

ABSTRAK

Ikan asin merupakan salah satu bahan makanan yang mudah mengalami pembusukan. Untuk mencegah terjadinya pembusukan dilakukan pengawetan. Salah satu cara pengawetan yang dilakukan adalah penggaraman. Ikan asin banyak disukai oleh masyarakat, karena cara pengolahannya yang mudah, daya awet lama, dan harganya murah. Hasil olahan ikan asin juga terdapat kekurangan seperti produk kurang menarik dan perlu dilakukan pengolahan lagi. Tetapi hasil olahan ikan mudah mengalami kemunduran mutu akibat dari kontaminasi dari rendahnya sanitasi dan higienis pada saat proses pengolahan. Mengonsumsi ikan asin layang yang mengandung bakteri *Staphylococcus aureus* dapat menyebabkan keracunan makanan. **Tujuan** dari penelitian ini adalah untuk mengetahui adanya kontaminasi bakteri *Staphylococcus aureus* pada ikan asin layang yang dijual di Pasar Wage Nganjuk. **Metode** penelitian yang digunakan adalah deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 20 sampel ikan asin layang yang dijual di Pasar Wage Nganjuk tidak ditemukan adanya cemaran bakteri *Staphylococcus aureus*. Kesimpulan dari penelitian ini bahwa tidak terdapat cemaran bakteri *Staphylococcus aureus* pada ikan asin layang sehingga presentase *Staphylococcus aureus* adalah 0% dan ditemukan adanya kontaminasi bakteri *Staphylococcus sp.* dan *Basillus sp.*

Kata kunci : ikan asin layang, *Staphylococcus aureus*

ABSTRACT

*Salted fish is one of the foodstuffs that are easily spoiled. To prevent spoilage, preservation is carried out. One of the methods of preservation that is done is salting. Salted fish is much liked by the public, because of the easy processing method, long lasting power, and low price. Processed salted fish also have drawbacks such as less attractive products and need to be processed again. However, processed fish products are prone to quality deterioration due to contamination from poor sanitation and hygiene during processing. Consuming salted fish that contains *Staphylococcus aureus* bacteria can cause food poisoning. The purpose of this study was to determine the presence of *Staphylococcus aureus* bacteria contamination in salted scad fish sold at Wage Nganjuk Market. The research method used is descriptive. The results showed that 20 samples of salted scat fish sold at Wage Nganjuk Market were not found to be contaminated with *Staphylococcus aureus* bacteria. The conclusion of this study was that there was no *Staphylococcus aureus* bacterial contamination in salted scad fish so that the percentage of *Staphylococcus aureus* was 0% and *Staphylococcus sp.* and *Basillus sp.**

Keywords: *salted fly fish, *Staphylococcus aureus**