

# ISOLASI DAN IDENTIFIKASI FUNGI PADA IKAN ASIN KERING YANG DIPASARKAN DI PASAR RAYA KOTA PADANG

## *Isolation and Identification Fungi in Dried Salted Fish at Pasar Raya, Padang City*

Sindy Gemaeka Putri<sup>1\*</sup>, Yusra<sup>2</sup>, Yempita Efendi<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan

Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Bung Hatta, Padang, 25133, Indonesia

\*Corresponding author: yusra@bunghatta.ac.id

### ABSTRAK

Kontaminasi mikroba dalam bidang produk perikanan merupakan hal yang menjadi perhatian utama dalam keamanan pangan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kontaminasi fungi pada ikan asin kering yang dipasarkan di Pasar Raya Kota Padang. Penelitian dilakukan bulan Januari sampai April 2019 di Laboratorium Mikrobiologi, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Bung Hatta. Metode yang digunakan adalah metode deskriptif. Sampel penelitian adalah empat jenis ikan asin kering (*Hemibagrus nemurus*, *Trichiurus lepturus*, *Trichopodus trichopterus*, *Stolephorus* sp.) yang berasal dari tiga orang pedagang yang berbeda. Hasil penelitian menunjukkan rata-rata fungi pada ikan asin yang berasal dari pedagang pertama adalah: ikan sepat  $2,3 \times 10^5$  cfu/ml, ikan layur  $1,0 \times 10^7$  cfu/ml, ikan teri  $1,2 \times 10^5$  cfu/ml, dan ikan bulu ayam  $1,3 \times 10^5$  cfu/ml. Pada pedagang dua didapatkan fungi sebanyak  $1,3 \times 10^5$  cfu/ml pada ikan sepat,  $2,3 \times 10^6$  cfu/ml pada ikan layur,  $0,7 \times 10^5$  cfu/ml pada ikan teri, dan  $1,8 \times 10^6$  cfu/ml pada ikan bulu ayam. Pada pedagang tiga didapatkan hasil sebagai berikut: ikan sepat ( $1,3 \times 10^5$  cfu/ml), ikan layur ( $2,3 \times 10^5$  cfu/ml), ikan teri ( $1,3 \times 10^6$  cfu/ml) dan pada ikan bulu ayam ( $0,6 \times 10^6$  cfu/ml). Hasil identifikasi ditemukan lima jenis fungi dari ikan asin kering, yaitu *Penicillium* sp., *Mucor* sp., *Aspergillus flavus*, *Aspergillus niger*, *Aspergillus fumigatus*. Hal ini menunjukkan bahwa sampel yang diuji telah melebihi batas yang ditetapkan SNI 01-2721-1992 tentang Ikan Asin Kering.

Kata kunci: isolasi, identifikasi, ikan asin, fungi

### ABSTRACT

*Microbial contamination of fish product is the main obstacle of ensuring food safety. This study aims to analyze the contamination of fungi in dried salted fish marketed in Pasar Raya Kota Padang. The study was conducted from January to April 2019 at the Microbiology Laboratory, Fisheries and Marine Sciences Faculty of Bung Hatta University. The research samples were four types of dried salted fish (*Hemibagrus nemurus*, *Trichiurus lepturus*, *Trichopodus trichopterus*, *Stolephorus* sp.) from three different traders. The results of the study is the average of fungi at the first trader are as follows; salted sepat fish as much as  $2,3 \times 10^5$  cfu/ml, salted layur fish  $1,0 \times 10^7$  cfu/ml, anchovy salted fish  $1,2 \times 10^5$  cfu/ml, and salted chicken feathers  $1,3 \times 10^5$  cfu/ml. On the second trader the results are as follows; salted fish as much as  $1,3 \times 10^5$  cfu/ml, salted layur fish  $2,3 \times 10^6$  cfu/ml, anchovy salted fish  $0,7 \times 10^5$  cfu/ml and salted chicken fish  $1,8 \times 10^6$  cfu/ml. On the third trader, the following results are obtained; salted fish is  $1,3 \times 10^5$  cfu/ml, salted anchovy is  $2,3 \times 10^5$  cfu/ml, in anchovy salted  $1,3 \times 10^6$  cfu/ml and in salted chicken is  $0,6 \times 10^6$  cfu/ml. The results of the research is finding of five types fungi from the dried salted fish, they are *Penicillium* sp., *Mucor* sp., *Aspergillus flavus*, *Aspergillus niger*, *Aspergillus fumigatus*. It shows the tested sample has exceeded the limit set by SNI 01-2721-1992 regarding Dried Salted Fish.*

Keywords: Isolation, identification, dried salted fish, fungi