

ISOLASI DAN IDENTIFIKASI CEMARAN BAKTERI
***Salmonella* sp. TERHADAP DAGING BEBEK**
YANG DI JUAL PASAR TRADISIONAL
KOTA SURABAYA

SKRIPSI



Oleh:
MILA ROSATUS SAKDIAH
NPM : 19820114

FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA
SURABAYA
2023

**ISOLASI DAN IDENTIFIKASI CEMARAN BAKTERI
Salmonella sp. TERHADAP DAGING BEBEK
YANG DI JUAL PASAR TRADISIONAL
KOTA SURABAYA**

SKRIPSI

Skripsi ini diajukan untuk memperoleh gelar Sarjana Kedokteran Hewan pada
Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

Oleh:

MILA ROSATUS SAKDIAH
NPM : 19820114

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA
SURABAYA**

2023

HALAMAN PENGESAHAN

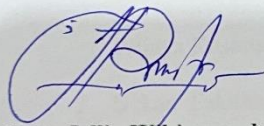
ISOLASI DAN IDENTIFIKASI CEMARAN BAKTERI
Salmonella sp. TERHADAP DAGING BEBEK
YANG DI JUAL PASAR TRADISIONAL
KOTA SURABAYA

Oleh:

MILA ROSATUS SAKDIAH
NPM : 19820114

Skripsi ini diajukan untuk memperoleh gelar Sarjana Kedokteran Hewan pada
Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

Pembimbing Utama, Menyetujui, Pembimbing Pendamping,

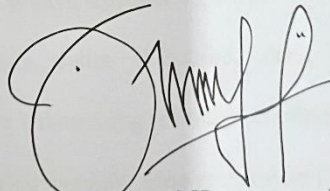


Dr. Freshinta Jellia Wibisono, drh., M.Vet



Ady Kurnianto, drh., M.Si.

Mengetahui,
Ketua Program Studi Fakultas Kedokteran Hewan
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya



drh. Intan Permatasari Hermawan, M.Si

Tanggal: 3 April 2023

LEMBAGA HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI IKASIP
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Yang bertanda tangan di bawah ini, menyatakan bahwa:

Nama : **MILA ROSATUS SAKDIAH**

NPM : **19820114**

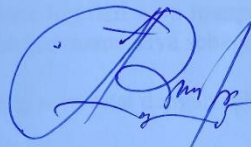
Telah melakukan perbaikan terhadap naskah skripsi yang berjudul :

“Isolasi dan Identifikasi Cemaran Bakteri Salmonella sp. Terhadap Daging Bebek yang dijual Pasar Tradisional Kota Surabaya”.

Sebagaimana yang disarankan oleh tim penguji pada tanggal

Tim Penguji

Ketua,



Dr. Freshinta Jellia Wibisono, drh., M.Vet.

Anggota



Ady Kurnianto, drh., M.Si.



Muh. Noor Rahman, drh., M.vet.,

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya mahasiswa Universitas Wijaya Kusuma Surabaya:

Nama : Mila Rosatus Sakdiah
NPM : 19820114
Program Studi : Pendidikan Dokter Hewan
Fakultas : Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, saya memberikan kepada Perpustakaan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya karya ilmiah saya yang berjudul **Isolasi dan Identifikasi Cemaran Bakteri Salmonella sp. Terhadap Daging Bebek yang dijual Pasar Tradisional Kota Surabaya.**

Dengan demikian saya memberikan kepada Perpustakaan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya hak untuk menyimpan, mengalihkan dalam bentuk media lain, dan mempublikasikannya di internet atau media lain untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya maupun memberikan royalti kepada saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis.

