

**IDENTIFIKASI *Salmonella sp* PADA SAYURAN SELADA
DARI MAKANAN SIAP SAJI DI MAMBO KULINER KOTA
TASIKMALAYA**

KARYA TULIS ILMIAH



SALSABILA NUR AULIA

20121132

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

**IDENTIFIKASI *Salmonella sp* PADA SAYURAN SELADA DARI
MAKANAN SIAP SAJI DI MAMBO KULINER KOTA
TASIKMALAYA**

KARYA TULIS ILMIAH

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya

Analisis Kesehatan



SALSABILA NUR AULIA

20121132

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

ABSTRAK

Identifikasi *Salmonella sp* pada Sayuran Selada dari Makanan Siap Saji di Mambo Kuliner Kota Tasikmalaya

Salsabila Nur Aulia

Program Studi DIII Analis Kesehatan, Universitas Bakti Tunas Husada

Abstrak

Selada (*Lactusa sativa*) adalah sayuran yang sering digunakan sebagai lalapan atau menjadi bahan olahan di makanan siap saji. Kandungan yang terkandung dalam selada yakni vitamin A, B dan C. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi apakah selada mengandung bakteri *Salmonella sp* atau tidak. Metode yang digunakan merupakan deskriptif. Teknik pengambilan sampel yaitu *accidental sampling* dengan memilih siapa saja yang kebetulan ditemui. Sampel ditanam pada media BPW, TSB, SSA, MC dan dilakukan uji IMVIC. Hasil penelitian identifikasi bakteri *Salmonella sp* dari 10 sampel ditemukan keberadaan *Salmonella sp* dengan persentase sebanyak 20%. Selain itu ditemukan kontaminasi bakteri *Proteus sp.* (20%), *Klebsiella sp* (40%), *Enterobacter sp.* (40%) dan *Shigella sp.* (10%). Hasil tersebut tidak memenuhi persyaratan SNI tentang Cemaran *Salmonella sp* pada sayuran segar. Dengan demikian didapatkan hasil kontaminasi *Salmonella sp* (20%) terhadap selada yang ada pada makanan siap saji.

Kata Kunci : Selada, Makanan siap saji, Identifikasi bakteri, *Salmonella sp*.

Abstract

Lettuce (Lactusa sativa) is a vegetable that is often used as a dish or as a processed ingredient in ready-to-eat foods. The content contained in lettuce is vitamins A, B and C. The purpose of this study is to identify whether lettuce contains Salmonella sp bacteria or not. The method used is descriptive. The sampling technique is accidental sampling by selecting anyone who happens to meet. IMVIC testing were performed after the samples were planted on BPW, TSB, SSA and MC media. According to the study's findings, 20% of the 10 samples that were used to identify Salmonella sp. had the bacteria present. In addition, contamination with Proteus sp. (20%), Klebsiella sp (40%), Enterobacter sp. (40%) and Shigella sp. (10%). The results did not meet the SNI requirements regarding Salmonella sp contamination in fresh vegetables. Thus, the result of Salmonella sp contamination (20%) on lettuce in ready-to-eat food was obtained.

Keywords: *Lettuce, Ready-to-eat food, Identification of bacteria, Salmonella sp.*