



## Digital Receipt

This receipt acknowledges that Turnitin received your paper. Below you will find the receipt information regarding your submission.

The first page of your submissions is displayed below.

Submission author: Lusiana Putri  
Assignment title: (Artikel Lusiana) IDENTIFIKASI Stap..  
Submission title: IDENTIFIKASI Staphylococcus aure..  
File name: ARTIKEL\_LUSIANA\_TURNIT\_1.docx  
File size: 325.28K  
Page count: 11  
Word count: 4,368  
Character count: 27,876  
Submission date: 03-Sep-2020 10:05AM (UTC+0700)  
Submission ID: 1378650637

**IDENTIFIKASI *Staphylococcus aureus* PADA IKAN ASIN**  
(Studi Di Pasar Legi Jombang)

**Lusiana Putri Hamam<sup>1</sup> Lilis Majidah<sup>2</sup> Erni Setyorini<sup>3</sup>**  
<sup>1</sup>Stikes Insan Cendekia Medika Jombang

'email : [lusianaputri.h@gmail.com](mailto:lusianaputri.h@gmail.com) 'email : [lilismajidah2@gmail.com](mailto:lilismajidah2@gmail.com) 'email : [erniyurini2@gmail.com](mailto:erniyurini2@gmail.com)

**ABSTRAK**

**Pendahuluan :** Indonesia merupakan negara maritim dengan hasil perikanan yang tinggi. Ikan termasuk dalam sumber pangan hewani yang memiliki nilai gizi tinggi, namun juga memiliki rentang waktu yang singkat untuk pembusukan sehingga perlu dilakukan pengawetan seperti penambahan garam yang hasilnya dikenal sebagai ikan asin. Pengolahan ikan perlu memperhatikan hygiene agar tidak terkontaminasi oleh bakteri tahan garam seperti *Staphylococcus aureus* penghasil enterotoksin yang menyebabkan keracunan makanan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui bakteri *Staphylococcus aureus* pada ikan asin di Pasar Legi Jombang. Desain penelitian pada penelitian ini adalah deskriptif dengan pendekatan eksperimen laboratoris, sampel ikan asin dari 7 pedagang dan teknik sampling adalah total sampling. Variabel penelitian ini adalah bakteri *Staphylococcus aureus*. Identifikasi bakteri *Staphylococcus aureus* pada ikan asin menggunakan metode Carter (1987) yang dimodifikasi. **Hasil :** Tidak ditemukan bakteri *Staphylococcus aureus* pada ikan asin. **Kesimpulan :** Tahapan penelitian mulai dari tahap pre analitik sampai pasca analitik sangat mempengaruhi keberhasilan dari penelitian ini.

**Kata kunci :** Ikan asin, *Staphylococcus aureus*, Kontaminasi

**THE IDENTIFICATION OF *Staphylococcus aureus* IN SALTED**  
(Study at Legi Jombang Market)

**ABSTRACT**

**Introduction :** Indonesia is a maritime country with high fishery yields. Fish is included in the animal source food with high nutritional value, but it rots rapidly, so it needs to be preserved, for instance, adding salt which is mostly known as salted fish. In fish preservation, it should be noticed its hygiene, so that the fish would not be contaminated by salt-resistant bacteria like *Staphylococcus aureus* which could produce enterotoxin that causes food poisoning. The aim of this research was to identify the *Staphylococcus aureus* on salted fish in Legi Market Jombang. The research design was descriptive with a laboratory experiment approach, the salted fish sample was from seven fishmongers and the sampling technique was the total sample. The research variable was *Staphylococcus aureus* bacteria. The identification of *Staphylococcus aureus* on salted fish used the modified Carter (1987) method. **The result** showed that the *Staphylococcus aureus* bacteria was not found on salted fish. **Conclusion:** The research steps, starting from pre analytics until pasca analytics, affected the success of the final result in this research.

**Keywords:** Salted fish, *Staphylococcus aureus*, Contamination