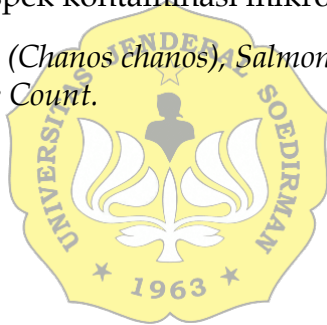


ABSTRAK

Ikan bandeng (*Chanos chanos*) merupakan komoditas perikanan unggulan Indonesia dengan nilai ekonomi tinggi. Namun, ikan ini berpotensi terkontaminasi bakteri patogen seperti *Salmonella* spp. yang membahayakan kesehatan konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mendeteksi bakteri *Salmonella* spp. dan mengetahui jumlah total koloni bakteri pada daging ikan bandeng yang berasal dari pasar dan budidaya tambak. Metode penelitian yang digunakan adalah observasional dengan teknik purposive sampling. Sampel diuji menggunakan metode *Total Plate Count* (TPC) berdasarkan ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022 dan deteksi *Salmonella* spp. berdasarkan ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai TPC pada sampel dari budidaya tambak adalah $5,9 \times 10^3$ cfu/g dan dari pasar $5,7 \times 10^3$ cfu/g. Kedua sampel masih di bawah batas maksimum Standar Nasional Indonesia (SNI 01-2729-2006). Hasil uji *Salmonella* spp. pada semua sampel dari kedua lokasi menunjukkan hasil negatif. Kesimpulan dari penelitian ini adalah daging ikan bandeng dari pasar dan budidaya tambak memiliki jumlah mikroba total yang rendah dan tidak terdeteksi bakteri *Salmonella* spp., sehingga aman untuk dikonsumsi dari aspek kontaminasi mikroba yang diuji.

Kata kunci: Ikan Bandeng (*Chanos chanos*), *Salmonella* spp., Pasar, Budidaya tambak, Uji Total Plate Count.



ABSTRACT

Milkfish (*Chanos chanos*) is a leading Indonesian fisheries commodity with high economic value. However, this fish has the potential to be contaminated with pathogenic bacteria such as *Salmonella* spp., which can endanger consumer health. This study aimed to detect *Salmonella* spp. and determine the total bacterial colony count in milkfish meat obtained from traditional markets and pond aquaculture. The research method used was observational with a purposive sampling technique. Samples were tested using the *Total Plate Count* (TPC) method based on ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022 and the detection of *Salmonella* spp. based on ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020. The results showed that the TPC values in samples from pond aquaculture were $5,9 \times 10^3$ cfu/g and from markets were $5,7 \times 10^3$ cfu/g. Both samples were still below the maximum limit of the Indonesian National Standard (SNI 01-2729-2006). The results of the *Salmonella* spp. test on all samples from both locations were negative. In conclusion, milkfish meat from markets and pond aquaculture has a low total microbial count and no detected *Salmonella* spp. bacteria, thus it is safe for consumption from the aspect of the microbial contaminants tested.

Keywords: *Milkfish (Chanos chanos), Salmonella spp., Market, Pond aquaculture, Total Plate Count Test.*

