

**TOTAL KOLONI BAKTERI DAN CEMARAN *Salmonella* sp. PADA IKAN  
TONGKOL (*Euthynnus* sp.) YANG DIJUAL DI TPI OEBA DAN PASAR  
INPRES KOTA KUPANG**

**ABSTRAKSI**

**Oleh**

**AGNES APRIANI M. KERANS**

**NIM. 18390008**



**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN  
UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA  
KUPANG  
2023**

**ABSTRAKSI**

**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN  
UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA  
KUPANG  
2023**

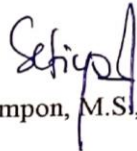
**PENGESAHAN ABSTRAKSI SKRIPSI**

Judul Skripsi : Total Koloni Bakteri dan Cemaran *Salmonella* sp. pada Ikan Tongkol (*Euthynnus* sp.) yang Dijual Di TPI Oeba dan Pasar Inpres Kota Kupang  
Nama : Agnes Apriani M. Kerans  
NIM : 18390008  
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Kupang, 20 Januari 2023

**MENGESAHKAN**

Pembimbing I  
a.n. Kepro THTP



Prof. Ir. S. Berhimpon, M.Si, M.App.Sc., Ph.D

Universitas Kristen Artha Wacana  
Rektor



Dr. Ir. Ayub U. I. Meko, M.Si

Pembimbing II



Yunialdi H. Teffu, S.Pi, M.Si

Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan



Yunialdi H. Teffu, S.Pi, M.Si

## ABSTRAK

### TOTAL KOLONI BAKTERI DAN CEMARAN *Salmonella* sp. PADA IKAN TONGKOL (*Euthynnus* sp.) YANG DIJUAL DI TPI OEBA DAN PASAR INPRES KOTA KUPANG

Agnes A. M. Kerans<sup>1</sup>, Siegfried Berhimpon<sup>2</sup>, Yunialdi H. Teffu<sup>3</sup>

Program studi teknologi hasil perikanan, fakultas perikanan dan ilmu kelautan, universitas kristen artha wacana, kupang. Indonesia.

Email : [nickenaprilia1@gmail.com](mailto:nickenaprilia1@gmail.com)

**Latar Belakang :** Penanganan ikan pasca panen di Kupang saat ini masih sangat memprihatinkan dari segi keamanan dan keseegarannya. Kurangnya pengetahuan tentang penanganan ikan setelah ditangkap mengakibatkan ikan yang sampai ke tangan penjual terakhir sebelum konsumen, mutunya sudah menurun, mengandung cemaran kimia, fisik dan mikrobiologi. Adanya cemaran mikrobiologi pada produk perikanan, mengidentifikasi terjadinya penurunan mutu produk perikanan. Salah satu hasil perikanan yang ada di Kota Kupang adalah ikan tongkol. Tingkat produksi ikan ini cukup tinggi jika dibandingkan hasil perikanan lainnya.

**Tujuan Penelitian :** untuk mengetahui apakah ikan tongkol yang didaratkan dan dijual di pasar Inpres dan Oeba sudah tercemar oleh *Salmonella* sp serta seberapa jauh kemunduran mutu ikan dilihat dari kandungan ALT serta organoleptik.

**Metode Penelitian :** penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Juli – Agustus 2022 bertempat di TPI Oeba, Pasar Inpres dan kapal penangkap sebagai tempat pengambilan sampel Laboratorium SKIPM Kupang untuk uji ALT dan *Salmonella* sp dan Laboratorium Eksata Universitas Artha Wacana untuk uji organoleptik.

**Hasil dan Pembahasan :** Hasil penelitian menunjukkan bahwa total plate count paling tinggi pada air cucian Pasar Inpres  $2 \times 10^7$  CFU/ml dan paling rendah pada ikan di TPI Oeba  $1 \times 10^2$  CFU/gram. Hasil pengujian *Salmonella* sp pada semua sampel ikan maupun air cucian ikan pada kedua lokasi mendapatkan hasil negatif dalam 25/gram ikan dan 25/ml air cucian ikan. Hasil pengujian organoleptik Ikan tongkol pada kapal penangkap, TPI Oeba pagi dan Pasar Inpres pagi masih sangat segar dari segi kenampakan (mata, insang dan lendir), daging, bau dan teksur dan layak untuk dikonsumsi dengan nilai organoleptik lebih dari 7. Sedangkan untuk penjualan ikan tongkol pada TPI Oeba siang dan Pasar Inpres siang mutunya sudah semakin menurun dengan nilai organoleptiknya rata-rata kurang dari 7.

