

ABSTRAK

Foodborne diseases (FBDs) adalah salah satu penyebab utama morbiditas dan mortalitas di seluruh dunia, khususnya di kalangan anak-anak di negara berkembang. Secara global, WHO memperkirakan terdapat 31 agen berbahaya (termasuk virus, bakteri, parasit, toksin dan kimia) penyebab 600 juta penyakit dan 420.000 kematian. *Salmonella typhi* adalah strain bakteri yang menyebabkan terjadinya demam tifoid. Tujuan dilakukan penelitian ini adalah untuk mengetahui adanya bakteri *Salmonella typhi* pada ikan tongkol segar (*Euthynnus Affinis*) dan ikan pindang tongkol di Pasar Legi Kota Blitar dan menganalisis efektivitas proses pemindangan pada ikan tongkol. Jenis penelitian ini menggunakan penelitian observasional secara deskriptif yaitu suatu penelitian untuk mengetahui dan mengidentifikasi pertumbuhan bakteri *Salmonella typhi* pada ikan tongkol segar dan ikan pindang tongkol yang dijual di Pasar Legi Kota Blitar. Penelitian ini menggunakan 13 sampel ikan tongkol segar (*Euthynnus Affinis*) dan 13 sampel ikan pindang tongkol siap konsumsi yang diambil di Pasar Legi Kota Blitar. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Mikrobiologi Jurusan Teknologi Laboratorium Medis Poltekkes Kemenkes Surabaya pada bulan Oktober 2021 – Juni 2022. Hasil penelitian dari 26 sampel yang terdiri dari 13 sampel ikan tongkol segar (*Euthynnus affinis*) dan 13 sampel ikan tongkol yang sudah mengalami proses pemindangan negatif mengandung bakteri *Salmonella typhi*.

Kata kunci : Ikan Tongkol, Ikan Pindang Tongkol, *Salmonella typhi*

ABSTRACT

Foodborne diseases (FBDs) are one of the leading causes of morbidity and mortality worldwide, especially among children in developing countries. Globally, WHO estimates that 31 harmful agents (including viruses, bacteria, parasites, toxins and chemicals) cause 600 million diseases and 420,000 deaths. *Salmonella typhi* is a strain of bacteria that causes typhoid fever. The purpose of this study was to determine the presence of *Salmonella typhi* bacteria in fresh tuna (*Euthynnus Affinis*) and mackerel fish at Legi Market in Blitar City and to analyze the effectiveness of the processing of tuna fish. This type of research uses descriptive observational research, which is a study to determine and identify the growth of *Salmonella typhi* bacteria on fresh tuna and pindang tuna sold at Legi Market, Blitar City. This study used 13 samples of fresh tuna (*Euthynnus Affinis*) and 13 samples of ready-to-eat pindang tuna which were taken at Legi Market, Blitar City. This research was carried out at the Microbiology Laboratory of the Medical Laboratory Technology Department of the Health Polytechnic of the Ministry of Health Surabaya in October 2021 – June 2022. The results of the study of 26 samples consisting of 13 samples of fresh tuna (*Euthynnus affinis*) and 13 samples of mackerel fish a negative screening process contained *Salmonella typhi* bacteria.

Keywords : Tuna, mackerel fish, *Salmonella typhi*