

**PENGGUJIAN *SALMONELLA* SP DAN BORAKS PADA BAKSO DI
KANTIN UNIVERSITAS KOTA PALEMBANG**

ABSTRACT

Salmonella sp is a gram-negative bacterium that has flagella and is one of the pathogenic bacteria that can cause disease in humans. This bacteria can cause various health problems such as diarrhea and typhoid fever. Borax is a compound in the form of crystals with a white color, odorless and very toxic. This research aims to determine *Salmonella* sp contamination in meatballs in the Palembang city university canteen, and aims to determine borax contamination in meatballs in the Palembang city university canteen. Testing *Salmonella* sp on meatballs using SSA (Salmonella Shigella Agar) media, there were 2 positive samples out of 10 samples tested, and testing borax on meatballs using tumeric paper, there was not a single positive sample out of 10 samples tested. The results of research testing *salmonella* sp on meatballs in the canteen of the university city of Palembang using SSA selective media (Salmonella Shigella Agar) showed that 2 samples were positive for *Salmonella* sp in samples with codes SKM3, and SKM8, while the other 8 samples were negative for *salmonella* sp, testing for borax using a borax kit and the tumeric paper shows the results of 10 samples, none of the samples were positive for containing borax.

Keywords: *Salmonella* sp, Borax, Salmonella Shigella Agar Media, Tumeric Paper.

PENGGUJIAN *SALMONELLA* SP DAN BORAKS PADA BAKSO DI KANTIN UNIVERSITAS KOTA PALEMBANG

ABSTRAK

Salmonella sp merupakan bakteri gram negatif yang memiliki *flagella* dan salah satu bakteri *patogen* yang dapat menyebabkan penyakit pada manusia. Bakteri ini dapat menimbulkan berbagai masalah kesehatan seperti diare dan demam tifoid. Boraks merupakan suatu senyawa yang berbentuk kristal dengan warna putih dan tidak berbau serta sangat beracun. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cemaran *Salmonella* sp pada bakso di kantin universitas kota Palembang, dan bertujuan untuk mengetahui cemaran boraks pada bakso di kantin universitas kota Palembang. Pengujian *Salmonella* sp pada bakso menggunakan media SSA (*Salmonella Shigella Agar*) terdapat 2 sampel yang positif dari 10 sampel yang diuji, dan pengujian boraks pada bakso menggunakan kertas tumerik tidak ada satupun sampel positif dari 10 sampel yang diuji. Hasil penelitian pengujian *salmonella* sp pada bakso di kantin universitas kota Palembang menggunakan media selektif SSA (*Salmonella Shigella Agar*) menunjukkan hasil 2 sampel positif *Salmonella* sp pada sampel dengan kode SKM3, dan SKM8, sedangkan 8 sampel lainnya negatif *salmonella* sp, pengujian boraks menggunakan kit boraks dan kertas tumerik menunjukkan hasil dari 10 sampel tidak ada sampel yang positif mengandung boraks.

Kata Kunci : *Salmonella* sp, Boraks, Media *Salmonella Shigella Agar*, Kertas Tumerik.