

# RINGKASAN

## (LITERATURE REVIEW)

### RESISTENSI ANTIMIKROBA *Salmonella sp.* TERHADAP KLORAMFENIKOL PADA PANGAN ASAL HEWAN

**Sri Utari**

Bahan pangan asal hewan selain sebagai bahan makanan yang bernilai gizi tinggi juga merupakan media yang baik bagi perkembangan bakteri. Daging yang tercemar bakteri melebihi ambang batas akan menyebabkan gangguan kesehatan bila dikonsumsi. Salah satu bahaya keamanan pangan adalah adanya kontaminasi mikroorganisme terutama oleh bakteri patogen yang dapat membahayakan kesehatan konsumen. Salah satu mikroorganisme patogen yang penting dari aspek kesehatan masyarakat dan keamanan pangan adalah *Salmonella sp.* yang merupakan bakteri dari famili Enterobacteriaceae yang sering digunakan sebagai indikator higiene dan sanitasi dalam pengolahan pangan asal hewan. Menurut Kusumaningsih (2010) dan Hur *et al.*, (2012), *Salmonella sp.* dapat menginfeksi manusia jika mencemari makanan yang dikonsumsi (*foodborne zoonoses*) dan menjadi penyebab utama *foodborne illness*.

Tujuan dari Karya Tulis Ilmiah (*Literature Review*) ini adalah untuk mengetahui resistensi bakteri *Salmonella sp.* terhadap antimikroba kloramfenikol pada pangan asal hewan, metode yang dilakukan adalah uji antibakteri untuk mengukur daya hambat antimikroba kloramfenikol terhadap bakteri *Salmonella sp.* menggunakan uji *Kirby Bauer Disc Diffusion Test*. Tahapan yang dilakukan dalam penelitian ini adalah isolasi dan identifikasi *Salmonella sp.* kemudian dilakukan uji penegasan dan uji resistensi antibiotik.

Penelitian jurnal pertama dengan judul “Gambaran Resistensi Antibiotika Kuman *Salmonella sp.* yang Diisolasi dari Daging Sapi” diketahui bahwa pada sampel daging sapi yang diteliti di pasar tradisional dan pasar swalayan di Kota Surabaya terdapat bakteri *Salmonella sp.* dan hasil uji kepekaan antimikroba menggunakan *Kirby Bauer Disc Diffusion Test* menunjukkan bahwa sebanyak 14.3% isolat *Salmonella sp.* pada sampel daging sapi yang diteliti sensitif terhadap kloramfenikol, 42.8% intermediet terhadap kloramfenikol, dan 42.8% resisten terhadap kloramfenikol. Dengan demikian telah terjadi resistensi antimikroba *Salmonella sp.* terhadap kloramfenikol pada daging sapi di pasar tradisional dan swalayan di Kota Surabaya dengan resistensi sebesar 42.8%.

Penelitian jurnal kedua dengan judul “Infeksi *Salmonella enteritidis* Pada Ayam Pedaging dan Pola Resistensi Terhadap Antibiotik” diketahui bahwa pada sampel sekum, hati, jantung, dan kuning telur ayam pedaging yang diteliti pada

peternakan ayam pedaging yang terletak di Kabupaten Sukabumi dan Bandung Barat, Jawa Barat terdapat bakteri *Salmonella sp.* dan hasil uji kepekaan antimikroba menggunakan *Kirby Bauer Disc Diffusion Test* didapatkan bahwa 60% sensitif, 35% intermediet, dan 5% resisten terhadap kloramfenikol. Dengan demikian ditemukan adanya resistensi *Salmonella sp.* terhadap antimikroba kloramfenikol pada pangan asal hewan pada ayam pedaging yang terdapat di peternakan ayam pedaging yang berlokasi di Kabupaten Sukabumi dan Bandung Barat, Jawa Barat dengan resistensi sebesar 5%.

Penelitian jurnal ketiga dengan judul “Resistensi *Salmonella spp.* Terhadap Beberapa Antibiotik Pada Daging Itik di Kabupaten Bogor yang Dapat Mempengaruhi Kesehatan Konsumen” diketahui bahwa sampel daging itik yang diteliti pada peternakan itik yang berada di Kabupaten Bogor terdapat bakteri *Salmonella sp.* dan hasil uji kepekaan antimikroba menggunakan *Kirby Bauer Disc Diffusion Test* menunjukkan adanya resistensi *Salmonella sp.* terhadap kloramfenikol dengan resistensi sebesar 33,3%.