

IDENTIFIKASI BAKTERI *Salmonella* sp. PADA TELUR AYAM KAMPUNG YANG DI JUAL DI PETERNAK LANGSUNG DENGAN PERBEDAAN MASA SIMPAN

Dia Wulan Suci¹, Dr. Eni Kurniati, S.Si., MSc², Dra Ida Nurhayati, M.Kes³
¹²³ Jurusan Teknologi Laboratorium Medis, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Jalan
Ngadinegaran MJ 3 No.62, Mantriheron, Kota Yogyakarta, 55141
Email : diawulansuci@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang : Telur ayam kampung seringkali di konsumsi secara mentah untuk tujuan pengobatan dan dipercaya meningkatkan stamina, daya tahan dan vitalitas dalam tubuh. Selain itu juga sering digunakan sebagai bahan makanan pendamping ASI (MPASI) untuk bayi dan balita dalam kondisi setengah matang, terutama pada kuning telur, karena dianggap memiliki kandungan gizi yang lebih baik, mudah dicerna, serta mampu meningkatkan nafsu makan dan daya tahan tubuh anak, tanpa mengetahui adanya kontaminasi yang terdapat di dalam telur. Telur ayam diperkirakan dapat mengandung bakteri *Salmonella* karena bakteri tersebut merupakan salah satu patogen yang umum ditemukan pada unggas dan lingkungannya.

Tujuan Penelitian : Untuk mengetahui identifikasi bakteri *Salmonella* sp. dan jenis spesies *Salmonella* sp. pada telur ayam kampung yang di jual di peternak langsung dengan perbedaan masa simpan (0-≤1 minggu dan 1-2 minggu).

Metode Penelitian : Penelitian ini menggunakan analisis data deskriptif, dengan pendekatan *cross-sectional*. Pemeriksaan dilakukan satu kali pada setiap sampel melalui metode kultur dan uji lanjutan jenis spesies *Salmonella* metode analyzer mikroba menggunakan alat VITEK® dan dilanjutkan dengan uji serologi sebagai uji konfirmasi.

Hasil Penelitian : Seluruh sampel mengalami perubahan menjadi keruh pada uji pra-pengayaan/terdapat pertumbuhan bakteri pada media BPW, dan sebagian besar sampel tidak menunjukkan perubahan pada uji pengayaan selektif/tidak ada pertumbuhan, namun terdapat satu sampel dengan kondisi agak keruh/pertumbuhan rendah pada media SCB, dan uji kultur pada media XLD menunjukkan tidak adanya koloni khas *Salmonella* sp. pada seluruh sampel.

Kesimpulan : seluruh sampel telur ayam kampung yang di jual di peternak langsung dengan perbedaan masa simpan (0-≤1 minggu dan 1-2 minggu) dinyatakan negatif mengandung *salmonella* sp. dan memenuhi persyaratan keamanan pangan.

Kata Kunci : *Salmonella* sp., Telur ayam kampung, Peternak.

“IDENTIFICATION OF Salmonella sp. BACTERIA IN FREE-RANGE CHIKEN EGGS SPLD DIRECTLY BY FARMERS WITH DIFFERENCES IN SHELF LIFE”

Dia Wulan Suci¹, Dr. Eni Kurniati, S.Si., MSc², Dra Ida Nurhayati, M.Kes³
¹²³ Jurusan Teknologi Laboratorium Medis, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Jalan
Ngadinegaran MJ 3 No.62, Mantrijeron, Kota Yogyakarta, 55141
Email : diawulansuci@gmail.com

ABSTRACT

Background : *Free-range chicken eggs are often consumed raw for medicinal purposes and are believed to increase stamina, endurance, and vitality in the body. In addition, they are also often used as complementary food for breast milk (MPASI) for babies and toddlers in a half-cooked condition, especially in egg yolks, because they are considered to have better nutritional content, are easy to digest, and can increase children's appetite and immunity, without knowing the contamination contained in the eggs. Chicken eggs are thought to contain Salmonella bacteria because these bacteria are one of the pathogens commonly found in poultry and their environment.*

Research Objective : *To identify Salmonella sp. bacteria and their species in free-range chicken eggs sold directly from farmers, with different shelf lives (0-≤1 week and 1-2 weeks).*

Research Method : *This study used descriptive data analysis with a cross-sectional approach. Each sample was examined once using culture and subsequent Salmonella species testing using a microbial analyzer using the VITEK® instrument, followed by serological confirmation.*

Research Results : *all samples experienced changes to become cloudy in the pre-enrichment test/there was bacterial growth in BPW media, and most samples did not show changes in the selective enrichment test/no growth, but there was one sample with a slightly cloudy condition/low growth in SCB media, and the culture test on XLD media showed no typical Salmonella sp. colonies in all samples.*

Conclusion : *All samples of free-range chicken eggs sold directly to farmers with different shelf lives (0-≤1 week and 1-2 weeks) tested negative for Salmonella sp. and met food safety requirements.*

Keywords: *Salmonella sp., Free-range chicken eggs, Farmers.*