

**IDENTIFIKASI BAKTERI *Salmonella sp.* PADA MAKANAN
SUSHI DI KOTA TASIKMALAYA**

KARYA TULIS ILMIAH

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya
Analisis Kesehatan**



MELSA FIRMANSYAH

20121085

PROGRAM STUDI DIII ANALISIS KESEHATAN

FAKULTAS ILMU KESEHATAN

UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA

TASIKMALAYA

JULI 2024

ABSTRAK

Identifikasi Bakteri *Salmonella sp.* Pada Makanan Sushi Di Kota Tasikmalaya

Melsa Firmansyah

Program Studi Diploma Tiga Analisis Kesehatan, Universitas Bakti Tunas Husada Tasikmalaya

Abstrak

Sushi sebuah hidangan jepang, terbuat dari nasi yang dipadukan dengan lauk seperti makanan laut, daging dan sayuran mentah. Salah satu bahan utama dalam Sushi adalah ikan, yang seringkali dibekukan dan disimpan pada suhu yang sangat rendah, mencapai (-65°C), untuk memastikan keamanannya. Namun salah satu bakteri yang kerap menjadi penyebab keracunan makanan adalah *Salmonella sp.* yang biasanya berkembang di saluran pencernaan dan bisa menyebar ke seluruh organ tubuh melalui peredaran darah. Makanan yang terkontaminasi oleh *Salmonella sp.* Menjadi sumber utama penularan, dengan bakteri ini mampu bertahan hidup di dalam daging, telur dan produk makanan lain. makanan yang tidak dimasak dengan sempurna sering kali menjadi medium penularan utama. Penelitian ini dilakukan untuk menentukan keberadaan bakteri *Salmonella sp.* Pada sushi yang menggunakan ikan salmon mentah. Metode yang digunakan dalam penelitian ini meliputi yaitu *Pra-enrichment*, isolasi dan identifikasi, dan uji biokimia. Hasil dari pengujian terhadap empat sampel sushi salmon menunjukkan bahwa hanya satu sampel yang terkontaminasi oleh *Salmonella sp.* dengan faktor penyebab kontaminasi antara lain kebersihan alat, kondisi lingkungan tempat berdagang, dan kurangnya ke higienisan pedagangnya itu sendiri.

Kata kunci: Sushi, *Salmonella sp.*

Abstract

Sushi is a Japanese dish, made of rice combined with side dishes such as seafood, meat and raw vegetables. One of the main ingredients in sushi is fish, which is often frozen and stored at very low temperatures, reaching (-65°C), to ensure its safety. However, one of the bacteria that often causes food poisoning is Salmonella sp. which usually develops in the digestive tract and can spread to all organs of the body through the blood circulation. Food contaminated with Salmonella sp. is a major source of infection, with these bacteria able to survive in meat, eggs and other food products. incompletely cooked food is often the main medium of transmission. This study was conducted to determine the presence of Salmonella sp. bacteria in sushi using raw salmon. The methods used in this study include pre-enrichment, isolation and identification, and biochemical tests. The results of testing four salmon sushi samples showed that only one sample was contaminated with Salmonella sp. with factors causing contamination including the cleanliness of the equipment, the environmental conditions of the trading place, and the lack of hygiene of the trader himself.

Key words: Sushi, *Salmonella sp.*