

ABSTRAK

Nabilla Windi Az Zahro, Analisis Cemaran Mikroba *Salmonella sp* Pada Ikan Tuna Beku *PT. X* Menggunakan Metode ELISA. Dibimbing oleh Retno Ikayanti, S.Farm, M.Farm, Apt.

Indonesia merupakan negara yang memiliki laut yang membentang luas. Hal ini menjadikan Indonesia sebagai salah satu produsen ikan, terutama ikan tuna terbesar di dunia. Ikan tuna yang ditangkap sebagian akan diekspor ke luar negeri dalam bentuk ikan tuna beku. Salah satu syarat agar ikan tuna dapat diekspor adalah terbebas dari cemaran bakteri *Salmonella sp*, untuk itu perlu dilakukan pengujian terhadap *Salmonella sp* pada sampel ikan tuna beku. Penelitian kali ini dilakukan identifikasi cemaran bakteri *Salmonella sp* menggunakan metode test kit ELISA pada 36 sampel ikan tuna beku dari *PT. X* dalam bentuk komposit. Prinsip metode ELISA adalah mengikat antigen target pada sampel ikan tuna beku menggunakan antibodi khusus sesuai dengan ISO 16140-6 tentang *Microbiology of the Food Method Validation*. Metode ELISA menggunakan tiga reagen khusus, yaitu konjugat, substrat, dan *red stop*, kemudian intensitas warna yang diperoleh dibaca menggunakan *Microplate Reader*. Dari 36 sampel hasil menunjukkan bahwa pada masing-masing hasil absorbansi <2.000. Dimana menurut standar test kit ELISA sampel dinyatakan positif jika absorbansi >2.000. Dari hasil yang didapat, 36 sampel ikan tuna beku yang diuji negatif mengandung cemaran bakteri *Salmonella sp*. Sehingga dapat disimpulkan bahwa seluruh ikan tuna beku yang diuji memenuhi persyaratan menurut SNI 4110:2020 tentang Ikan Beku, yaitu negatif *Salmonella sp* per 25 gram.

Kata kunci: ikan tuna beku, *Salmonella sp*, ELISA