

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: Riki Wahyudi

Assignment title: (Riki) IDENTIFIKASI BAKTERI Staphylococcus aureus PADA IKA... Submission title: HOME > D3 ANALIS KESEIDENTIFIKASI BAKTERI STAPHYLOCO...

File name: KTI_RIKI_WAHYUDI_181310045_5.doc

File size: 435.5K

Page count: 34

Word count: 4,880

Character count: 30,837

Submission date: 30-Sep-2021 03:11PM (UTC+0700)

Submission ID: 1661417544

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Peradangan ialah pemicu utama tingginya angka kematian dan kesakitan terutama di negara tumbuh semacam Indonosia. Peradangan juga merupakan penyebab utama kematian di dunia. Kuman yang kerap ditemui menimbulkan peradangan merupakan Suphylococcus aureus. Menurut Nasution (2012) hampir semua orang telah mengalami infeksi Staphylococcus aureus, salah satuwa keracunan (Wiisay & Azti. 2021)

Menurut (Hayu, 2018) pada tahun 2017 di Dusun Ngaglik Ngisor Desa Sawangan Kecarnatan Sawangan Kabupaten Magelang terjaik ILB keracunan sebanyak 25 orang dengan indikasi diare serta mual (76%), nyeri perut/mules (56%), pusing (52%), lemah (48%), deman (40%), serta muntah (36%). Dicurigai penyebab KLB merupakan rucun kuman. Sebagian tipe bakteri yang bisa menimbulkan bermacam indikasi terebut adalah Sulmonellosis, Staphylococcus, Bucillus dan Vibrio Parahaemolycus. Pada tahun 2017 tercatat sebanyak 53 kasus keracunan makanan yang disebahkan oleh mikrobiologi, diantara lain 24 kasus serta terkonfirmasi sebanyak 7 kasus. Tidak diketahui penyebabnya sejumlah 15 kasus, sisanya dikarenakan bawaan kimia. Faktor mikrobiologi diketahui menjadi penicu keracunan adalah bakteri Saphylococcus aureus sebanyak 6 kasus dan Staphylococcus aureus

Staphylococcus aureus dapat menghasilkan racun yang bernama Stafilokokal Enterotoksin (SE) yang bisa menimbulkan tercemarnya makanan.