

KARYA TULIS ILMIAH

**ANALISA BAKTERI *Salmonella* sp. PADA IKAN SALMON YANG
DIJUAL DI RESTORAN MAKANAN JEPANG DI KOTA SURABAYA**



**Oleh :
ASIH DWI NUR IMANI
NIM. 20150662031**

**PROGRAM STUDI D3 TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIK
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA
2018**

KARYA TULIS ILMIAH

**ANALISA BAKTERI *Salmonella* sp. PADA IKAN SALMON YANG
DIJUAL DI RESTORAN MAKANAN JEPANG DI KOTA SURABAYA**

Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya Teknologi Laboratorium Medik
Pada Program Studi D3 Teknologi Laboratorium Medik Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surabaya



Oleh :
ASIH DWI NUR IMANI
NIM. 20150662031

**PROGRAM STUDI D3 TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIK
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA
2018**

Pernyataan Tidak Melakukan Plagiat

Saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Asih Dwi Nur Imani
Nim : 20150662031
Program Studi : D3 Teknologi Laboratorium Medik
Fakultas : Fakultas Ilmu Kesehatan

Menyatakan bahwa Karya Tulis Ilmiah yang berjudul "**Analisa Bakteri *Salmonella* sp. pada Ikan Salmon Yang Dijual di Restoran Makanan Jepang di Kota Surabaya.**" yang saya tulis ini benar _ benar tulisan karya sendiri bukan hasil plagiasi, baik sebagian maupun keseluruhan, bila dikemudian hari terbukti hasil plagiasi, maka saya bersedia menerima sanksi akademik sesuai ketentuan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Surabaya.

Surabaya, 31 Juli 2018

Yang membuat pernyataan


ASIH DWI NUR IMANI
NIM 20150662031

LEMBAR PERSETUJUAN

Karya Tulis Ilmiah ini telah diperiksa dan disetujui isi serta susunannya,
sehingga dapat diajukan dalam ujian sidang karya tulis ilmiah pada
Program Studi D3 Teknologi Laboratorium Medik Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surabaya

Surabaya, Juli 2018

Menyetujui,

Pembimbing I


Siti Mardiyah, S.Si,M.Kes

Pembimbing II


Diah Ariana, ST.,MKes

Mengetahui,

Ketua Program Studi


Fitrotin Azizah, S.ST.M.Si

LEMBAR PENGESAHAN

Karya Tulis Ilmiah ini telah dipertahankan dihadapan Tim Penguji Ujian Sidang Karya Tulis Ilmiah oleh mahasiswa atas nama ASIH DWI NUR IMANI Program Studi D3 TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIK Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya.

Tim Penguji

Ketua : Siti Mardiyah, S.Si,M.Kes. (.....)

Anggota : Diah Ariana, ST.,M.Kes. (.....)

Anggota : Anindita Riesti R.A.,S.Si.,M.Si. (.....)

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan

Universitas Muhammadiyah Surabaya

 
Dr. Mundakir, S.Kep.,Ns.,M.Kep

Motto

Saya berdo'a, saya datang, saya
bimbingan, saya revision, saya sidang dan
saya menang.

PERSEMBAHAN

Terimakasih karya tulis ilmiah ini saya persembahkan untuk ketiga orangtua serta kakak-kakak saya yang selalu memanjatkan do'a disetiap sujud kalian, serta selalu mendukung dan memberikan arahan serta semangat..

KATA PENGANTAR

Puji syukur Allhamdulillah atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan kekuatan kesabaran dan kesehatan kepada kita khususnya kepada penulis sehingga sampai terselesaikannya karya tulis ilmiah ini. Karya Tulis Ilmiah ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat dalam memperoleh gelar Ahli madya Program Studi D3 Teknologi Laboratorium Medik Universitas Muhammadiyah Surabaya.

Penulis mengambil judul “Analisa Bakteri *Salmonella* sp. pada Ikan Salmon Yang Dijual di Restoran Makanan Jepang di Kota Surabaya.” karena bakteri *Salmonella* sp. sangat penting dan sudah terbukti dapat menyebabkan berbagai gangguan penyakit pada tubuh manusia dan keberadaannya sangat mudah ditemukan dimana-mana. Bahkan menjadi salah satu target dalam pengawasan Keamanan Pangan.

Semoga karya tulis ilmiah ini memberikan informasi luas serta manfaat. Penulis menyadari Karya Tulis Ilmiah ini jauh dari kesempurnaan, maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun guna memperbaiki karya tulis ilmiah ini.

Surabaya, Juli 2018

Penulis

UCAPAN TERIMAKASIH

Alhamdulillah segala puji kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahNya sehingga penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini dapat terselesaikan tepat waktu. Karya Tulis Ilmiah yang berjudul “**Analisa Bakteri *Salmonella* sp. pada Ikan Salmon Yang Dijual di Restoran Makanan Jepang di Kota Surabaya.**” disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahlimadya D3 Analis Kesehatan di Universitas Muhammadiyah Surabaya.

