

ABSTRAK

Sanitasi Dan Cemaran Bakteri *Escherichia coli* Pada Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Yang Dijual Di Pasar Oesao Kecamatan Kupang Timur Kabupaten Kupang

Getrudis Bule¹ Prof. Dr. Ir. Siegfried Berhimpon, MS, Mapp.SC² Yunialdi H. Teffu, S.Pi, M.Si³

Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelutan, Universitas Kristen Artha Wacana, Kupang. Indonesia

Email: trisbule@gmail.com

Latar Belakang: Penanganan dan sanitasi yang baik sangat diperlukan untuk tetap menjaga kesegaran ikan, makin lama berada di udara terbuka maka makin menurun kesegarannya. Bakteri *Escherichia coli* yang mengontaminasi ikan-ikan segar sumber utamanya adalah air, dan penanganan ikan yang kurang baik.

Tujuan penelitian: 1. Untuk mengetahui kondisi sanitasi di Pasar Oesao Kabupaten Kupang? 2. Untuk mengetahui apakah ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) yang dijual di Pasar Oesao Kabupaten Kupang sudah tercemar oleh bakteri *Escherichia coli*? 3. Untuk mengetahui berapa banyak bakteri *Escherichia coli* pada air cucian yang sudah dipakai untuk mencuci ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) di Pasar Oesao Kabupaten Kupang?

metode penelitian: Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan September sampai Oktober 2023, di Laboratorium stasiun karantina ikan, pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan (SKIPM) Kupang, serta tempat pengambilan sampel ikan tongkol dan air cucian yang dijual di Pasar Oesao Kecamatan Kupang Timur Kabupaten Kupang.

Hasil Dan Pembahasan: Hasil penelitian sanitasi tempat penjualan ikan di pasar Oesao kurang baik, hal ini dilihat dari sanitasi tempat, peralatan dan kebersihan lingkungan pasar yang belum memenuhi standar sanitasi yang baik. Cemaran bakteri *Escherichia coli* pada sampel ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) yang dijual di pasar Oesao Kabupaten Kupang diperoleh hasil, pada semua sampel ikan yang diambil dari meja penjual pertama dan meja penjual kedua adalah, 6,2 APM/gram dan 15 APM/gram, melebihi batas di tetapkan dalam SNI 2729:2013 ikan segar. Pada sampel yang diambil dari meja penjual ketiga hasil yang diperoleh < 3 APM/ gram, memenuhi standar yang ditetapkan dalam SNI 2729:2013 ikan segar. Berdasarkan hasil pengujian ceraman air yang sudah dipakai untuk mencuci ikan sampel air yang diambil dari tiga meja penjual hasil yang diperoleh adalah, 27 APM/ ml, 35 APM/ml dan 21 APM/ml, hal ini dapat dilihat bahawa air yang dipakai untuk mencuci ikan melebihi batas di tetapkan dalam SNI 2729:2013 ikan segar, disarankan untuk meningkat penerapan sanitasi pasar dalam menjaga kebersihan lingkungan pasar agar cemaran mikroba pada ikan dan air cucian di pasar Oesao Kabupaten Kupang tidak terkontaminasi.

Kata Kunci : Sanitasi, Cemaran Bakteri, Ikan Tongkol, Pasar Oesao kecamatan Kupang Timur Kabupaten Kupang