

ABSTRAK

Ikan lele (*Clarias sp.*) merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Ikan ini mampu hidup dalam kondisi perairan yang rendah oksigen dan dalam keadaan lingkungan yang cukup ekstrim. Salah satu faktor penyebab kemunduran mutu yaitu faktor mikrobiologi yang disebabkan adanya aktivitas bakteri pada ikan lele. Oleh karenanya keamanan bahan pangan ikan lele harus diperhatikan agar aman untuk dikonsumsi masyarakat. Salah satu cara untuk menentukan kualitas ikan lele yaitu dengan uji Angka Lempeng Total (ALT). Angka lempeng total bakteri merupakan cara menghitung total cemaran bakteri yang terdapat pada ikan lele. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisa hasil pemeriksaan angka lempeng total bakteri yang terdapat pada ikan lele, dengan menggunakan metode *pour plate*.

Sampel penelitian ini adalah 5 ekor ikan lele yang masing-masing diambil dari 3 tambak berbeda di wilayah Bojonegoro. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Kesehatan Daerah Bojonegoro pada bulan Maret sampai Mei 2019. Hasil penelitian ini didapatkan bahwa 15 sampel ikan lele yang diuji ALT menunjukkan memenuhi standart yaitu di bawah $5,0 \times 10^5$ koloni/g. Rata-rata nilai ALT tertinggi terdapat pada sampel tambak C yaitu $7,3 \times 10^2$ koloni/g. Sedangkan nilai rata-rata ALT terendah terdapat pada sampel tambak A yaitu $4,7 \times 10^2$ koloni/g. Sedangkan hasil identifikasi secara makroskopis koloni yang tumbuh didominasi oleh ukuran titik dan kecil berbentuk bulat. Warna koloni rata-rata putih keruh dengan tepi koloni yang halus, serta permukaan koloni yang rata. Sedangkan secara mikroskopis dengan pewarnaan gram menunjukkan bakteri basil gram positif.

Kata kunci : *Ikan lele (Clarias sp.), Angka Lempeng Total, Metode Pour Plate, Identifikasi Morfologi Koloni Bakteri.*