

**IDENTIFIKASI BAKTERI *Salmonella sp* PADA SAUS TOMAT
DI MAMBO KULINER KOTA TASIKMALAYA**

KARYA TULIS ILMIAH



WINDA ANANDA ARIPIIN

20121089

**PROGRAM STUDI DIII ANALIS KESEHATAN
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA
TASIKMALAYA
JULI 2024**

**IDENTIFIKASI BAKTERI *Salmonella sp* PADA SAUS TOMAT
DI MAMBO KULINER KOTA TASIKMALAYA**

KARYA TULIS ILMIAH

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Ahli Madya

Analisis Kesehatan



WINDA ANANDA ARIPIIN

20121089

**PROGRAM STUDI DIII ANALIS KESEHATAN
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA
TASIKMALAYA
JULI 2024**

ABSTRAK

Identifikasi Bakteri *Salmonella sp* pada Saus Tomat di Mambo Kuliner Kota Tasikmalaya

Winda Ananda Aripin, Rochmanah Suhartati, M.Si, Khusnul, M.Si

Program Studi DIII Analis Kesehatan, Universitas Bakti Tunas Husada

Abstrak

Saus tomat biasanya ditambahkan ke beberapa makanan tertentu, seperti bakso, untuk menambah rasa, dibuat dengan mencampur pasta tomat yang dikombinasikan dengan bahan tambahan makanan termasuk pati jagung, natrium benzoat, gula, garam, cuka, dan rempah-rempah. Tujuan penelitian ini untuk mengidentifikasi keberadaan bakteri *Salmonella sp.* dalam saus tomat. Metode deskriptif yang digunakan dalam penelitian ini mencakup pengambilan sampel secara tidak sengaja (*accidental sampling*) dengan memilih siapa yang kebetulan ditemui. Identifikasi ini dilakukan melalui pemanfaatan media BPW, TSB, SSA dan uji biokimia bonterey pendek. Hasil penelitian identifikasi bakteri *Salmonella sp.* pada saus tomat tidak terdapat kontaminasi bakteri *Salmonella sp.*, tetapi 2 dari 10 sampel menunjukkan adanya cemaran bakteri lain yaitu *Klebsiella sp.* dan *Shigella sp.* Maka dari itu persentase kontaminasi *Salmonella sp.* pada saus tomat didapatkan 0%.

Kata kunci: Saus tomat, identifikasi bakteri, *Salmonella sp*

Abstract

Tomato sauce is usually added to certain foods, such as meatballs, to add flavor, made by mixing tomato paste combined with food additives including corn starch, sodium benzoate, sugar, salt, vinegar, and spices. The purpose of this study was to identify the presence of Salmonella sp. bacteria in tomato sauce. The descriptive method used in this study included accidental sampling by selecting who happened to be encountered. This identification was carried out through the utilization of BPW media, TSB, SSA and short bonterey biochemical tests. The results of the research on the identification of Salmonella sp. bacteria in tomato sauce did not have Salmonella sp bacterial contamination, but 2 out of 10 samples showed the presence of other bacterial contamination, namely Klebsiella sp. and Shigella sp. Therefore the percentage of Salmonella sp. contamination in tomato sauce was obtained 0%.

Keywords: Ketchup, Bacteria identification, *Salmonella sp*