

INTISARI

Ngazimah, Intan, Nahdhotul. 2019. *Identifikasi Bakteri Salmonella sp dan Escherichia coli Pada Ikan Teri (Stelophorus sp) yang Dijual Di Pasar Surakarta*. Karya tulis ilmiah, Program Studi D-III Analisis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi.

Ikan asin adalah bahan makanan yang terbuat dari daging ikan yang diawetkan dengan menambahkan banyak garam. Ikan asin digemari karena mudah dalam mendapatkan dan harganya terjangkau sehingga masyarakat ekonomi bawah sampai atas dapat menikmatinya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah terdapat bakteri *Salmonella sp* dan *Escherichia coli* pada Ikan Teri (*Stelophorus sp*) yang dijual di pasar Surakarta.

Ikan Teri (*Stelophorus sp*) diperoleh dari Pasar Mojosongo, Pasar Nusukan, dan Pasar Legi. Identifikasi yang dilakukan meliputi identifikasi *Escherichia coli*, dan *Salmonella sp*. *Escherichia coli* diisolasi menggunakan media *Endo Agar*, dan *Salmonella sp* diisolasi menggunakan media *Salmonella Shigella Agar*, selanjutnya dilakukan uji biokimia.

Hasil Penelitian dari sampel Ikan Teri (*Stelophorus sp*) didapatkan hasil positif adanya bakteri *Escherichia coli*, dan *Salmonella sp* pada semua sampel.

Kunci : *Salmonella sp*, *Escherichia coli*, Ikan Teri