

ABSTRACT

IDENTIFICATION OF BACTERI *COLIFORM* ON RAW SALMON IN SUSHI AT JAPANESE RESTAURANT IN BANDAR LAMPUNG

By :

TASSYA FATIMAH TAUFIK

Background: Sushi is a Japanese food made from cooked rice combined with other ingredients, for example salmon. Therefore the times, sushi is widely consumed in Indonesia, include Bandar Lampung. Many cases of foodborne-illness occur due to the consumption of contaminated food and the most frequently reason is the raw food. One of the most common bacteria that causes infection through food is *Coliform*. The purpose of this research is to determine whether the *Coliform Bacteria* exists in raw salmon in a dish of sushi at the Japanese restaurants in Bandar Lampung.

Methods: The samples that used in this study were the salmon in sushi dish that being sold in Japanese restaurants in Bandar Lampung. Moreover, the samples were taken to Laboratory of Microbiology, Faculty of Medicine, University Lampung, for laboratory test. The results of the laboratory tests were analyzed descriptively. Laboratory tests conducted are culturing of the bacteria from raw salmon on *MacConkey* agar, then gram staining, then conducting the biochemical tests.

Results: From the total of 5 samples of salmon were obtained on samples A of bacteria *Enterobacter sp.*, samples B of bacteria *Citrobacter sp.*, Samples C of bacteria *Klebsiella sp.*, Samples D of bacteria *Escherichia Coli*, samples E of bacteria *Enterobacter sp.*, With the number of colonies respectively was 7.6×10^5 colonies / grams, 2.4×10^5 colonies / grams, 4.5×10^5 colonies / grams, 9.2×10^5 colonies / grams, 3.1×10^5 colonies / grams.

Conclusion: There is contamination of *Coliform* bacteria in samples of salmon, 60% are eligible for consumption and 40% are not eligible for consumption

Keywords: *coliform*, salmon, sushi

ABSTRAK

IDENTIFIKASI BAKTERI *COLIFORM* PADA SALMON MENTAH DALAM SAJIAN SUSHI DI RESTORAN JEPANG DI KOTA BANDAR LAMPUNG

Oleh:

TASSYA FATIMAH TAUFIK

Latar Belakang: Sushi merupakan makanan jepang yang terbuat dari nasi yang dimasak yang dikombinasikan dengan bahan lain, contohnya ikan salmon. Namun, seiring berkembangnya waktu, sushi banyak dikonsumsi di Indonesia, termasuk di Bandar Lampung. Banyak kasus penyakit bawaan makanan terjadi karena mengonsumsi makanan yang terkontaminasi dan salah satu penyebab terseringnya adalah makanan yang mentah. Salah satu bakteri paling umum yang menyebabkan infeksi melalui makanan adalah *Coliform*. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah terdapat bakteri *Coliform* pada salmon mentah dalam sajian sushi di Restoran Jepang Kota Bandar Lampung

Metode Penelitian: Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah salmon dalam sajian sushi yang dijual di Restoran Jepang Kota Bandar Lampung. Sampel kemudian dibawa ke Laboratorium Mikrobiologi Fakultas Kedokteran Universitas Lampung untuk dilakukan uji laboratorium. Hasil dari uji laboratorium dianalisa secara deskriptif. Uji laboratorium yang dilakukan adalah pembiakan bakteri dari salmon sushi pada agar *MacConkey*, lalu dilakukan pewarnaan gram, kemudian dilakukan uji biokimia.

Hasil Penelitian: Dari total 5 sampel salmon didapatkan pada sampel A bakteri *Enterobacter sp.*, sampel B bakteri *Citrobacter sp.*, sampel C bakteri *Klebsiella sp.*, sampel D bakteri *Escherichia Coli*, sampel E bakteri *Enterobacter sp.*, dengan jumlah koloni secara berturut-turut adalah $7,6 \times 10^5$ koloni/gram, $2,4 \times 10^5$ koloni/gram, $4,5 \times 10^5$ koloni/gram, $9,2 \times 10^5$ koloni/gram, $3,1 \times 10^5$ koloni/gram.

Kesimpulan: Terdapat bakteri *Coliform* pada sampel salmon yang diteliti, yaitu 60% memenuhi syarat untuk dikonsumsi dan 40% tidak memenuhi syarat untuk dikonsumsi.

Kata Kunci: *coliform*, salmon, sushi