

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
TOTAL MIKROBA DAN KANDUNGAN FORMALIN PADA IKAN TERI
MEDAN KERING (*Stolephorus* sp.) DARI JENIS PASAR YANG BERBEDA



Oleh:

NADIA NARISWARI
2210711320011

KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU
2026

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
TOTAL MIKROBA DAN KANDUNGAN FORMALIN PADA IKAN TERI
MEDAN KERING (*Stolephorus* sp.) DARI JENIS PASAR YANG BERBEDA



Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Studi
pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat

Oleh:

NADIA NARISWARI
2210711320011

KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU
2026

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Total Mikroba dan Kandungan Formalin pada Ikan Teri Medan Kering (*Stolephorus* sp.) dari Jenis Pasar yang Berbeda

Nama : Nadia Nariswari

NIM : 2210711320011

Jurusan : Pengolahan Hasil Perikanan

Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Tanggal Ujian : 13 Februari 2026

Disetujui Oleh :

Pembimbing 1

Pembimbing 2


Dr. Yuspihana Fitrial, S.Pi., M.Si.
NIP. 19691015 199403 2 001


Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, MP., M.Si.
NIP. 19680311 199402 2 001


Penguji,

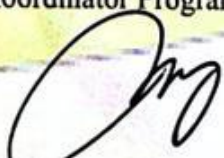

Sitti Hardiyanti Rachman, S.Pi., M.Si.
NIP. 19971103 202406 2 002

Mengetahui,

Dean

Koordinator Program Studi


Dr. H. Untung Bijaksana, M.P.
NIP. 19640517 199303 1 001


Candra, S.Pi., M.Si.
NIP. 19771017 200501 1 001

RINGKASAN

Nadia Nariswari (2210711320011). Total Mikroba dan Kandungan Formalin pada Ikan Teri Medan Kering (*Stolephorus* sp.) dari Jenis Pasar yang Berbeda. Dibimbing oleh Ibu Dr. Yuspihana Fitriani, S.Pi., M.Si. dan Ibu Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, MP., M.Si sebagai ketua dan anggota dari tim pembimbing, serta Ibu Sitti Hardiyanti Rachman, S.Pi., M.Si. sebagai penguji.

Ikan teri medan merupakan komoditas hasil perikanan yang potensial, ikan teri medan kering memiliki nilai ekonomis tinggi karena mudah didapatkan baik dalam kondisi segar maupun kering. Selain teksturnya yang renyah setelah diolah, produk ini juga dikenal kaya akan nutrisi penting seperti vitamin, lemak, protein serta mineral yang mendukung kecerdasan manusia. Sifatnya yang mudah rusak (*perishable commodity*) membuat proses pengolahan dan distribusi produk ikan teri sangat rentan terhadap dua masalah keamanan pangan utama yaitu kontaminasi mikroba dan penggunaan bahan pengawet ilegal. Meskipun bertujuan untuk memperpanjang umur simpan, proses yang tidak higienis atau sanitasi lingkungan yang buruk selama penanganan, pengeringan, hingga pemasaran dapat menyebabkan kontaminasi mikroorganisme.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu *purposive sampling*. Teknik *purposive sampling* memilih sekelompok subyek berdasarkan karakteristik tertentu yang dinilai memiliki keterkaitan dengan ciri-ciri atau karakteristik dari populasi yang akan diteliti (Sugiyono, 2013). Pengambilan sampel ikan teri medan kering dilakukan di Pasar Lima melalui 3 pedagang yang berbeda, sementara di Hypermart Banjarmasin, sampel diperoleh dari 3 merek yang berbeda.

Nilai ALT pada ikan teri medan kering dari Pasar Lima berada pada kisaran 0 log CFU/g – 4,00 log CFU/g memiliki rata-rata sebesar 1,33 log CFU/g dan Hypermart Banjarmasin menunjukkan kisaran 0 log CFU/g – 2,68 log CFU/g dengan rata-rata sebesar 1,72 log CFU/g. Hasil analisis data menandakan tidak terdapat perbedaan nyata dan masih sesuai dengan SNI mengenai cemaran mikrobiologi (ALT). Kadar formalin ikan teri medan kering dari Pasar Lima terindikasi mengandung formalin dengan kadar 75 ppm, sedangkan Hypermart Banjarmasin tidak terindikasi formalin. Namun untuk menjaga keamanan pangan, pengujian bahan berbahaya selain formalin tetap perlu dilakukan.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan penelitian skripsi yang disusun sebagaimana mestinya dengan judul “Total Mikroba dan Kandungan Formalin pada Ikan Teri Medan Kering (*Stolephorus* sp.) dari Jenis Pasar yang Berbeda”. Tujuan dari penulisan laporan penelitian skripsi ini adalah sebagai bagian dari upaya penulis dalam memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan serta salah satu Penerapan dari Tri Dharma Perguruan Tinggi sebagai dharma pendidikan.

Penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada :

1. Teristimewa untuk keluarga tercinta, Ayah, Ibu, Abang, Adik, beserta seluruh keluarga besar yang selalu menjadi rumah terhangat dalam setiap langkah hidup penulis. Terima kasih yang tak terhingga atas cinta tanpa syarat, doa yang tak pernah putus, serta keyakinan yang begitu besar terhadap setiap pilihan dan mimpi-mimpi penulis.
2. Ibu Dr. Yuspihana Fitriani, S.Pi., M.Si. dan Ibu Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, MP., M.Si. selaku ketua dan anggota tim pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan pelajaran dalam perencanaan penulisan laporan penelitian skripsi sehingga penulisan laporan penelitian skripsi ini dapat diselesaikan.
3. Ibu Sitti Hardiyanti Rachman, S.Pi., M.Si. selaku dosen penguji atas segala masukan, kritik dan saran yang diberikan selama perbaikan laporan penelitian skripsi.
4. Teman saya, Nadia Devita dan Rr. Cantika. Terima kasih telah menjadi teman yang baik bagi penulis selama di perantauan ini dan bantuan, dukungan, semangat yang kalian berikan dalam proses penyelesaian laporan penelitian skripsi ini. Kalian bukan sekadar teman, tapi bagian dari perjalanan yang akan selalu hidup dalam ingatan penulis.
5. Seluruh teman-teman yang membantu secara langsung maupun tidak langsung, terutama orang terkasih saya, terima kasih atas segala bantuan, waktu, dukungan dan kebaikan yang telah diberikan dalam setiap proses penuh tantangan ini.

6. Terakhir, terima kasih untuk diri sendiri Nadia Nariswari. Terima kasih karena selalu mau belajar dan berusaha memberikan yang terbaik di setiap langkah serta tetap terbuka untuk hal-hal baru yang sebelumnya mungkin terasa asing dan tidak mudah. Untuk setiap malam yang dihabiskan dalam kelelahan, setiap pagi yang disambut dengan keraguan namun tetap dijalani. Terima kasih telah berjuang sejauh ini dan mampu untuk menyelesaikan studi ini sampai selesai.

Penulis menyadari bahwa penulisan laporan ini belum maksimal karena terbatasnya kemampuan dan pengetahuan penulis dalam penulisan laporan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang bersifat membangun agar selanjutnya penulis dapat membuat laporan yang lebih baik. Semoga laporan penelitian skripsi dapat bermanfaat bagi pembaca dan penulis.

Banjarbaru, Maret 2026



Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan	3
1.4. Manfaat	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Klasifikasi dan Morfologi Ikan Teri Medan Kering (<i>Stolephorus</i> sp.).....	4
2.2. Pengolahan Ikan Teri Medan Kering (<i>Stolephorus</i> sp.).....	5
2.3. Mutu Ikan Teri Medan Kering (<i>Stolephorus</i> sp.).....	6
2.3.1 Angka Lempeng Total (ALT)	8
2.3.2. Formalin	9
BAB 3. METODE PENELITIAN	11
3.1. Waktu dan Tempat	11
3.2. Alat dan Bahan.....	11
3.3. Perlakuan Penelitian	12
3.4. Hipotesis	12
3.5. Rancangan Penelitian.....	13
3.6. Parameter Penelitian	14
3.6.1. Angka Lempeng Total (ALT)	14
3.6.2. Formalin	15
3.7. Analisis Data.....	15
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1. Hasil.....	17
4.1.1. Uji Angka Lempeng Total (ALT)	18

4.1.2. Uji Formalin	19
4.2. Pembahasan	20
4.2.1. Uji Angka Lempeng Total (ALT)	20
4.2.2. Uji Formalin	21
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	25
5.1. Kesimpulan	25
5.2. Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2.1. Standar Nasional Indonesia (SNI) Ikan Teri Asin Kering.....	8
3.1. Jadwal Pelaksanaan Penelitian.....	11
3.2. Alat dan Bahan Pengujian Angka Lempeng Total (ALT) dan Formalin.....	12
3.3. Objek Pengambilan sampel Ikan Teri Medan Kering	13
4.1. Hasil Angka Lempeng Total (Log CFU/g) pada Ikan Teri Medan Kering dari Pasar Lima dan Hypermart di Banjarmasin	18
4.2. Hasil Uji T-Test Angka Lempeng Total (log CFU/g) pada Ikan Teri Medan Kering dari Pasar Lima dan Hypermart di Banjarmasin	19
4.3. Hasil Formalin (ppm) pada Ikan Teri Medan Kering dari Pasar Lima dan Hypermart di Banjarmasin.....	19

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1. Ikan Teri Medan Kering (<i>Stolephorus</i> sp.).....	4
4.1. Pengukuran Suhu Ruang Saat Pengambilan Sampel Ikan Teri Medan Kering dari Pasar Lima (A) dan Hypermart (B) di Banjarmasin	17
4.2. Sampel Ikan Teri Medan Kering dari Pasar Lima (A) dan Hypermart (B) di Banjarmasin	18
4.3. Nilai ALT pada Ikan Teri Medan Kering dari Pasar Lima dan Hypermart di Banjarmasin.....	21
4.4. Kadar Formalin (ppm) pada Ikan Teri Medan Kering dari Pasar Lima dan Hypermart di Banjarmasin.....	23