

ABSTRAK

Perhitungan dari jumlah bakteri merupakan salah satu cara yang dilakukan agar dapat mengetahui berapa banyak jumlah koloni bakteri yang terdapat di dalam suatu media. Penghitungan jumlah bakteri memiliki peran penting dalam kegiatan ekspor baik itu pada udang maupun hasil perikanan lain serta hasil dari produk lainnya. Perhitungan jumlah koloni bakteri pada produk udang segar menggunakan metode *Total Plate Count* menjadi informasi yang penting untuk mengetahui aman atau tidaknya produk udang segar yang di ekspor. Pada penelitian ini ditemukan koloni bakteri yang berbeda. Jumlah bakteri pada bagian kepala terdapat bakteri sebanyak $3,7 \times 10^5$ cfu/g, bagian kepala badan (udang utuh) terdapat $2,8 \times 10^5$ cfu/g bakteri, sedangkan bagian badan udang terdapat $2,1 \times 10^5$ cfu/g bakteri yang mana masih dalam batas SNI yaitu 5×10^5 cfu/g. Pertumbuhan jumlah koloni bakteri pada bagian udang yang berbeda didapatkan hasil yang berbeda nyata dengan menggunakan uji ANOVA.

Kata kunci : Koloni bakteri, Udang, *Total Plate Count*.

ABSTRACT

The calculation of the number of bacteria is one way to find out how many bacterial colonies there are in a medium. Counting the number of bacteria has an important role in export activities, both in shrimp and other fishery products and other products. The calculation of the number of bacterial colonies in fresh shrimp products using the Total Plate Count method is important information to determine whether or not fresh shrimp products are exported. In this study, different bacterial colonies were found. The number of bacteria on the head is 3.7×10^5 cfu/g, the head body (whole shrimp) has 2.8×10^5 cfu/g bacteria, while the shrimp body has 2.1×10^5 cfu/g bacteria which are still in the body. SNI limit is 5×10^5 cfu/g. The growth of the number of bacterial colonies in different parts of the shrimp obtained significantly different results using the ANOVA test.

Key words : Bacterial colonies, Shrimp, Total Plate Count.