

RINGKASAN

GIGIH SETIAWAN. Deteksi Bakteri *Salmonella sp.* pada Telur Ayam Buras di Beberapa Pasar Tradisional Wilayah Surabaya Timur. Penelitian ini dibawah bimbingan Prof. Dr. Kusningrum R. S., MS., Ir. Sebagai pembimbing pertama dan Wiwiek Tyasningsih, MKes., drh. Sebagai pembimbing kedua.

Salah satu hal penting dalam persyaratan kualitas produk asal hewan adalah bebas dari residu baik bahan hayati, bahan kimia, pestisida, logam berat, antibiotik, hormon, obat-obatan maupun cemaran mikroba yang dapat menimbulkan penyakit, salah satu cemaran mikroba tersebut adalah bakteri *Salmonella*. Bakteri *Salmonella* dapat menyerang unggas, mamalia, dan manusia. Pada manusia infeksi terjadi akibat mengkonsumsi makanan, air, atau produk-produk asal unggas yang tercemar *Salmonella sp.*, salah satunya adalah telur. *Salmonella sp.* dapat mencemari dan masuk ke dalam telur melalui dua cara, secara vertikal yaitu dari induk yang menderita salmonellosis dan secara Horizontal yaitu dari lingkungan sekitar yang tercemar bakteri *Salmonella sp.*

Telur merupakan salah satu sumber pangan bagi manusia, khususnya untuk telur ayam buras kebanyakan sering dimakan tanpa dimasak terlebih dahulu, sehingga memungkinkan penularan bakteri *Salmonella sp.* jauh lebih tinggi dari telur lain. Menurut SNI No. 01-6366-2000, batas cemaran bakteri *Salmonella sp.* yang diperbolehkan pada telur segar adalah negatif atau tidak boleh mengandung bakteri *Salmonella sp.*

Dari uraian di atas, maka dilakukan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui ada tidaknya cemaran bakteri *Salmonella sp.* pada telur ayam buras yang dijual di beberapa pasar tradisional wilayah Surabaya Timur. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September 2008, berjenis survey lapangan. Sampel yang digunakan berjumlah 40 butir telur ayam buras yang diambil dari empat pasar tradisional wilayah Surabaya Timur (Pasar Soponyono, Pasar Pucang, Pasar Menur, dan Pasar Pacarkeling). Dari telur tersebut diambil kuning telurnya kemudian dilakukan isolasi dan identifikasi bakteri *Salmonella sp.* di Laboratorium Bakteriologi dan Mikologi Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga.

Hasil penelitian, dari 40 butir sampel telur yang diteliti, seluruhnya tidak mengandung bakteri *Salmonella sp.* Ini menunjukkan bahwa telur yang dijual di beberapa pasar tradisional wilayah Surabaya Timur mempunyai kualitas yang cukup baik dan telah memenuhi standar batas cemaran bakteri *Salmonella sp.* yang ditetapkan pemerintah.

***Salmonella sp.* DETECCION ON LOCAL CHICKEN EGGS THAT WERE
SOLD AT TRADITIONAL MARKET IN EAST SURABAYA**

Gigih Setiawan

ABSTRACT

The purpose of this research is to know the contaminan of bacterium of *Salmonella sp* on local chicken eggs wich sold at traditional market in East Surabaya. Sample of this research were taken from 40 local chicken eggs from four randomized traditional market. After ward each and every sample were inoculated at *Tetrathionate Broth* media, then streaked at *Salmonella Shigella Agar* (SSA) media. If a colony on SSA media appeared to be convex, transparant, with or without black spot at central shares, after that will be continued with Gram stain and biochemistry test covering cultivation at media of TSIA, SIM, SCA, and Urea Agar. The result, from 40 sample of local chicken eggs which is sold in traditional market in East Surabaya indicated that were no containing *Salmonella sp.*

Key word : *Salmonella sp.*, local chicken eggs, tradisional market.