

KARYA TULIS ILMIAH
PEMERIKSAAN BAKTERI *SALMONELLA* *sp* PADA AYAM LALAPAN
DI PUJASERA UNIVERSITAS PATTIMURA AMBON



Sebagai Salah Satu Syarat Menyelesaikan Pendidikan Program
Diploma III Kesehatan Pada Jurusan Kesehatan Lingkungan
Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku

Disusun dan diajukan oleh:

NAZLAH YANISWAR ASSAGAF
NIM P07133023042

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALUKU
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PROGRAM STUDI D III SANITASI
2026

HALAMAN PENGESAHAN

Karya Tulis Ilmiah Oleh NAZLAH YANISWAR ASSAGAF : P07133023042,
dengan Judul "Pemeriksaan Bakteri Salmonella sp Pada Ayam Lalapan di
Pujasera Universitas Pattimura Ambon" telah dipertahankan dihadapan
Dewan Penguji pada tanggal 24 Juni 2026

Dewan Penguji

Penguji Ketua



Bachrudin Lain, S.KM., M.Kes
NIP 197901032002121003

Penguji Anggota I



Arfan Ohorella, S.KM.,M.Kes
NIP 198002152006041020

Penguji Anggota II



Lesly Latumanuwy, S.Si., M.Kes
NIP 198412052023212027

Mengesahkan :
Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes
Maluku



Dr. Betty Anthoineta Sahertian, S.Pd.,M.Kes
NIP 197108121994032001

Mengetahui :
Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan



Farha Assagaff, S.KM.,M.Kes
NIP 198102192005012001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah yang berjudul “Pemeriksaan Bakteri *Salmonella Sp* Pada Ayam Lalapan Di Pujasera Universitas Pattimura Ambon”. Karya Tulis Ilmiah ini disusun dalam upaya memenuhi salah satu syarat menyelesaikan program pendidikan Diploma III Kesehatan pada Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku.

Ucapan terima kasih dengan tulus dan penuh rasa hormat penulis sampaikan kepada Lesly Latumanuwy, S.Si., M.Kes selaku Pembimbing yang telah mengorbankan waktu, tenaga dan pikiran dalam membantu serta membimbing penulis dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini. Pada kesempatan ini penulis tidak lupa mengucapkan terima kasih dan penghargaan kepada:

1. Dr. Betty A. Sahertian, S.Pd., M.Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengikuti pendidikan pada Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku Jurusan Sanitasi.
2. Pemilik lapak Pujasera Universitas Pattimura Ambon yang telah memberikan izin penelitian.
3. Farha Assagaff, S.KM., M.Kes, selaku pembimbing akademik sekaligus Ketua Jurusan kesehatan lingkungan prodi D-III Sanitasi Politeknik

Kesehatan Kemenkes Maluku yang telah memberikan motivasi dan arahan selama penulis mengikuti pendidikan.

4. Bachrudin Lain, S.KM., M.Kes selaku penguji I yang telah memberikan saran, masukan dan arahan kepada penulis.
5. Arfan Ohorella, S.KM., M.Kes selaku penguji II yang telah memberikan saran, masukan dan arahan kepada penulis.
6. Orang teristimewa yang paling berarti dan paling berharga dalam hidup penulis, yaitu kedua orang tua penulis M Tayyib Assagaf dan Fadlun Aljufri yang sangat penulis sayangi, Terima kasih atas doa yang tak pernah putus sejak penulis melangkah di bangku perkuliahan hingga akhirnya menyelesaikan karya ini, Terima kasih atas pengorbanan tanpa batas, keringat, waktu, materi, dan kesabaran luar biasa yang kalian berikan demi memastikan pendidikan penulis berjalan lancar.
7. Kedua saudara penulis yang sangat penulis sayangi Thoriq Abdul Aziz Assagaf dan Ali Rafsanjani Assagaf, terimakasih atas dukungan baik moril maupun materi dan doa yang tidak pernah berhenti sehingga penulis dapat menyelesaikan karya ini sampai selesai, juga keluarga besar penulis yang telah memberikan, semangat dan nasehat kepada penulis.

Semoga Karya Tulis Ilmiah ini dapat bermanfaat bagi pembaca, dan semoga Tuhan Yang Maha Esa selalu melimpahkan rahmat-Nya kepada kita semua. Aamiin.

