

**IDENTIFIKASI BAKTERI *Salmonella sp* PADA MAYONES
YANG DIGUNAKAN PADA PRODUK MAKANAN YANG
DIJUAL DI STAN UMKM MAMBO KULINER
TASIKMALAYA**

KARYA TULIS ILMIAH



ARIN DWI KATRINA

20121086

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

**IDENTIFIKASI BAKTERI *Salmonella sp* PADA MAYONES
YANG DIGUNAKAN PADA PRODUK MAKANAN YANG
DIJUAL DI STAN UMKM MAMBO KULINER
TASIKMALAYA**

KARYA TULIS ILMIAH

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



ARIN DWI KATRINA

20121086

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

ABSTRAK

IDENTIFIKASI BAKTERI *Salmonella sp* PADA MAYONES YANG DIGUNAKAN PADA
PRODUK MAKANAN YANG DIJUAL DI STAN UMKM MAMBO KULINER
TASIKMALAYA
Arin Dwi Katrina
DIII ANALIS KESEHATAN, UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA

Abstrak

Mayonnaise adalah emulsi minyak dalam air emulsi yang digunakan sebagai saus atau bahan pelengkap makanan. Produk ini dibuat dari minyak nabati dalam asam yang distabilkan oleh lesitin dari kuning telur sehingga membentuk suatu sistem emulsi. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui keberadaan kontaminasi *mayonnaise* yang terkontaminasi bakteri *Salmonella Sp.* Penelitian ini menggunakan metode deskriptif, dengan jumlah 10 sampel *mayonnaise* di Mambo Kuliner Tasikmalaya. Sampel dikultur pada media TSB, SSA dan uji biokimia dengan tujuan untuk isolasi dan identifikasi keberadaan bakteri *Salmonella sp.* Dari hasil penelitian yang tidak ditemukan bakteri *Salmonella sp* pada sampel mayones di Mambo Kuliner Tasikmalaya. Maka dari hasil yang telah didapat dikatakan memenuhi standar Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) nomor 13 tahun 2019 tentang batas maksimal cemaran mikroba dalam pangan olahan dengan parameter *Salmonella sp* negatif/25g.

Kata kunci : Kontaminasi, *Mayonnaise*, *Salmonella sp*,

Abstrack

Mayonnaise is an oil-in-water emulsion used as a sauce or food additive. This product is made from vegetable oil in acid stabilized by lecithin from egg yolk to form an emulsion system. The purpose of this research is to determine the presence of mayonnaise contamination contaminated with Salmonella Sp. This research uses a descriptive method, with a total of 10 mayonnaise samples at Mambo Culinary Tasikmalaya. Samples were cultured on TSB media, SSA and biochemical tests with the aim of isolation and identification of the presence of Salmonella sp. From the results of the study, no Salmonella sp bacteria were found in the mayonnaise samples at Mambo Culinary Tasikmalaya. So from the results that have been obtained it is said to meet the standards of the Food and Drug Administration (BPOM) number 13 of 2019 concerning the maximum limit of microbial contamination in processed food with negative Salmonella sp parameters/25g.

Keywords: Contamination, Mayonnaise, Salmonella sp,