Demikian pernyataan ini yang saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di Surabaya,

Pada tanggal : 12 Desember 2023

Yang menyatakan,

(Mila Rosatus Sakdiah)

**ISOLASI DAN IDENTIFIKASI CEMARAN BAKTERI
Salmonella sp. TERHADAP DAGING BEBEK
YANG DIJUAL PASAR TRADISIONAL
KOTA SURABAYA**

Mila Rosatus Sakdiah

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui adanya cemaran bakteri *Salmonella sp.* terhadap daging bebek yang dijual pasar tradisional Kota Surabaya. Total sampel daging bebek yang digunakan sejumlah 30 sampel dari lima pasar tradisional Surabaya. Dalam penelitian dilakukan penanaman pada media *Salmonella Shigela Agar* (SSA). Analisis data yang digunakan dalam bentuk analisis kualitatif untuk menghasilkan hasil positif dan negatif dalam mengetahui cemaran bakteri *Salmonella sp.* Hasil penelitian ini ditemukannya bakteri *Salmonella sp.* sebanyak 25 dari 30 sampel atau 90%.

Kata kunci: *Salmonella sp.*, daging bebek, pasar tradisional, Kota Surabaya.

**ISOLATION AND IDENTIFICATION OF BACTERIAL
CONTAMINATION *Salmonella sp.* CONCERNING DUCK
MEAT SOLD IN THE TRADITIONAL MARKET OF
SURABAYA CITY**

Mila Rosatus Sakdiah

ABSTRACT

This research was carried out with the aim of determining the presence of *Salmonella sp* bacterial contamination. on duck meat sold in traditional markets in the city of Surabaya. The total duck meat samples used were 30 samples from five traditional markets in Surabaya. In the research, planting was carried out on *Salmonella Shigela Agar* (SSA) media. Data analysis is used in the form of qualitative analysis to produce positive and negative results in determining *Salmonella sp.* bacterial contamination. The results of this research found *Salmonella sp.* as many as 25 out of 30 samples or 90%.

Keywords: Salmonella sp., duck meat, traditional market, Surabaya City.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT., yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Identifikasi Dan Isolasi Tingkat Cemaran Bakteri *Salmonella* sp. Terhadap Daging Bebek Yang Di Jual Pasar Tradisional Kota Surabaya ”.

Maksud dan tujuan penulisan ini adalah untuk memenuhi syarat menyelesaikan studi dan mendapatkan gelar Sarjana Kedokteran Hewan di Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.

Terwujudnya penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan motivasi dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Rektor Universitas Wijaya Kusuma Surabaya, Prof. Dr. H. Widodo Ario Kentjono, dr. Sp.THT-KL(K), FICS yang telah memberikan ijin dan menerima penulis sebagai mahasiswa di Fakultas Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
2. Dekan Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya drh. Desty Apritya, M.Vet. yang telah membantu kelancaran Pendidikan penulis di Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
3. Dr. Freshinta Jellia Wibisono, drh., M.Vet., selaku dosen Pembimbing Utama yang telah membimbing, memberikan petunjuk, nasehat dan saran-saran, serta melakukan perbaikan Proposal hingga selesai.

4. Ady Kurnianto, drh., M.Si., selaku dosen Pembimbing Pendamping yang telah membimbing, mengarahkan, memberi dorongan semangat dan mengoreksi skripsi ini dengan penuh kesabaran dan ketulusan.
5. Muh. Noor Rahman, drh., M.vet., selaku dosen Penguji yang telah meluangkan waktu, pemikiran, saran serta motivasi demi menyempurnakan skripsi.
6. Seluruh Dosen dan staf di Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya yang telah membantu dalam menyelesaikan studi.
7. Kedua orang tua tercinta, Bapak Mustohirin, dan Ibu Nurwaqidah, yang selalu memberikan dukungan semangat, doa dan selalu mengorbankan segalanya demi kebahagiaan dan kesuksesan anaknya.
8. Sahabat dan orang terkasih M Anria Kumala Dewi, Elzham, Irfan Alias Kendek yang telah membantu, memberi semangat, doa dan menjadi tempat curhat 24/7.
9. Teman angkatan 2019 yang telah berjuang bersama-sama dan saling mendoakan kesuksesan di masa yang akan datang.