**Simpulan :** Uji TPC dan *Salmonella* sp. untuk ikan tongkol yang dijual di TPI Oeba dan Pasar Inpres mendapatkan hasil yang memenuhi SNI yang sudah ditetapkan. Hasil pengujian organoleptik Ikan tongkol pada kapal penangkap, TPI Oeba pagi dan Pasar Inpres pagi masih sangat segar dari segi kenampakan (mata, insang dan lendir), daging, bau dan teksur dan layak untuk dikonsumsi dengan nilai organoleptik lebih dari 7. Sedangkan untuk penjualan ikan tongkol pada TPI Oeba siang dan Pasar Inpres siang mutunya sudah semakin menurun dengan nilai organoleptiknya rata-rata kurang dari 7.

Kata kunci : ikan tongkol, cemaran, total plate count, *Salmonella* sp, organoleptik

## ABSTRACT

### TOTAL COLONIES OF BACTERIA AND CONTAMINATIONS *Salmonella* sp. IN OBEY FISH (*Euthynnus* sp.) SOLD AT TPI OEBA AND INPRES MARKET, CITY OF KUPANG

Agnes A. M. Kerans<sup>1</sup>, Siegfried Berhimpon<sup>2</sup>, Yunialdi H. Teffu<sup>3</sup>

Fishery product technology study program, Faculty of Fisheries and Marine  
Sciences, Artha Wacana Christian University, Kupang. Indonesia.

Email : [nickenaprilia1@gmail.com](mailto:nickenaprilia1@gmail.com)

**Background :** The handling of post-harvest fish in Kupang is currently still very concerning in terms of its safety and freshness. Lack of knowledge about handling fish after being caught results in fish that reaches the last seller before consumers, the quality has decreased, contains chemical, physical and microbiological contaminants. The presence of microbiological contamination in fishery products, indicates a decrease in the quality of fishery products. One of the fishery products in Kupang City is tuna. The level of production of this fish is quite high when compared to other fishery products.

**Research Objectives :** to find out whether the tuna landed and sold in the Inpres and Oeba markets has been contaminated by *Salmonella* sp. and how far the quality of the fish has declined in terms of ALT and organoleptic content.

**Research Methods :** This research was carried out in July – August 2022 at TPI Oeba, Pasar Inpres and fishing boats as sampling locations for the Kupang SKIPM Laboratory for ALT and *Salmonella* sp tests and the Eksata Laboratory of Artha Wacana University for organoleptic tests.

**Results and Discussion :** The results showed that the highest total plate count was in the Inpres Market washing water of  $2 \times 10^7$  CFU/ml and the lowest in fish at TPI Oeba  $1 \times 10^2$  CFU/gram. The results of the *Salmonella* sp test on all fish samples and fish washing water at both locations obtained negative results at 25/gram of fish and 25/ml of fish washing water. Organoleptic test results for tuna on fishing boats, TPI Oeba morning and Morning Inpres Market are still very fresh in terms of appearance (eyes, gills and mucus), flesh, smell and texture and fit for consumption with an organoleptic value of more than 7. As for the sale of fish cobs at TPI Oeba noon and Pasar Inpres noon have been decreasing in quality with an average organoleptic value of less than 7.

**Conclusion :** TPC test and *Salmonella* sp. for tuna sold at TPI Oeba and Inpres Market, the results meet the SNI that has been set. The results of organoleptic testing of tuna on fishing boats, TPI Oeba morning and Morning Inpres Market were still very fresh in terms of appearance (eyes, gills and mucus), flesh, smell and texture and fit for consumption with an organoleptic value of more than 7. As for the sale of fish cobs at TPI Oeba noon and Pasar Inpres noon have been decreasing in quality with an average organoleptic value of less than 7.

