

ANALISIS BAKTERI *Salmonella sp* PADA TELUR AYAM KAMPUNG DAN TELUR AYAM BOILER

¹Anggi' Febrianti

¹DIII Analis Kesehatan, STIKes Ngudia Husada Madura,

Email: anggifebrianti587@gmail.com

ABSTRAK

Pendahuluan: Telur merupakan salah satu sumber protein hewani yang sangat dibutuhkan oleh tubuh, dan mengandung asam amino esensial yang lengkap. Konsumsi telur lebih tinggi daripada konsumsi hasil ternak lain, karena mudah diperoleh dan harga yang relatif murah. Telur mudah terkontaminasi oleh bakteri seiring dengan lama waktu penyimpanannya. Mikroorganisme patogen dapat masuk ke dalam telur melalui pori-pori yang terdapat pada kulit telur. *Salmonella sp* adalah bakteri menginfeksi telur apabila dikonsumsi akan menyebabkan penyakit *Salmonella sp* pada telur. Apabila dikonsumsi akan menyebabkan penyakit Samonellosis dengan gejala mual, muntah, sakit kepala dan demam. Menyimpan telur pada tempat bersih, mencuci telur sebelum dikonsumsi dan pengolahan telur dengan sempurna adalah cara untuk meminimlisir kontaminasi bakteri pada telur. **Metode:** metode yang digunakan adalah *literature review*. Pencarian artikel menggunakan PubMed dan google scholar dengan memasukkan kata kunci "*Salmonella sp*", "Telur Ayam kampung" dan "Telur Aym Boiler" artikel yang direview sesuai dengan topik. **Hasil:** Sebanyak 5 jurnal yang di review menunjukkan bahwa 4 jurnal terdapat hasil positif terkontaminasi bakteri *Salmonella sp*. Pada 3 jurnal telur ayam boiler dan 1 jurnal telur ayam kampung. Sedangkan 1 jurnal negative tidak terkontaminasi salmonella sp pada telur ayam boiler. **Kesimpulan:** Terdapat 4 jurnal yang terkontaminasi bakteri *Salmonella sp* pada telur ayam kampung dan telur ayam boiler. Dan 1 jurnal negative tidak terkontaminasi Salmonella sp pada telur ayam boiler.

Kata kunci: *Salmonella sp*, telur ayam kampung, telur ayam boiler