

SKRIPSI

DETEKSI PENCEMARAN BAKTERI *Salmonella sp.* PADA UDANG PUTIH (*Penaeus merguensis*) SEGAR DI PASAR TRADISIONAL KOTAMADYA SURABAYA

kk
KH 68/02

Nas
d



MILIK
PERPUSTAKAAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA

OLEH :

ZUHRIANSYAH NASUTION
KISARAN - SUMATERA UTARA

FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
2000

SKRIPSI

DETEKSI PENCEMARAN BAKTERI *Salmonella sp.* PADA UDANG PUTIH (*Penaeus merguianensis*) SEGAR DI PASAR TRADISIONAL KOTAMADYA SURABAYA

Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh
Gelar Sarjana Kedokteran Hewan
pada
Fakultas Kedokteran Hewan - Universitas Airlangga



MILIK
PERPUSTAKAAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA

OLEH :

ZUHRIANSYAH NASUTION
KISARAN - SUMATERA UTARA

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
2000**

**DETEKSI PENCEMARAN BAKTERI *Salmonella sp.* PADA UDANG
PUTIH (*Penaeus merguinus*) SEGAR DI PASAR TRADISIONAL
KOTAMADYA SURABAYA**

Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Kedokteran Hewan

pada

Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga

Oleh :

ZUHRIANSYAH NASUTION
NIM 069512219

Menyetujui,

Komisi Pembimbing



Imam Mustofa, M.Kes.,Drh.
Pembimbing Pertama



Hasutji Endah N.,M.P.,Drh.
Pembimbing Kedua

**DETEKSI PENCEMARAN BAKTERI *Salmonella sp.* PADA UDANG
PUTIH (*Penaeus merguensis*) SEGAR DI PASAR TRADISIONAL
KOTAMADYA SURABAYA**

ZUHRIANSYAH NASUTION

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pencemaran bakteri *Salmonella sp.* pada udang putih segar yang dipasarkan di pasar tradisional di wilayah Kotamadya Surabaya.

Udang putih segar diambil dari pasar-pasar tradisional di lima wilayah Kotamadya Surabaya yaitu Surabaya Timur, Surabaya Selatan, Surabaya Pusat, Surabaya Utara dan Surabaya Barat. Setiap wilayah diwakili oleh lima sampel, jumlah sampel keseluruhan adalah 25 sampel dengan setiap sampel beratnya 100 gram.

Sampel pada setiap wilayah digerus dengan mortir dan dibuat suspensi untuk diambil isolatnya, kemudian dipupuk di medium *Salmonella Shigella Agar* (SSA). Selanjutnya diperiksa dengan mikroskop dan diuji sifat biokimiawinya.

Data yang diperoleh dari hasil pemupukan bakteri *Salmonella sp.* dianalisis secara deskriptif dan dilanjutkan dengan uji Chi-Kuadrat untuk mengetahui perbedaan tingkat pencemarannya.

Hasil dari pengujian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa udang putih segar yang dipasarkan di pasar tradisional di wilayah Kotamadya Surabaya tercemar *Salmonella sp.*, tetapi tidak menunjukkan perbedaan yang nyata pada tingkat pencemarannya ($p > 0,05$).