Dalam proses penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini, peneliti mendapatkan banyak pengarahan dan dukungan dari berbagai pihak, untuk itu dalam kesempatan ini peneliti mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada yang terhormat :

1. Bapak Dr.dr.Sukadiono, M.M selaku rektor Universitas Muhammadiyah Surabaya.
2. Bapak Dr.Mundzakir, S.Kep.,Ns.,M.Kep selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya.
3. Ibu Fitrotin Azizah, S.ST.M.Si selaku ketua Prodi Studi D3 Analis Kesehatan yang telah membimbing selama menjadi mahasiswa deprogram Studi D3 Teknologi Laboratorium Medik Universitas Muhammadiyah Surabaya.
4. Siti Mardiyah, S.Si,M.Kes selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dengan penuh kesabaran sehingga dapat menyelesaikannya Karya Tulis Ilmiah ini.

5. Diah Ariana, ST.,M.Kes selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dengan penuh kesabaran sehingga dapat menyelesaikannya Karya Tulis Ilmiah ini.

6. Bapak dan ibu dosen serta sta Prodi. D3 Teknologi Labolatorium Medik Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya yang memberikan nasehat dan bimbingan dalam menempuh pendidikan.

7. Abi, Mami, Mama, kakak-kakak, dan Adik serta para sahabat saya yang telah memberikan motivasi serta do'a yang telah dipanjatkan kepada Allah dan semangat kepada saya selama menempuh pendidikan kuliah di program D3 Teknologi Laboratorium Medik Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya.

Penulis berusaha untuk dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini dengan sebaik-baiknya dan telah memberikan yang terbaik. Namun penulis menyadari bahwa tidak ada yang sempurna dimuka bumi ini sebab kesempurnaan hanya milik Allah SWT. Sehingga penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih banyak kekurangan karena keterbatasan dari penulis. Untuk itu masukan berupa kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan.

Surabaya, 31 Juli 2018

Penulis

ASIH DWI NUR IMANI

NIM 20150662031

DAFTAR ISI

Halaman	
Halaman Sampul Depan	i
Halaman Sampul Dalam	ii
Halaman Pernyataan	iii
Halaman Persetujuan	iv
Halaman Pengesahan	v
Motto	vi
Persembahan	vii
Kata Pengantar	viii
Ucapan Terima Kasih	ix
Daftar Isi	xi
Daftar Tabel	xiii
Daftar Gambar	xiv
Daftar Lampiran	xv
Ringkasan	xvi
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Secara teoritis	4
1.4.2 Secara Praktis	4
1.4.2.1 Untuk Penjual atau pembuat Ikan Salmon	4
1.4.2.2 Untuk Masyarakat	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Tinjauan Umum Sushi	5
2.1.1 Definisi Sushi	5
2.1.2 Faktor-faktor yang menyebabkan terkontaminasinya Ikan Salmon	5
2.2 Tinjauan Umum <i>Salmonella sp</i>	7
2.2.1 Sejarah	7
2.2.2 Klasifikasi <i>Samonella sp</i>	8
2.2.3 Sifat <i>Salmonella</i>	9
2.2.4 Morfologi <i>Salmonella sp</i>	9
2.3 Identifikasi <i>Salmonella sp</i>	10
2.3.1 Identifikasi Bakteri <i>Salmonella</i> Pada Media <i>Selenite Broth</i>	10
2.3.2 Identifikasi Bakteri <i>Salmonella</i> Pada Media <i>Salmonella Shigella Agar (SSA)</i>	10
2.3.3 Patogenesis	10
2.4 Epidemiologi	11
2.5 Pengobatan	13
2.6 Komplikasi	14

BAB 3 METODE PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian	16
3.2 Populasi dan Sampel	16
3.2.1 Populasi Penelitian	16
3.2.2 Sampel Penelitian	16
3.3 Lokasi dan Waktu Penelitian	16
3.3.1 Lokasi Pengambilan sampel.....	16
3.3.2 Lokasi pemeriksaan Sampel.....	17
3.3.3 Waktu penelitian	17
3.4 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	17
3.4.1 Variabel Penelitian	17
3.4.2 Definisi Operasional	17
3.5 Teknik Pengumpulan Data	17
3.5.1 Prinsip pemeriksaan	18
3.5.2 Alat dan Bahan Pemeriksaan	18
3.5.3 Prosedur Pemeriksaan	18
3.5.3.1 Prosedur Pembuatan Media	18
3.5.3.2 Analisa Bakteri <i>Salmonella</i> sp. pada Sampel <i>Sushi</i>	19
3.6 Analisis Data	20

BAB 4 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian	21
4.2 Analisa Data	22

BAB 5 PEMBAHASAN

5.1 Pembahasan.....	24
---------------------	----

BAB 6 SIMPULAN DAN SARAN

6.1 Simpulan	26
6.2 Saran	26

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 21. Antibiotik untuk Demam Tifoid	14
Tabel 3.1 Contoh Tabulasi Data	20
Table 4.1 Hasil pemeriksaan <i>Salmonella</i> sp. pada Ikan Salmon yang dijual di Restoran Jepang di Kota Surabaya.....	21
Tabel 4.2 Hasil presentase pemeriksaan terjadi kontaminasi bakteri <i>Salmonella</i> pada ikan salmon	22

