

IDENTIFIKASI *SALMONELLA SP.* PADA DAGING AYAM PASAR TRADISIONAL DUSUN SIKANCIL MENGGUNAKAN MEDIA SELEKTIF

Bintang Nayla Ardianti PS¹, Nur Intan Shaufika²

^{1,2}Politeknik Mitra Karya Mandiri Brebes, Indonesia

Email: bintangnaylakti@gmail.com

Abstrak

Salmonella sp. merupakan bakteri Gram negatif penyebab utama penyakit bawaan pangan (*foodborne disease*) yang sering mencemari daging ayam akibat higiene dan sanitasi yang kurang baik. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi keberadaan *Salmonella sp.* pada daging ayam yang dijual di Pasar Tradisional Dusun Sikancil. Penelitian menggunakan desain deskriptif laboratorik dengan lima sampel daging ayam, tiga kali pengulangan, dan dua kontrol. Sebanyak 10 gram sampel dihomogenkan dalam 90 mL larutan NaCl 0,9% steril, kemudian 100 µL suspensi diinokulasikan pada media *Salmonella-Shigella Agar* (SSA) menggunakan metode sebar (*spread plate*) dan diinkubasi pada suhu 37°C selama 24 jam. Koloni tersangka diamati secara makroskopis dan dikonfirmasi menggunakan pewarnaan Gram. Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh sampel (100%) positif mengandung *Salmonella sp.*, ditandai dengan pertumbuhan koloni bening berpusat hitam pada media SSA serta ditemukannya bakteri berbentuk basil Gram negatif pada pemeriksaan mikroskopis. Disimpulkan bahwa seluruh daging ayam yang diperiksa di Pasar Tradisional Dusun Sikancil terkontaminasi *Salmonella sp.*, sehingga diperlukan peningkatan higiene dan sanitasi dalam penanganan serta penjualan daging ayam untuk mengurangi risiko penyakit bawaan pangan.

Kata Kunci: Daging Ayam, *Salmonella Sp.*, *Salmonella-Shigella Agar*, Keamanan Pangan, Pasar Tradisional.

Abstract

Salmonella spp. are Gram-negative bacteria and one of the leading causes of foodborne diseases, frequently contaminating chicken meat due to inadequate hygiene and sanitation practices. This study aimed to identify the presence of *Salmonella spp.* in chicken meat sold at the Sikancil Traditional Market. This study employed a descriptive laboratory design using five chicken meat samples, three replications, and two controls. A total of 10 g of each sample was homogenized in 90 mL of sterile 0.9% NaCl solution. Subsequently, 100 µL of the suspension was directly inoculated onto *Salmonella-Shigella Agar* (SSA) using the spread plate method and incubated at 37°C for 24 hours. Suspected colonies were observed macroscopically and confirmed by Gram staining. The results showed that all samples (100%) were positive for *Salmonella spp.*, as indicated by the presence of transparent colonies with black centers on SSA medium and Gram-negative bacilli observed under microscopic examination. It can be concluded that all chicken meat samples examined from the Sikancil Traditional Market were contaminated with *Salmonella spp.* Therefore, improvements in hygiene and sanitation practices during the handling and sale of chicken meat are necessary to reduce the risk of foodborne diseases.

Keywords: Chicken Meat, *Salmonella Spp.*, *Salmonella-Shigella Agar* (SSA), Food Safety, Traditional Market.

A. PENDAHULUAN

Salmonella sp. merupakan bakteri Gram negatif berbentuk basil dari famili *Enterobacteriaceae* yang menjadi salah satu penyebab utama penyakit bawaan pangan (*foodborne disease*) di dunia. Bakteri ini banyak ditemukan pada pangan asal hewan, terutama daging ayam, dan dapat menyebabkan salmonellosis dengan gejala diare, demam, nyeri perut, mual, hingga muntah. *World Health Organization* (WHO) melaporkan bahwa sekitar 600 juta orang mengalami penyakit bawaan pangan setiap tahun, dengan sekitar 420.000 kematian. Bersama *Food and Agriculture Organization* (FAO), WHO juga menetapkan *Salmonella* non-tifoid sebagai salah satu bahaya mikrobiologis utama pada daging ayam sehingga pengendaliannya perlu dilakukan pada seluruh rantai produksi (WHO & FAO, 2023).

