

ABSTRAK

Andi Rahman Musa Nento. 2015. Pengaruh Pemberian Perasan Bahan Antimikroba Alami Terhadap Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* Pada Ikan Layang (*Decapterus* sp). Skripsi. Jurusan Kesehatan Masyarakat. Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan. Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Dr. Sunarto Kadir, Drs, M.Kes, dan Pembimbing II Dr. Sylva Flora Ninta Tarigan, SH, M.Kes.

Ikan layang menduduki peringkat tertinggi baik dari segi persediaan maupun hasil penjualan karena ikan ini dikonsumsi oleh hampir semua lapisan masyarakat. Namun tanpa disadari banyak ikan yang diperjualbelikan telah tercemar *coliform*. Selain itu kebiasaan masyarakat yang sering menyimpan ikan di kulkas justru akan menambah perkembangan bakteri. Karena daya tahan ikan dikulkas sebenarnya hanya 2 hari. Dan apabila telah lebih dari 2 hari ikan tersebut ketika dikonsumsi akan menyebabkan gangguan penyakit.

Rumusan masalahnya adalah apakah antimikroba alami bawang putih, jeruk nipis, cabai merah efektif terhadap keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada ikan layang ? Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui tingkat keefektifan dari perasan antimikroba alami terhadap keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada ikan layang dengan penyimpanan pada kulkas. Penelitian ini merupakan penelitian Eksperimen dengan rancangan analitik deskriptif. Sampel dalam penelitian ini sebanyak 4 ekor. Pengujian keefektifan bahan antimikroba alami ini menggunakan metode ekstraksi sederhana kemudian diaplikasikan pada masing-masing sampel.

Hasil penelitian membuktikan bahwa perasan bawang putihlah yang paling efektif dari ketiga bahan antimikroba yang diuji (bawang putih, cabe merah, dan jeruk nipis). Hal ini ditunjukkan dengan perkembangan bakteri pada sampel yang direndam dengan perasan bawang putih terhambat dan menghasilkan negatif *E.coli* pada hari pertama dan kedua perendaman. Sedangkan pada bahan antimikroba lain, sampel tetap positif mengandung *E.coli*.

Perlu pengawasan lebih ketat lagi serta peningkatan penyuluhan oleh instansi terkait tentang pentingnya bahaya dari mengolah ikan secepatnya dan tidak terlalu lama menyimpan dikulkas. Dan pentingnya pemanfaatan rempah-rempah sebagai antimikroba alami.

Kata Kunci : Ikan Layang, Mikroba Alami, Escherichia coli.