

LAPORAN PENELITIAN



**PENGARUH LAMA PENYIMPANAN TERHADAP
JUMLAH KANDUNGAN BAKTERI DAN KUALITAS FISIK
IKAN CAKALANG (*Katsuwonus pelamis*) FUFU
DI PASAR SENTRAL KOTA GORONTALO**

OLEH

**Dra. Lintje Boekoesoe, M.Kes
NIP. 19560110 198603 2 002**

**JURUSAN KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN DAN KEOLAHRAHAAN
UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO
2011**

HALAMAN PENGESAHAN PENELITIAN

-
1. Judul Penelitian : Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Jumlah Kandungan Bakteri dan Kualitas Fisik Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) fufu di Pasar Sentral Kota Gorontalo
 2. Bidang Penelitian : Mikrobiologi
 3. Pelaksana
 - a. Nama : Dra. Lintje Boekoesoe, M.Kes
 - b. Jenis Kelamin : Perempuan
 - c. NIP : 195601101986032002
 - d. Disiplin Ilmu : Mikrobiologi
 - e. Pangkat/Golongan : Pembina Muda Tk. I/IV b
 - f. Jabatan : Lektor Kepala
 - g. Fakultas/Jurusan : FIKK/Kesehatan Masyarakat
 - h. Alamat Kantor : Kampus III Jl. Andalas no.44 Kota Gorontalo
 - i. Telepon : 0435-821698
 - j. Alamat Rumah : Jl. Fran Konero, Heledulaa Utara, Kota Gorontalo
 - k. Telepon : 081356774000
 4. Mata Kuliah yg Diampuh : Mikrobiologi
 5. Jumlah Anggota Peneliti : 1 orang
 6. Lokasi Penelitian : Laboratorium Kesehatan Masyarakat
 7. Jumlah Biaya yang Diusulkan : Rp. 4.000.000
-

Dekan FIKK UNG,



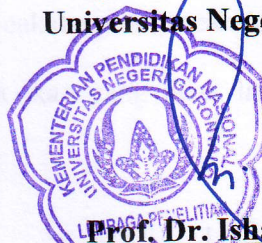
Dra. Hj. Rama Hiola, M.Kes
NIP. 19660918199203 1 002

Gorontalo, Juni 2011

Peneliti

Dra. Lintje Boekoesoe, M.Kes
NIP. 195601101986032002

Kepala Lembaga Penelitian
Universitas Negeri Gorontalo



Prof. Dr. Ishak Isa, M.Si
NIP. 19610526 198703 1 005

BAB V : SIMPULAN

Berdasarkan pembahasan di atas diperoleh kesimpulan yaitu tidak terdapat pengaruh lama penyimpanan terhadap jumlah kandungan bakteri pada hari ke-0 ($4,0 \times 10^2$) CFU/gram sampai pada hari ke-16 yaitu ($2,7 \times 10^4$) CFU/gram sehingga belum termasuk dalam bahan makanan yang tercemar karena masih dibawah standar SNI yaitu 5×10^5 CFU/gram, hal ini pula didukung oleh hasil analisis Kruskal-Wallis dengan nilai $H_0 (21,45) \leq H_1 (36,41)$, khususnya ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) yang dijual di pasar sentral Kota Gorontalo. Sedangkan kualitas ikan baik dari segi bau, warna dan tekstur panelis paling banyak memilih dan memberikan nilai 1 pada 0 hari dengan perolehan nilai 125 dibandingkan pada ikan yang disimpan selama 16 hari, semua panelis memberikan nilai 2 sehingga mencapai nilainya 250.

BAB VI : PERSONALIA PENELITIAN

Nama Lengkap : Dra. Lintje Boekoesoe, M.Kes
Jenis Kekamin : Perempuan
NIP : 19560110 198603 2 002
Disiplin Ilmu : Mikrobiologi
Pangkat/Golongan : Pembina Muda Tk I / IV b
Jabatan Fungsional : Lektor Kepala
Fakultas/Jurusan : Ilmu-Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan/Kesmas
Alamat : Jl. Andalas No. 44, Kota Gorontalo
Waktu Penelitian : 1 bulan mulai 1 Agustus sampai 31 Agustus 2011