

ABSTRAK

IDENTIFIKASI CEMARAN BAKTERI PADA SARANG BURUNG WALET DESA BAHOUR HILIR

Fathurrahman Sidiq
Putri Kartika Sari, Nurbidayah

Indonesia adalah penghasil sarang burung walet (SBW) terbesar di dunia, dengan kontribusi sebesar 85% dari pasar global, diikuti oleh Malaysia yang menyumbang 13%. Kualitas SBW dipengaruhi oleh spesies burung, jenis makanan, dan musim pembuatan sarang. SBW adalah produk pangan hewani yang memiliki risiko kontaminasi mikroba berbahaya bagi kesehatan manusia. Kontaminasi mikroorganisme pada SBW dapat terjadi melalui kontak langsung burung walet dengan sarangnya, misalnya saat bertengger, bertelur, menetas, dan merawat anak burung. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui ada tidaknya dan persentase cemaran bakteri pada sarang burung walet Desa Bahaur Hilir. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian *Deskriptif* dengan menggunakan desain studi *cross sectional*.

Didapatkan hasil dari 2 gedung penangkaran burung walet Desa Bahaur Hilir dengan kode (G1) gedung pertama dan (G2) gedung kedua menggunakan media *Mannitol Salt Agar* (MSA) dengan total 8 tempat media ditandai adanya pertumbuhan bakteri Gram positif dengan ciri ciri berbentuk bulat, halus, dan berwarna kekuningan sampai kuning emas dan dengan persentase 100% dan didapatkan koloni bakteri Gram positif dengan ciri ciri Berbentuk bulat, struktur seperti buah anggur dengan diameter 0,7-1,2 mikrometer. Media *Macconkey Agar* (MCA) ditandai tidak adanya pertumbuhan bakteri Gram negatif dengan persentase 0%. Kesimpulan penelitian ini adalah adanya cemaran bakteri Gram positif dengan persentase 100% pada media MSA dan tidak adanya cemaran bakteri pada media MCA dengan persentase 0%.

Kata Kunci: *Sarang Burung Walet, Cemaran Bakteri, Bahaur Hilir*

ABSTRACT

IDENTIFICATION OF BACTERIAL CONTAMINATION IN SWALLOW NESTS OF BAHOUR HILIR VILLAGE

Fathurrahman Sidiq
Putri Kartika Sari, Nurbidayah

Indonesia is the largest producer of edible bird's nest (EBN) in the world, contributing 85% of the global market, followed by Malaysia with a 13% share. The quality of EBN is influenced by the bird species, type of food, and the season when the nest is made. EBN is an animal-based food product that carries the risk of harmful microbial contamination to human health. Microorganism contamination in EBN can occur through direct contact between the swiftlet and its nest, such as when perching, laying eggs, hatching, and raising the young birds. The aim of this research is to determine the presence or absence and percentage of bacterial contamination in swallow nests in Bahaur Hilir Village. The type of research used is descriptive research using a cross sectional study design. Results were obtained from 2 swallow breeding buildings in Bahaur Hilir Village with codes (G1) the first building and (G2) the second building using Mannitol Salt Agar (MSA) media with a total of 8 media places marked by the growth of Gram positive bacteria with characteristic round, smooth shapes, and yellowish to golden yellow in color and with a percentage of 100% and a Gram positive bacterial colony was obtained with the characteristics of a round shape, a grape-like structure with a diameter of 0.7-1.2 micrometers. Macconkey Agar (MCA) media is characterized by the absence of growth of Gram negative bacteria with a percentage of 0%. The conclusion of this research is that there is Gram positive bacterial contamination with a percentage of 100% on MSA media and there is no bacterial contamination on MCA media with a percentage of 0%.

Keywords: *Swallow;s nest, Bacterial Contamination, Bahaur Hilir*