

BAB 5

PEMBAHASAN

5.1 Pembahasan

Berdasarkan analisa bakteri *Salmonella* sp. pada Ikan Salmon yang dijual di Restoran Makanan Jepang di Kota Surabaya, yang sudah dilakukan dengan cara penanaman pada media *Selenite broth* dan pada media *Salmonella Shigella Agar* (SSA), bahwa dari hasil penelitian dapat disimpulkan pada 30 sampel terdapat 28 sampel yang tidak mengandung bakteri *Salmonella* sp. dengan presentase sebesar 93% dan 2 sampel mengandung bakteri *Salmonella* sp. dengan presentase sebesar 7%.

Data pemeriksaan bakteri *Salmonella* sp. dari 7% sampel Ikan Salmon yang positif terkontaminasi bakteri *Salmonella* sp. hal ini disebabkan oleh faktor-faktor yang dapat menimbulkan terkontaminasinya bakteri *Salmonella* sp. pada Ikan Salmon tidak segar akibat terlalu lamanya berada di luar dan tidak diberi pendingin untuk ikan salmon agar tetap segar, dan itu akan menyebabkan terkotaminasi bakteri *Salmonella* sp. atau parasit pada Ikan Salmon tersebut. Kontaminasi pada sampel juga bisa terjadi melalui suhu, dikarenakan bakteri ini dapat hidup pada suhu 15-41⁰C (suhu optimal 37⁰C), hasil kontaminasi langsung atau tidak langsung dengan sumber-sumber pencemaran mikroba, seperti air, debu, udara, dan alat-alat pengolah baik yang terjadi selama proses produksi atau penyiapan. Kontaminasi mikroba dapat juga terjadi melalui vektor seperti lalat, pada saat penanganan bahan mentah, pengolahan, pemanggangan, tangan pekerja, dan kurangnya sanitasi pada rumah makan tersebut.

Dari 93% sampel Ikan Salmon yang negatif tidak terdapat bakteri *Salmonella* sp. dikarenakan kemasan dan suhu Ikan Salmon terdapat es batu atau pendingin, untuk Ikan Salmon agar tetap segar dan tidak terkontaminasi bakteri *Salmonella* sp. atau parasit. Sanitasi yang sangat diperhatikan dalam pembuatan maupun pengiriman Ikan Salmon pada Restoran Makanan Jepang di Kota Surabaya juga sangatlah penting.

Berdasarkan hasil penelitian Ikan Salmon sebagian besar tidak terkontaminasi *Salmonella* sp. , namun tetap berpotensi terjadi kontaminasi parasit atau bakteri yang lain seperti bakteri *E.Coli*.