

## ABSTRAK

Bakteri dalam makanan dan minuman dapat diakibatkan oleh penjual yang tidak memperhatikan kebersihan dan keamanannya, pertumbuhan mikroorganisme dalam makanan memegang peranan penting dalam pembentukan senyawa yang memproduksi bau tidak enak dan menyebabkan makanan tidak layak untuk dimakan. Sambal terasi adalah jenis sambal yang paling sering dijumpai di warung makan atau bahkan restoran. Rasa pedas dan aroma khas dari sambal terasi ini bisa meningkatkan selera makan, sehingga membuat sambal ini jadi favorit orang Indonesia. Namun dalam proses pengolahannya besar kemungkinan terdapat bakteri didalamnya seperti halnya bakteri *Salmonella typhi*. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah terdapat Bakteri *Salmonella Typhi* Pada Sambal Terasi di Rumah Makan Padang di Jalan Ayahanda Medan. Jenis penelitian ini adalah observasi laboratorik yang bersifat deskriptif populasi dalam penelitian ini yaitu 7 rumah makan Padang yang ada di Jalan Ayahanda Medan. Dalam penelitian ini sampel sambal terasi diambil secara aseptis kemudian sampel dimasukkan ke dalam wadah steril. Selanjutnya sampel dibawa ke Laboratorium Universitas Prima Indonesia untuk kemudian dilakukan penelitian untuk mendeteksi bakteri *Salmonella Typhi* yang terdapat di sambal terasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil uji laboratorium terhadap tujuh sampel sambal Terasi yang diperjualbelikan dirumah makan padang dijalan ayahanda Medan tidak ditemukan sampel yang terkontaminasi oleh bakteri *Salmonella Thphi*. Hal ini menunjukkan kualitas makanan yang dijual di rumah makan padang yang ada di jalan Ayahanda Medan baik. Saran bagi penjual untuk terus meningkatkan kebersihan makanan dan juga kebersihan lingkungan tempat makan.

**Kata Kunci :** Bakteri *Salmonella Typhi*, Sambal Terasi, Rumah Makan Padang