

ABSTRAK

DETEKSI BAKTERI PATOGEN DALAM ES BALOK YANG DIJUAL DI DEPOT ES BALOK DI PASAR TRADISIONAL BANDAR LAMPUNG

Oleh

ARRI KURNIAWAN

Kontaminasi bakteri patogen dapat menyebabkan penyakit. Penyakit yang dapat terjadi diantaranya diare, disentri, demam, dan banyak penyakit lainnya. Es balok merupakan bentuk beku dari air yang digunakan untuk mengawetkan dan mendinginkan bahan makanan atau minuman. Apabila es balok terkontaminasi bakteri, akan menimbulkan penyakit seperti yang telah disebutkan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui adanya kontaminasi bakteri patogen dalam es balok dan kualitas es balok yang dijual di pasar tradisional Bandar Lampung.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif laboratorik. Pengambilan sampel dilakukan pada April 2013 di pasar tradisional Bandar Lampung. Dalam penelitian ini teknik pengambilan sampel dengan metode *total sampling* dan diperoleh sebanyak 14 sampel. Langkah awal penelitian digunakan metode MPN untuk mendeteksi bakteri *coliform* gram negative dengan media agar *Lactose Broth Single Strength*, *Lactose Broth Triple Strength*, dan *Eosin Methylene Blue Agar*, hasil selanjutnya ditanam pada media *Mac Conkey Agar*, *Triple Sugar Iron Agar*, *SIM (Sulfur Indol Motility) Agar*, dan *Simmons Citrate Agar*. Untuk mendeteksi adanya kontaminasi bakteri gram positif digunakan media agar darah.

Hasil penelitian menunjukkan hasil 100% positif kontaminasi bakteri patogen. Beberapa bakteri yang terdeteksi antara lain *Escherichia coli* (92.86%), *Salmonella sp.* (64.29%), *Shigella sp.* (64.29%), *Klebsiella sp.* (42.68%), *Enterobacter sp.* (42.86%), *Proteus sp.* (21.43%), dan *Streptococcus sp.* (28.57%). Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa kualitas es balok di pasar tradisional Bandar Lampung berkualitas buruk.

Kata Kunci : Es balok, pasar tradisional, MPN, *coliform*.