

ABSTRAK

Judul : Stabilitas Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Olahan Pindang pada Penyimpanan Suhu Ruang Terhadap Pertumbuhan Bakteri Pembentuk Histamin.
Nama : Teti Maharani
Program Studi : Farmasi

Ikan merupakan sumber makanan dengan protein hewani kedua yang banyak dikonsumsi setelah daging, susu dan telur. Ikan dan berbagai hasil laut lainnya memiliki sumber vitamin dan mineral esensial yang amat kaya, mengandung asam lemak rantai panjang yaitu OMEGA-3 (DHA) dan OMEGA-6 yang berperan penting dalam pertumbuhan. Salah satu ikan yaitu Cakalang (*Katsuwonus pelamis*), merupakan ikan dari family scombrida, kelompok thunnini (*Thunnus*), genus (*Katsuwonus*). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana stabilitas ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) olahan pindang yang berasal dari tempat pengolahan ikan pindang rumahan di Jakarta Pusat jika disimpan dalam suhu ruang pada beberapa waktu tertentu terhadap pertumbuhan bakteri pembentuk histamin. Pengujian dilakukan selama 6 hari berturut-turut, meliputi uji organoleptis, Uji pH, uji Total Plate Count (TPC), Uji *Koliform*, Uji *Escherichia coli*, dan identifikasi bakteri pembentuk histamin. Pada uji organoleptis, semakin bertambah hari maka terjadi penurunan kualitas organoleptis ikan. Pada uji pH semakin bertambahnya hari nilai pH semakin naik. Pada pengujian TPC didapatkan hasil semakin bertambahnya hari maka jumlah bakteri semakin meningkat. Pada pengujian *Koliform* seluruhnya dinyatakan positif kecuali pada hari ke-1 dengan pengenceran 10^{-3} C dan *Escherichia coli* semakin hari maka pertumbuhannya semakin naik. Kemudian yang terakhir adalah identifikasi bakteri pembentuk histamin, setelah dilakukan pengujian bakteri pembentuk histamin yang sebelumnya telah ditumbuhkan pada media niven didapatkan hasil uji biokimia yang menunjukkan ciri-ciri tersebut merujuk pada bakteri dengan genus *Escherichia* dan *Proteus sp.* Kedua bakteri tersebut termasuk kedalam bakteri gram negatif, berbentuk batang dan merupakan jenis *Enterobacter*. Kedua bakteri tersebut merupakan bakteri patogen yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan bagi manusia.

Kata kunci : Ikan, Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*), Pemandangan, Bakteri Histamin, Pengujian

ABSTRACT

Title : Stability of Processed Skipjack Tuna (*Katsuwonus pelamis*) at room Temperature Storage on the Growth of Histamine-forming Bacteria.

Name : Teti Maharani

Study Program : Pharmacy

Fish is a food source with the second most consumed animal protein after meat, milk and eggs. Fish and various other marine products have a very rich source of essential vitamins and minerals, containing long-chain fatty acids, namely OMEGA-3 (DHA) and OMEGA-6 which play an important role in growth. One of the fish, namely skipjack tuna (*Katsuwonus pelamis*), is a fish from the scombrida family, thunnini group (*Thunnus*), genus (*Katsuwonus*). This study aims to determine how the stability of processed skipjack tuna (*Katsuwonus pelamis*) originating from a home fish processing plant in Central Jakarta if stored at room temperature for a certain time against the growth of histamine-forming bacteria. The tests were carried out for 6 consecutive days, including organoleptic tests, pH tests, Total Plate Count (TPC) tests, coliform tests, *Escherichia coli* tests, and identification of histamine-forming bacteria. In the organoleptic test, the more days there is a decrease in the organoleptic quality of the fish. In the pH test, the pH value increases day by day. In the TPC test, it was found that the more days the number of bacteria increased. In the coliform test all of them were declared positive except on day 1 with a dilution of 10^{-3} C and *Escherichia coli* was increasing day by day, the growth was increasing. Then the last one was the identification of histamine-forming bacteria. the results of biochemical tests that show these characteristics refer to bacteria with the genera *Escherichia* and *Proteus* sp. Both bacteria are included in gram-negative bacteria, rod-shaped and are a type of Enterobacter. Both of these bacteria are pathogenic bacteria that can cause health problems for humans.

Keywords : Fish, Skipjack Fish (*Katsuwonus pelamis*), Shifting, Histamine Bacteria, Examination