

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan telah diatur dalam Undang-undang Republik Indonesia No. 18 tahun 2012 bahwa bahan pangan dan konsumsi pangan harus memenuhi syarat aman, higienis, bermutu, bergizi, tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat. Pangan yang aman adalah pangan yang terbebas dari cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Cemaran biologi dapat berupa kontaminasi mikroba baik bakteri, virus, kapang, khamir dan hama lain. Berdasarkan peraturan yang dikeluarkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) RI No. 16 tahun 2016 tentang kriteria mikrobiologi dalam pangan olahan, bahwa cemaran mikroba adalah cemaran makanan dari mikroba yang dapat merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Cemaran mikroba dapat menyebabkan penurunan mutu pangan bahkan keracunan.

Salah satu mikroba yang dapat mengontaminasi pangan adalah bakteri *Salmonella sp.* Bakteri *Salmonella sp.* dapat menjadi penyebab utama dari penyakit yang ditularkan melalui makanan (*foodborne diseases*) yang menyerang melalui saluran pencernaan, penyakit yang disebabkan oleh bakteri ini disebut dengan *Salmonellosis*. Bakteri *Salmonella sp.* biasanya terdapat pada bahan makanan mentah seperti telur dan daging mentah atau makanan yang tidak dimasak secara sempurna. Gejala yang ditimbulkan akibat *Salmonellosis* dapat berupa diare, keram perut serta tubuh akan mengalami demam dalam waktu 8-72 jam setelah mengonsumsi makanan yang terkontaminasi oleh bakteri *Salmonella sp.* Gejala lain yang dapat ditimbulkan adalah sakit kepala, mual serta muntah (Sinaga, 2016).

Menurut Shafini *et al.* (2017) daging ayam memiliki kandungan nutrisi, kadar air, serta material lain yang tinggi sehingga menjadi media yang disukai oleh bakteri *Salmonella sp.*, dengan demikian daging sangat mudah mengalami kerusakan yang disebabkan oleh bakteri pada daging.

Sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI 7388:2009) tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan, serta Standar Nasional Indonesia

(SNI 3924-2009) tentang Syarat Mutu Mikrobiologis Daging Ayam, bahwa cemaran bakteri *Salmonella sp.* memiliki batas maksimum negatif per 25 gram daging ayam segar atau beku, dengan kata lain bakteri *Salmonella sp.* tidak ditoleransi berada pada daging ayam.

Masyarakat Indonesia saat ini lebih banyak mengenal daging broiler sebagai ayam potong untuk dikonsumsi dibandingkan dengan daging unggas lain seperti daging ayam kampung dan daging bebek/itik. Nurdiman (2018) dalam Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan 2017 menyatakan bahwa konsumsi daging broiler menempati angka tertinggi jika dibandingkan dengan konsumsi daging unggas lainnya yaitu sebesar 5,683 kg/kapita/tahun, daging ayam kampung sebesar 0,782 kg/kapita/tahun dan daging bebek/itik sebesar 0,052 kg/kapita/tahun. Sejak tahun 2013 hingga tahun 2017 konsumsi daging broiler meningkat sebesar 35,8 %. Seiring dengan konsumsi yang meningkat maka perlu dilakukan pengawasan terhadap daging broiler.

Broiler merupakan salah satu hewan (unggas) sebagai sumber pangan yang memiliki kemungkinan untuk terkontaminasi bakteri *Salmonella sp.* Daging ayam dapat terkontaminasi saat di peternakan, rumah potong, di tempat penjualan, saat proses pengolahan makanan dan akan menginfeksi manusia jika proses pemasakan tidak sempurna.

Penelitian yang dilakukan oleh Ikasari (2019) menunjukkan bahwa cemaran mikroba daging di pasar Tanjung kabupaten Jember total mikroba melampaui jumlah yang diizinkan oleh BSN (2009) yaitu 1×10^6 CFU. Penelitian yang dilakukan Sutriyawati (2016) menunjukkan bahwa cemaran *TPC* pada daging broiler pada Pasar Tradisional dan RPA di Kecamatan Kaliwates melebihi syarat maksimum SNI 2009, dan Pasar Modern tidak melebihi, sedangkan cemaran bakteri *Salmonella sp.*, baik pada Pasar Tradisional, Pasar Modern, maupun RPA melebihi syarat maksimum SNI (2009). Penelitian yang dilakukan oleh Safitri (2019) menunjukkan bahwa prevalensi bakteri *Salmonella* pada Pasar Pagi, Pasar Putih dan Pasar Ratu Tunggal di Pangkalpinang adalah 41,2%, 50% dan 0%.

