

Ana Habibah NPM 220351100039 Karakteristik Mikroba Pada Ikan Manyung Asap Dalam Proses Pengasapan Menggunakan Bahan Bakar Bonggol Jagung Dan Tempurung Kelapa **dibawah bimbingan Dr. Haryo Triajie, S.Pi., M.Si**

ABSTRAK

Ikan manyung merupakan jenis ikan berkumis yang termasuk kedalam ikan dasar (domersal) berasal dari famili *arii dae* sehingga sering dijadikan olahan pangan oleh masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat reduksi *Salmonella sp* pada ikan manyung selama proses pengasapan terhadap penggunaan bongkol jagung dan tempurung kelapa sebagai bahan bakar terhadap efektivitas penurunan kontaminasi bakteri tersebut serta untuk mengetahui nilai *Total Plate Count* (TPC). Metode penelitian yang dilakukan meliputi uji mikrobiologi menggunakan metode cawan tuang dengan tiga seri pengenceran secara duplo. Analisis data untuk pengujian terhadap bakteri *Salmonella sp.* dilaksanakan secara deskriptif yang menggambarkan keberadaan atau ketiadaan koloni dalam sampel ikan manyung yang diasap dianalisis dengan cara menghitung nilai *Total Plate Count* (TPC) pada media *Tryptic Soy Agar* (TSA) serta bakteri *Salmonella sp* yang tumbuh pada media *Salmonella Shigella Agar* (SSA). Hasil ikan manyung asap menunjukkan bahwa *Salmonella sp.* masih teridentifikasi dalam kedua perlakuan terkait bahan bakar dan durasi penyimpanan. Jumlah kontaminasi tertinggi pada bahan bakar dari bonggol jagung mencapai 5,19 CFU/g, sedangkan untuk tempurung kelapa adalah 4,42 CFU/g, di mana beberapa perlakuan menunjukkan hasil negatif. Nilai TPC bervariasi antara $1,22 \times 10^2$ hingga $9,45 \times 10^2$ CFU/g. Kontaminasi bakteri *Salmonella sp* yang diperoleh dipengaruhi oleh faktor seperti buruknya sanitasi lingkungan selama proses pengolahan dan penanganan bahan baku ikan manyung.

Kata Kunci: Ikan manyung asap, *Salmonella sp*, *Total Plate Count* (TPC)

ABSTRACT

The manyung fish is a type of mustached fish that belongs to the demersal fish family Ariidae and is often used as food by the community. This study aims to determine the level of reduction of *Salmonella* sp. in manyung fish during the smoking process using corn cobs and coconut shells as fuel, the effectiveness of reducing bacterial contamination, and to determine the *Total Plate Count* (TPC) value. The research method used included microbiological testing using the pour plate method with three series of duplicate dilutions. Data analysis for testing *Salmonella* sp. bacteria was carried out descriptively, describing the presence or absence of colonies in smoked manyung fish samples analyzed by calculating the *Total Plate Count* (TPC) value on *Tryptic Soy Agar* (TSA) media and *Salmonella* sp. bacteria growing on *Salmonella Shigella Agar* (SSA) media. The results of smoked manyung fish showed that *Salmonella* sp. was still identified in both treatments related to fuel and storage duration. The highest contamination level in fuel from corn cobs reached 5.19 CFU/g, while for coconut shells it was 4.42 CFU/g, with some treatments showing negative results. TPC values varied between 1.22×10^2 and 9.45×10^2 CFU/g. The contamination of *Salmonella* sp bacteria obtained was influenced by factors such as poor environmental sanitation during the process.

Key words: Smoked manyung fish, *Salmonella* sp, *Total Plate Count* (TPC)