DAFTAR GAMBAR

Gambar	2.2.2	<i>Salmonella</i>	sp.	
				8
Gambar 4.1	Diagram hasil analisa bakteri <i>Salmonella</i> sp. pada Sushi yang dijual di Restoran Makanan Jepang di Kota Surabaya.....			23

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Ijin Peminjaman Laboratorium	xv
Lampiran 2 Hasil Permeriksaan Penelitian	xvi
Lampiran 3 Lembar Pengesahan Revisi	xviii
Lampiran 4 Kartu Bimbingan Karya Tulis Ilmiah	xix
Lampiran 5 Penelitian	xx
Lampiran 6 Endorsement Letter	xxi
Lampiran 7 Lembar Pernyataan Publikasi	xxii

DAFTAR PUSTAKA

- Amiruddin. 2017. Media Salmonella Shigella Agar
<https://teknologilaboratoriummedik.blogspot.com/2016/08/media-salmonella-shigella-agar-ssa.html>. Diakses pada 19 Maret 2018
- Anonim. 2016. Media Salmonella & Shigella Agar (SSA).
<https://teknologilaboratoriummedik.blogspot.com/2016/8/media-salmonella-shigella-agar-ssa.html>. Diakses pada 19 Maret 2018.
- APECSecretariat et al. 2013. Jumlah mikroorganisme pada sushi.
<http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/56029/Chapter%20I.pdf>. Diakses pada 19 Maret 2018.
- Ayanto. 2016. Factor-faktor yang mempengaruhi terkontaminasi makanan
<https://www.aryanto.id/artikel/id/781/faktor-penyebab-makanan-terkontaminasi>. Diakses pada 19 Maret 2018.
- Baskoro. 2016. Sushi Salmon Paling Digemari Masyarakat Tanah Air
<https://lifestyle.okezone.com/read/2016/03/10/298/1332201/sushi-salmon-paling-digemari-masyarakat-tanah-air>. Diakses pada 11 Januari 2018.
- Cita. 2011. Salmonella sp. Demam Thypoid
jurnal.fkm.unand.ac.id/index.php/jkma/article/view/87/93. Diakses pada 11 Januari 2018.
- Dinda. 2008 Materi pengetahuan umum
<https://materipengetahuanumum.blogspot.com>. Diakses pada 26 Januari 2018.
- Fitriani. 2017. Resiko makan sushi dan sashimi <https://hellosehat.com/hidup-sehat/nutrisi/sering-makan-sushi-dan-sashimi-apa-risikonya/>. Diakses pada 26 Maret 2018.
- Foodworldnews. 2014. Terkontaminasinya makanan.
regayudhafitransyah.blogspot.com/2014/12/. Diakses pada 11 Januari 2018.
- Indah. 2008. faktor penyebab makanan terkontaminasi
digilib.unimus.ac.id/download.php?id=2103. Diakses pada 1 februari 2018.
- Ismail. 2017. Mikroorganisme pada media
agusnuroso81.blogspot.com/2016/03/media-tumbuh-mikrooragnsime.html. Diakses pada tanggal 21 Maret 2018.

- Lika. 2016. Salmonellosis. <https://www.google.co.id/amp/s/hellosehat.com/penyakit/salmonellosis/amp>. Diakses pada 20 Maret 2018.
- Microbe. 2008. faktor kontaminasi pada makanan. <http://joke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/majority/article/viewFile/35/34>. Diakses pada 20 Maret 2018.
- Minyak Ikan. 2018. Ikan salmon dan manfaatnya <http://minyakikan.web.id/ikan-salmon-dan-manfaatnya/>. Diakses pada 18 Agustus 2018.
- Pangestu. 2012. Laporan Praktek Kerja Industri (prakerin) di Sushi Tei. <https://anzdoc.com/download/bab-i-pendahuluan-makan-untuk-memasarkan-produk-produk-makan.html>. Diakses pada 11 Maret 2018.
- Pertiwi. 2014. Bakteri Salmonella Thypos. <http://KTI/RIAPERTIWI.htm> Diakses pada 28 April 2018.
- Rais. 2017. Deskripsi Ikan Salmon <http://errectus.blogspot.com/2017/02/deskripsi-dan-klarifikasi-ikan-salmon.html>. Diakses pada 18 Agustus 2018.
- Salyers dan Whitt. 2002. Salmonella thiphy. <http://repository.umy.ac.id/bitstream/handle/123456789/15544/6.BAB%20II.pdf?sequence=6&isAllowed=y>. Diakses 19 Maret 2018.
- Veratamala. 2017. Tulisan Ilmiah Keracunan Makanan <http://kesmavet.ditjenpkh.pertanian.go.id/index.php/berita/tulisan-ilmiah-populer/158-keracunan-makanan-food-poisoning>. Diakses pada 18 April 2018
- WHO. 2014. kontaminasi bakteri Salmonella sp. pada Sushi, journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/biogenesis/article/download/3429/3225. Diakses pada 18 Maret 2018.
- Widodo. 2006. Demam thypoid. <https://dokudok.com/daftar-penyakit/memberantas-demam-tifoid/>. Diakses pada 18 Maret 2018.