

ABSTRAK

DETEKSI BAKTERI PATOGEN (*Escherichia coli* dan *Salmonella* sp.) PADA IKAN KEMBUNG BANJAR (*Rastrelliger kanagurta*) DI PASAR TRADISIONAL JAKARTA BARAT

Oleh

Intan Banafsyah Safah

Ikan kembung banjar (*Rastrelliger kanagurta*) merupakan salah satu komoditas ikan laut yang banyak dikonsumsi masyarakat Jakarta Barat karena kandungan gizinya yang tinggi dan harganya yang terjangkau. Namun, ikan yang dijual di pasar tradisional rentan terhadap kontaminasi bakteri patogen seperti *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp. akibat standar kebersihan yang kurang memadai. Penelitian ini bertujuan untuk mendeteksi keberadaan bakteri patogen *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp. pada ikan kembung banjar yang dijual di pasar tradisional Jakarta Barat. Metode yang digunakan meliputi pengambilan sampel ikan secara acak pada 5 titik lokasi dari pasar tradisional dengan 5 x pengulangan pada tiap titiknya. Isolasi dan identifikasi bakteri menggunakan media selektif, serta uji biokimia untuk konfirmasi keberadaan *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp. Hasil penelitian ini memberikan gambaran yang jelas bahwa keamanan dan kelayakan konsumsi ikan kembung di Pasar Tradisional Jakarta Barat sudah sesuai dengan SNI 2729:2021 tentang keamanan dan konsumsi ikan segar. Penelitian ini penting untuk mendukung perlindungan kesehatan konsumen dan menjaga mutu produk perikanan yang beredar di masyarakat.

Kata kunci: Ikan kembung, *Escherichia coli*, *Salmonella* sp., keamanan pangan

ABSTRACT

DETECTION OF PATHOGENIC BACTERIA (*Escherichia coli* and *Salmonella* sp.) IN BANJAR MACKEREL (*Rastrelliger kanagurta*) IN TRADITIONAL MARKETS IN WEST JAKARTA

By

Intan Banafsyah Safah

Banjar mackerel (*Rastrelliger kanagurta*) is a marine fish commodity widely consumed by residents of West Jakarta due to its high nutritional content and affordable price. However, fish sold in traditional markets are susceptible to contamination by pathogenic bacteria such as *Escherichia coli* and *Salmonella* sp. due to inadequate hygiene standards. This study aimed to detect the presence of pathogenic bacteria *Escherichia coli* and *Salmonella* sp. in Banjar mackerel sold in traditional markets in West Jakarta. The method used included random fish sampling at five locations in the traditional market, with five replications at each location. Bacterial isolation and identification using selective media, as well as biochemical tests to confirm the presence of *Escherichia coli* and *Salmonella* sp. The results of this study provide a clear picture that the safety and suitability of mackerel fish sold in West Jakarta Traditional Markets comply with SNI 2729:2021 concerning the safety and consumption of fresh fish. This research is crucial for supporting consumer health protection and maintaining the quality of fishery products sold in the community.

Keywords: Mackerel fish, *Escherichia coli*, *Salmonella* sp., food safety