UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Identifikasi dan Karakterisasi Bakteri Enterococcus sp. pada Daging Ayam di Pasar Tradisional Kranggan, Kota Yogyakarta
Halimah Atina Hikmah, drh. Fatkhanuddin Aziz, M.Biotech., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

IDENTIFIKASI DAN KARAKTERISASI BAKTERI *Enterococcus* sp. PADA DAGING AYAM DI PASAR TRADISIONAL KRANGGAN, KOTA YOGYAKARTA

Oleh :

HALIMAH ATINA HIKMAH
22/500050/SV/21385

INTISARI

Daging ayam menjadi salah satu komoditas pangan asal hewan yang banyak diperjualbelikan di pasar tradisional. Kondisi lingkungan pasar yang terbuka dan minimnya manajamen higiene berpotensi meningkatkan kontaminasi mikroba patogen termasuk bakteri *Enterococcus* sp. Tugas Akhir ini bertujuan untuk mendeteksi dan mengidentifikasi karakteristik isolat bakteri *Enterococcus* sp. pada daging ayam yang dijual di pasar tradisional Kranggan, Kota Yogyakarta. Sebanyak empat sampel dada ayam dikumpulkan dan dilakukan pengujian untuk mengetahui keberadaan *Enterococcus* sp. Identifikasi mikrobiologi dilakukan dengan isolasi bakteri menggunakan media selektif-diferensial EF AccuDia™ dilanjutkan dengan pewarnaan Gram, uji katalase, uji toleransi NaCl 6,5%, dan uji gula-gula. Validasi molekuler menggunakan metode *Polymerase Chain Reaction* (PCR) koloni multipleks. Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh sampel dada ayam (4/4) positif terdeteksi *Enterococcus* sp. dengan total 12 isolat yang teridentifikasi memiliki karakteristik Gram positif berbentuk kokus, katalase negatif, mampu tumbuh pada media TSA dengan konsentrasi NaCl 6,5%, dan mampu memfermentasi karbohidrat. Spesies yang terdeteksi dari hasil PCR yaitu 4/12 isolat (33,3%) *E. faecalis* dan 8/12 isolat (66,6%) *E. faecium*. Keseluruhan hasil ini menunjukkan bahwa sampel yang diuji terkontaminasi *Enterococcus* sp. sehingga upaya pengendalian kontaminasi perlu diterapkan guna menjaga kualitas dan keamanan pangan.

Kata kunci: Daging ayam segar, *Enterococcus* sp., kontaminasi, PCR koloni multipleks

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Identifikasi dan Karakterisasi Bakteri Enterococcus sp. pada Daging Ayam di Pasar Tradisional Kranggan, Kota Yogyakarta
Halimah Atina Hikmah, drh. Fatkhanuddin Aziz, M.Biotech., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

IDENTIFICATION AND CHARACTERIZATION OF *Enterococcus* sp. FROM RAW CHICKEN MEAT IN KRANGGAN TRADITIONAL MARKET, YOGYAKARTA CITY

By:

HALIMAH ATINA HIKMAH
22/500050/SV/21385

ABSTRACT

Raw chicken meat is one of the most commonly traded animal-based food comodities in traditional market. The open market environment and inadequate hygiene management can potentially increase contamination by pathogenic microorganism, including *Enterococcus* sp. This study aimed to detect and identify the characteristics of *Enterococcus* sp. bacterial isolates in chicken meat sold at the Kranggan traditional market in Yogyakarta City. A total of four raw chicken breast samples were collected and examined for the presence of *Enterococcus* sp. Identification was carried out through bacterial isolation using selective-differential media EF AccuDia™, Gram staining, catalase test, 6.5% NaCl tolerance test, and carbohydrate fermentation test. Molecular validation was performed using the colony multiplex Polymerase Chain Reaction (PCR) method. The results showed that all chicken breast samples (4/4) tested positive for *Enterococcus* sp., with a total of 12 *Enterococcus* sp. isolates identified. These isolates exhibited the following characteristics Gram-positive, coccus-shaped, catalase negative, grow on TSA medium with 6,5% NaCl concentration, and fermented carbohydrates. The species detected by PCR were 4/12 isolates (33.3%) of *E. faecalis* and 8/12 isolates (66.6%) of *E. faecium*. These results indicate that the tested samples were contaminated with *Enterococcus* sp., therefore the implementation of contamination control measures to maintain food quality and safety.

Keywords : Raw chicken meat, *Enterococcus* sp., contamination, colony multiplex PCR