

ABSTRAK

Daging ayam yang juga merupakan sumber protein hewani yang baik, mengandung asam amino esensial. yang baik, selain bergizi juga banyak diminati masyarakat. Karena kandungan air dan nilai gizinya yang tinggi, daging ayam merupakan makanan yang ideal untuk pertumbuhan mikroorganisme. Bahan pangan yang tercemar mikroorganisme dapat merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi kontaminasi bakteri *Staphylococcus aureus*, *Salmonella sp.*, dan *Escherichia coli* yang terdapat pada daging ayam broiler. Metode yang digunakan adalah penelitian deskriptif. Penelitian deskriptif adalah metode yang digunakan untuk melihat dan menentukan kontaminasi bakteri *Staphylococcus aureus*, *Salmonella sp.* dan *Escherichia coli*. Daging dari ayam broiler yang digunakan sebanyak 30 sampel diambil dari Pasar Pandaan kemudian akan diteliti di Laboratorium Bakteriologi Poltekkes Kemenkes Surabaya pada bulan Januari 2023 – April 2023. Metode kulture bakteri inilah metode yang akan dipakai dalam penelitian ini, dimana koloni bakteri yang tumbuh pada media selektif akan dilakukan pewarnaan gram dan ditanam pada media biokimia sebagai hasil uji idenfikasi. Hasil penelitian terhadap daging ayam broiler yang diperoleh dari Pasar Pandaan yang ditanam pada media *Mannitol Salt Agar* (MSA), *Salmonella Shigella Agar* (SSA), dan *Eosin Methylen Blue Agar* (EMBA) serta media biokimia didapatkan persentase hasil positif bakteri *Staphylococcus aureus* (13%), *Salmonella sp.* (30%), dan *Escherichia coli* (30%).

Kata kunci :

Staphylococcus aureus, *Salmonella sp.*, *Escherichia coli*, Daging Ayam Broiler