

CEMARAN MIKROBA PATOGEN DAN BAHAN KIMIA BERBAHAYA TERASI PRODUKSI UMKM NTB

Bq Rosi Astria¹⁾, Baiq Rien Handayani^{2*)}, Mutia Devi Ariyana²⁾

¹⁾Student of the Faculty of Food Technology and Agroindustry, University of Mataram, Mataram, West Nusa Tenggara

²⁾ Lecturer of the Faculty of Food Technology and Agroindustry, University of Mataram, Mataram, West Nusa Tenggara

Abstract

Shrimp paste is a food additive in the form of processed fishery products made from rebon shrimp with the addition of salt, through a fermentation and drying process. Shrimp paste has become part of almost all traditional food in NTB. Therefore, it is necessary to research pathogenic microbial contamination and hazardous chemicals in shrimp paste produced by UMKM in NTB. This study used a Randomized Block Design (RBD). Parameters tested were microbiological quality including total microbes, microbial pathogens (*Coliform*, *E. coli*, *S. typhosa*, *V. cholera* and *S. aureus*) and hazardous chemicals (formalin, rhodamine and borax). The highest total microbial was found in Putri Nyale's shrimp paste with the amount of 4.7×10^7 CFU/g, *Coliform* and the highest *E. coli* were found in the Jotang Sumbawa's shrimp with the amount >1100 APM/g. *Salmonella thyposa* was not found in the Sasak Maiq's shrimp paste. Meanwhile, *V. Cholera* was not found in Teluk Jor's shrimp paste and Labu Bontong's shrimp paste. *Staphylococcus aureus* was not found in Teluk Jor's shrimp paste and Lembar's shrimp paste. Positive formalin was found in Jero Acan's shrimp paste, Jotang's shrimp paste and Labu Bontong's shrimp paste. Meanwhile, all of the shrimp paste samples tested did not contain rhodamin and borax.

Key words: Shrimp paste, Total microbe, Microbial pathogens dan Hazardous Chemicals.

Abstrak

Terasi adalah bahan tambahan pangan berupa olahan produk perikanan berbahan baku udang rebon dengan penambahan garam, melalui proses fermentasi dan pengeringan. Terasi sudah menjadi bagian dari hampir seluruh menu tradisional di NTB. Oleh karena itu, perlu penelitian cemaran mikroba patogen dan bahan kimia berbahaya pada terasi yang diproduksi UMKM di NTB. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK). Parameter yang diuji yaitu mutu mikrobiologis meliputi total mikroba, mikroba patogen (*Coliform*, *E. coli*, *S. thyposa*, *V. cholera* dan *S. aureus*) dan bahan kimia berbahaya (formalin, rhodamin dan boraks). Total mikroba tertinggi ditemukan pada terasi Putri Nyale dengan jumlah 4.7×10^7 CFU/g, *Coliform* dan *E. coli* tertinggi ditemukan pada terasi Jotang Sumbawa dengan jumlah >1100 APM/g. *Salmonella thyposa* tidak ditemukan pada terasi Sasak Maiq. Sedangkan *Vibrio Cholera* tidak ditemukan pada terasi Teluk Jor dan terasi Labu Bontong. *Staphylococcus aureus* tidak ditemukan pada terasi Teluk Jor dan terasi Udang Lembar. Positif formalin ditemukan pada terasi Jero Acan, terasi Jotang dan terasi Labu Bontong. Sedangkan seluruh sampel terasi yang diujikan tidak mengandung rhodmin dan boraks.

Kata kunci: Terasi, Total Mikroba, Mikroba Patogen dan Bahan Kimia Berbahaya.