Keywords: *tuna, contamination, total plate count, Salmonella sp, organoleptic*



UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA  
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN  
PANITIA SKRIPSI MAHASISWA

Jl. Adisucipto Oesapa – P.O. Box 147 – Kupang 85361 NTT  
Telp. : 0380-881360 E-mail : fpikukaw@gmail.com

**BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI**

No. : 49 /FPIK–UKAW/E.2/I. 2023

Pada hari ini Jumat tanggal Dua Puluh bulan Januari tahun Dua Ribu Dua Puluh Tiga telah diadakan Ujian Skripsi bagi mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Kristen Artha Wacana dengan identitas berikut :

N a m a : Agnes Apriani Matildis Kerans  
N I M : 18390008  
Progdi : Teknologi Hasil Perikanan  
Judul Skripsi : Total Koloni Bakteri dan Cemaran *Salmonella sp.* Pada Ikan Tongkol (*Euthynnus sp*) yang Di Jual di TPI Oeba dan INPRES Kota Kupang

Tim Penguji :

1. Umbu P. L Dawa, S.Pi., M.Sc
2. Dewi S. Gadi, S.Pi., M.Si
3. Prof. Ir. S. Berhimpon, M.S. M.App.Sc, Ph.D
4. Yunialdi H. Teffu, S.Pi, M.Sc

Dengan Yudisium dinyatakan **Lulus / Tidak Lulus** dengan Nilai Mutlak : **82,60**  
Mutu Nilai / Aksara : **A**

Demikian Berita Acara Ujian ini dibuat.

Kupang, 20 Januari 2023

Mengesah  
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan



Ketua Tim Penguji

Umbu P. L Dawa, S.Pi., M.Sc.  
NIDN. 08 05 06 77 02





UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA  
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN  
PANITIA SKRIPSI MAHASISWA

Jl. Adisucipto Oesapa – P.O. Box 147 – Kupang 85361 NTT  
Telp. : 0380-881360 E-mail : fpikukaw@gmail.com

LAMPIRAN BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI

Pada hari ini Jumat tanggal Dua Puluh bulan Januari tahun Dua Ribu Dua Puluh Tiga bertempat di Ruang Ujian Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan UKAW telah diadakan ujian skripsi untuk melengkapi persyaratan guna memperoleh gelar SARJANA (S1) terhadap mahasiswa :

Nama : Agnes Apriani Matildis Kerans  
NIM : 18390008  
Prodi : Teknologi Hasil Perikanan  
Judul Skripsi : Total Koloni Bakteri dan Cemaran Salmonella sp. Pada Ikan Tongkol (*Euthynnus sp*) yang Di Jual di TPI Oeba dan INPRES Kota Kupang

Mahasiswa yang bersangkutan sudah dinyatakan ~~LULUS/TIDAK LULUS~~ dalam ujian tersebut dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Skripsi harus diperbaiki sesuai dengan usul / saran Tim Penguji.
2. Skripsi sudah diperbaiki dan ditanda tangani oleh Tim Penguji selambat- lambatnnya tiga bulan dari tanggal ujian dan apabila pada tanggal tersebut tidak dipenuhi maka ujian sarjana dinyatakan batal dan karena itu harus diulang.
3. Penyerahan skripsi yang telah diperbaiki menjadi syarat untuk yang bersangkutan dapat diwisuda.

Mahasiswa yang bersangkutan

Tim Penguji ,

Ketua : Uumbu P.L Dawa, S.Pi, M.Sc

Anggota: Dewi S. Gadi, S.Pi., M.Si

Prof. Ir. S. Berhimpon, M.S. M.App.Sc, Ph.D

Yunialdi H. Teffu, S.Pi, M.Si



Agnes A. M Kerans

Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan



Kupang, 20 Januari 2023

Ketua Tim Penguji

Uumbu P. L Dawa., S.Pi., M.Sc.  
NIDN. 08 05 06 77 02