

ABSTRACT

Foodborne disease is a disease caused contaminated food. Chicken meat is very susceptible to contamination by bacteria. *Escherichia coli*, *Salmonella sp* and *Staphylococcus aureus* are types of bacterial species that can be found in chicken meat. This study aims to determine the number of colonies of *Escherichia coli*, *Salmonella sp* and *Staphylococcus aureus* in raw chicken meat in traditional markets in Surabaya. The research sample used was 30 samples of chicken meat taken in 5 traditional markets in Surabaya. From each market, 6 chicken meat sellers were taken with 1 sample each and put into a sterile tube. The test was carried out using the Total Plate Count (TPC) method or the Angka Lempeng Total (ALT) method. The results of the TPC test showed that all samples were contaminated with *E. coli* with the most colony being 2.2×10^7 CFU / g while the least colony was 5×10^4 CFU / g. There are 2 samples contaminated with *Salmonella sp*, in market G and market W, with code D6 4.7×10^6 CFU / g and code E5 1×10^6 CFU / g. While, *Staphylococcus aureus* was only found in the W market with sample codes E1 & E6, each sample had a colony of 9.7×10^7 CFU / g and 2×10^5 CFU / g. Apart from the above bacteria, in the biochemical test, other bacteria can be found and there are bacteria that cannot be identification.

Keywords: *Escherichia coli*, *Salmonella sp*, *Staphylococcus aureus*, Chicken Meat, Traditional Market, Surabaya

ABSTRAK

Foodborne disease adalah penyakit yang disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi. Daging ayam sangat rentan tercemar oleh bakteri. *Escherichia coli*, *Salmonella sp* dan *Staphylococcus aureus* merupakan jenis spesies bakteri yang dapat ditemukan pada daging ayam. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jumlah koloni *Escherichia coli*, *Salmonella sp* dan *Staphylococcus aureus* pada daging ayam mentah di pasar tradisional Kota Surabaya. Sampel penelitian yang digunakan adalah 30 sampel daging ayam yang diambil di

5 pasar tradisional di Surabaya. Tiap pasar diambil 6 penjual daging ayam dengan masing-masing 1 sampel dan dimasukkan ke dalam tabung steril. Pengujian dilakukan dengan metode *Total Plate Count* (TPC) atau Angka Lempeng Total (ALT). Hasil uji TPC menunjukkan seluruh sampel terkontaminasi *E. coli* dengan koloni terbanyak adalah $2,2 \times 10^7$ CFU/g sedangkan koloni paling sedikit adalah 5×10^4 CFU/g. Sampel yang terkontaminasi *Salmonella sp* terdapat 2 sampel, di pasar G dan pasar W, dengan kode D6 $4,7 \times 10^6$ CFU/g dan kode E5 1×10^6 CFU/g. Sedangkan *Staphylococcus aureus* sendiri juga hanya ditemukan di pasar W dengan kode sampel E1 & E6, masing-masing sampel memiliki koloni $9,7 \times 10^7$ CFU/g dan 2×10^5 CFU/g. Selain bakteri diatas pada uji biokimia dapat ditemukan bakteri lain dan terdapat bakteri yang tidak dapat diidentifikasi.

Keywords: *Escherichia coli*, *Salmonella sp*, *Staphylococcus aureus*, Daging Ayam, Pasar Tradisional, Surabaya