

**IDENTIFIKASI BAKTERI *Salmonella sp* PADA SOSIS
DI MAMBO KULINER KOTA TASIKMALAYA**

KARYA TULIS ILMIAH



NURANI STANIYATUL M

20121024

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

**IDENTIFIKASI BAKTERI *Salmonella sp* PADA SOSIS
DI MAMBO KULINER KOTA TASIKMALAYA**

KARYA TULIS ILMIAH

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



Oleh :

NURANI STANIYATUL M

20121024

PROGRAM STUDI DIII ANALIS KESEHATAN

FAKULTAS ILMU KESEHATAN

UNIVERSITAS BAKTI TUNAS

HUSADA TASIKMALAYA

JULI 2024

ABSTRAK

Identifikasi Bakteri *Salmonella Sp* Pada Sosis Di Mambo Kuliner Kota Tasikmalaya

Nurani Staniyatul M¹, Rochmanah Suhartati¹, Dr Dewi Peti Virgianti¹

(Program Studi D-III Analisis Kesehatan, Universitas Bakti Tunas Husada Tasikmalaya)

Abstrak

Sosis adalah salah satu jajanan yang banyak diminati berbagai kalangan dan mudah di dapatkan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kontaminasi bakteri *Salmonella sp* pada sosis yang di jual di Mambo Kuliner Kota Tasikmalaya. Penelitian ini menggunakan metode penelitian yang bersipat deskriptif, dengan mengambil sebanyak 7 sampel sosis, yang diambil dari semua populasi pedagang sosis pada *stand* sosis bakar. Kemudian sampel dikultur pada media TSB, SSA dan uji biokimia dengan tujuan untuk mengidentifikasi keberadaan *Salmonella sp*. Hasil identifikasi dari 7 sampel sosis didapatkan dari ketujuh sampel sosis didapatkan bakteri *Salmonella sp* sebanyak satu sampel (14 %), dan didapatkan bakteri lain seperti bakteri *Proteus sp* pada satu sampel (14 %), *Citrobacter* didapatkan sebanyak 3 sampel (42 %), *Shigella sp* satu sampel (14 %), dan *Klebsiella sp* sebanyak dua sampel (28 %). Peneliti dapat menyimpulkan bahwa dari 7 sampel sosis sebanyak satu sampel (14 %) terkontaminasi bakteri *Salmonella sp*. Maka dari hasil yang telah didapat sosis tidak memenuhi Standar Nasional Indonesia 7388 : 2009 yaitu tidak diperbolehkan adanya cermaran bakteri *Salmonella sp* pada makanan olahan daging salah satunya yaitu sosis.

Kata Kunci: *Salmonella sp*, Kontaminasi, Sosis, Jajanan

Abstract

Sausages are one of the snacks that are in great demand by various groups and are easy to get. The aim of this research is to determine the bacterial contamination of Salmonella sp in sausages sold at Mambo Kuliner Tasikmalaya City. This research used a descriptive research method, by taking 7 sausage samples, taken from the entire population of sausage traders at grilled sausage stands. Then the samples were cultured on TSB, SSA media and biochemical tests with the aim of identifying the presence of Salmonella sp. The identification results of 7 sausage samples showed Salmonella sp bacteria in one sample (14 %). And other bacteria were found such as Proteus sp (14 %), in one sample, Citrobacter sp in three samples (42 %), Shigella in one sample (14 %) , and Klebsiella in two samples (28 %). Researchers were able to conclude that of the 7 sausage samples, one sample (14 %) was contaminated with Salmonella sp. So the results obtained do not meet the Indonesian National Standard 7388: 2009, namely that there should be no contamination of Salmonella sp bacteria in processed meat foods, one of which is sausages.

Keyword: *Salmonella sp*, Contamination, Sausages, Snacks