

**POTENSI KONTAMINASI *Staphylococcus* sp. DAN *Staphylococcus aureus* PADA DAGING AYAM SEGAR SEBAGAI PENYEBAB KERACUNAN MAKANAN DI KABUPATEN SLEMAN, YOGYAKARTA**

Oleh:

**GIOKNIO HAPPY ALFATIK**  
**20/464453/SV/18772**

**INTISARI**

*Staphylococcus* merupakan bakteri patogen oportunistis yang dapat hidup di mana saja. Bakteri *Staphylococcus* sp. dan *Staphylococcus aureus* (*S. aureus*) dapat mengontaminasi daging ayam, sebagai penyebab utama keracunan makanan atau *Foodborne Disease*. Penelitian ini bertujuan untuk mendeteksi potensi keracunan makanan oleh bakteri *Staphylococcus* sp. dan *S. aureus* yang diperjualbelikan di pasar tradisional wilayah Kabupaten Sleman, Yogyakarta. Bakteri *Staphylococcus* sp. dan *S. aureus* diisolasi dan diidentifikasi menggunakan metode mikrobiologi serta *Polymerase Chain Reaction* (PCR). Karakteristik mikrobiologi *Staphylococcus* sp. dan *S. aureus* yang diisolasi yaitu memfermentasi manitol, Gram positif, positif uji katalase dan koagulase tabung. Hasil pengujian dengan metode PCR menunjukkan 7 dari 30 (23,3%) sampel terkontaminasi oleh *Staphylococcus* sp., sedangkan 2 isolat diantaranya (6,67%) merupakan spesies *S. aureus*. Kontaminasi *Staphylococcus* sp. dan *S. aureus* pada daging ayam perlu mendapat perhatian khusus karena berpotensi menyebabkan keracunan makanan.

**Kata Kunci :** Daging ayam, *Foodborne Disease*, PCR, *Staphylococcus* sp., *S. aureus*

**POTENTIAL CONTAMINATION OF *Staphylococcus* sp. AND  
*Staphylococcus aureus* ON FRESH CHICKEN MEAT AS A CAUSE OF  
FOOD POISONING IN SLEMAN REGENCY, YOGYAKARTA**

**By:**

**GIOKNIO HAPPY ALFATIK**  
**20/464453/SV/18772**

***ABSTRACT***

*Staphylococcus* is an opportunistic pathogenic bacterium. *Staphylococcus* sp. and *Staphylococcus aureus* (*S. aureus*) can contaminate chicken meat, a major cause of food poisoning or *Foodborne Disease*. This aim of this study is to detect the potential food poisoning by *Staphylococcus* sp. and *S. aureus* traded in traditional markets in Sleman Regency, Yogyakarta. *Staphylococcus* sp. and *S. aureus* were isolated and identified using microbiological methods and *Polymerase Chain Reaction* (PCR). The result showed that microbiological characteristics were fermenting mannitol, Gram-positive, positive for catalase test and tube coagulase test. The PCR result showed that 7 out of 30 (23.3%) samples were contaminated by *Staphylococcus* sp., while 2 isolates (6.67%) were *S. aureus* species. Contamination of *Staphylococcus* sp. and *S. aureus* in chicken meat needs special attention due to the potential to cause food poisoning.

**Keyword :** Chicken meat, *Food Borne Disease*, PCR, *Staphylococcus* sp., *S. aureus*