

KAJIAN LITERATUR: METODE DETEKSI DAN PENCEGAHAN KONTAMINASI *SALMONELLA SP.* PADA DAGING AYAM

Nama Mahasiswa : Jeihan Rakhila MF

NIM : 2041610013

Pembimbing : Yunita Siti Mardhiyyah, S.TP., M.Si.

ABSTRAK

Kontaminasi pangan adalah terdapatnya bahan atau organisme berbahaya dalam makanan secara tidak sengaja. Hal ini bisa terjadi pada segala jenis bahan pangan, salah satunya protein. Sumber protein bisa berasal dari bahan makanan hewani maupun bahan makanan nabati. Tujuan dari kajian literatur ini adalah mengidentifikasi, menganalisis, membandingkan sumber literatur berupa hasil penelitian yang mengemukakan kontaminasi *Salmonella sp.* pada daging ayam dan upaya pencegahannya. Data dan informasi pada penelitian ini diperoleh melalui data sekunder yang terdapat pada jurnal, skripsi, karya tulis PKM-Penelitian, prosiding dan literatur dari internet yang sumber informasinya dapat dipertanggungjawabkan. Terdapat dua metode yang sering digunakan oleh peneliti, metode pertama adalah metode konvesional dengan menggunakan media untuk mendeteksi bakteri *Salmonella sp.* dan metode kedua menggunakan pengujian cepat PCR (polymerase chain reaction) dengan cara amplifikasi DNA target atau sampel. Sumber kontaminasi paling utama adalah pada feses hewan yang ditularkan lewat manusia jika dikonsumsi secara mentah atau tidak matang sempurna, selain itu sanitasi lingkungan dan peralatan pemotongan yang buruk juga bisa menjadi sumber kontaminasi. Upaya dalam pencegahan bisa dilakukan sejak dalam ternak atau saat proses pemasakan. *Hiegene personal*, sanitasi lingkungan yang baik, pemasakan yang baik dan sterilisasi peralatan juga dapat meminimalisir kontaminasi.

Kata kunci :*Salmonella sp.*, Daging Ayam, Metode Deteksi, Kontaminasi pangan, Pencegahan

LITERATURE REVIEW: DETECTION AND PREVENTION METHODS OF CONTAMINATION SALMONELLA SP. IN CHICKEN MEAT

Name : Jeihan Rakhila MF

Student id number : 2041610013

Supervisor : Yunita Siti Mardhiyyah, S.TP., M.Si.

ABSTRACT

Food contamination is the presence of dangerous substances or organisms in food accidentally. This can occur in all types of food, one of which is protein. Sources of protein can come from animal food ingredients or vegetable food ingredients. The purpose of this literature review is to identify, analyze, and compare literature sources in the form of research results that suggest Salmonella sp. on chicken and its prevention efforts. Data and information in this study were obtained through secondary data contained in journals, theses, PKM-Research papers, proceedings and literature from the internet whose sources of information can be justified. There are two methods that are often used by researchers, the first method is the conventional method using media to detect Salmonella sp. Bacteria and the second method uses fast PCR (polymerase chain reaction) testing by means of target DNA amplification or samples. The main source of contamination is feces. animals that are transmitted through humans if consumed raw or not fully cooked, besides that environmental sanitation and poor cutting equipment can also be a source of contamination. Efforts in prevention can be made in livestock or during the cooking process. Personal hygiene, good environmental sanitation, good cooking and sterilization of equipment can also minimize contamination.

Keywords: *Salmonella sp., Chicken Meat, Detection Methods, Food Contamination, Prevention*