

GAMBARAN BAKTERI PADA PETIS YANG DIJUAL DI PASAR

Rika Amalia Saputri
D-III Analis Kesehatan
STIKES Ngudia Husada Madura
99amaliarika@gmail.com

ABSTRAK

Pendahuluan : Petis adalah produk sampingan hasil rebusan ikan, kupang dan udang yang dikentalkan seperti saus. Petis memiliki tekstur semi padat dan diberi penambahan bumbu dan gula, sehingga warnanya menjadi coklat pekat. Petis ikan populer di Daerah Jawa Timur khususnya di Pulau Madura. Produksi petis ikan di Madura memanfaatkan air hasil pengolahan ikan yang dilakukan dengan cara merebus ikan dalam suasana bergaram dalam waktu tertentu disebut pemindangan. *Literature review* ini bertujuan untuk mengetahui gambaran bakteri pada petis. **Metode :** Metode pencarian literature yang direview menggunakan *database PubMed*, dan *google scholar* dengan topik “Gambaran bakteri pada petis kemasan toples dan plastik” kata kunci pada pencarian *database* menggunakan teknik *boolean operator* yang digunakan untuk memperluas atau menspesifikkan pencarian sehingga mempermudah dalam penentuan artikel atau jurnal yang digunakan. Seleksi *literature review* menggunakan kategori inklusi dan eksklusi serta dengan memperhatikan keterkaitan antar *keyword*. **Hasil:** Sebanyak 5 jurnal yang direview menunjukkan bahwa terdapat bakteri *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Salmonella sp* dan *Vibrio cholerae* pada petis. **Diskusi:** Solusi untuk mengatasi masalah tersebut antara lain dengan melihat kualitas petis dan produk pengemasannya yang baik.

kata kunci: adanya bakteri, bakteri pada petis, petis ikan