

## INTISARI

**Kurniawan, Dodi., 2013, “Uji Kualitas Mikrobiologis Ikan Fillet Pada Makanan Sushi Di Surakarta”. Program Studi D-III Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi, Surakarta. Pembimbing :Ratno Agung Samsumaharto, S.Si., M.Sc**

Fillet ikan adalah daging ikan tanpa sisik dan tulang (kadang-kadang juga tanpa kulit) diambil dari kedua sisi badan ikan, kadang-kadang kedua potongan saling bergandengan yang dikenal dengan nama *Butterfly Fillet*. Sushi merupakan salah satu makanan khas Jepang yang pada umumnya dibuat dari perpaduan antara nasi, seafood, sayuran dan beberapa bahan lainnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas ikan fillet pada sushi.

Bakteri yang biasanya tumbuh pada ikan segar termasuk ikan fillet yaitu *Escherichia coli*, *Salmonella sp* dan *Vibrio cholera*. Uji *Escherichia coli* menggunakan metode MPN (Most Probable Number) dan ALT (Angka Lempeng Total), untuk uji *Vibrio cholera* yaitu penyuburan pada media selektif dan isolasi media TCBS (Thiosulfate Citrate Bile Sucrose Agar), dan untuk uji *Salmonella sp* melalui pemeriksaan, tahap penyehatan pada media selektif, dan isolasi pada media BSA (Bismuth Sulfite Agar).

Berdasarkan uji mikrobiologis pada ikan fillet sampel A dan sampel B diperoleh hasil yaitu sampel A pada uji ALT diperoleh hasil  $1,40 \times 10^6$  koloni/g dan sampel B pada uji MPN diperoleh hasil 210 /100ml. Hal ini menunjukkan bahwa sampel ikan fillet tidak memenuhi standar.

**Kata kunci:** Ikan fillet, sushi, uji mikrobiologis.