

Standar nasional Indonesia. (1991). *Penentuan Angka Lempeng Total*. SNI 01-2339-1991. dewan Standarisasi Nasional.

Standar Nasional Indonesia (1996). *Ikan Segar*. SNI 01-2729-1992. dewan Standarisasi Nasional.

Sudarisman, T. (1996). *Petunjuk Memilih Produk Ikan & Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Sunner, M. A.; V. Devesa;(2002). *Organoarsenical Species Contents in Fresh and Processed Seafood Product*. J. Agric. Food Chemistry vol 50. American Chemical Society.

Wibowo, S. (1996). *Industri Pengasapan Ikan*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Wikanta, T. & J. (1995). *Study on The Procecssing Method and The Product Quality of Dried-Salted Fish Produceers in Pekalongan dan Juwono*. *Proceeding of Socie-Economic, Innovation & Management of The java Sea Pelagic*. Fiastrictries. Seminar Sockmina.

Yahya, D.; Wibowo, P. Darmaji. (1997). *Karakteristik Bakteri Asam Laktat dan Perubahan Kimia pada Fermentasi Bekasan Ikan Mujair*. J. BPPS-UGM Vol X (1B). Yogyakarta.

Zotos, A; D. Petridis; I. Siskos & C. Goudoulias. (2001). *Production and Quality Assessment of Smoked Tuna Product*. J. Food Science Vol 66 no.8

Lampiran I. Materi dan Metoda

Penelitian ini dilakukan dari bulan Juni sampai September 2003, yang meliputi pengambilan sampel, perhitungan kepadatan bakteri yang terdapat pada sampel ikan pindang dari Pasar Kobong, Semarang dengan perlakuan penyimpanan selama 6 hari. Perhitungan kepadatan bakteri pada sampel ikan pindang di tiap-tiap penyimpanan dilakukan di Laboratorium Mikrobiologi Pangan, Jurusan Teknologi Pangan, fakultas teknologi Pertanian, Universitas Katholik soegijapranata, Semarang.

* Pengambilan Sampel

Ikan Pindang jenis kembung (*Kastrelliger sp*) yang digunakan untuk penelitian ini diambil dari Pasar Kobong, Semarang. Sesaat setelah ikan pindang diturunkan dari truk (± Pk. 20.30) dari daerah Juwono. Pengambilan sampel pada hari pertama adalah sampel untuk kontrol (± 1 besek) dan sampel untuk perlakuan penyimpanan suhu *refrigerator* (± 5 besek) selama 5 hari. Selanjutnya pengambilan sampel dilakuakn pada hari kedua, ketiga, keempat dan kelima dari Pasar Kobong untuk perlakuan penyimpanan suhu pasar. Pengambilan sampel untuk kontrol, perlakuan suhu *refrigerator* dan suhu pasar menggunakan wadah *cooler bag* secara aseptis, yaitu penyemprotan tangan menggunakan alkohol 95% sebelum pengambilan bahan. Transportasi yang digunakan selama pengambilan sampel adalah sepeda motor. Semua sampel dibawa ke Laboratorium Mikrobiologi Pangan, UNIKA Soegijapranata dan sesampainya disana, sampel kontrol dikeluarkan dan pindang lainnya dalam *cooler bag* diisi es batu untuk menjaga suhu dingin sebelum dimasukkan *refrigerator*.

* Perhitungan Total Koloni Bakteri

Ikan Pindang ditimbang secara aseptis sebanyak ± 10 g secara acak kemudian dihancurkan dengan blender steril dan menambahkan 90 ml larutan APW (*Alkali Peptone Water*) untuk mendapatkan pengenceran 10^{-1} . Memindahkan 1 ml suspensi dengan pipet steril dan dimasukkan ke dalam 9 ml aquades steril untuk mendapatkan pengenceran 10^{-2} dan seterusnya sampai pengenceran 10^{-7} . Penuangan ke media dilakukan dengan menggunakan metode piringan tuang (*pour-plate method*). Inokulasi dilakukan pada media agar NA (*nutrient agar*) untuk mendapatkan jumlah total koloni

bakteri (Volk et al., 1993). Kemudian diinkubasikan selama 24 jam dan dihitung kepadatan bakterinya dengan menggunakan *Quebec colony counter* dengan satuan *Colony Forming Units* per gram (CFU/gr) (Forsythe et al., 1995; Lay, 1994; SNI, 1992).



Lampiran 2. Data Mentah Kepadatan Bakteri

Kepadatan Bakteri Penyimpanan Pasar (CFU/gr)

Hari	Pengenceran					
	10^{-2}	10^{-3}	10^{-4}	10^{-5}	10^{-6}	10^{-7}
1	Spread	Spread	Spread	Spread	Spread	Spread
2	193	Spread	Spread	Spread	Spread	Spread
3	61	78	122	Spread	Spread	Spread
4	25	33	47	44	51	Spread
5	6	15	29	37	45	Spread
6	3	8	11	17	27	31

Kepadatan Bakteri Penyimpanan Refrigerator (CFU/gr)

Hari	Pengenceran					
	10^{-2}	10^{-3}	10^{-4}	10^{-5}	10^{-6}	10^{-7}
1	Spread	Spread	Spread	Spread	Spread	Spread
2	193	201	238	Spread	Spread	Spread
3	61	82	133	Spread	Spread	Spread
4	25	32	44	31	48	Spread
5	6	16	22	27	32	67
6	3	7	9	13	21	42

Lampiran 3. Gambar Sampel Ikan Pindang, Wadah dan Penempatan Ikan Pindang di Pasar Kobong, Semarang



Penurunan Ikan Pindang dari truk



Penempatan Ikan Pindang Sewaktu Dijual