Kepada semua pihak yang sudah membantu penulis selama ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu. Semoga Allah SWT melimpahkan rahmat serta karunia-Nya kepada semua pihak yang telah membantu penulis dengan tulus ikhlas dalam menyelesaikan Pendidikan ini. Aamiin.

Penulis menyadari bahwa proposal ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh sebab itu kritik dan saran sangat penulis harapkan demi kesempurnaan proposal ini. Penulis berharap semoga proposal ini bermanfaat bagi masyarakat dan semua pihak yang membaca. Aamiin.

Surabaya, 12 Desember 2023

Penulis,

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI	iii
LEMBAR PERNYATAAN PUBLIKASI	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Hasil Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Bebek (<i>Anas Platyrhynchos Domesticus</i>).....	4
2.1.1 Klasifikasi.....	4
2.1.2 Kualitas dan Kandungan Nutrisi Daging Bebek	5
2.1.3 Keamanan Pangan	7
2.2 <i>Salmonella spp.</i>	8
2.2.1 Morfologi <i>Salmonella spp.</i>	9
2.2.2 Patogenitas <i>Salmonella spp.</i>	10
2.3 Pewarnaan Gram	11
2.4 Uji Biokimia.....	13
2.4.1 Uji <i>Triple Sugar Iron (TSIA)</i>	13
2.4.2 Uji <i>Sulfide Indol Motility (SIM)</i>	14
2.4.3 Uji <i>Simmon Citrate Agar (SCA)</i>	14
2.4.4 Uji Urease.....	15
2.5 Profil Wilayah Surabaya	15

III. MATERI DAN METODE	17
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	17
3.2 Materi Penelitian	17
3.2.1 Alat Penelitian	17
3.2.2 Bahan Penelitian.....	17
3.3 Metode Penelitian.....	17
3.3.1 Jenis Penelitian	17
3.3.2 Sampel	18
3.3.3 Teknik Pengambilan Sampel.....	18
3.4 Prosedur Penelitian.....	19
3.4.1 Persiapan Penelitian.....	19
3.4.2 Pembiakan Pada Media <i>Tetrathionate Broth</i> (TB).....	19
3.4.3 Identifikasi Bakteri <i>Salmonella spp.</i>	20
3.4.4 Pewarnaan Gram	21
3.5 Uji Biokimia	22
3.5.1 Uji <i>Sulfide Indol Motility</i> (SIM).....	22
3.5.2 Uji <i>Simmon Citrate Agar</i> (SCA)	23
3.5.3 Uji <i>Triple Sugar Iron Agar</i> (TSIA)	23
3.5.4 Uji Urease Agar.....	24
3.6 Kerangka Operasional Penelitian.....	25
3.7 Analisis Data.....	26
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1 Hasil Penelitian	27
4.1.1 Isolasi Salmonellosis	27
4.1.2 Pewarnaan Gram	29
4.1.3 Uji Biokimia.....	30
4.2 Pembahasan	31
4.2.1 Cemaran <i>Salmonella spp.</i>	31
V. KESIMPULAN	36
5.1 Kesimpulan	36
5.2 Saran	36
LAMPIRAN	43

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Kandungan nutrisi daging bebek per 100 gram	6
2.2 Identifikasi <i>Salmonella spp.</i> pada uji biokimia	13
3.1 Distribusi unit sampel penelitian	19
4.1 Hasil cecaran bakteri <i>Salmonella spp.</i>	28
4.2 Hasil uji biokimia bakteri <i>Salmonella spp.</i>	30

DAFTAR GAMBAR

Gambar

	Halaman
2.1 Bebek Mojosari	5
2.2 <i>Salmonella spp.</i>	8
2.5 Peta Kota Surabaya	16
4.1 Koloni <i>Salmonella spp.</i> pada media selektif (MCA).....	27
4.2 Diagram cemaran <i>Salmonella spp.</i> pada 5 pasar di Kota Surabaya	28
4.3 Pemeriksaan mikroskopis dengan pewarnaan gram.....	29
4.4 Hasil uji biokimia media TSIA, SCA, Urease dan SIM	30