

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU
JURUSAN PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI
TUGAS AKHIR, 2021**

NANDA WULANDARI

**GAMBARAN HIGINE PENGOLAH PEDAGANG DAN
IDENTIFIKASI *SALMONELLA SP.* PADA JAJANAN SIOMAI DI
KELURAHAN CANDIREJO INDRAGIRI HULU
xiii + 65 halaman + 5 tabel + 3 gambar + 5 lampiran**

ABSTRAK

Siomai merupakan salah satu jenis jajanan yang menggunakan daging dan tepung sebagai salah satu bahan utamanya. Salah satu jenis bakteri yang dapat menyebabkan kontaminasi pada olahan seperti siomai adalah *Salmonella sp.* Kontaminasi mikroorganisme pada makanan dapat disebabkan dari tidak mempraktikkan *hygiene* perorangan dengan benar.

Jenis penelitian ini adalah penelitian survei yang terdiri dari penelitian pendahuluan dan lanjutan. Penelitian pendahuluan adalah survei terhadap pedagang siomai dan penelitian lanjutan adalah uji mikrobiologi berdasarkan metode biakan secara kualitatif. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya *hygiene* pedagang dan mengidentifikasi bakteri *Salmonella sp* pada. Identifikasi kondisi *hygiene* dilakukan dengan menggunakan kuisioner observasi pada 6 pengolah sekaligus pedagang dan pemeriksaan bakteri *Salmonella sp.* dilakukan di Laboratorium UPT Dinas Kesehatan dan Lingkungan Provinsi Riau. Sampel yang diteliti berjumlah 3

Hasil penelitian menunjukkan bahwa siomai yang diteliti tidak mengandung adanya cemaran *Salmonella sp.* dan *hygiene* pada pengolah sekaligus pedagang kurang yaitu sebanyak 6 orang yang <60% dengan rata rata setelah dijumlah dan dibagi dengan jumlah pengolah sekaligus pedagang adalah 38,8%.. Untuk menambah data mengenai kualitas mikrobiologis makanan yang ada di kelurahan Candirejo, disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai bakteri lainnya pada siomai.

Daftar Pustaka : 33 Referensi (1991-2018)
Kata Kunci : *Salmonella sp.*, Siomai, *Personal Hygiene*

**DEPARTMENT OF DIPLOMA III NUTRITIONAL STUDY
PROGRAM
FINAL PROJECT, 2021**

NANDA WULANDARI

**DESCRIPTION OF HYGIENE PROCESSING TRADERS AND
IDENTIFICATION OF SALMONELLA SP. ON SIOMAI Snacks at
CANDIREJO INDRAGIRI HULU SHARE**

xiii + 65 pages + 7 tables + 10 pictures + 3 attachments

ABSTARCT

Siomai is a type of snack that uses meat and flour as one of the main ingredients. One type of bacteria that can cause contamination in processed products such as dumplings is Salmonella sp. Microorganism contamination in food can be caused by not practicing proper personal hygiene.

Design of this study is survey research which consists of preliminary and follow-up research. Preliminary research is a survey of some traders and further research is a microbiological test based on qualitative culture methods. This study aims to determine the hygiene of traders and identify the bacteria Salmonella sp. Identification of hygiene conditions was carried out using observation questionnaires on 6 processors as well as traders and examination of Salmonella sp. carried out at the UPT Laboratory of the Riau Province Health and Environment Office. There are 3 samples in this study.

The results showed that the studied dumplings did not contain any contamination by Salmonella sp. and hygiene in processors, as well as traders, is lacking as many as 6 people who are <60% with the average after being added up and divided by the number of processors as well as traders is 38.8%.

To add data on the microbiological quality of food in Candirejo village, it is recommended to do further research on other bacteria in siomai

Bibliography : 33 References (1991-2018)

Keywords: Salmonella sp., Siomai, Personal Hygiene