

IDENTIFIKASI BAKTERI *Salmonella* spp DAN JUMLAH KUMAN TOTAL PADA SAMPEL DAGING KEBAB
STAND DI KOTA SEMARANG

Selestin Nisfu Choiriyah – 25010112130327

(2016 - Skripsi)

Daging merupakan bahan pangan yang rentan terkontaminasi bakteri, seperti Bakteri *Salmonella* spp. Pada era ini semakin banyak pangan yang menggunakan daging sebagai salah satu komposisinya, seperti makanan cepat saji daging kebab. Keberadaan dan tren pangan kebab stand menjadi hal menarik untuk dilakukan penelitian terhadapnya, yaitu identifikasi keamanan daging kebab tersebut dari kontaminasi bakteri *Salmonella* dan jumlah kuman total pada sampel daging kebab serta faktor–faktor yang mempengaruhi kontaminasi pada daging kebab. Penelitian ini menggunakan metode survei dan pemeriksaan laboratorium dengan pendekatan cross sektional. Sampel penelitian ini adalah 40 sampel daging kebab yang ada di Kota Semarang. Hasil penelitian ini menunjukkan 22 (55%) sampel daging kebab positif mengandung *Salmonella* spp, dan 39 (97,5%) sampel tidak memenuhi syarat untuk jumlah kuman total. Berdasarkan hasil analisis dengan chi square diperoleh faktor yang berhubungan dengan kontaminasi daging kebab yaitu proses pemasakan daging kebab ($p=0,002$), higiene peralatan daging kebab ($p=0,02$), kondisi alat transportasi daging kebab ($p=0,048$), dan kondisi penyimpanan daging kebab ($p=0,004$). Sementara faktor yang tidak berhubungan dengan kontaminasi daging kebab yaitu kualitas bahan baku daging kebab, personal higiene penjual ($p=0,427$), dan sanitasi lokasi penjualan daging kebab ($p=0,709$).

Kata Kunci: Daging Kebab, *Salmonella* spp, Jumlah Kuman Total, Higiene, Sanitasi