

RINGKASAN

YULIANA DWI SAFIRA, B32191112, “PENGUJIAN BAKTERI (*Salmonella sp*) PADA TELUR AYAM KONSUMSI DI BALAI BESAR KARANTINA PERTANIAN SURABAYA UNIT PELAYANAN II TANJUNG PERAK” Program Studi Teknologi Industri Pangan, jurusan Teknologi Pertanian, Dosen Pembimbing: Ibu Irene Ratri Andia Sasmita, S.TP, MP (Selaku Dosen Pembimbing Utama). Praktik kerja lapang dilaksanakan di Balai Besar Karantina Pertanian Surabaya Unit Pelayanan II Tanjung Perak. Tujuan Praktik Kerja Lapang di Balai Besar Karantina Pertanian Surabaya Unit Pelayanan II Tanjung Perak yaitu untuk mengetahui metode pengujian bakteri *Salmonella sp* pada telur ayam konsumsi yang sesuai dengan SNI 2897: 2008 dan untuk mengetahui tercemar atau tidaknya telur ayam konsumsi oleh bakteri *Salmonella sp*.

Balai Besar Karantina Pertanian Surabaya merupakan salah satu Unit Pelaksana Teknis (UPT) lingkup Badan Karantina Pertanian – Kementerian Pertanian yang menangani hama dan penyakit pada hewan dan tumbuhan. Identifikasi hama penyakit hewan dan tumbuhan dilakukan di laboratorium karantina hewan dan laboratorium karantina tumbuhan yang terpisah antara satu dengan yang lain. Laboratorium karantina hewan dibagi menjadi beberapa bagian salah satunya adalah laboratorium bakteriologi yang digunakan untuk pengujian cemaran mikroba dalam daging, telur, susu serta hasil olahannya. Salah satu pengujian yang dilakukan di laboratorium bakteriologi adalah pengujian bakteri *Salmonella sp*, tahapan pengujian terdiri dari tahap pra-pengkayaan (*pre-enrichment*), pengkayaan (*enrichment*), isolasi-identifikasi, dan uji biokimia yang meliputi uji urease, uji Indole, uji *methyl red*, uji *voges-proskauer*, uji *citrate*, dan uji gula-gula (uji *malonate* dan uji laktosa).

Telur merupakan salah satu produk hewani yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat sebagai salah satu sumber protein. Kesalahan penanganan dan penyimpanan dapat menyebabkan terkontaminasinya telur oleh bakteri *Salmonella sp*. Hasil pengujian bakteri *Salmonella sp* pada telur ayam konsumsi yang dilakukan di Laboratorium Bakteriologi BBKP Surabaya Unit Pelayanan II

Tanjung Perak menunjukkan hasil bahwa telur ayam konsumsi tidak tercemar bakteri *Salmonella sp* karena semua sampel memberikan reaksi negatif pada uji biokimia. Pengujian bakteri *Salmonella sp* pada telur ayam konsumsi di Laboratorium Bakteriologi Balai Besar Karantina Pertanian Surabaya Unit Pelayanan II Tanjung Perak cukup baik karena telah sesuai dengan SNI 2897: 2008 sehingga perlu dipertahankan.