

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging ayam merupakan salah satu sumber protein asal hewani yang banyak di minati oleh masyarakat Indonesia, selain rasa yang enak dan lezat, daging ayam masih tergolong sumber protein yang murah dan mudah didapatkan. Daging ayam segar mudah didapat di pasar tradisional, dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia sehari - hari. Mutu daging pada umumnya di tentukan oleh, kandungan mikroba yang terkandung pada daging ayam tersebut, salah satunya seperti bakteri *coliform*.

Daging mengandung nutrisi yang lengkap dan mudah rusak. Kandungan yang terdapat dalam daging ayam broiler sendiri ialah air dan mudah rusak, sehingga daging ayam sangat mudah dan cepat di cemari oleh mikroba - mikroba perusak. Pada bagian dada ayam mengandung sumber protein yang tinggi dan baik. Selain itu, daging ayam juga memiliki banyak nutrisi lainnya yang terkandung di dalamnya, seperti fosfor, kalsium, kalium, dan zat besi. Untuk mendapatkan daging ayam yang bermutu tinggi dan halal perlu proses monitoring yang ketat pada setiap proses pemotongan di Tempat Potong Ayam (TPA), dimana di TPA inilah faktor awal daging tercemar oleh mikroba.

Daging ayam yang terdapat di Pasar Tradisional biasanya berasal dari produksi Tempat Potong Ayam (TPA) tradisional setempat. Faktor awal terjadinya pencemaran mikroba yang di akibatkan Tempat Potong Ayam (TPA) meliputi media perantara mekanis seperti air, udara, tanah, peralatan, dan manusia atau dengan media perantara biologis seperti bakteri, virus, amoba atau jamur. Hal ini biasanya di sebabkan dan sering terjadi karena faktor kebersihan dan standarisasi TPA.

Dalam memperoleh daging ayam yang aman untuk dikonsumsi diperlukan standar mutu pangan. Standar mutu pangan merupakan pedoman yang dapat digunakan untuk menentukan mutu produk pangan yang akan dibeli untuk di konsumsi. Sedangkan dalam memenuhi kualitas pangan sesuai SNI didalam operasional harus mengikuti metode HACCP. HACCP (*Hazard Analysis Critical*

Cobtrol Point) merupakan cara yang efektif untuk menjamin keamanan produk daging yang akan dihasilkan. Adapun penerapan HACCP pada RPA Modern memiliki 7 prinsip yaitu Melaksanakan analisa bahaya, Menentukan Titik Kendali Kritis (CCPs), Menetapkan batas kritis, Menetapkan sistem untuk memantau pengendalian TKK (CCP), Menetapkan tindakan perbaikan untuk dilakukan hasil pemantauan menunjukkan bahwa suatu titik kendali kritis tertentu tidak dalam kendali, Menetapkan prosedur verifikasi untuk memastikan bahwa sistem HACCP bekerja secara efektif, Menetapkan dokumentasi mengenai semua prosedur dan catatan yang sesuai dengan prinsip – prinsip sistem HACCP dan penerapannya. Meskipun pada Tempat Potong Ayam (TPA) tidak mengikuti secara menyeluruh sistem HACCP, namun pihak Tempat Pemotongan Ayam (TPA) Tradisional sendiri harus melakukan analisa bahaya pangan yang di bantu oleh Dinas Peternakan dan Dinas Kesehatan untuk meminimalisir bahaya pangan terhadap tubuh manusia dan mengetahui titik kritis dari bahaya pada setiap proses pemotongan agar mendapatkan mutu karkas yang baik dan aman (Sutrisno, A. dkk 2012).

Tempat Pemotongan Ayam (TPA) Tradisional masih rentan akan penyebaran mikroba. Beberapa jenis cemaran mikroba sebagai indikator dalam hal ini adalah *Total Plate Count* (TPC), *Coliform* dan *Escherichia coli*. Standar mutu pangan dari tingkat cemaran mikroba atau batas maksimum cemaran mikroba yang dikeluarkan oleh Badan Standarisasi Nasional Indonesia (SNI), yaitu Total Plate Count (TPC) sebesar 1×10^6 cfu/g, *Coliform* sebesar 1×10^2 cfu/g, dan *Escherichia coli* 1×10^1 cfu/g. Hal tersebut di karenakan pada proses produksinya secara sederhana dengan menggunakan alat seadanya akan mengakibatkan pencemaran mikroba sangat mudah menyebar.

Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai tingkat cemaran mikroba khususnya bakteri *coliform* dan perhitungan TPC pada daging broiler di Tempat Potong Ayam (TPA) tradisional Kabupaten Jember.

1.2 Rumusan Masalah

- a. Berapa cemaran bakteri *Coliform* pada daging ayam broiler di Tempat Potong Ayam (TPA) Tradisional Kabupaten Jember.
- b. Berapa jumlah Total Plate Count (TPC) daging ayam broiler di Tempat Potong Ayam (TPA) Tradisional Kabupaten Jember.

1.3 Tujuan

- a. Mengetahui cemaran bakteri *Coliform* pada daging ayam broiler di Tempat Potong Ayam (TPA) Tradisional Kabupaten Jember.
- b. Mengetahui jumlah Total Plate Count (TPC) pada daging ayam di Tempat Potong Ayam (TPA) Tradisional Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Sebagai informasi serta pengetahuan bagi masyarakat mengenai kandungan cemaran mikrobiologi bakteri *Coliform* dan *Total Plate Count* (TPC) dan dapat menjadi bahan pertimbangan bagi industri Tempat Potong Ayam (TPA) akan cemaran kandungan bakteri *Coliform* dan *Total Plate Count* (TPC) pada karkas ayam pedaging.