Di Indonesia, daging ayam merupakan salah satu sumber protein hewani yang paling banyak dikonsumsi masyarakat sehingga keamanan mikrobiologisnya perlu mendapat perhatian. Kandungan nutrisi dan kadar air yang tinggi menjadikan daging ayam sebagai media yang mendukung pertumbuhan *Salmonella sp.* Kontaminasi dapat terjadi selama proses pemotongan, penanganan, penyimpanan, distribusi, hingga penjualan, terutama apabila higiene dan sanitasi belum diterapkan secara optimal (Nissa et al., 2023; Anjelifa et al., 2025; Ubaidillah & Ristiani, 2022). Beberapa penelitian di Indonesia menunjukkan bahwa *Salmonella sp.* masih ditemukan pada daging ayam yang dipasarkan di pasar tradisional sehingga bakteri ini tetap menjadi perhatian dalam pengawasan keamanan pangan (Anjelifa et al., 2025).

Pasar Tradisional Dusun Sikancil merupakan salah satu tempat penjualan daging ayam yang memenuhi kebutuhan masyarakat Dusun Sikancil. Namun, hingga saat ini belum terdapat informasi ilmiah mengenai keberadaan *Salmonella sp.* pada daging ayam yang diperdagangkan di pasar tersebut. Ketiadaan data ini menunjukkan adanya kesenjangan penelitian sehingga diperlukan identifikasi *Salmonella sp.* sebagai langkah awal untuk mengetahui potensi cemaran bakteri pada daging ayam yang diperjual belikan di pasar tradisional Dusun Sikancil.

Berdasarkan uraian di atas, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi keberadaan *Salmonella sp.* pada daging ayam yang dijual di Pasar Tradisional Dusun Sikancil menggunakan media *Salmonella-Shigella Agar* (SSA) dan dikonfirmasi melalui pewarnaan Gram. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan informasi mengenai keberadaan *Salmonella sp.* pada daging ayam yang dipasarkan di lokasi penelitian serta menjadi dasar dalam upaya peningkatan higiene, sanitasi, dan keamanan pangan.

B. METODE

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan laboratorik dengan menggunakan perlakuan pada sampel yang digunakan lalu ulangan sebanyak 3 (tiga) ulangan dan kontrol sebanyak 2 (dua), yaitu kontrol negatif dan kontrol positif. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi keberadaan bakteri *Salmonella sp.* pada sampel daging ayam yang dijual pada Pasar Tradisional di Dusun Sikancil dengan menggunakan media *Salmonella-Shigella Agar* (SSA). Populasi penelitian adalah seluruh daging ayam segar yang dijual di Pasar Tradisional Dusun Sikancil. Sampel penelitian diambil menggunakan teknik *random sampling* sebanyak lima sampel yang berasal dari pedagang daging ayam yang berbeda.

Alat yang digunakan dalam penelitian ini meliputi timbangan analitik, pisau steril, gunting steril, cawan petri, tabung reaksi, erlenmeyer, gelas ukur, mikropipet beserta *tip* steril, *spreader* (batang L), jarum ose, bunsen, inkubator suhu 37°C, autoklaf, serta mikroskop dengan lensa objektif 100× dan minyak imersi. Bahan yang digunakan meliputi sampel daging ayam segar, larutan NaCl 0,9% steril, alkohol 70%, media *Salmonella-Shigella Agar* (SSA), akuades steril, serta reagen pewarnaan Gram yang terdiri atas kristal violet, lugol, alkohol 96%, dan safranin.

