

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Di Indonesia, daging ayam merupakan sumber protein hewani yang sangat populer di kalangan masyarakat dan harganya pun terjangkau. Akan tetapi proses penanganan mulai dari pascapanen, pengolahan hasil, distribusi pasar dan sampai dikonsumsi masih sangat kurang dalam menjaga sanitasi dan higienis produk tersebut (Chotiah, 2009). Produk pangan sangat rentan terhadap terjadinya kontaminasi, terutama dari bakteri patogen yang berbahaya bagi tubuh dan bakteri perusak yang dapat menyebabkan kerusakan pada bahan pangan (Rahayu, 2000).

Pertumbuhan bakteri dalam daging ayam segar dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain, suhu, waktu, tersedianya oksigen dan kadar pada air daging, sehingga pada suhu ruang kondisi ini menyebabkan daging segar menjadi media yang baik bagi pertumbuhan bakteri (Puspitasari dkk., 2015). Daging ayam yang dibiarkan pada ruang terbuka untuk beberapa waktu akan lebih cepat membusuk.

Daging broiler mudah tercemar oleh berbagai mikroorganisme dari lingkungan sekitarnya. Pasar tradisional merupakan salah satu tempat yang memiliki kemungkinan kontaminasi dan tempat perkembangbiakan mikroba yang tinggi, karena tingkat efisiensi, kebersihan dan pola penataan tempat yang tidak tertata rapi dan kurang bersih. Kurangnya kesadaran pedagang mengenai kesehatan daging dapat mengakibatkan daging broiler

terkontaminasi mikroorganisme patogen, sehingga jika tidak ditangani dengan baik akan berakibat buruk pada kesehatan manusia.

Daging ayam merupakan bahan pangan yang bernilai gizi tinggi karena kaya akan protein, lemak, mineral serta zat lainnya yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Usaha penyediaan daging memerlukan perhatian khusus, karena daging mudah rusak dan cepat tercemar oleh mikroorganisme. Daging sangat baik bagi pertumbuhan dan perkembangbiakkan mikroorganisme, sehingga dapat menurunkan kualitas daging. Penurunan kualitas daging diindikasikan melalui perubahan warna, rasa, aroma bahkan bisa menyebabkan pembusukan. Usaha untuk meningkatkan kualitas daging dilakukan melalui penanganan atau pengolahan yang lebih baik, sehingga dapat mengurangi kerusakan atau kebusukan selama fase penyimpanan (Rahardjo, 2010).

Daging ayam dikategorikan ke dalam *white meat* atau daging putih yang dipercaya lebih sehat dari pada *red meat* atau daging merah, karena kandungan lemaknya lebih rendah, dan jumlah asam lemak tidak jenuh relatif lebih tinggi meskipun kolesterolnya sama. Adapun komposisi rata-rata daging ayam segar adalah mengandung lemak 1.9%, protein 23.4%, air 73.7% dan abu 1%. Oleh karena kandungan gizinya yang tinggi disertai derajat keasaman yang mendekati netral, membuat daging ayam menjadi suatu media yang disukai untuk pertumbuhan bakteri (Salam dan Mihrani, 2008).

Menurut Salam dan Mihrani (2008), kontaminasi yang disebabkan oleh mikroorganisme dapat mempercepat kerusakan pada daging karena

terjadi mulai hewan tersebut akan disembelih, dikuliti, dipotong-potong hingga penanganan yang lebih lanjut.

Pertumbuhan bakteri dalam daging segar dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain suhu, waktu, tersedianya oksigen, dan kadar air pada daging. Oleh karena itu daging yang dibiarkan pada udara terbuka akan lebih cepat membusuk (Kusumaningrum dkk., 2013)

Bakteri patogen yang mencemari daging akan menyebabkan berbagai penyakit seperti diare, demam, dan tipus sering juga disebut *food borne disease*. Pengawasan cemaran mikroba dalam bahan makanan asal hewan sangatlah penting terutama dalam kaitannya dengan perlindungan kesehatan dan keamanan konsumen.

Dalam penelitian Ngitung (2008), menyatakan bahwa daging broiler pada pasar swalayan yang ada di Makassar melebihi batas SNI. Dari kesimpulan penelitian tersebut *Escherichia coli* kemungkinan berasal dari kontaminasi dengan lingkungan (terutama air) waktu pengolahan. Kemungkinan lain berasal dari kontaminasi isi saluran dari hewan itu sendiri. Seperti yang dikatakan oleh Jiunkpe (2006) bahwa kontak langsung terjadi ketika permukaan daging bersentuhan dengan tangan yang tidak menggunakan sarung tangan, sehingga resiko daging terkontaminasi besar.

Aerita dkk., (2014), menyatakan bahwa hubungan higiene pedagang dan sanitasi dengan kontaminasi *salmonella* pada daging ayam potong, pada penelitiannya menunjukkan bahwa dari 4 item pertanyaan mengenai kebersihan peralatan, terdapat 33,3% peralatan tidak dicuci sebelum dan

setelah digunakan, 36,7% peralatan dicuci tanpa menggunakan sabun, 66,7% setelah dicuci peralatan tidak dikeringkan dengan lap bersih, 40% lap tidak dicuci dan diganti setiap hari. Menurut Suardana dan Swacita (2009), peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan makanan apabila tidak dijaga kebersihannya dapat menimbulkan kontaminasi organisme dan menyebabkan penyakit.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka perlu dilakukan penelitian untuk deteksi cemaran *Escherichia coli* pada daging ayam broiler (*Gallus gallus domesticus*) di Pasar Tradisional Kota Madiun.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut: apakah daging ayam broiler (*Gallus gallus domesticus*) yang dijual di Pasar Tradisional Kota Madiun tercemar bakteri *Escherichia coli*?

## **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui adanya cemaran bakteri *Escherichia coli* pada daging ayam broiler (*Gallus gallus domesticus*) yang ada di Pasar Tradisional Kota Madiun.

#### **D. Manfaat Penelitian**

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah memberikan informasi kepada masyarakat tentang deteksi cemaran *Escherichia coli* pada daging ayam broiler (*Gallus gallus domesticus*) di Pasar Tradisional Kota Madiun berdasarkan adanya kesamaan ciri makroskopis dan mikroskopis dengan kultur murni *Escherichia coli* strain FNCC.0091.