

**PENENTUAN KUALITAS PRODUK UDANG BEKU (*FROZEN SHRIMP*)
DITINJAU DARI PARAMETER MIKROBIOLOGI BERDASARKAN
STANDAR MUTU EKSPOR KE BEBERAPA NEGARA DI UPT.
LPPMHP-SURABAYA.**

Finisha Dara dan Sapto Andriyono. 2012. 14 hal.

Abstrak

Dalam era globalisasi, tuntutan konsumen terhadap jaminan mutu dan keamanan pangan produk perikanan semakin meningkat. Adanya bakteri patogen seperti *Escherichia coli* dan *salmonella* dengan jumlah yang berlebihan dalam produk perikanan dapat menjadi masalah kesehatan bagi yang mengkonsumsinya seperti gangguan pencernaan, diare, pusing dll. Sehingga ditetapkan suatu persyaratan oleh pasar internasional terhadap produk-produk perikanan yang akan diekspor wajib dilengkapi dengan Sertifikat Kesehatan (*Health Certificate*).

Tujuan dari Praktek Kerja Lapang ini adalah Mengetahui hasil uji *E.coli* dan *Salmonella* dari prosedur SNI pada produk udang beku (*frozen shrimp*) di UPT. LPPMHP Surabaya dan mengetahui penentuan kualitas udang beku (*frozen shrimp*) ditinjau dari parameter mikrobiologi untuk ekspor di beberapa negara tujuan seperti Jepang, Amerika Serikat dan Uni Eropa. Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan pada tanggal 16 Januari sampai dengan 16 Februari 2012. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek kerja Lapang ini adalah metode deskriptif dengan pengumpulan data, meliputi data primer dan data sekunder.

Praktek Kerja Lapang ini penulis hanya melakukan uji *Escherichia coli* dan *Salmonella*, karena bakteri *E.coli* merupakan persyaratan sanitasi dan higienis yang banyak terdapat pada air sebagai media pencucian produk sedangkan untuk *Salmonella* merupakan bakteri cemaran sehingga dalam hal ini kedua parameter tersebut kedua bakteri ini wajib diuji sebagai syarat ekspor pada Negara Jepang, Amerika Serikat dan Uni Eropa. Uji *Escherichia coli* terdiri dari 5 tahap antara lain, uji pendugaan (*presumtif*) *coliform*, uji penegasan *coliform*, uji pendugaan *E.coli*, uji penegasan *E.coli* dan tahap uji biokimia dengan reaksi IMVIC. Uji *Salmonella* merupakan uji kualitatif yang terdiri 5 tahap meliputi uji pra pengkayaan, pengkayaan, selektif media agar, biokimia dan serologi.

Dari pengujian secara mikrobiologi yang telah dilakukan terhadap produk udang beku (*Frozen Shrimp*) yang akan diekspor, diperoleh hasil bahwa produk perikanan tersebut layak mendapatkan Sertifikat Kesehatan dan dapat diekspor ke Negara tujuan karena pada uji *E.coli* menunjukkan hasil <3 MPN/g (*Most Probable Number*) dan pada uji *Salmonella* menunjukkan hasil negatif, hal ini sesuai dengan SNI yang sudah diakui oleh pemerintah dan mengadopsi dari BAM (*Bacteriological Analytical Manual*) sebagai standar yang digunakan untuk memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas produk perikanan.

Kata kunci : Udang Beku, Uji Mikrobiologi dan Mutu

**DETERMINATION OF PRODUCT QUALITY FROZEN SHRIMP
JUDGING FROM THE MIKROBIOLOGY PARAMETER BASED
EXPORT QUALITY STANDARD IN SOME COUNTRIES IN UNIT
TESTING LABORATORY AND QUALITY CONTROL OF FISHERY
PRODUCTS (LPPMHP) SURABAYA.**

Finisha Dara dan Sapto Andriyono. 2012. 14p.

Abstract

In the globalization era, consumer prosecute for quality assurance and food safety of fishery products. Presence of pathogenic bacteria such as *Escherichia coli* and *Salmonella* in excessive amounts in fish products may be causing of health problems such as indigestion, diarrhea, dizziness, etc. Thus established a requirement by the international market of fishery products to be exported must be accompanied with a Health Certificate (HC).

The purpose of this Field Work Practice is to Knowing the *E.coli* and *Salmonella* test results from ISO procedure on frozen shrimp products (frozen shrimp) in UPT. LPPMHP Surabaya and find out the determination of the quality of frozen shrimp (frozen shrimp) in terms of microbiological parameters for export purposes in some countries such as Japan, the United States and the European Union. Field work practice was held on January 16th until February 16th 2012. The working methods used in field work practice were descriptive method by collecting both primary and secondary data.

At the Field Work Practice, writer just to test the *Escherichia coli* and *Salmonell*, because *E. coli* is a sanitary and hygienic conditions there is lots of water as leaching media products while for *Salmonella* is a bacteria contamination, so in this case the second parameter is the second of these bacteria must be tested as a condition of export in the State of Japan, the United States and the European Union, because these countries alike require that the two parameters. *Escherichia coli* test consists of 5 stages, among others, test the prediction (*presumptive*) coliform test, coliform confirmation test, estimation of *E. coli* test, *E. coli* confirmation tests and IMVIC biochemical reactions test. *Salmonella* test is a qualitative test that comprised 5 stages of testing include pre-enrichment, enrichment, selective agar medium, biochemical and serology.

Of the microbiological testing has been done on frozen shrimp products to be exported, obtained results that are worthy of fishery products Health Certificate and can be exported because of the *E.coli* test showed negative results under 3 MPN/g it and *Salmonella* test which showed negative, this is in accordance with ISO thathas been recognized by the government and adopted from BAM (*Bacteriological Analytical Manual*) as the standard used to provide quality assurance and food safety of fishery product commodities.

Keywords: Frozen shrimp, Mikrobiologi Test and Quality