Sebanyak 10 gram sampel daging ayam ditimbang secara aseptik kemudian dimasukkan ke dalam 90 mL larutan NaCl 0,9% steril dan dihomogenkan hingga diperoleh suspensi bakteri. Suspensi yang telah homogen diinokulasikan pada media *Salmonella-Shigella Agar* (SSA) menggunakan metode *spread plate*, kemudian diinkubasi pada suhu 37°C selama 24 jam. Koloni yang tumbuh diamati secara makroskopis berdasarkan karakteristik morfologi, yaitu bentuk koloni, warna bening atau transparan, serta adanya pusat berwarna hitam sebagai indikasi produksi hidrogen sulfida (H₂S) (Neyaz et al., 2024). Koloni tersangka kemudian dikonfirmasi melalui pewarnaan Gram dan diamati secara mikroskopis menggunakan perbesaran 1000× dengan minyak imersi. Hasil dinyatakan positif apabila ditemukan koloni bening dengan pusat hitam pada media SSA dan hasil pewarnaan Gram menunjukkan bakteri berbentuk basil Gram negatif (Bentum et al., 2025; Satria et al., 2021; Andari & Yudhayanti, 2022).

Data dikumpulkan melalui observasi langsung terhadap karakteristik pertumbuhan koloni pada media SSA dan hasil pemeriksaan mikroskopis setelah pewarnaan Gram. Seluruh hasil pengamatan dicatat pada lembar observasi penelitian. Data hasil pemeriksaan dianalisis secara deskriptif dengan mengidentifikasi keberadaan *Salmonella sp.* berdasarkan karakteristik koloni pada media *Salmonella-Shigella Agar* (SSA) dan hasil konfirmasi melalui pewarnaan Gram. Persentase sampel yang positif *Salmonella sp.* dihitung menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Persentase} = \frac{\text{Jumlah sampel Positif}}{\text{Jumlah Total Sampel}} \times 100\%$$

Selanjutnya, data disajikan dalam bentuk tabel dan narasi untuk menggambarkan keberadaan *Salmonella sp.* pada daging ayam yang diperiksa.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

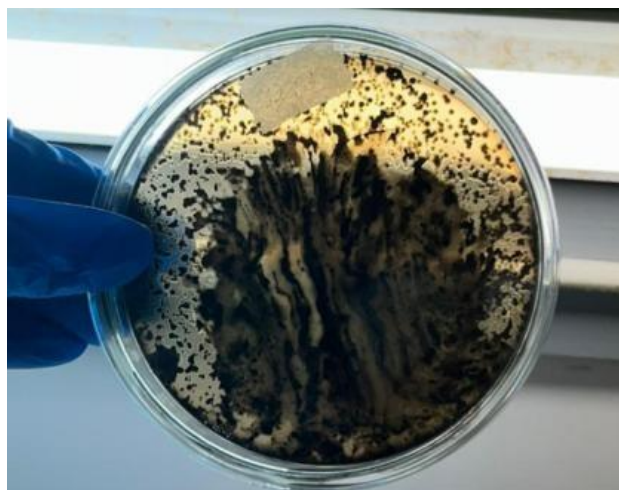
Salmonella sp. berhasil diidentifikasi pada seluruh sampel daging ayam yang diperiksa, sehingga menunjukkan bahwa daging ayam yang dijual di Pasar Tradisional Dusun Sikancil terkontaminasi bakteri tersebut. Identifikasi awal dilakukan melalui pengamatan makroskopis menggunakan media *Salmonella-Shigella Agar* (SSA), yang memperlihatkan pertumbuhan koloni dengan karakteristik khas berupa koloni bening hingga transparan disertai pusat berwarna hitam sebagai indikasi produksi hidrogen sulfida (H₂S). Karakteristik tersebut sesuai dengan sifat *Salmonella sp.* yang mampu menghasilkan H₂S pada media selektif SSA. Hasil pengamatan makroskopis secara lengkap disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Identifikasi Makroskopis *Salmonella sp.* pada Media *Salmonella-Shigella Agar* (SSA)

Sampel	Pengulangan	Pengamatan Makroskopik (Media SSA)	Hasil Akhir
Kontrol (-)	-	Tidak ada pertumbuhan koloni (Steril)	Negatif
Kontrol (+)	-	Koloni hitam pekat, menyebar	Positif
Sampel 1	P1	Koloni tumbuh pesat, warna jernih	Positif
	P2	Koloni jernih, pertumbuhan merata	Positif
	P3	Muncul titik-titik hitam (H ₂ S)	Positif
Sampel 2	P1	Koloni sangat padat	Positif
	P2	Dominan hitam pekat di pusat koloni	Positif
	P3	Hitam pekat menyebar luas	Positif
Sampel 3	P1	Koloni jernih kekuningan	Positif
	P2	Mulai muncul warna gelap	Positif
	P3	Sangat padat dan hitam pekat	Positif
Sampel 4	P1	Koloni jernih hingga kuning	Positif

