UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Identifikasi Cemaran Staphylococcus sp. dan Staphylococcus aureus pada Daging Ayam yang Dijual di
Pasar Tradisional Kabupaten Kulon Progo, Yogyakarta**
FRANSISKA DEA ARIWANI, drh. Fatkhanuddin Aziz, M.Biotech., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2024 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

IDENTIFIKASI *Staphylococcus* sp. DAN *Staphylococcus aureus* DARI SAMPEL DAGING AYAM YANG DIJUAL DI PASAR TRADISIONAL KABUPATEN KULON PROGO, YOGYAKARTA

Oleh:

FRANSISKA DEA ARIWANI
20/464452/SV/18771

INTISARI

Daging ayam merupakan bahan pangan asal hewan yang banyak diminati masyarakat Indonesia sebagai sumber protein hewani. Tingginya kandungan gizi pada daging ayam menjadikan lingkungan yang ideal bagi patogen untuk hidup dan berkembang. *Staphylococcus aureus (S. aureus)* merupakan bakteri patogen yang dapat mencemari daging ayam dan menyebabkan *staphylococcal food poisoning* (SFP). Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi keberadaan bakteri *Staphylococcus* sp. dan *S. aureus* pada sampel daging ayam yang dijual pada pasar tradisional di Kabupaten Kulon Progo. Sebanyak 22 sampel daging ayam diidentifikasi menggunakan metode mikrobiologi dan molekuler dengan *polymerase chain reaction* (PCR). Pengujian secara molekuler menargetkan gen 23S rRNA *Staphylococcus* sp. dan gen target *23S* rRNA *S. aureus.* Hasil PCR menunjukkan sebanyak 36,36% (8/22) sampel daging ayam positif tercemar *Staphylococcus* sp. dan 9,09% (2/22) sampel positif tercemar *S. aureus*. Dapat disimpulkan bahwa terdapat cemaran bakteri *Staphylococcus* sp. dan *S. aureus* pada daging ayam di 10 pasar Kabupaten Kulon Progo, Yogyakarta. Adanya kasus cemaran bakteri pada daging ayam ini dapat menjadi perhatian penting untuk meningkatkan higiene dan sanitasi dalam penanganan daging ayam.

Kata Kunci: Daging ayam*, food poisoning,* PCR, *Staphylococcus aureus, Stapylococcus* sp.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Identifikasi Cemaran Staphylococcus sp. dan Staphylococcus aureus pada Daging Ayam yang Dijual di
Pasar Tradisional Kabupaten Kulon Progo, Yogyakarta**
FRANSISKA DEA ARIWANI, drh. Fatkhanuddin Aziz, M.Biotech., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2024 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

IDENTIFICATION OF *Staphylococcus* sp. AND *Staphylococcus aureus* FROM SAMPLES OF CHICKEN MEAT SOLD IN TRADITIONAL MARKETS IN KULON PROGO DISTRICT, YOGYAKARTA

By:

FRANSISKA DEA ARIWANI
20/464452/SV/18771

ABSTRACT

Chicken meat is an animal product that popular in Indonesian as a source of animal protein. The high nutrition of chicken meat makes it an ideal environment for pathogens to live and grow. *Staphylococcus aureus (S. aureus)* is a pathogenic bacterium that can contaminate chicken meat and cause staphylococcal food poisoning (SFP). This study aimed to identify the presence of *Staphylococcus* sp. and *S. aureus* bacteria in chicken meat samples sold in traditional markets in Kulon Progo Regency of Yogyakarta. A total of 22 chicken meat samples were identified using microbiology and molecular methods with polymerase chain reaction (PCR). Molecular testing targeted the 23S rRNA gene of *Staphylococcus* sp. and the 23S rRNA target gene of *S. aureus*. PCR results showed that 36.36% (8/22) of samples were positive for *Staphylococcus* sp. and 9.09% (2/22) ones were positive for *S. aureus*. It can be concluded that there is bacterial contamination of *Staphylococcus* sp. and *S. aureus* in chicken meat in 10 markets in Kulon Progo Regency, Yogyakarta. The presence of bacterial contamination in chicken meat can be an important concern to improve hygiene and sanitation in handling chicken meat.

Keywords: Chicken meat, food poisoning, PCR, *Staphylococcus aureus, Stapylococcus* sp.