

## BAB 4

### HASIL PENELITIAN

#### 4.1 Hasil Penelitian

Setelah dilakukan pemeriksaan *Salmonella* sp. pada 30 sampel pada Ikan Salmon yang dijual di Restoran Jepang di Kota Surabaya di dapatkan hasil sebagai berikut :

**Table 4.1 Hasil pemeriksaan *Salmonella* sp. pada Ikan Salmon yang dijual di Restoran Jepang di Kota Surabaya.**

No. Urut	Tanggal pengambilan	Kode Sampel	Kotaminasi <i>Salmonella</i> sp.	
			Positif (+)	Negatif (-)
1	11April 2018	S1	-	✓
2	11April 2018	S2	-	✓
3	11April 2018	S3	-	✓
4	11April 2018	S4	-	✓
5	11April 2018	S5	-	✓
6	11April 2018	S6	-	✓
7	11April 2018	S7	-	✓
8	11April 2018	S8	-	✓
9	11April 2018	S9	-	✓
10	11April 2018	S10	-	✓
11	11April 2018	S11	-	✓
12	11April 2018	S12	-	✓
13	12April 2018	S13	-	✓
14	12April 2018	S14	-	✓
15	12April 2018	S15	-	✓
16	12April 2018	S16	-	✓
17	12April 2018	S17	-	✓
18	12April 2018	S18	-	✓
19	13April 2018	S19	-	✓
20	13April 2018	S20	-	✓
21	13April 2018	S21	-	✓
22	13April 2018	S22	-	✓
23	13April 2018	S23	-	✓
24	13April 2018	S24	-	✓
25	13April 2018	S25	✓	-
26	13April 2018	S26	-	✓
27	13April 2018	S27	✓	-
28	13April 2018	S28	-	✓
29	13April 2018	S29	-	✓
30	13April 2018	S30	-	✓

Keterangan :

Positif (+) : Apabila Ikan Salmon mengandung bakteri *Salmonella* sp.

Negatif (-) : Apabila Ikan Salmon tidak mengandung bakteri *Salmonella* sp.

#### 4.2 Analisa Data

Analisis data dilakukan secara deskriptif, yaitu menghitung persentase kontaminasi sesuai dengan sampel ikan salmon.

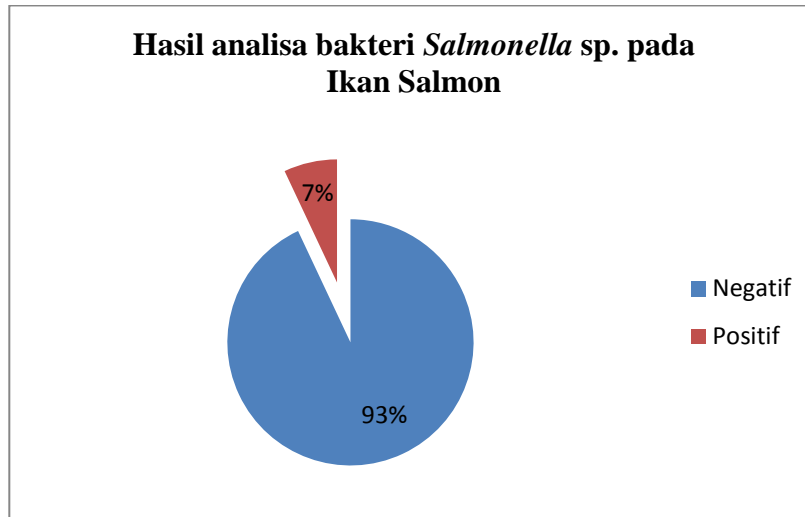
Berdasarkan hasil penelitian adanya kontaminasi bakteri *Salmonella* sp. pada ikan salmon yang dijual di Restoran Jepang di Kota Surabaya dengan rumus persentase sebagai berikut :

$$\frac{\text{Jumlah Sampel (Positif/Negatif)}}{\text{Jumlah total sampel}} \times 100\% =$$

Hasil persentase pemeriksaan terjadi kontaminasi bakteri *Salmonella* sp. pada ikan salmon pada tabel 4.2

No.	Keterangan	Jumlah sampel	Persentase (%)
1.	Positif (+)	2	7%
2.	Negatif (-)	28	93%
Jumlah		30	100%

Hasil pemeriksaan bakteri *Salmonella* sp. pada Ikan Salmon yang dijual di Restoran Makanan Jepang di Kota Surabaya, dalam penelitian ini dapat dideskripsikan dalam bentuk diagram sebagai berikut :



**Gambar 4.1** Diagram hasil analisa bakteri *Salmonella* sp. pada Ikan Salmon yang dijual di Restoran Makanan Jepang di Kota Surabaya.