

**UJI BAKTERIOLOGI DAN RESISTENSI ANTIBIOTIK TERHADAP
BAKTERI *Salmonella* PADA MAKANAN JAJANAN TELUR GORENG DI
SEKOLAH DASAR WILAYAH KECAMATAN JATINEGARA PERIODE
NOVEMBER – DESEMBER 2017**

Siska Yolanda

Abstrak

Telur adalah bahan baku yang sering digunakan untuk membuat makanan. Makanan jajanan berbahan telur yang paling sering dijual oleh pedagang di sekitar Sekolah Dasar wilayah Kecamatan Jatinegara adalah telur gulung. *Salmonella* merupakan bakteri yang sering ditemukan pada makanan yang berbahan baku telur. *Salmonella* dapat berasal dari induk ayam itu sendiri maupun dari pencemaran lingkungan sekitar. Penelitian ini bertujuan mengidentifikasi *Salmonella* pada makanan jajanan telur goreng di SD wilayah Kecamatan Jatinegara dan untuk menghitung jumlah koloni *Salmonella* pada makanan jajanan telur goreng dengan metode *Total Plate Count* (TPC) serta menguji resistensi *Salmonella* terhadap antibiotik Amoxicillin, Chloramphenicol, dan Ceftriaxone dengan metode *Kirby Bauer*. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah dari 40 sampel makanan jajanan telur goreng ditemukan dua sampel yang positif mengandung *Salmonella* dengan jumlah koloni $5,75 \times 10^3$ CFU/gr dan $5,30 \times 10^3$ CFU/gr. Menurut Keputusan Dirjen POM tahun 2009 jumlah koloni *Salmonella* yang ditemukan dalam penelitian ini masih dikategorikan dalam jumlah aman batas maksimum cemaran mikroba pada pangan, yaitu tidak melebihi 1×10^4 CFU/gram. Hasil uji resistensi antibiotik yang didapat pada penelitian ini adalah berdasarkan diameter zona hambat yang terbentuk, ditemukan bahwa resistensi antibiotik tertinggi terdapat pada Amoxicillin (100%), sedangkan nilai sensitivitas Chloramphenicol dan Ceftriaxone masing – masing adalah 50%. Dapat disimpulkan bahwa Chloramphenicol dan Ceftriaxone lebih efektif menghambat pertumbuhan isolat *Salmonella* dibandingkan dengan Amoxicillin.

Kata Kunci : Telur, *Salmonella*, *Total Plate Count*, *Kirby Bauer*

**BACTERIOLOGICAL TEST AND ATIBIOTIC RESISTANCE AGAINST
Salmonella ON FRIED EGG STREET FOOD AT KECAMATAN
JATINEGARA ELEMENTARY SCHOOL, ON NOVEMBER -
DECEMBER 2017 PERIOD**

Siska Yolanda

Abstract

Egg is one of the substances that is usually used to produce food. Street foods with egg as the main substance that were usually sold nearby an Elementary School located in Kecamatan Jatinegara is telur gulung. *Salmonella* is the bacteria that can be found in every food that contains egg. *Salmonella* could come from the hen as well as the surrounding environment. The purpose of this experiment is to identify *Salmonella* on street food near Elementary schools that located in Kecamatan Jatinegara and to count the total of *Salmonella* that were found in the telur gulung, using Total Plate Count (TPC) method and this experiment will also test the resistance of these *Salmonella* to the Amoxicillin, Chloramphenicol, and Ceftriaxone antibiotics by using Kirby Bauer method. According to the experiment that was done using 40 samples of fried egg street food, 2 samples are positively contains *Salmonella*, with the amount of colony $5,75 \times 10^3$ CFU/gr and $5,30 \times 10^3$ CFU/gr. According to Keputusan Dirjen POM 2009, the amount of *Salmonella* colony that was found in this experiment can still be categorized in safe amount range, as it is still under the maximum limit of microbial contamination on food, that is not more than 1×10^4 CFU/gr. Antibiotics resistant test result that was obtained is according to the inhibition zone diameter formed, Amoxicillin showed the highest resistance (100%), whereas the sensitivity of Chloramphenicol and Ceftriaxone were found equal (50%). Chloramphenicol and Ceftriaxone were more effective at preventing growth of the isolated *Salmonella* compared to Amoxicillin.

Keywords: Egg, Total Plate Count, Kirby Bauer, *Salmonella*.