

**IDENTIFIKASI *Vibrio cholerae* DAN *Vibrio parahaemolyticus*  
PADA UDANG DAN KERANG YANG DIJUAL DI PASAR  
MODERN DAN PASAR TRADISIONAL**

**(IDENTIFICATION OF *Vibrio cholerae* AND *Vibrio parahaemolyticus*  
ON SHRIMP AND SCALLOP SOLD IN MODERN AND  
TRADITIONAL MARKETS)**

Maya Rosilayah Sri Utami, Dra. Nony Puspawati, M.Si

**INTISARI**

Di Indonesia, makanan yang berasal dari hasil laut sangat digemari oleh masyarakat. Penjualan hasil laut diperjual belikan di pasar modern dan pasar tradisional, salah satunya udang dan kerang. Udang dan kerang berasal dari perairan laut yang memungkinkan bakteri halofilik untuk hidup karena dalam perairan laut banyak terjadi interaksi seperti bakteri *Vibrio cholerae* dan *Vibrio parahaemolyticus*. Tujuan pemeriksaan ini adalah untuk mengidentifikasi *Vibrio cholerae* dan *Vibrio parahaemolyticus* pada udang dan kerang yang dijual di pasar modern dan pasar tradisional.

Pemeriksaan *Vibrio cholerae* dan *Vibrio parahaemolyticus* dilakukan pada udang dan kerang yang dibeli dari pasar modern dan pasar tradisional di daerah Surakarta. Persiapan sampel dilakukan dengan menimbang 10 gram dan dihancurkan menggunakan mortir steril sampai halus dan diencerkan dalam 90 ml aquadest steril. Pipet 1 ml suspensi dimasukkan ke dalam 10 ml media *Alkali Peptone Water* (APW), diinkubasi pada suhu 37°C selama 24 jam. Suspensi diinokulasikan secara gores 1 ose pada media *Thiosulfate Citrate Bile Sucrose* (TCBS) Agar, diinkubasi pada suhu 37°C selama 24 jam. Hasil positif didapat *Vibrio parahaemolyticus* pada udang pasar tradisional dengan adanya pertumbuhan koloni berwarna hijau bulat besar diantara koloni hijau kecil pada media TCBS Agar.

Hasil pemeriksaan yang telah dilakukan pada sampel udang dan kerang yang dijual di pasar modern dan di pasar tradisional. *Vibrio parahaemolyticus* hanya ditemukan pada udang di pasar tradisional namun tidak ditemukan *Vibrio cholerae*.

---

Kata kunci: *Vibrio cholerae*, *Vibrio parahaemolyticus*, Udang, Kerang, Pasar Modern, Pasar Tradisional.

**ABSTRACT**

In Indonesia, the food comes from the sea is very popular by society. Sales of sea product traded in modern and traditional markets, one of them are shrimp and scallop. The shrimp and scallop from sea allowing halophilic bacteria to live because in the sea many occur interactions as *Vibrio cholerae* and *Vibrio parahaemolyticus* bacterias. The purpose of this inspection was to identify *Vibrio cholerae* and *Vibrio parahaemolyticus* on shrimp and scallop sold in modern and traditional markets.

The examination of *Vibrio cholerae* and *Vibrio parahaemolyticus* was done on shrimp and scallop which bought from modern and traditional markets in Surakarta. Sample preparation was done by weighing 10 grams and crushed using sterile mortar until smooth and diluted in 90 ml of sterile distilled water. Pipette 1 ml suspension put in 10 ml media of Alkaline Peptone Water (APW), incubated at 37°C for 24 hours. Suspension inoculated by scratch 1 ose in media of Thiosulfate Citrate Bile Sucrose (TCBS) Agar, incubated at 37°C for 24 hours. The positive results obtained *Vibrio parahaemolyticus* in shrimp of traditional market with there was colony growth with big round green among small green colony on media of TCBS Agar.

The examination result that had been done on shrimp and scallop samples sold in modern and traditional markets, *Vibrio parahaemolyticus* was found only in the shrimp in traditional market but did not found *Vibrio cholerae*.

---

Keywords: *Vibrio cholerae*, *Vibrio parahaemolyticus*, shrimp, scallop, Modern Market, Traditional Market.