

ABSTRAK

IDENTIFIKASI *SALMONELLA SP.* PADA TELUR AYAM KAMPUNG YANG DIJUAL DI SUPERMARKET DAN PETERNAKAN DI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

Oleh

Lydia Khorir Wiradani

18/430069/KH/09790

Telur merupakan salah satu bahan makanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat sebagai sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, gizi yang tinggi, dan mudah dicerna. Namun, telur mengandung kadar protein tinggi yang dapat menjadi media yang baik bagi pertumbuhan mikroorganisme pencemar atau patogen. Mikroorganisme yang mencemari telur salah satunya adalah *Salmonella sp.* yang termasuk dalam anggota famili *Enterobacteriaceae*. Habitat bakteri ini berada dalam saluran pencernaan hewan dan manusia yang dapat menyebabkan penyakit salmonellosis. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kontaminasi *Salmonella sp.* pada telur ayam kampung yang dijual di supermarket dan peternakan di Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY). Sampel ditanam pada media XLD dan BGA, kemudian koloni terduga dilanjutkan uji biokemis untuk identifikasi. Hasil penelitian ini diperoleh dua dari enam supermarket dan peternakan terdapat telur ayam kampung yang diuji positif mengandung bakteri *Salmonella sp.* Kesimpulan dari penelitian ini menunjukkan bahwa 33,4% supermarket yang menjual telur ayam kampung dan peternakan petelur ayam kampung di DIY tercemar bakteri *Salmonella sp.*

Kata kunci: Yogyakarta; *Salmonella sp.*; kontaminasi; telur ayam kampung.

ABSTRACT

IDENTIFICATION OF *SALMONELLA SP.* IN KAMPUNG CHICKEN EGGS SOLD IN SUPERMARKET AND FARM IN THE SPECIAL REGION OF YOGYAKARTA

Lydia Khorir Wiradani
18/430069/KH/09790

Egg is one of staple the food that widely consumed by the community as source of protein that has a delicious taste, high nutrition, and is easy to digest. However, eggs contain high levels of protein which can be a suitable medium for the growth of pathogenic microorganisms. One of the microorganisms that contaminate eggs is *Salmonella sp.* that belong to the Enterobacteriaceae family. It contaminates the digestive tract of animals and humans which can cause salmonellosis. This research aimed to determine contamination of *Salmonella sp.* in Kampung chicken eggs sold in supermarket and farm in the Special Region of Yogyakarta (DIY). Samples were inoculated on XLD and BGA media. The suspected colonies were then tested in biochemist panel test for species. The results showed that Kampung chicken eggs from two out of six supermarket and farm were tested positive for *Salmonella sp.* In conclusion, 33,4% supermarket and farm which sold Kampung chicken eggs were contaminated with *Salmonella sp.*

Keywords: Yogyakarta; *Salmonella sp.*; contamination; Kampung chicken egg.