

**IDENTIFIKASI *Salmonella* sp. PADA SOSIS DAGING SAPI YANG
BEREDAR DI BEBERAPA PASAR TRADISIONAL DAN PASAR
MODERN DAERAH SUKOHARJO**

***IDENTIFICATION Salmonella sp. ON BEEF SAUSAGE CIRCULATED
IN SOME TRADITIONAL AND MODERN MARKETS IN SUKOHARJO***

Winda Istianingrum

Program Studi D-III Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi
Jl. Letjen. Sutoyo Mojosongo, Surakarta 57127

INTISARI

Sosis merupakan produk olahan daging yang mempunyai nilai gizi tinggi. Sosis termasuk salah satu produk olahan daging yang digemari oleh masyarakat karena termasuk makanan siap santap dan mudah didapat. *Salmonella* sp. merupakan bakteri berbentuk batang lurus, gram negatif dan tidak membentuk spora. Penyakit yang disebabkan oleh *Salmonella* sp. disebut salmonellosis. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi bakteri *Salmonella* sp. pada sosis daging sapi yang dijual di beberapa Pasar Tradisional dan Pasar Modern Daerah Sukoharjo.

Pemeriksaan sosis ini dilakukan di Laboratorium Universitas Setia Budi pada bulan Desember 2015. Sampel sosis diambil dari 4 Pasar Tradisional dan 4 Pasar Modern di daerah Sukoharjo dengan masing-masing diambil 2 sampel. Identifikasi *Salmonella* ini menggunakan metode isolasi yang menggunakan media seperti Buffer Pepton, Selenit, BSA dan media uji Biokimia.

Berdasarkan hasil penelitian identifikasi *Salmonella* diketahui bahwa sampel sosis daging sapi yang dijual di beberapa Pasar Tradisional dan Pasar Modern tidak ditemukan bakteri *Salmonella* sp.

Kata kunci : Sosis, *Salmonella* sp. Pasar Tradisional, Pasar Modern

ABSTRACT

Sausage is a processed meat product that contains high nutrients. Sausage included as one of the favorite processed meat product because it's a ready to eat food and easy to find it. *Salmonella* sp is a bacteria that have a straight pole shape, negative gram, and didn't form spore. Disease that caused by *Salmonella* sp called salmonellosis. Purpose of this research is to identify *Salmonella* sp bacteria on beef sausage that sold in some Traditional Market and Modern Market in Sukoharjo.

Research of this sausage done in Laboratory of Universitas Setia Budi (Setia Budi University) on December 2015. Sausage samples taken from 4 traditional markets and 4 modern markets in Sukoharjo with 2 samples from each place. *Salmonella* identification use isolation method that using media like Buffer Pepton, Selenit, BSA, dan Biochemical test media.

Based on *Salmonella* identification research results known that beef sausage samples from traditional markets and modern markets *Salmonella* sp are not found.

Keywords : Sausage, *Salmonella* sp. Traditional market, Modern market
