



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: Sulyaningsih 171310039
Assignment title: Revision 2
Submission title: Identifikasi Bakteri *Vibrio cholerae* p...
File name: turnit_3_tex_full.docx
File size: 339.66K
Page count: 40
Word count: 5,825
Character count: 35,716
Submission date: 11-Aug-2020 10:14PM (UTC+0700)
Submission ID: 1368460527

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki potensi kekayaan hasil laut yang melimpah seperti berbagai jenis ikan, kerang dan lain-lain. Masyarakat yang tinggal jauh dari daerah pantai dapat memperoleh hasil perikanan yang dijual dipasar. Pada umumnya, kondisi pasar tidak tertata dengan rapi, kurang bersih dan memiliki sanitasi lingkungan yang kurang baik. Kondisi ini dapat menyebabkan organisme lain dapat berkembang biak seperti bakteri (Yuhantaka, 2018).

Beberapa jenis kerang banyak di budidayakan oleh masyarakat untuk melengkapi keperluan protein hewani yang baik bagi tubuh. Kerang hijau (*Perna viridis*) merupakan salah satu dari beberapa jenis kerang yang banyak dikonsumsi. Kerang hijau (*Perna viridis*) mengandung banyak protein, namun jika dalam pengolahan kerang yang kurang baik dan dikonsumsi tanpa melalui proses pemasakan dapat menjadi peluang tercemar dari mikroorganisme maupun bahan kimia yang terdapat didalam perairan. Jika dilihat dari proses kerang memfilter air untuk mendapatkan makanannya, kerang rentan terkontaminasi oleh mikroorganisme berbahaya. Mikroorganisme berbahaya seperti bakteri patogenik dalam makanan dapat memicu timbulnya penyakit *foodborne disease* (Devi, Suslowati and Setyaningsih, 2019). *Foodborne disease* yaitu suatu penyakit yang disebabkan karena menyantap makanan yang terkontaminasi oleh bakteri. Kejadian *foodborne disease* yang disebabkan setelah mengkonsumsi makanan