

**IDENTIFIKASI CEMARAN BAKTERI *Salmonella* sp. PADA  
TELUR AYAM RAS YANG DIJUAL DI PASAR  
CIKURUBUK TASIKMALAYA**

**KARYA TULIS ILMIAH**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Amd.AK

**SUSAN AANISAH AZZAHRA**

**20119108**



UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA

**PROGRAM STUDI DIII TEKNOLOGI LABORATORIUM  
MEDIK FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA  
TASIKMALAYA**

**2022**

## ABSTRAK

### Identifikasi Cemaran Bakteri *Salmonella* sp. pada Telur Ayam Ras yang dijual di Pasar Cikurubuk Tasikmalaya

Susan Aanisah Azzahra, Dina Ferdiani, Dr. Rudy Hidana  
DIII Analis Kesehatan/TLM, Universitas Bakti Tunas Husada

#### Abstrak

Telur merupakan salah satu produk hewani yang berasal dari ternak unggas dan dikenal sebagai bahan pangan sumber protein yang bermutu tinggi. Telur sebagai bahan pangan mempunyai banyak kelebihan misalnya, kandungan gizi yang tinggi, harga relatif murah bila dibandingkan dengan bahan sumber protein lainnya seperti daging. Kerusakan yang dapat menyebabkan penurunan mutu telur ayam ras terutama disebabkan oleh adanya suatu kontaminasi pada telur yang disebabkan oleh mikroba yang diawali dengan masuknya mikroba kedalam cangkang telur kemudian masuk kedalam telur melalui pori-pori. Salah satu bakteri patogen yang dapat mengkontaminasi telur adalah *Salmonella* sp. Tujuan dari penelitian ini untuk mengidentifikasi cemaran bakteri *Salmonella* sp. pada telur ayam ras yang dijual di Pasar Cikurubuk, Tasikmalaya. Metode penelitian yang digunakan bersifat deskriptif yaitu dengan melakukan identifikasi bakteri *Salmonella* sp. pada bagian cangkang, putih dan kuning telur dengan menggunakan 3 sampel telur dari pedagang toko telur yang berjualan di Pasar Cikurubuk, Tasikmalaya. Berdasarkan hasil pemeriksaan yang dilakukan didapatkan hasil 3 sampel cangkang telur positif bakteri *Salmonella paratyphi* A. dan ditemukan bakteri lain pada 1 sampel putih dan 1 sampel kuning telur positif bakteri *Escherichia coli*. Hasil penelitian ini diperoleh cemaran bakteri *Salmonella* sp.

**Kata kunci :** Telur Ayam Ras, *Salmonella* sp.

## ABSTRACT

### Identification of *Salmonella* sp. Bacterial Contamination on purebred Chicken Eggs Sold at Cikurubuk Tasikmalaya Market

Susan Aanisah Azzahra, Dina Ferdiani, Dr. Rudy Hidana

DIII Health Analyst/TLM Study Program, Bakti Tunas Husada University

Eggs are one of the animal products derived from poultry and are known as food sources of high-quality protein. Eggs as a food ingredient have many advantages, for example, high nutritional content, relatively cheap prices when compared to other protein source ingredients such as meat. Damage that can cause a decrease in the quality of purebred chicken eggs is mainly caused by contamination of eggs caused by microbes which begins with the entry of microbes into the egg shell then enters the egg through the pores. One of the pathogenic bacteria that can contaminate eggs is *Salmonella* sp. The purpose of this study was to identify salmonella sp. bacterial contamination in purebred chicken eggs sold at Cikurubuk Market, Tasikmalaya. The research method used is descriptive, namely by identifying *Salmonella paratyphi A* bacteria. on the shell, white and yolk using 3 egg samples from egg shop vendors selling at Cikurubuk Market, Tasikmalaya. Based on the results of the examination carried out, the results of 3 samples of egg shells were positive for *Salmonella* sp. bacteria and found other bacteria in 1 white sample and 1 sample of egg yolk positive for *Escherichia coli* bacteria. This result was obtained contamination of *salmonella* sp bacteria.

**Keywords :** Purebred Chicken Eggs, *Salmonella* sp.