

PEMERIKSAAAN KUMAN SALMONELLA PADA TELUR AYAM KAMPUNG
(Studi Mikrobiologi Telur Ayam kampung Pada Penjual Jamu di Kecamatan Sumarang Selatan)

Oleh: BUDI SUPRASTOWO -- G101880123
(1993 - Skripsi)

Telur merupakan salah satu bahan makanan yang banyak mengandung protein, khususnya protein hewani. Dalam sebuah telur terkandung asam amino yang lengkap, hampir semua mineral, serta berkalori tinggi. Oleh karena sifat telur tersebut, maka telur sering disebut dengan kapsul gizi, yang sangat dianjurkan untuk dikonsumsi manusia.

dalam kenyataannya, telur memang menjadi bahan makanan yang digemari oleh masyarakat hingga sekarang ini. Banyak tujuan dan cara orang dalam mengonsumsi telur, salah satunya adalah dikonsumsi mentah sebagai campuran minum jamu.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui ada tidaknya kuman Salmonella dalam telur yang digunakan sebagai campuran minum jamu.

Pengumpulan data dilakukan dengan analisis laboratorium terhadap telur yang diambil dari penjual-penjual jamu di kecamatan Semarang Selatan.

Dari 60% sampel yang diperiksa pada tahap pertama dengan media SS agar 8 sampel terlihat adanya pertumbuhan kuman tersangka Salmonella, tetapi setelah diuji lebih lanjut dengan tes biokimia hasilnya negatif, sehingga hasil akhir dari seluruh sampel menunjukkan bahwa telur-telur yang dijual pada penjual-penjual jamu masih terbebas dari adanya Salmonella, tetapi tidak terbebas sama sekali dari kuman lain mungkin patogen.

Oleh karena itu, masih diperlukan penelitian-penelitian lebih lanjut untuk melihat pertumbuhan kuman lain dalam telur yang mungkin patogen bagi manusia.

Kata Kunci: Kuman salmonella, telur ayam