

ABSTRAK

Nugget ayam merupakan salah satu bentuk produk olahan daging giling. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cemaran bakteri *Salmonella* sp. yang terkandung dalam nugget ayam. Nugget ayam dari setiap pasar Helvetia, Seisekambing dan Swalayan Ramayana diuji dengan memakai media TSI dan SIM. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nugget ayam yang dipasarkan di pasar tradisional Helvetia dan Seisekambing mengandung koloni bakteri *Escherichia coli*, *Klebsiella*, *Serratia*, *Enterobacter*. Dalam penelitian ini metode yg dipakai adalah metode analisis deskriptif dan memakai media TSI dan SIM, hasilnya tidak di temukan bakteri *Salmonella* sp. Tetapi ditemukan bakteri *Escherichia coli*, *Serratia*, *Klebsiella pneumonia* dan *Enterobacter*

Tempat penelitian dilakukan di laboratorium Mikrobiologi Politeknik Kesehatan jurusan Analis Kesehatan Medan. Pengambilan sampel dari Pasar tradisional Helvetia, Sei Sikambing dan swalayan Ramayana masing-masing 25 gram. Media yang digunakan salmonella shigela agar (SSa), bouillon, triple sugar iron (TSI), sulfur indol motility (SIM), laktosa broth (LB), selinith broth (SB). Alat yang dipakai incubator, lampu bunsen, ose jarum dan ose cincin, labu erlemeyer, rak tabung, tabung reaksi, cawan petri, objek glas, mikroskop dan blender. Metode yang dipakai analisis deskriptif, hasilnya tidak ditemukan bakteri *Salmonella sp* melainkan bakteri-bakteri lain.

Kata kunci: Nugget, Media, bakteri