

**IDENTIFICATION OF ENTERIC BACTERIAL PATHOGEN  
ON GRILLED PRAWNS (*Penaeus indicus*) CONSUMED  
IN RESTAURANT AT PANTAI PADANG**

By  
**Maulina Hanisyah Panggabean**

**ABSTRACT**

Enteric bacterial pathogen is a bacteria infecting gastrointestinal tract. The family which is included enteric bacterial pathogen, such as: *E. coli*, *Shigella*, *Salmonella*, *Enterobacter*, *Klebsiella*, *Serratia*, *Proteus*, etc. The bacteria contaminating many seafood products. Prawn is one of seafood products which is often consumed by Indonesian, and considered as one of the highest devisen from fishery sector. Meanwhile, food safety policy continuously increasing. The aim of this study is to saw enteric bacterial pathogen on grilled prawns (*Penaeus indicus*) consumed in restaurant at Pantai Padang.

This is a descriptive study. 6 samples were taken from 6 restaurants. Sample is chosen using total sampling technique. The samples were given formalin test, then they were planted in MacConkey Agar, and the bacteria was identified using biochemistry reaction. The results of this study is shown in the form of frequency distribution table to see the description of enteric bacterial pathogen were found in samples. This study was conducted at Laboratorium FK UNAND in February 2016 to April 2016.

The study showed all of the restaurants that sell grilled prawns have enteric bacterial pathogen, such as: *Proteus*, *Enterobacter*, and *E. coli*. The conclusion of this study found that grilled prawns did not fulfill good microbiology quality. The bacteria that found in this study are not always harmful when consumed by humans.

Keyword : Enteric bacterial pathogen, prawn.



# IDENTIFIKASI BAKTERI ENTERIK PATOGEN PADA UDANG (*Penaeus indicus*) BAKAR YANG DIKONSUMSI DI RUMAH MAKAN KAWASAN PANTAI PADANG

Oleh  
**Maulina Hanisyah Panggabean**

## ABSTRAK

Bakteri enterik patogen adalah bakteri yang menginfeksi saluran pencernaan, seperti *E. coli*, *Shigella*, *Salmonella*, *Enterobacter*, *Klebsiella*, *Serratia*, *Proteus*, dan lain-lain. Bakteri tersebut banyak mengontaminasi produk makanan laut. Udang merupakan salah satu makanan laut yang banyak dikonsumsi masyarakat. Sementara kebijakan standar keamanan pangan terus meningkat. Penelitian ini bertujuan untuk melihat bakteri enterik patogen pada udang (*Penaeus indicus*) bakar yang dikonsumsi di rumah makan kawasan Pantai Padang.

Penelitian ini bersifat deskriptif. Sampel berjumlah 6 ekor udang bakar yang diambil dari 6 rumah makan kawasan Pantai Padang. Pengambilan sampel menggunakan teknik *total sampling*. Sampel diberikan test formalin terlebih dahulu, kemudian penanaman sampel pada *MacConkey agar* dan identifikasi bakteri dengan reaksi biokimia. Hasil penelitian disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi untuk melihat gambaran bakteri enterik patogen yang terdapat pada sampel. Penelitian dilakukan di Laboratorium FK UNAND dari bulan Februari 2016-April 2016.

Hasil penelitian menunjukkan hampir semua sampel udang bakar yang berasal dari rumah makan yang menjual udang (*Penaeus indicus*) bakar mengandung bakteri enterik patogen, antara lain: *Proteus*, *Enterobacter*, dan *E. coli*. Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa udang bakar tersebut tidak memenuhi syarat mutu mikrobiologis yang baik. Bakteri yang ditemukan pada penelitian ini tidak selalu membahayakan saat dikonsumsi oleh manusia.

Kata Kunci : Bakteri enterik patogen, udang.