

INTISARI

Laila Kurnia Puteri. NIM.1191031. Identifikasi *Salmonella* sp pada Es Batu yang Digunakan Penjual Minuman di Desa Kwarasan, Grogol, Sukoharjo.

Identifikasi bakteri dilakukan untuk mengamati morfologi koloni yang meliputi bentuk koloni bakteri, warna koloni, tepi koloni, dan elevasi koloni bakteri. Es batu adalah massa padat yang dihasilkan dari air yang membeku pada suhu yang sangat rendah yaitu dibawah 0°C. Es batu yang pengolahannya kurang baik dapat terkontaminasi bakteri penyebab penyakit, salah satunya kelompok bakteri coliform. Tujuan dari penelitian ini untuk memberi informasi mengenai kemungkinan ada tidaknya bakteri *Salmonella* sp pada air es batu yang digunakan penjual minuman.

Penelitian Karya Tulis Ilmiah ini menggunakan desain penelitian yang bersifat deskriptif observasional yaitu memberikan gambaran atau mendeskripsikan suatu objek melalui sampel yang telah dikumpulkan. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Bakteriologi STIKES Nasional pada bulan Desember - April 2022. Pengambilan sampel ini menggunakan teknik random sampling pada populasi penjual minuman sebanyak 9 sampel es batu di Desa Kwarasan, Grogol, Sukoharjo.

Dari pemeriksaan di Laboratorium Bakteriologi STIKES Nasional, 9 sampel yang diperiksa ditemukan bakteri yang termasuk ke dalam kelompok bakteri coccus gram positif dan *Klebsiella pneumonia*.

Berdasarkan Hasil Penelitian Identifikasi *Salmonella* sp Pada Es Batu Yang Digunakan Penjual Minuman Di Desa Kwarasan, Grogol, Sukoharjo diperoleh hasil tidak ditemukannya bakteri *Salmonella* sp.

Kata kunci :*Salmonella* sp, suhu, es batu, *coliform*.

ABSTRACT

Laila Kurnia Puteri. NIM.1191031. Identification of *Salmonella* sp in Ice Cubes Used by Beverage Vendors at Kwarasan Village, Grogol, Sukoharjo.

Bacterial identification was carried out to observe the morphology of the colonies which included the shape of the bacterial colonies, the color of the colonies, the edges of the colonies, and the elevation of the bacterial colonies. Ice cubes are solid masses that result from water freezing at very low temperatures, which is below 0°C. Ice cubes that are poorly processed can be contaminated with disease-causing bacteria, one of which is a group of coliform bacteria. The purpose of this study was to provide information about the possibility of the presence or absence of *Salmonella* sp bacteria in ice cubes used by beverage sellers.

This Scientific Writing Research uses a descriptive observational research design that is to provide an overview or describe an object through the samples that have been collected. This research was conducted at the National STIKES Bacteriology Laboratory in December - April 2022. This sampling used a random sampling technique on a population of 9 ice cube sellers in Kwarasan Village, Grogol, Sukoharjo.

From the examination at the National STIKES Bacteriology Laboratory, 9 samples examined were found to be bacteria belonging to the group of gram positive coccus bacteria and *Klebsiella pneumoniae*.

Based on the results of the research on the identification of *Salmonella* sp. in the ice cubes used by the beverage seller in Kwarasan Village, Grogol, Sukoharjo, it was found that the bacteria *Salmonella* sp., the bacteria became slow to adapt so that they did not grow relatively.

Keywords : *Salmonella* sp, temperature, ice cubes, coliform.