



SINOPSIS

Judul Jurnal : *DETEKSI BAKTERI Salmonella DAN Shigella PADA MAKANAN BURGER DI SUNGAI RAYA DALAM PONTIANAK*

Peneliti : Lisa Apriani, Rahmawati dan Rikhsan Kurniatuhadi

Penelitian ini berfokus pada deteksi bakteri Salmonella dan Shigella dalam makanan burger yang dijual di Sungai Raya Dalam, Pontianak. Burger, sebagai makanan populer di Indonesia, berpotensi terkontaminasi oleh bakteri patogen yang dapat menyebabkan penyakit serius seperti diare dan keracunan makanan. Penelitian dilakukan dengan mengumpulkan 60 sampel dari berbagai komponen burger, termasuk roti, daging, sayuran, dan saus, dari enam penjual berbeda.

Hasil analisis menggunakan media Salmonella Shigella Agar (SSA) menunjukkan bahwa 28,33% dari sampel terkontaminasi Salmonella dan 3,33% terkontaminasi Shigella. Khususnya, 66,67% sampel burger utuh mengandung Salmonella, sedangkan 100% sampel sawi juga terdeteksi mengandung bakteri tersebut. Penelitian ini menegaskan bahwa burger yang dijual di area tersebut seringkali melebihi ambang batas aman yang ditetapkan oleh SNI (Standar Nasional Indonesia), yaitu negatif untuk 25g. Temuan ini menunjukkan pentingnya perhatian terhadap sanitasi dan higienitas dalam pengolahan makanan. Kontaminasi dapat terjadi melalui bahan baku yang tidak bersih atau metode pengolahan yang buruk.

Penelitian ini menyarankan perlunya pengawasan yang lebih ketat terhadap kualitas makanan yang dijual kepada konsumen untuk mencegah risiko kesehatan akibat infeksi bakteri patogen. Hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran akan pentingnya keamanan pangan di kalangan produsen dan konsumen. (Jurnal Probiotik (2019) Vol. 8 (3) halaman : 53 – 57)