Ambon Juni 2026

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	Error! Bookmark not defined.
Kata Pengantar	ii
Daftar Isi	v
Daftar Tabel	vii
Daftar Gambar	viii
Daftar Arti Lambang Dan Singkatan	ix
Daftar Lampiran	x
Abstrak	xi
 BAB I PENDAHULUAN	 1
A. Latar belakang	1
B. Rumusan Masalah	9
C. Tujuan	9
D. Manfaat Penelitian	10
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	 11
A. Kajian Teori	11
1. Pujasera	11
2. <i>Salmonella sp.</i>	13
3. Daging ayam	15
4. Kontaminasi <i>salmonella sp</i>	16
5. Sumber <i>salmonella sp</i>	18
6. Higiene sanitasi	21
B. Kerangka teori	27
C. Kerangka konsep	28
 BAB III METODE PENELITIAN	 29
A. Jenis penelitian	29
B. Waktu dan Lokasi Penelitian	29
C. Populasi dan Sampel	29
D. Variabel dan Definisi Operasional	30
E. Cara Pengumpulan Data	31
F. Bahan / Instrumentasi Penelitian	31
G. Cara Pengolahan dan Analisis Data	35
H. Penyajian Data	36
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	 37
A. Hasil Penelitian	37
1. Data Umum	37
2. Data khusus	38
B. Pembahasan	39

1. Pemeriksaan bakteri Salmonella Sp pada ayam lalapan	39
2. Higiene Sanitasi pedagang	41
BAB VPENUTUP	51
A. Kesimpulan.....	51
B. Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Defenisi Operasinoal	30
Tabel 2. Hasil pemeriksaan bakteri <i>Salmonella sp</i>	39
Tabel 3. Hasil analisis higiene penjamah makanan	40

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Kerangka Teori	27
Gambar 2. Kerangka Konsep	28
Gambar 3. Denah lokasi Pujasera	39

DAFTAR ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN

Arti lambang

1. % = Persen
2. °C = Derajat Celsius
3. °F = Derajat Fahrenheit
4. ≤ = Kurang dari atau sama dengan
5. μm = Mikrometer
6. NaCl = Natrium Clorida
7. pH = Derajat Keasaman

Singkatan

1. AW = *Activity Water*
2. BLKM = Balai Laboratorium Kesehatan Masyarakat
3. BPOM = Badan Pengawas Obat dan Makanan
4. LB = *Lactose Broth*
5. SSA = *Salmonella Shigela Agar*
6. NA = *Nutrient Agar*
7. BSC = *Biological Safety Cabinet*

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Instrumen Penelitian
- Lampiran 2. PERMENKES No 2. Tahun 2023 tentang PP no 66 Tahun 2014 tentang kesehatan Lingkungan
- Lampiran 3. Surat Mohon Izin Survei pendahuluan
- Lampiran 4. Surat Mohon Izin penelitian
- Lampiran 5. Hasil Penelitian
- Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 7. Lembar Konsultasi

ABSTRAK

Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku
Jurusan Kesehatan Lingkungan
Ambon, juni 2026

Nazlah Yaniswar Assagaf¹ Lesly Latumanuwy²

xi + 51 Halaman + 3 Tabel + 3 Gambar + 7 Lampiran

PEMERIKSAAN BAKTERI *SALMONELLA sp* PADA AYAM LALAPAN DI PUJASERA UNIVERSITAS PATTIMURA AMBON

Latar belakang. Pujasera Universitas Pattimura menyediakan menu ayam lalapan dengan sistem pengolahan harian yang melibatkan penyimpanan sisa stok untuk dijual kembali, sehingga berisiko terhadap kontaminasi mikrobiologis. Hal ini melatarbelakangi pentingnya identifikasi bakteri *Salmonella sp* guna menjamin keamanan konsumsi pangan bagi mahasiswa dan masyarakat di lingkungan kampus.

Tujuan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas ayam lalapan melalui pemeriksaan bakteri *Salmonella sp* guna menjamin keamanan konsumsi pangan di lingkungan kampus dan Mengevaluasi kondisi higiene dan sanitasi dalam proses pengolahan ayam lalapan yang dijual di Pujasera Universitas Pattimura Ambon.

Metode. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif untuk mengetahui keberadaan (positif atau negatif) bakteri *Salmonella sp* pada sampel ayam lalapan dengan metode observasi dan pemeriksaan laboratorium untuk mengetahui kandungan bakteri *Salmonella sp* pada ayam lalapan di Pujasera Unpatti Ambon dengan sampel sebanyak lima ayam dari lima lapak berbeda.

Hasil. Hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa kelima sampel ayam dinyatakan negatif bakteri *salmonella* per 25 gram sampel, dan hasil higiene sanitasi tidak memenuhi syarat.

Kesimpulan. Seluruh sampel ayam lalapan (100%) dinyatakan negatif *Salmonella sp*. dan memenuhi syarat keamanan pangan sesuai Permenkes no 2 tahun 2023 tentang peraturan pelaksanaan PP no 66 tahun 2014, namun hasil higiene sanitasi dari pedagang dinyatakan tidak memenuhi syarat.

Daftar Pustaka :40 (2016 – 2025)

Kata Kunci : Lalapan, *Salmonella sp*, Higiene, Pangan dan Penjamah

.....
¹Mahasiswa Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku

²Dosen Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku