

ANALISA BAKTERI *SALMONELLA SP* PADA TELUR AYAM

¹Nurul Widad

¹DIII Analis Kesehatan, STIKes Ngudia Husada Madura

Email: nurulwidad40@gmail.com

ABSTRAK

Pendahuluan: *Salmonella sp* adalah genus bakteri yang merupakan penyebab utama penyakit bawaan makanan di seluruh dunia masih terbatasnya studi laboratorium dan kurangnya penyelidikan *Salmonellosis* di negara berkembang membuat resiko penyakit akibat infeksi *Salmonella* ini semakin besar. Bakteri *Salmonella sp* biasanya di temukan pada bahan pangan yang mengandung cukup tinggi bagi pertumbuhan mikroorganisme. Mikroorganisme yang berada dalam telur tersebut dapat menyebabkan keracunan bagi yang mengkonsumsinya. Literature review ini bertujuan untuk mengetahui adanya bakteri *Salmonella sp* pada telur ayam **Metode:** Metode pencarian *literature* yang direview menggunakan database *PubMed*, dan *google scholar* dengan topik “analisa bakteri *Salmonella sp* pada telur ayam” kata kunci pada pencarian database menggunakan teknik boolean operator yang digunakan untuk memperluas atau menspesifikkan pencarian sehingga mempermudah dalam penentuan artikel atau jurnal yang digunakan. Seleksi *literature review* menggunakan kategori inklusi dan eksklusi serta dengan memperhatikan keterkaitan antar keyword. **Hasil:** Sebanyak 5 jurnal yang direview menunjukkan bahwa adanya bakteri *Salmonella sp* pada telur ayam yang positif ada 3 sedangkan yang negatif ada 2. **Diskusi:** Solusi untuk mengatasi masalah tersebut antara lain telur yang seharusnya di konsumsi oleh masyarakat adalah telur yang bebas dari cemaran bakteri, virus maupun jamur. **Kesimpulan:** pada analisa bakteri *Salmonella sp*3 diantaranya positif terdapat bakteri *Salmonella sp*, sedangkan 2 negatif tidak terdapat bakteri *Salmonella sp*.

Kata kunci: *Salmonella sp*, Telur Ayam