ARTIKEL

Sampel 5	P2	Pusat koloni berwarna gelap (<i>black center</i>)	Positif
	P3	Area hitam luas dan pekat	Positif
	P1	Koloni dengan pusat hitam jelas	Positif
	P2	Pusat hitam konsisten	Positif
	P3	Pusat hitam pekat dan jelas	Positif

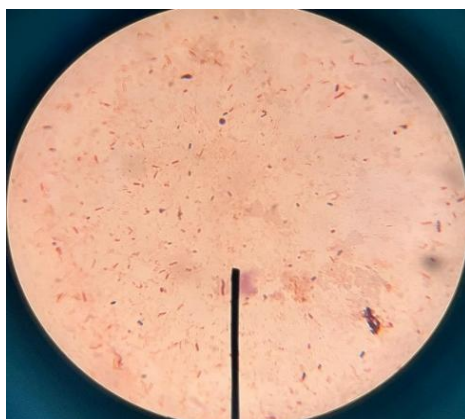


Gambar 1. Hasil Pertumbuhan Koloni pada Media SSA

Untuk memastikan bahwa koloni yang tumbuh merupakan *Salmonella sp.*, dilakukan pemeriksaan lanjutan menggunakan pewarnaan Gram. Hasil pengamatan mikroskopis menunjukkan bahwa seluruh sampel memiliki bakteri berbentuk basil (batang) dengan warna merah muda yang merupakan ciri bakteri Gram negatif. Temuan ini menguatkan hasil identifikasi pada media SSA sehingga seluruh sampel dinyatakan positif mengandung *Salmonella sp.* Hasil konfirmasi mikroskopis tersebut disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Konfirmasi *Salmonella sp.* Menggunakan Pewarnaan Gram

Sampel	Bentuk Sel	Warna Gram	Sifat Gram	Hasil Akhir
Kontrol (+)	Basil (Batang)	Merah Muda	Gram Negatif	Positif
Sampel 1	Basil (Batang)	Merah Muda	Gram Negatif	Positif
Sampel 2	Basil (Batang)	Merah Muda	Gram Negatif	Positif
Sampel 3	Basil (Batang)	Merah Muda	Gram Negatif	Positif
Sampel 4	Basil (Batang)	Merah Muda	Gram Negatif	Positif
Sampel 5	Basil (Batang)	Merah Muda	Gram Negatif	Positif



Gambar 2. Hasil Pewarnaan Gram

Berdasarkan hasil identifikasi makroskopis pada media *Salmonella-Shigella Agar* (SSA) dan konfirmasi mikroskopis melalui pewarnaan Gram, seluruh sampel daging ayam yang diperiksa menunjukkan hasil positif mengandung *Salmonella sp.* Persentase sampel positif dihitung mendapatkan hasil sebagai berikut:

$$\text{Persentase} = \frac{5}{5} \times 100\%$$

$$\text{Presentase} = 1 \times 100\%$$

$$\text{Presentase} = 100\%$$

Dengan demikian, dari lima sampel daging ayam yang diperiksa, seluruhnya 100% teridentifikasi mengandung *Salmonella sp.* Hasil tersebut menunjukkan bahwa seluruh daging ayam yang dijual di Pasar Tradisional Dusun Sikancil pada saat penelitian memiliki potensi cemaran *Salmonella sp.*

Salmonella sp. merupakan bakteri Gram-negatif berbentuk batang yang termasuk dalam famili *Enterobacteriaceae* dan menjadi salah satu penyebab utama penyakit bawaan pangan (*foodborne disease*) di dunia. Produk unggas, terutama daging ayam dan telur, merupakan sumber utama penularan *Salmonella* kepada manusia karena bakteri ini dapat mengontaminasi bahan pangan selama proses produksi, pengolahan, maupun distribusi. Oleh karena itu, keberadaan *Salmonella sp.* pada daging ayam menjadi indikator penting dalam penilaian keamanan pangan dan memerlukan pengawasan untuk mencegah terjadinya salmonellosis pada konsumen (Shaji et al., 2023; Tahir & Abubakar, 2024; Khakim & Rini, 2018).

