

ABSTRAK

IDENTIFIKASI BAKTERI PADA BAKSO BAKAR SAOS DAN SAMBALNYA DI KELURAHAN PERWATA KECAMATAN TELUK BETUNG TIMUR

Oleh

A.RIALDI PRANANDA

Latar Belakang: Bakso bakar, saos dan sambalnya merupakan salah satu produk makanan jajanan yang digemari oleh berbagai kalangan masyarakat, dijual dengan harga relatif murah serta banyak dijual di tempat terbuka oleh sebab itu kontaminasi terhadap bakteri dapat terjadi sehingga bisa menjadi salah satu faktor timbulnya *foodborne disease*. Beberapa penelitian angka wabah dan kematian tertinggi pada *foodborne disease* disebabkan oleh bakteri. Tujuan penelitian ini untuk mengidentifikasi bakteri pada bakso bakar, saos, dan sambalnya di Kelurahan Perwata Kecamatan Teluk Betung Timur.

Metode Penelitian: Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pengambilan total sampel. Sampel bakso bakar, saos dan sambalnya diambil sebanyak 1 gram lalu dibawa ke Laboratorium Fakultas Kedokteran Universitas Lampung untuk dilakukan uji Laboratorium. Uji laboratorium yang digunakan adalah pembiakan bakteri pada media Nutrient Agar, lalu dilakukan pewarnaan gram, kemudian dilakukan uji biokimia.

Hasil Penelitian: Dari 39 sampel yang diteliti, ditemukan bakteri pada bakso bakar sebanyak 10 sampel yaitu bakteri *Escherichia coli* 36%, bakteri *Staphylococcus aureus* 7% dan bakteri *Salmonella typhi* 28%. Pada saos ditemukan bakteri sebanyak 6 sampel yaitu *Escherichia coli* 8%, bakteri *Staphylococcus aureus* 23% dan bakteri *Staphylococcus epidermidis* 15%. Pada sambal ditemukan bakteri sebanyak 8 sampel yaitu bakteri *Escherichia coli* 23%, bakteri *Staphylococcus aureus* 23% dan bakteri *Pseudomonas aeruginosa* 15%.

Simpulan: Terdapat cemaran bakteri pada bakso bakar, saos dan sambalnya di Kelurahan Perwata Teluk Betung Timur Bandar Lampung.

Kata kunci: *Foodborne disease*, bakso bakar

ABSTRACT

IDENTIFICATION OF BACTERIA IN GRILLED MEATBALL SAUCE AND CHILLI IN PERWATA VILLAGE OF TELUK BETUNG TIMUR

By

A.RIALDI PRANANDA

Background: Grilled meatball, sauce and chili sauce is one of the snack food products favored by various groups of people, sold at relatively cheap prices and many are sold in the open, therefore contamination of bacteria can occur so that it can be a factor in the emergence of foodborne diseases. Some studies of outbreak rates and the highest deaths in foodborne diseases are caused by bacteria. The purpose of this study was to detect contamination of bacteria in grilled meatball, sauce and chilli in Perwata Village of Teluk Betung Timur.

Methods: This research used descriptive observational method, using total sampling method. The samples of grilled meatball, sauce and chilli using 1 gram and samples were taken to Laboratory of Microbiology, Faculty of Medicine, Lampung University, for laboratory test. Laboratory tests conducted are culturing of the bacteria from grilled meatball, sauce and chilli on Nutrient Agar, then gram staining, then conducting the biochemical tests.

Results: From 39 samples, in 10 grilled meatball samples found the growth of *Escherichia coli* 36%, *Staphylococcus aureus* 7% and *Salmonella typhi* 28%. In 6 sauce samples found the growth of *Escherichia coli* 8%, *Staphylococcus aureus* 23% and *Staphylococcus epidermidis* 15%. In 8 chili sauce samples found the growth of *Escherichia coli* 23%, *Staphylococcus aureus* 23% and *Pseudomonas aeruginosa* 15%.

Conclusion: There is contamination of bacteria in the grilled meatball, sauce and chilli in Perwata Village of Teluk Betung Timur Bandar Lampung.

Key words: Foodborne disease, Grilled meatballs