

**IDENTIFIKASI BAKTERI PATOGEN PADA PRODUK DAGING  
OLAHAN**

**KARYA TULIS ILMIAH**



**ZAMZANI AL BANNA  
11035122060**

**PROGRAM STUDI DIII ANALIS KESEHATAN  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS BHAKTI TUNAS HUSADA  
TASIKMALAYA  
JULI 2025**

**IDENTIFIKASI BAKTERI PATOGEN PADA PRODUK DAGING  
OLAHAN**

**KARYA TULIS ILMIAH**

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



**ZAMZANI AL BANNA  
11035122060**

**PROGRAM STUDI DIII ANALIS KESEHATAN  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS BHAKTI TUNAS HUSADA  
TASIKMALAYA  
JULI 2025**

## ABSTRAK

### Identifikasi Bakteri Patogen Pada Daging Olahan

**Zamzani Al Banna, Tanendri Arrizqiyani dan Rudy Hidana**

Program studi D-III Analis Kesehatan, universitas Bakti Tunas husada Tasikmalaya

#### **Abstrak**

Keamanan pangan merupakan isu penting dalam kesehatan masyarakat, khususnya pada produk daging olahan seperti bakso sapi yang rentan terkontaminasi bakteri patogen. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi keberadaan bakteri patogen dalam bakso sapi yang diproduksi secara rumahan di Tasikmalaya. Desain penelitian yang digunakan adalah deskriptif, dengan sampel 30gram bakso sapi mentah dari produksi rumahan yang diuji melalui metode kultur, pewarnaan gram, serta uji biokimia IMVIC dengan fungsi untuk mengidentifikasi dan membedakan bakteri khususnya yang termasuk dalam *famili Enterobacteriaceae* (bakteri enterik), media LB berfungsi untuk deteksi dan perkiraan keberadaan bakteri koliform, media MC sebagai media selektif dan diferensial untuk bakteri Gram-negatif, khususnya anggota *famili Enterobacteriaceae*, media AN berfungsi untuk menumbuhkan berbagai macam mikroorganisme yang tidak memiliki persyaratan nutrisi yang terlalu spesifik, media SSA berfungsi sebagai dirancang untuk isolasi selektif dan diferensiasi bakteri patogen usus, terutama *Salmonella* dan *Shigella*. Hasil menunjukkan adanya pertumbuhan bakteri pada media LB, MCA, dan SSA, serta aktivitas hemolisis beta pada media AD. Uji IMVIC menunjukkan hasil positif untuk indol dan metil merah, serta negatif untuk VP dan sitrat, yang mengarah pada keberadaan *Escherichia coli*. Ditemukannya *E. coli* mengindikasikan kontaminasi yang kemungkinan disebabkan oleh sanitasi lingkungan dan peralatan yang buruk. Disarankan kepada produsen bakso untuk meningkatkan higiene dan sanitasi, serta kepada peneliti selanjutnya untuk memperluas sampel, menggunakan metode PCR, dan melakukan analisis toksin guna mendapatkan data yang lebih akurat dan menyeluruh terkait risiko kesehatan.

Kata kunci: bakso sapi, bakteri patogen, *Escherichia coli*.

## **Abstrack**

*Food safety is an important issue in public health, especially in processed meat products such as beef meatballs that are susceptible to contamination by pathogenic bacteria. This study aims to identify the presence of pathogenic bacteria in beef meatballs produced at home in Tasikmalaya. The research design used is descriptive, with a sample of 30 grams of raw beef meatballs from home production tested through culture methods, gram staining, and IMVIC biochemical tests with the function to identify and differentiate bacteria, especially those belonging to the Enterobacteriaceae family (enteric bacteria), LB media functions to detect and estimate the presence of coliform bacteria, MC media as a selective and differential media for Gram-negative bacteria, especially members of the Enterobacteriaceae family, AN media functions to grow various types of microorganisms that do not have very specific nutritional requirements, SSA media functions as designed for selective isolation and differentiation of intestinal pathogenic bacteria, especially Salmonella and Shigella. The results showed the presence of bacterial growth in LB, MCA, and SSA media, as well as beta hemolysis activity in AD media. The IMVIC test showed positive results for indole and methyl red, and negative for VP and citrate, indicating the presence of Escherichia coli. The presence of E. coli indicates contamination likely caused by poor environmental and equipment sanitation. It is recommended that meatball producers improve hygiene and sanitation practices, and that future researchers expand sampling, use PCR methods, and conduct toxin analysis to obtain more accurate and comprehensive data regarding health risks.*

*Keywords: beef meatballs, pathogenic bacteria, Escherichia coli.*