

ABSTRAK

IDENTIFIKASI *Salmonella sp.* PADA TELUR AYAM NEGERI YANG DIJUAL DI SUPERMARKET DAN PETERNAKAN DI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

Irene Phoebe Hariyanto

18/423996/KH/09621

Telur merupakan salah satu bahan makanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat sebagai salah satu sumber protein. Namun, protein tinggi yang terkandung dalam telur dapat menjadi media yang baik bagi pertumbuhan mikroorganisme patogen. *Salmonella sp.* adalah bakteri patogen yang dapat menginfeksi telur. Bakteri ini dapat menyebabkan berbagai macam masalah kesehatan terutama gangguan pencernaan bila dikonsumsi oleh manusia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan mengidentifikasi cemaran bakteri *Salmonella sp.* pada telur ayam negeri yang dijual di supermarket dan peternakan di Daerah Istimewa Yogyakarta. Penelitian dilakukan dengan mengambil sampel dari delapan supermarket dan peternakan yang ada di Daerah Istimewa Yogyakarta. Sampel ditanam pada media XLD dan BGA, kemudian koloni terduga dilanjutkan uji biokemis untuk identifikasi. Hasil penelitian menunjukkan empat dari delapan supermarket dan peternakan dan peternakan telur ayam negeri di Daerah Istimewa Yogyakarta positif mengandung *Salmonella sp.* Kesimpulan dari penelitian ini menunjukkan bahwa 50% supermarket dan peternakan yang menjual telur ayam negeri di Daerah Istimewa Yogyakarta tercemar bakteri *Salmonella sp.*

Kata kunci: *Salmonella sp.*; telur ayam negeri; cemaran; Yogyakarta.

ABSTRACT

IDENTIFICATION OF *Salmonella sp.* IN CHICKEN EGGS SOLD AT SUPERMARKET AND FARM IN SPECIAL REGION OF YOGYAKARTA

Irene Phoebe Hariyanto

18/423996/KH/09621

Egg is one of the food ingredients that are widely consumed by the community as a source of protein. However, the high protein contained in egg can be a good medium for the growth of pathogenic microorganisms. *Salmonella sp.* are pathogenic bacteria that can infect eggs. These bacteria can cause various health problems, especially digestive disorders when consumed by humans. This study aims to determine and identify the contamination of *Salmonella sp.* on domestic chicken eggs sold in supermarkets and farms in the Special Region of Yogyakarta. The study was conducted by taking samples from eight supermarkets and farms in the Special Region of Yogyakarta. The samples were grown on XLD and BGA media, then the suspected colonies were continued with biochemical tests for identification. The results showed that four out of eight supermarkets and domestic chicken egg farms and farms in the Special Region of Yogyakarta were positive for *Salmonella sp.* The conclusion of this study shows that 50% of supermarkets and farms that sell domestic chicken eggs in the Special Region of Yogyakarta are contaminated with *Salmonella sp.*

Keywords: *Salmonella sp.*; domestic chicken eggs; contamination; Yogyakarta.