Salmonella-Shigella Agar (SSA) merupakan media selektif dan diferensial yang digunakan untuk mengisolasi serta mengidentifikasi bakteri *Salmonella sp.* dan *Shigella sp.* Media ini mengandung senyawa penghambat yang membatasi pertumbuhan bakteri non-target, sedangkan kandungan laktosa dan indikator hidrogen sulfida (H_2S) memungkinkan perbedaan karakteristik koloni. Pada media SSA, koloni *Salmonella sp.* umumnya tampak bening dengan pusat berwarna hitam akibat pembentukan H_2S , sehingga memudahkan identifikasi awal bakteri sebelum dilakukan pengujian lanjutan (Ningsih & Tiro, 2026; Rahayuningtyas et al., 2022; Sulaiman et al., 2025; Widyanti et al., 2021).

Identifikasi *Salmonella sp.* pada penelitian ini dilakukan menggunakan metode kultur pada media *Salmonella-Shigella Agar* (SSA). Metode kultur masih banyak digunakan dalam pemeriksaan mikrobiologi karena mampu mengisolasi bakteri berdasarkan karakteristik pertumbuhan koloninya pada media selektif. Koloni yang diduga sebagai *Salmonella sp.* selanjutnya diamati menggunakan pewarnaan Gram untuk mengetahui karakteristik morfologi bakteri. Kombinasi metode kultur pada media SSA dan pewarnaan Gram dapat digunakan sebagai identifikasi awal keberadaan *Salmonella sp.* sebelum dilakukan pemeriksaan lanjutan apabila diperlukan (Mcconn et al., 2024; Ningsih & Tiro, 2026; Ekawati & Martanda, 2019).

Berdasarkan Tabel 1, seluruh sampel daging ayam yang diperiksa menunjukkan hasil positif mengandung *Salmonella sp.* berdasarkan identifikasi laboratorium. Hasil identifikasi pada Tabel 1 menunjukkan bahwa seluruh sampel telah mengalami kontaminasi bakteri *Salmonella sp.*, sehingga mengindikasikan adanya potensi cemaran mikrobiologis pada daging ayam yang dijual di Pasar Tradisional Dusun Sikancil. Kontaminasi diduga telah terjadi pada satu atau beberapa tahapan dalam rantai produksi, mulai dari proses penyembelihan, *evisceration* (pengeluaran isi perut), pencucian, penanganan, distribusi, hingga penyimpanan dan penjualan. Menurut (WHO & FAO, 2023) daging unggas merupakan salah satu komoditas pangan yang paling sering dikaitkan dengan kontaminasi *Salmonella sp.* karena bakteri ini dapat berpindah melalui peralatan, air, pekerja, maupun lingkungan yang kurang higienis. Pernyataan tersebut diperkuat oleh (Neyaz et al., 2024) yang menyatakan bahwa proses *evisceration*, penggunaan air yang terkontaminasi, serta peralatan yang tidak higienis merupakan faktor utama yang berkontribusi terhadap terjadinya kontaminasi *Salmonella* pada

karkas ayam.

