

ABSTRAK

Ikan nila (*Oreochromis niloticus*) merupakan salah satu komoditas perikanan air tawar yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan berperan penting dalam pemenuhan kebutuhan protein hewani masyarakat. Kemampuan beradaptasi yang tinggi membuat ikan nila menjadi salah satu pilihan utama bagi banyak pembudidaya ikan. Penelitian ini bertujuan untuk mendeteksi keberadaan bakteri *Salmonella* spp. pada daging ikan nila (*Oreochromis niloticus*) yang dibudidayakan di kolam tanah di Kecamatan Kapetakan, Kabupaten Cirebon. Sampel berupa 25 gram daging ikan diidentifikasi melalui tahapan *pre-enrichment* (BPW), *enrichment selektif* (RVS dan MKTTn), isolasi pada media selektif (XLD dan BSA), serta uji biokimia (TSIA, LDB, Urea, Indole, dan ONPG). Hasil penelitian menunjukkan tidak adanya pertumbuhan koloni khas *Salmonella* spp. pada semua media dan uji biokimia, sehingga dinyatakan negatif. Nilai Angka Lempeng Total (ALT) sebesar $1,6 \times 10^4$ CFU/g masih di bawah ambang batas ISO 4883-1: 2013/ Amd 1 : 2022 (5×10^5 CFU/g), yang menunjukkan mutu mikrobiologis ikan tergolong baik. Hal ini mengindikasikan bahwa kualitas air kolam tanah yang bersumber dari Kali Ciwaringin masih aman untuk kegiatan budidaya. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa daging ikan nila dari Kecamatan Kapetakan bebas *Salmonella* spp. dan aman dikonsumsi masyarakat.

Kata kunci: Ikan nila (*Oreochromis niloticus*), *Salmonella* spp., kolam tanah, Angka Lempeng Total (ALT), Uji *Salmonella* spp.



ABSTRACT

Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*) is a freshwater fishery commodity with high economic value and plays an important role in fulfilling the community's animal protein needs. Its high adaptability makes Nile tilapia one of the primary choices for many fish farmers. This study aims to detect the presence of *Salmonella* spp. bacteria in the flesh of Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*) cultivated in soil ponds in Kapetakan District, Cirebon Regency. Samples of 25 grams of fish flesh were identified through the stages of pre-enrichment (BPW), selective enrichment (RVS and MKTTn), isolation on selective media (XLD and BSA), and biochemical tests (TSIA, LDB, Urea, Indole, and ONPG). The results showed no growth of typical *Salmonella* spp. colonies on all media and in biochemical tests, thus declared negative. The Total Plate Count (TPC) value of $1,6 \times 10^4$ CFU/g was still below the threshold of ISO 4883-1:2013/Amd 1:2022 (5×10^5 CFU/g), indicating the microbiological quality of the fish was good. This indicates that the water quality of the earthen ponds sourced from the Ciwaringin River is still safe for cultivation activities. Therefore, it can be concluded that Nile tilapia flesh from Kapetakan District is free from *Salmonella* spp. and safe for public consumption.

Keywords: *Nile tilapia (Oreochromis niloticus), Salmonella spp., soil ponds, Total Plate Count (TPC), Salmonella spp. test.*

