



Yersinia sp.
Pada **Ikan Mas**
(*Cyprinus carpio*, L)

IP.016.04.2016

Yersinia sp. pada Ikan Mas (*Cyprinus Carpio*, L)
Faiza A. Dali

Pertama kali diterbitkan dalam bahasa Indonesia
oleh **Ideas Publishing**, April 2016

Alamat: Jalan Gelatik No. 24 Kota Gorontalo
Telp/Faks. 0435 830476
e-mail: infoideaspublishing@gmail.com
Anggota Ikapi, Februari 2014 No. 001/GORONTALO/14

ISBN : 978-602-0889-51-1

Penata Letak: Dede Yusuf
Ilustrasi dan Sampul: Andri Pahudin

Hak cipta dilindungi oleh undang-undang
dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian
atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari penerbit

KATA PENGANTAR

Syukur alhamdulillah penulis panjatkan kehadiran Allah Swt. yang telah memberikan semua rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyusun buku ini. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan rasa terima kasih sedalam-dalamnya kepada semua pihak yang telah membantu hingga selesainya buku ini. Semoga amal baik yang telah diberikan mendapat balasan yang berlipat ganda. Amin.

Buku ini menjelaskan tentang penyakit yang timbul bila seseorang mengkonsumsi makanan atau minuman dapat disebabkan oleh bakteri penghasil racun maupun oleh bakteri penyebab infeksi. Infeksi adalah tertelannya atau masuknya bakteri ke dalam tubuh, kemudian dapat menembus sistem pertahanan tubuh dan hidup serta berkembang biak di dalam tubuh lalu menimbulkan penyakit. Bakteri yang mengkontaminasi bahan pangan dan dapat menimbulkan infeksi pada manusia salah satunya disebabkan oleh *Yersinia*. *Yersinia* yang sudah dikenali ada 11 spesies. Tiga galur diantaranya, yaitu *Y. enterocolitica* menyebabkan infeksi pada usus manusia

dan hewan (mengganggu sistem pencernaan); *Y. pestis* merupakan galur yang ditakuti sejak dahulu karena menyebabkan penyakit pes; *Y. pseudotuberculosis* menginfeksi limfa pada hewan dan menyebabkan penyakit seperti tuberculosis, penularannya ke manusia kemungkinan dari daging yang terinfeksi dan kurang dimasak.

Disadari dalam penulisan buku ini, masih terdapat kekurangan dan kelemahan, oleh karena itu kritikan dan saran yang membangun sangat diharapkan demi penyempurnaan buku ini dan semoga buku ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Penulis

DAFTAR ISI

Kata Pengantar	i
Daftar isi	iii
Bagian I	
Pendahuluan	1
Bagian II	
Karakteristik Ikan Mas	7
Bagian III	
Karakteristik <i>Yersinia</i>	11
Bagian IV	
Infeksi dan Kontaminasi <i>Yersinia</i>	17
Bagian V	
Metode Analisa Bakteri	25
Bagian VI	
Bakteri pada Ikan Mas	43
Bagian VII	
Isolasi dan Identifikasi <i>Yersinia</i>	51
Bagian VIII	
Karakteristik Pertumbuhan	71
Daftar Pustaka	79

Yersinia sp. Pada Ikan Mas (*Cyprinus carpio*, L)

Ikan mas (*Cyprinus carpio*, L) memiliki potensi yang baik untuk dikembangkan, pemeliharaannya cukup mudah, daya tumbuhnya relatif cepat, dagingnya memiliki kandungan gizi yang tinggi dan bernilai ekonomis penting. Ikan dapat mengalami kerusakan mikrobiologis yang disebabkan oleh adanya aktivitas bakteri. Salah satu bakteri tersebut adalah *Yersinia* yang bersifat kontaminan pada bahan pangan dan penyebab infeksi pada manusia dan hewan. Buku ini hadir dalam rangka untuk memberi pengetahuan tentang mengisolasi, mengidentifikasi dan mengkarakterisasi bakteri *Yersinia* pada ikan mas (*Cyprinus carpio*, L) berbasis analisa laboratorium. Bagian awal mengemukakan gambaran mengenai bakteri *Yersinia* sp. pada hasil perikanan, khususnya ikan mas. Pada bagian ini menceritakan kelebihan dan kelemahan ikan mas dari aspek mikrobiologis. Pada bagian kedua, ketiga dan keempat menyajikan karakteristik ikan mas, *Yersinia*, infeksi dan kontaminasi. Pada bagian lima dan enam menyajikan metode analisa bakteri dan keberadaannya pada ikan mas. Bagian terakhir bagian ketujuh dan delapan memuat isolasi, identifikasi dan karakteristik *Yersinia*.



Faiza A. Dali, S.Pi., M.Si. adalah Staf Pengajar Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Negeri Gorontalo (UNG). Lahir di Gorontalo, 14 Mei 1984. Kelompok Bidang Keahlian Mikrobiologi Hasil Perikanan. Selain bidang Mikrobiologi Hasil Perikanan, minat keilmuan lain yang digeluti adalah Bioteknologi Hasil Perikanan, Pengembangan Produk Perikanan, Pengendalian Mutu Hasil Perikanan. Menyelesaikan pendidikan S1 dalam bidang Teknologi Hasil Perikanan di Fakultas Perikanan Universitas Sam Ratulangi

Manado (2006), S2 dalam bidang Ilmu Perairan Universitas Sam Ratulangi Manado (2011).

ideas
PUBLISHING

Jl. Gelatik No.24 Kota Gorontalo
e-mail: infoideaspublishing@gmail.com
Telp/faks. 0435-830476

ISBN 978-602-0887-03-3