Berdasarkan Tabel 2, uji konfirmasi keberadaan bakteri *Salmonella sp.*, menunjukkan keseluruhan sampel terkontaminasi bakteri *Salmonella sp.*, kemudian berdasarkan perhitungan presentase didapatkan data 100% atau kelima sampel terkontaminasi bakteri *Salmonella sp.* Persentase kontaminasi tersebut lebih tinggi dibandingkan penelitian (Putra et al., 2022) yang melaporkan prevalensi *Salmonella sp.* sebesar 58,33% pada daging ayam di pasar tradisional serta menyatakan bahwa rendahnya higiene selama proses pengolahan, penyimpanan, dan distribusi berkontribusi terhadap terjadinya kontaminasi. Tingginya persentase kontaminasi pada Tabel 2 mengindikasikan bahwa penerapan higiene dan sanitasi pada proses penanganan daging ayam masih belum optimal. Selain penggunaan peralatan yang tidak disanitasi secara rutin dan kualitas air pencuci yang kurang memenuhi syarat, penyimpanan daging pada suhu ruang serta terjadinya kontaminasi silang (*cross contamination*) antara karkas, meja pemotongan, pisau, wadah penyimpanan, maupun tangan penjual juga dapat meningkatkan peluang pertumbuhan dan penyebaran *Salmonella sp.* (Shalihah et al., 2024). Persentase kontaminasi pada Tabel 2 juga didukung oleh (Ilma et al., 2023) yang melaporkan bahwa prevalensi *Salmonella* pada daging ayam di pasar tradisional lebih tinggi dibandingkan pasar modern akibat perbedaan penerapan higiene, sanitasi, dan sistem penyimpanan yang belum memenuhi standar keamanan pangan.

Berdasarkan perhitungan presentase kontaminasi yang menunjukkan angka 100% juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan penelitian yang (Anjelifa et al., 2025) yang melaporkan bahwa seluruh sampel daging ayam yang diperiksa di pasar tradisional teridentifikasi mengandung *Salmonella sp.* Penelitian tersebut menjelaskan bahwa rendahnya penerapan sanitasi selama proses pemotongan dan penjualan menjadi faktor utama tingginya prevalensi kontaminasi. Hasil yang serupa juga dilaporkan oleh (Candra et al., 2022) yang menemukan adanya cemaran *Salmonella sp.* pada daging ayam yang dipasarkan di pasar tradisional. Penelitian tersebut menjelaskan bahwa proses penanganan yang kurang higienis, sanitasi peralatan yang tidak optimal, serta potensi terjadinya kontaminasi silang selama penyimpanan dan penjualan menjadi faktor yang meningkatkan risiko kontaminasi bakteri pada daging ayam. Persentase kontaminasi pada Tabel 2 juga konsisten dengan penelitian internasional oleh (Islam et al., 2025) yang melaporkan prevalensi *Salmonella spp.* sebesar 50% pada daging unggas menggunakan metode pengayaan (*enrichment*) dan kultur pada media *Salmonella-Shigella Agar (SSA)*. Meskipun prevalensi yang diperoleh lebih rendah dibandingkan Tabel 2, kedua penelitian tersebut sama-sama menunjukkan bahwa *Salmonella* masih menjadi bakteri patogen yang umum mencemari daging unggas dan berpotensi membahayakan kesehatan masyarakat.

Keberadaan *Salmonella sp.* pada seluruh sampel menunjukkan bahwa daging ayam yang dipasarkan berpotensi menjadi sumber penyakit bawaan pangan (*foodborne disease*) apabila tidak dimasak hingga suhu internal yang aman. (WHO & FAO, 2023) menyatakan bahwa pengendalian *Salmonella* harus dilakukan pada seluruh rantai produksi pangan melalui penerapan *Good Hygienic Practices (GHP)* dan *Good Manufacturing Practices (GMP)*. Selain itu, penerapan higiene dan sanitasi yang baik, penggunaan air bersih, sanitasi peralatan secara berkala, pencegahan kontaminasi silang, serta pengendalian suhu penyimpanan merupakan upaya penting untuk menghambat pertumbuhan dan penyebaran *Salmonella sp.* sehingga keamanan pangan dapat terjamin dan risiko *foodborne disease* pada konsumen dapat diminimalkan (Herliani et al., 2025).

D. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa seluruh sampel daging ayam yang dijual di Pasar Tradisional Dusun Sikancil teridentifikasi positif mengandung *Salmonella sp.* dengan persentase kontaminasi sebesar 100%. Identifikasi dilakukan melalui pengamatan

