

# EVALUASI MUTU MIKROBIOLOGI BAHAN BAKU UDANG VANAME DARI *SUPPLIER* DI PT INDOKOM SAMUDRA PERSADA LAMPUNG

Oleh

**Mayang Firanti**

Teknologi Pangan

Politeknik Negeri Lampung

## ABSTRAK

Udang merupakan salah satu komoditas hasil perikanan yang memiliki nilai gizi tinggi. Salah satu jenis udang yaitu udang vaname yang menjadi komoditas unggulan karena memiliki nilai ekonomis dan permintaan pasar yang tinggi. Udang vaname yang diproses menjadi produk udang beku dapat diperoleh dari *supplier* berbeda yang berasal dari berbagai daerah di Provinsi Lampung. Udang vaname dari *supplier* berbeda dilakukan pengujian mikrobiologi sebelum diproses menjadi produk udang beku. Pengujian mikrobiologi pada udang vaname terhadap bakteri *Salmonella* sp., *Total Plate Count* (TPC), bakteri *Coliform*, dan bakteri *Escherichia coli* bertujuan untuk memenuhi persyaratan mutu mikrobiologi yang telah ditetapkan. Selain itu, pengujian mikrobiologi juga dilakukan untuk mengetahui mutu mikrobiologi udang vaname dari *supplier* berbeda. Pengambilan sampel udang vaname dilakukan dengan cara mengambil udang sebanyak  $\pm 10$  ekor dari tiap box sesuai dengan kode *supplier*, kemudian dikumpulkan pada satu keranjang besar dan dicampur. Sampel dalam keranjang besar selanjutnya ditimbang sebanyak 150-300 g dan dimasukkan ke dalam plastik sampel. Hasil pengujian mikrobiologi pada udang vaname dari *supplier* terhadap nilai *Total Plate Count* (TPC) menunjukkan jumlah antara  $3,6 \times 10^4 - 6,3 \times 10^4$  koloni/g dan terhadap bakteri *Coliform* menunjukkan jumlah antara 3 – 7 koloni/g. Udang vaname dari *supplier* telah memenuhi standar mutu mikrobiologi yang ditetapkan karena hasil pengujian *Total Plate Count* (TPC) yaitu  $< 5 \times 10^5$  koloni/g, bakteri *Coliform*  $< 20$  koloni/g, bakteri *Escherichia coli*  $< 2$  MPN/g, serta bebas dari cemaran bakteri *Salmonella* sp. (Negatif koloni/25 gram).

Kata Kunci : *Coliform*, *Escherichia coli*, *Salmonella* sp., *supplier*, udang vaname