

ABSTRAK

ANALISIS BAKTERI *Salmonella* sp. PADA SOSIS YANG DIJUAL DI PASAR TRADISIONAL OESAO KABUPATEN KUPANG

Pae A. Y)*

Rupidara, A.D.N)**

Ledo E.S. M)**

Sosis merupakan produk olahan daging yang populer dan banyak dikonsumsi masyarakat. Namun, penanganan yang kurang higienis pada proses produksi, distribusi, dan penjualan dapat menyebabkan kontaminasi mikroorganisme patogen, salah satunya adalah *Salmonella* sp. Bakteri ini dikenal sebagai agen penyebab *salmonellosis*, infeksi *gastrointestinal* yang dapat menimbulkan gejala ringan hingga parah. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis keberadaan *Salmonella* sp. pada sampel sosis yang dijual di Pasar Tradisional Oesao, Kabupaten Kupang. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan mengambil total 6 sampel sosis dari Pasar Tradisional Oesao. Masing-masing sampel diuji secara mikrobiologis melalui serangkaian tahap meliputi isolasi pada media selektif, uji biokimia, dan pengamatan mikroskopis dengan pewarnaan gram. Analisis data dilakukan secara deskriptif kualitatif untuk menggambarkan karakteristik morfologi dan respons pewarnaan gram bakteri yang ditemukan, serta deskriptif kuantitatif untuk menyajikan persentase sampel yang terkontaminasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 6 sampel sosis yang diuji, ditemukannya tiga jenis organisme dalam sampel (yaitu Sampel A, B, dan C) teridentifikasi positif mengandung bakteri *Salmonella* sp. dengan jumlah koloni 5.7×10^7 CFU/gram, *Proteus* sp. Dengan jumlah koloni 3.25×10^7 CFU/g dan *Shigella* sp. Dengan jumlah koloni 5.25×10^7 CFU/g, yang konsisten sebagai bakteri gram-negatif berbentuk batang. Pada sebagian sampel ini mengindikasikan adanya kontaminasi silang dan sanitasi yang kurang memadai sepanjang rantai pasok sosis hingga sampai ke tangan konsumen. Temuan ini menyoroti pentingnya peningkatan standar higiene dan sanitasi bagi pedagang dan produsen sosis. Edukasi mengenai penanganan makanan yang aman serta pengawasan rutin oleh pihak berwenang sangat diperlukan untuk memastikan keamanan produk pangan yang beredar di masyarakat dan melindungi kesehatan konsumen di wilayah Kabupaten Kupang.

Kata Kunci: *Salmonella* sp., Sosis, Pasar Tradisional, Keamanan Pangan, Kabupaten Kupang.

Keterangan :

*) : Peneliti

**) : Pembimbing

ABSTRACT

ANALYSIS OF *Salmonella* sp. BACTERIA IN SAUSAGES SOLD AT OESAO TRADITIONAL MARKET, KUPANG REGENCY

Pae, A. Y)*

Rupidara, A.D.N)**

Ledo, E.S. M)**

Sausage is a popular processed meat product widely consumed by the community. However, unhygienic handling during production, distribution, and sales can lead to contamination by pathogenic microorganisms, including *Salmonella* sp. This bacterium is known to cause salmonellosis, a gastrointestinal infection that can range from mild to severe. This study aimed to analyze the presence of *Salmonella* sp. in sausage samples sold at Oesao Traditional Market, Kupang Regency. This research employed an experimental method, collecting a total of 6 sausage samples from Oesao Traditional Market. Each sample underwent microbiological testing through a series of stages, including isolation on selective media, biochemical tests, and microscopic observation with Gram staining. Data analysis was conducted using a qualitative descriptive approach to describe the morphological characteristics and Gram staining responses of the bacteria found, and a quantitative descriptive approach to present the percentage of contaminated samples. The results showed that out of the 6 sausage samples tested, three types of organisms were identified as positive for bacterial contamination (namely Samples A, B, and C). Sample A was identified as containing *Salmonella* sp. with a colony count of 5.7×10^7 CFU/g, Sample B contained *Proteus* sp. with 3.25×10^7 CFU/g, and Sample C contained *Shigella* sp. with 5.25×10^7 CFU/g. All identified bacteria were consistently found to be Gram-negative rods. The presence of these bacteria in some samples indicates cross-contamination and inadequate sanitation throughout the sausage supply chain until it reaches consumers. These findings highlight the importance of improving hygiene and sanitation standards for sausage vendors and producers. Education on safe food handling and routine monitoring by authorities are crucial to ensure the safety of food products circulating in the community and to protect consumer health in the Kupang Regency.

Keywords: *Salmonella* sp., Sausage, Traditional Market, Food Safety, Kupang Regency.

Notes:

*) : Researcher

**) : Advisor