makroskopis pada media *Salmonella-Shigella Agar* (SSA) yang menunjukkan koloni bening hingga transparan dengan pusat berwarna hitam sebagai indikasi produksi hidrogen sulfida (H₂S), kemudian dikonfirmasi melalui pewarnaan Gram yang memperlihatkan bakteri berbentuk basil Gram negatif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa daging ayam yang diperdagangkan di lokasi penelitian berpotensi menjadi sumber cemaran mikrobiologis yang dapat meningkatkan risiko penyakit bawaan pangan (*foodborne disease*). Oleh karena itu, diperlukan peningkatan penerapan higiene dan sanitasi pada setiap tahapan penanganan, penyimpanan, dan penjualan daging ayam guna menjaga keamanan pangan serta melindungi kesehatan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Andari, S., & Yudhayanti, D. (2022). Isolasi dan Identifikasi *Salmonella* sp. pada Daging Ayam Segar yang Dijual di Pasar Legi Ponorogo. *Jurnal Delima Harapan*, 9(2), 101-108.
- Anjelifa, R., Rusidah, Y., Kurnia, S. D., Sholikhati, A., Mundriyastutik, Y., & S, A. A. (2025). Isolation and Identification of *Salmonella* sp. on Broiler Chicken Meat in the Traditional Market. *15*(1), 1–13.
- Anjelifa, R., Rusidah, Y., Kurnia, S. D., Sholikhati, A., & Mundryastutik, Y. (2025). Isolasi dan Identifikasi *Salmonella* sp. pada Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional X. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 15(1), 1-12.
- Bentum, K. E., Nyarku, R., Kuu, E., Samuel, T., Jackson, C. R., & Abebe, W. (2025). Hydrogen Sulfide Negative *Salmonella* and Their Implication for Standard Culture-Based Identification. 88. <https://doi.org/10.1016/j.jfp.2025.100549>
- Candra, A. Y. R., Widodo, M. E., Yanestria, S. M., Mardijanto, A., & Wibisono, F. J. (2022). Uji Kualitas (Organoleptis, Eber) dan Identifikasi Cemaran *Salmonella* sp. pada Daging Ayam dari Pasar Tradisional di Surabaya Barat. *12*(1), 99–106. <https://doi.org/10.46549/jipvet.v12i1.252>
- Ekawati, E. R., & Martanda, F. D. (2019). Identifikasi *Salmonella* sp. dan *Staphylococcus aureus* serta Hitung Jumlah Total Bakteri pada Margarin. *Jurnal SainHealth*, 3(2), 17-21.
- Herliani, Langai, B. F., Hidayat, M. I., H, A. A., & Aulia, M. D. (2025). Contamination of *Salmonella* sp. in Broiler Meat Sold in Traditional Markets of Banjarbaru City.
- Ilma, L., Nissa, K., Rahayu, Y. P., Mambang, D. E. P., Daulay, A. S., Farmasi, P. S., Farmasi, F., Al-washliyah, U. M. N., & Utara, S. (2023). Prevalensi Bakteri *Salmonella* sp. pada Daging Ayam Potong di Pasar Tradisional, Pasar Modern, dan Merek Terkenal di Kota Medan. *6*(4), 1842–1853.
- Islam, M., Aziz, H., Bacha, Q., Ullah, S., & Ullah, I. (2025). Isolation and Identification of *Salmonella* spp. from *The Research of Medical Science Review*, 1.
- Khakim, L., & Rini, C. S. (2018). Identifikasi *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp. pada Air Kolam Renang Candi Pari: Identification of *Escherichia coli* and *Salmonella* sp. on the Pari Temple Swimming Pool Water. *Medicra (Journal of Medical Laboratory Science/Technology)*, 1(2), 84-93.

