

INTISARI

Dita Nova Saputri. NIM 1191022. Identifikasi *Salmonella* sp pada Telur Ayam Retak yang Dijual di Pasar Daleman, Baki, Sukoharjo.

Berbagai penelitian tentang telur telah dilakukan dan hasilnya menunjukkan bahwa mikroorganisme seperti bakteri dapat mengontaminasi telur. Bakteri yang sering mengontaminasi telur adalah genus *Salmonella* sp. Telur dapat mengalami kerusakan, baik kerusakan fisik maupun kerusakan yang disebabkan oleh pertumbuhan mikroba. Mikroba dapat masuk ke dalam telur melalui pori-pori yang terdapat pada kulit telur, melalui udara, maupun kotoran ayam. Kontaminasi mikroba kedalam telur juga dipengaruhi oleh faktor lingkungan seperti kondisi pasar yang masih sederhana, sanitasi lingkungan yang buruk, serta tempat penyimpanan yang tidak steril. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keberadaan dan ciri ciri telur ayam yang terkontaminasi *Salmonella* sp pada telur ayam retak yang dijual di Pasar Daleman, Baki, Sukoharjo.

Jenis penelitian yang digunakan dalam Karya Tulis Ilmiah ini adalah penelitian Deskriptif Observasional. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Bakteriologi Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Nasional, Waktu penelitian dilakukan pada Desember 2021 – April 2022. Sampel penelitian yang digunakan telur ayam retak yang dijual di Pasar Daleman, Baki, Sukoharjo. Teknik sampling yang digunakan adalah *Quota sampling*.

Dari pemeriksaan di Laboratorium Bakteriologi STIKES Nasional, 8 sampel yang diperiksa ditemukan bakteri yang masuk kedalam kelompok Coccus gram positif, Batang gram positif dan *Yersinia pestis*.

Berdasarkan hasil penelitian Identifikasi *Salmonella* sp pada telur ayam retak yang dijual di Pasar Daleman, Baki, Sukoharjo diperoleh hasil tidak ditemukan bakteri *Salmonella* sp.

Kata Kunci: *Salmonella* sp, Telur Ayam Retak, Pasar

ABSTRACT

Dita Nova Saputri. NIM 1191022. Identification of *Salmonella* sp in Cracked Chicken Eggs Sold at Daleman Market, Baki, Sukoharjo.

Various studies on eggs have been carried out and the results show that microorganisms such as bacteria can contaminate eggs. The bacteria that often contaminate eggs are the genus *Salmonella* sp. Eggs can be damaged, both physical damage and damage caused by microbial growth. Microbes can enter the egg through the pores in the egg shell, through the air, or chicken manure. Microbial contamination into eggs is also influenced by environmental factors such as simple market conditions, poor environmental sanitation, and unsterile storage areas.

The type of research used in this scientific paper is descriptive research. This research was conducted at the Bacteriology Laboratory of the National College of Health Sciences and the time of the research was carried out on December 2021-Mei 2022. The sample of this study was Cracked Chicken Eggs sold at Daleman Market, Baki, Sukoharjo. The sampling technique used is Quota sampling.

From the examination at the National STIKES Bacteriology Laboratory, 8 samples examined were found to be bacteria belonging to the gram-positive Coccus, Gram-positive rods and *Yersinia pestis*.

Based on the results of the identification of *Salmonella* sp in cracked chicken eggs sold at the Daleman Market, Baki, Sukoharjo, it was found that no *Salmonella* sp.

Keywords: *Salmonella* sp, Cracked Chicken Egg, Market