



UJI BAKTERI ENTEROPATOGENIK
Escherichia coli DAN *Salmonella* sp. PADA TELUR AYAM RAS
YANG DIPERDAGANGKAN DI PASAR SENTRAL
KOTA GORONTALO

LAPORAN PENELITIAN

OLEH

Dra. Lintje Boekoesoe, M.Kes

NIP. 19590110 198603 2 003

FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN DAN KEOLAHRAGAAN
JURUSAN KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO
TAHUN 2012

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Gastroenteritis merupakan penyakit yang disebabkan oleh infeksi mikroorganisme termasuk bakteri, virus dan parasit lainnya seperti jamur, cacing dan protozoa. Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp. adalah bakteri-bakteri patogen yang sering terdapat pada telur yang dapat menyebabkan penyakit perut (gastroenteritis) penyebab diare pada manusia.

Telur ayam ras merupakan makanan yang digemari oleh masyarakat baik anak-anak sampai orang tua. Telur menjadi bahan makanan masyarakat, karena memiliki nilai gizi yang tinggi, komposisi nutrisi yang lengkap dan mudah dicerna. Telur dapat dikonsumsi dalam keadaan mentah ataupun yang sudah dimasak.

Sebagai bahan pangan, telur merupakan bahan yang mudah mengalami kerusakan. Kerusakan pada telur dapat terjadi secara fisik, kimia maupun biologis sehingga terjadi perubahan selama masa penyimpanan. Oleh karena itu, dalam pemilihan telur perlu memperhatikan kualitasnya. Secara keseluruhan kualitas tergantung pada kualitas telur sebelah dalam (isi telur) dan kualitas telur bagian luar (kulit telur) (Sudaryani, 2000 dalam Uno, 2008).

Sebagai sumber pangan asal hewan, telur tidak terlepas dari masalah kontaminasi mikroorganisme. Pertahanan alami yang dimiliki oleh telur (cangkang telur dan albumin) dapat menghambat pertumbuhan, bakteri, namun tidak dapat menjamin telur terbebas dari mikroorganisme patogen. Keberadaan