

## ABSTRAK

### CEMARAN *Salmonella sp.* PADA BEBERAPA SPESIES IKAN KONSUMSI YANG DIJUAL DI WILAYAH D.I. YOGYAKARTA

Rizqa Sutra Amalia Dara  
18/430089/KH/09810

Salmonellosis merupakan salah satu penyakit yang dapat ditularkan melalui makanan yang disebabkan oleh infeksi *Salmonella sp.* Kontaminasi *Salmonella sp.* pada produk perikanan dapat disebabkan karena higiene dan sanitasi yang buruk pada saat pemeliharaan hingga pengolahan ikan. Penelitian ini bertujuan untuk mendeteksi adanya cemaran *Salmonella sp.* pada ikan lele (*Clarias gariepinus*), ikan bandeng (*Chanos chanos*), ikan gurami (*Osphronemus gourami*), dan ikan nila (*Oreochromis niloticus*).

Sebanyak 40 sampel ikan segar didapatkan dari kedai ikan Piyungan, kolam budidaya ikan Sanden, pasar tradisional Gumulan, dan Superindo Jl. Bantul, Mantrijeron. Deteksi *Salmonella sp.* dilakukan melalui isolasi menggunakan media *Xylose Lysine Deoxycholate* (XLD) dan identifikasi dilakukan dengan media *Triple Sugar Iron Agar* (TSIA). Data dianalisis secara deskriptif.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sebanyak 9 dari 40 sampel ikan yang terdiri dari 7 ikan bandeng dan 2 ikan nila positif tercemar *Salmonella sp.* Sehingga dapat disimpulkan bahwa ikan tersebut telah melebihi batas maksimum cemaran *Salmonella sp.* pada produk ikan segar menurut SNI.

**Kata kunci:** *Salmonella sp.*, *Clarias gariepinus*, *Chanos chanos*, *Osphronemus gourami*, *Oreochromis niloticus*, Yogyakarta.

## ABSTRACT

### CONTAMINATION OF *Salmonella sp.* IN SOME SPECIES OF CONSUMPTION FISH SOLD IN SPECIAL REGION OF YOGYAKARTA

Rizqa Sutra Amalia Dara  
18/430089/KH/09810

Salmonellosis is a disease that can be transmitted through food caused by infection of *Salmonella sp.* *Salmonella sp.* contamination on fishery products can be caused by poor hygiene and sanitation during fish rearing and processing. This study aims to detect contamination of *Salmonella sp.* in catfish (*Clarias gariepinus*), milkfish (*Chanos chanos*), gourami (*Osphronemus gourami*), and tilapia (*Oreochromis niloticus*).

A total of 40 samples of fresh fish is obtained from fish shop in Piyungan, aquaculture pond in Sanden, Gumulan traditional market in Sanden, and Superindo on Bantul street, Mantrijeron. Detection of *Salmonella sp.* performed by isolation using *Xylose Lysine Deoxycholate* (XLD) and identification using *Triple Sugar Iron Agar* (TSIA). The research data were analyzed descriptively.

The result of this study showed that 9 out of 40 fish samples consisting of 7 milkfish and 2 tilapia were positive for *Salmonella sp.* So, it can be concluded that the fish have exceeded the maximum limit of *Salmonella sp.* contamination on fresh fish products according to SNI.

**Keywords:** *Salmonella sp.*, *Clarias gariepinus*, *Chanos chanos*, *Osphronemus gourami*, *Oreochromis niloticus*, Yogyakarta.