

FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN KEBERADAAN
SALMONELLA SP PADA SUSU BUBUK KEMASAN SACHET YANG DIJUAL DI
PASAR TRADISIONAL KABUPATEN WONOGIRI

PRAHITA INDRIANA RANIASMI -- E2A008107
(2012 - Skripsi)

Susu merupakan media yang baik bagi pertumbuhan mikroba. Salah satu mikroorganisme patogen yang mungkin ditemukan dalam susu adalah *Salmonella sp*. Bakteri ini dapat menimbulkan keracunan makanan, demam typhoid, bakteri-septikimia dan carrier. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis faktor-faktor yang berhubungan dengan keberadaan *Salmonella sp* pada susu bubuk kemasan sachet yang dijual di pasar tradisional. jenis penelitian ini adalah *explanatory research* dengan metode *cross sectional*. penelitian dilaksanakan di beberapa pasar tradisional di Kabupaten Wonogiri dengan jumlah sampel sebanyak 31 dan dianalisis dengan uji *Chi Square*. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa 1 sampel terkontaminasi *Salmonella sp* pada kemasan sachet yang utuh (3,2%), sebanyak 80,6% kemasan dalam keadaan utuh, 51,6% cara dan kondisi penyimpanannya kurang baik, 61,3% lingkungan tempat berjualan kurang baik, dan 90,3% susu yang dijual belum lewat masa kedaluwarsa. Hasil analisis menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara kondisi kemasan dengan keberadaan *Salmonella sp* ($p=1,0$), tidak ada hubungan antara cara dan kondisi penyimpanan dengan keberadaan *Salmonella sp* ($p=1,0$), tidak ada hubungan antara lingkungan tempat berjualan dengan keberadaan *Salmonella sp* ($p=0,387$), dan tidak ada hubungan antara status kedaluwarsa dengan keberadaan *Salmonella sp* ($p=1,0$). Kesimpulan dari penelitian ini adalah adanya kontaminasi *Salmonella sp* pada susu bubuk kemasan sachet yang kondisi kemasannya utuh dan tidak ada hubungan antara faktor-faktor lingkungan dengan keberadaan *Salmonella sp* pada susu bubuk kemasan sachet yang dijual di pasar tradisional Kabupaten Wonogiri.

Kata Kunci: susu bubuk, sachet, *Salmonella sp*, pasar tradisional