- Mcconn, B. R., Kraft, A. L., Durso, L. M., Ibekwe, A. M., Frye, G., Wells, J. E., Tobey, E. M., Ritchie, S., Williams, C. F., Cook, K. L., & Sharma, M. (2024). An Analysis of Culture-Based Methods Used for the Detection and Isolation of *Salmonella* spp., *Escherichia coli*, and *Enterococcus* spp. from Surface Water: A Systematic Review. *Science of the Total Environment*, 927, 172190. <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2024.172190>
- Neyaz, L. A., Alghamdi, H. S., Alghashmari, R. M., Alswat, S. S., & Almaghrabi, R. O. (2024). A Comprehensive Review on the Current Status of Culture Media for Routine Standardized Isolation of *Salmonella* and *Shigella* spp. from Contaminated Food. *Journal of Umm Al-Qura University for Applied Sciences*, Table 1. <https://doi.org/10.1007/s43994-024-00205-2>
- Ningsih, I., & Tiro, K. W. C. (2026). A Comparison of the Effectiveness of *Salmonella-Shigella* (SS) Agar and Xylose Lysine Deoxycholate (XLD) Agar in Supporting. *Indonesian Journal of Medical Chemistry and Bioanalysis*, 4(2). <https://doi.org/10.7454/ijmcb.v4i2.1048>
- Nissa, L. I. K., Rahayu, Y. P., Mambang, D. E. P., & Daulay, A. S. (2023). Prevalensi Bakteri *Salmonella* sp. pada Daging Ayam Potong di Pasar Tradisional, Pasar Modern, dan Merek Terkenal di Kota Medan. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 1842-1853.
- Putra, I. G. A. U. S., Darwinata, A. E., Pinatih, K. J. P., & Fatmawati, N. N. D. (2022). Prevalensi Kontaminasi Bakteri *Salmonella* sp. dan *Shigella* sp. pada Daging Ayam Potong yang Dijual oleh Pedagang Pasar Tradisional di Kota Denpasar. 11(4), 55–60.
- Rahayuningtyas, I., Astuti, L. S., Andesfha, E., & Atikah, N. (2022). Isolasi dan Identifikasi *Salmonella* sp. dan *Escherichia coli* dalam Rangka Pemetaan Resistensi Antimikroba di Peternakan Ayam Petelur dan Pedagang di 5 Provinsi di Pulau Jawa. *Prosiding Penyidikan Penyakit Hewan: Rapat Teknis dan Pertemuan Ilmiah (RATEKPIL) dan Surveilans Kesehatan Hewan*, 482-494.
- Satria, R. G., Hamid, I. S., Wibawati, P. A., Estoepangestie, A. T. S., Saputro, A. L., & Praja, R. N. (2021). Identifikasi *Salmonella* sp. pada Susu Fresh di Peternakan Sapi Perah Kecamatan Licin Kabupaten Banyuwangi. *Media Kedokteran Hewan*, 32(3), 114-118.
- Shaji, S., Selvaraj, R. K., & Shanmugasundaram, R. (2023). *Salmonella* Infection in Poultry: A Review on the Pathogen and Control Strategies. 1–27.
- Shalihah, S., Nurjanah, S., & Wulandari, Z. (2024). Contamination of *Salmonella* spp. on Chicken Carcasses and Their Risk Contributing Factors During Supply Chain in Jakarta. 12(105), 112–120.
- Suhandayati, E., Hermawati, A. H., Hariyanto, H., & Cahyariza, N. I. (2024). Gambaran Profil *Salmonella* sp. pada Getuk: Profile of *Salmonella* sp. in Getuk. *Borneo Journal of Medical Laboratory Technology*, 6(2), 547-553.
- Sulaiman, P. S., Adityaningsari, P., Maharsi, E. D., & Anshar, M. F. (2025). Identifikasi Bakteri *Salmonella* sp. pada Ayam Potong di Beberapa Pasar Tradisional. *Junior Medical Journal*, 3(5), 792-802.
- Tahir, S., & Abubakar, N. (2024). Identifikasi *Salmonella* sp. pada Telur Ayam Kampung di Pasar BTN Hartaco Indah Makassar. *Journal of Student Inquiry and Interdisciplinary Research*, 1(1).
- Ubaidillah, U., & Ristiani, S. (2022). Analisis Cemaran *Salmonella* spp. pada Daging Ayam Broiler (*Gallus gallus domestica*) yang Dijual di Pasar Banguntapan. *Jurnal Delima Harapan*, 9(1), 6-14.
- WHO & FAO. (2023). Measures for the Control of Non-Typhoidal *Salmonella* spp. in Poultry Meat.
- Widyanti, T., Muawanah, M., & Iyonu, I. (2021). Identifikasi *Salmonella* sp. pada Saus Cabai Pentolan yang Diperjualbelikan di Kecamatan Mamajang Kota Makassar. *Lontara Journal of Health Science and Technology*, 2(2), 139-149.