

INTISARI

CEMARAN *Escherichia coli*, *Salmonella sp.* DAN *Staphylococcus aureus* PADA DAGING BROILER YANG BERASAL DARI BEBERAPA PASAR TRADISIONAL DAN SUPERMARKET DI YOGYAKARTA

Claudia Berta Silvia Riyanto

11/311952/KH/06982

Daging ayam broiler merupakan hasil pangan asal hewan terbesar di Indonesia, akan tetapi daging ayam juga merupakan salah satu media yang baik bagi perkembangbiakan mikroba seperti *Escherichia coli*, *Salmonella sp.* dan *Staphylococcus aureus* yang dapat bertindak sebagai pembawa beberapa penyakit berbahaya bagi manusia. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk membandingkan adanya cemaran bakteri *Escherichia coli*, *Salmonella sp.* dan *Staphylococcus aureus* pada daging ayam yang dijual di beberapa Pasar Tradisional dan Supermarket di Yogyakarta.

Penelitian ini dilakukan secara deskriptif, 12 sampel berasal dari daging ayam broiler bagian paha. Metode penelitian ini dilakukan menggunakan media selektif untuk isolasi bakteri. Media isolasi menggunakan *eosin methylene blue* (EMB), *vogel johnson agar* (VJA) dan *xylose lysine deoxycholate* (XLD).

Hasil isolasi bakteri dari daging ayam di Pasar Tradisional terdapat 62,5% tercemar *Escherichia coli*, *Salmonella sp.* negatif dan 100% tercemar *Staphylococcus aureus*, sedangkan untuk daging ayam dari Supermarket sebanyak 75% tercemar *Escherichia coli*, 0% tercemar *Salmonella sp.* dan 100% tercemar *Staphylococcus aureus*.

Kata kunci : Broiler, *Escherichia coli*, *Salmonella sp.*, *Staphylococcus aureus*

ABSTRACT

***Escherichia coli*, *Salmonella sp.* AND *Staphylococcus aureus* CONTAMINATION ON BROILER MEAT FROM SOME TRADITIONAL MARKET AND SUPERMARKET IN YOGYAKARTA**

Claudia Berta Silvia Riyanto

11/311952/KH/06982

Broiler meat is one of the biggest meat source in Indonesia, however chicken meat also a good growth for microbe such as *Escherichia coli*, *Salmonella sp.* and *Staphylococcus aureus* which is carrier for some dengerous disease for human. The purpose of this study was to compare *Escherichia coli*, *Salmonella sp.* and *Staphylococcus aureus* contamination on broiler carcass from some traditional market and supermarket in Yogyakarta.

This study was done descriptively, 12 samples collected from chicken tight meat. This study metode using selective media to isolate bacteria. Isolation were done using *eosin methylene blue* (EMB), *vogel jonhson agar* (VJA) and *xylose lysine deoxycholate* (XLD).

Bacterial isolation resulted that chicken meat from traditional market there were 62.5% contaminated with *E. coli*, *Salmonella sp.* negative and 100% with *Staphylococcus aureus*, where as chicken meat from supermarket were 75% contaminated with *E. coli*, *Salmonella sp.* negative and 100% with *Staphylococcus aureus*.

Keyword : Broiler, *Escherichia coli*, *Salmonella sp.*, *Staphylococcus aureus*.