

Identifikasi *Salmonella* sp. Pada Kerang Hijau Yang Dijual di Tambak Lorok Semarang

Desti Putriyani¹, Sri Darmawati², Sri Sinto Dewi³

1. Program Studi D III Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang
2. Laboratorium Mikrobiologi Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang

ABSTRAK

Kerang Hijau (*Perna viridis*) merupakan makanan laut (*Seafood*) yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia, karena memiliki nilai gizi protein hewani yang tinggi. Keberadaan kerang hijau yang bersifat menyaring seluruh komponen yang berada di laut (*filter feeder*) memungkinkan kerang untuk tercemar bakteri patogen yang menginfeksi saluran pencernaan, seperti bakteri *Salmonella* sp. Tujuan penelitian ini untuk mengidentifikasi bakteri *Salmonella* sp. pada kerang hijau (*Perna viridis*) yang dijual di Tambak Lorok Semarang.

Metode Identifikasi sampel yang diambil sebanyak 10 sampel dari 10 pedagang kerang hijau di Tambak Lorok Semarang. 1 gr kerang dihaluskan, masukkan pada media selenit cair inkubasi suhu 37°C selama 12 jam, dikultur pada media *Salmonella Shigella Agar* (SSA) & *Mac Conkay* (MC), ditanam pada media uji biokimia (IMVIC.MU.TSIA. Glukosa, Laktosa, Sukrosa).

Hasil penelitian dari 10 sampel bakteri terdapat kontaminasi *Salmonella typhi* dan *Proteus mirabilis* sebanyak 3 (30%) dan *Proteus mirabilis* sebanyak 7 (70%).

Kata Kunci : Kerang Hijau, *Salmonella* sp.