

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

KARYA TULIS ILMIAH



NADA DARUNNAJA

20121081

PROGRAM STUDI DIII ANALIS KESEHATAN

FAKULTAS ILMU KESEHATAN

UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA

TASIKMALAYA

JULI 2024

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

KARYA TULIS ILMIAH

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



NADA DARUNNAJA

20121081

PROGRAM STUDI DIII ANALIS KESEHATAN

FAKULTAS ILMU KESEHATAN

UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA

TASIKMALAYA

JULI 2024

ABSTRAK

Identifikasi Bakteri *Salmonella sp* pada Bakso di Mambo Kuliner

Kota Tasikmalaya

Nada Darunnaja

Program Studi DIII Analisis Kesehatan/TLM, Universitas Bakti Tunas Husada

Abstrak

Bakso merupakan jenis bola daging yang biasa digunakan dalam masakan Indonesia. Bakso ini biasanya terbuat dari campuran tepung tapioka dan daging sapi giling, tetapi ada juga yang terbuat dari daging ayam, ikan, atau udang. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui ada atau tidaknya bakteri *Salmonella sp* pada bakso yang terdapat di Mambo Kuliner Kota Tasikmalaya. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pengambilan sampel secara total sampling pada semua populasi. Sampel dikultur pada media BPW 0,1%, TSB, SSA dan uji biokimia bonterey pendek. Hasil penelitian pada 9 sampel bakso ditemukan adanya bakteri *Salmonella sp* sebanyak 1 sampel (11 %). Peneliti dapat menyimpulkan bahwa terdapat 1 dari 9 sampel bakso yang terkontaminasi oleh *Salmonella sp*. Berdasarkan hasil yang telah didapatkan bahwa sampel bakso yang diperiksa tidak memenuhi pada Standar Nasional Indonesia 7388 : 2009 yang menyatakan bahwa cemaran bakteri *Salmonella sp* harus negatif/25 g sampel pada produk olahan daging yaitu salah satunya bakso.

Kata Kunci : *Salmonella sp*, Bakso, Kontaminasi, Higiene dan sanitasi

Abstract

Meatballs are a type of meatball that is commonly used in Indonesian cuisine. These meatballs are usually made from a mixture of tapioca flour and ground beef, but there are also those made from chicken, fish, or shrimp. The purpose of this study is to find out whether or not Salmonella sp bacteria exist in meatballs found in Mambo Kuliner Tasikmalaya City. This study uses a descriptive method with total sampling in all populations. Samples were cultured on 0.1% BPW media, TSB, SSA and short bonterey biochemical test. The results of the study on 9 meatball samples found the presence of Salmonella sp bacteria as many as 1 sample (11%). Researchers can conclude that there are 1 out of 9 meatball samples contaminated by Salmonella sp. Based on the results that have been obtained, the meatball samples examined do not meet the Indonesian National Standard 7388: 2009 which states that Salmonella sp bacteria contamination must be negative/25 g of samples in processed meat products, one of which is meatballs.

Keywords: *Salmonella sp, Meatballs, Contamination, Hygiene and sanitation*