Laporan kasus dari Indonesian One Health University Network (INDOHUN), menyatakan bahwa spesies salmonella menempati peringkat ketiga presentasi

tertinggi penyebab utama penyakit yang menular melalui makanan baik pada manusia maupun pada hewan (INDOHUN, 2015).

Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) pada tahun 2017 mencatat sebanyak 57 berita keracunan pangan dari media massa. Kejadian serupa juga terjadi ditahun yang sama, yaitu sebanyak 53 Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan juga telah dilaporkan oleh 34 BPOM di seluruh Indonesia. Berdasarkan penyebabnya, kasus keracunan pangan yang dilaporkan disebabkan oleh beberapa hal seperti mikroorganisme, bahan kimia, dan penyebab lainnya. Sebanyak 45,28% diduga disebabkan oleh mikroorganisme, 13,21% terkonfirmasi disebabkan oleh mikroorganisme, 7,55% diduga disebabkan oleh bahan kimia, 5,66% terkonfirmasi disebabkan oleh bahan kimia, dan 28,30% tidak diketahui penyebabnya, jumlah yang terpapar adalah 5.293 orang, sebanyak 2.041 orang sakit dan 3 orang meninggal dunia. Berdasarkan data tersebut diketahui nilai Attack Rate (AR) sebesar 38,56% dan Case Fatality Rate (CFR) sebesar 0,15% (BPOM, 2017).

Salmonella sp. merupakan bakteri atau mikroorganisme yang menjadi penyebab demam tifoid. Menurut WHO angka penderita demam tifoid di Indonesia mencapai 81% per 100.000 (Depkes RI, 2013). Berdasarkan data dari Profil Kesehatan Indonesia bahwa pada tahun 2011 demam *Thypoid* atau *Parathypoid* menempati urutan ketiga dari 10 penyakit terbanyak pasien yang menjalani rawat inap di rumah sakit. Pada tahun 2010 terdapat sebanyak 41.081 kasus demam *Thypoid* atau *Parathypoid*, korban yang meninggal dunia sebanyak 274 orang dengan Case fatality rate sebesar 0,67% (Depkes RI, 2011). Dinas Kesehatan Kabupaten Jember (2020) mencatat Kasus *Thypoid* di Kabupaten Jember pada tahun 2019 sebanyak 8.952 jiwa. Jurnal ekologi kesehatan pada tahun 2010 menyatakan bahwa prevalensi tifoid klinis nasional ada sebesar 1,6% (rentang: 0,3%-3%). Prevalensi hasil analisa lanjut ini sebesar 1,5% yang artinya setiap 100.000 penduduk terdapat kasus tifoid 1.500 dengan kisaran nilai (0,4%-2,6%). (Raflizar, 2010).

Berdasarkan uraian kasus diatas dan seiring dengan meningkatnya konsumsi daging broiler dari tahun ke tahun maka perlu dilakukan pengawasan mutu pangan, yang salah satunya adalah dengan mengawasi cemaran bakteri pada daging broiler.

Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis cemaran bakteri *Salmonella sp.* pada daging broiler yang beredar di Pasar Tradisional Kabupaten Jember.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah penelitian ini yaitu, bagaimana kesesuaian mutu daging broiler yang beredar di Pasar Tradisional Kabupaten Jember dengan batas cemaran bakteri *Salmonella sp.* yang ditetapkan oleh Standar Nasional Indonesia (SNI) ?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui kesesuaian mutu daging broiler yang beredar di Pasar Tradisional Kabupaten Jember dengan batas cemaran bakteri *Salmonella sp.* yang ditetapkan oleh Standar Nasional Indonesia (SNI).

1.3.2 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut.

- a. Memberikan informasi kepada pemerintah agar dapat mengambil kebijakan yang dapat meminimalkan atau bahkan menghilangkan resiko cemaran mikroorganisme khususnya *salmonella sp.* pada daging broiler di Pasar Tradisional, RPA maupun peternakan broiler di Kabupaten Jember.
- b. Memberikan informasi kepada peternak dan RPA sebagai pelaku industri agar lebih menjaga kualitas broiler pada saat pemeliharaan hingga penanganan pascapanen untuk menjaga daging broiler tetap aman dan bebas dari cemaran bakteri.
- c. Memberikan informasi kepada masyarakat sebagai konsumen tentang cemaran *Salmonella sp.* pada daging broiler yang dijual di Pasar Tradisional Kabupaten Jember, sehingga dapat dilakukan pencegahan adanya penularan penyakit oleh bakteri dengan melakukan penanganan dan pengolahan yang baik sebelum mengkonsumsi daging broiler.

- d. Memberikan sumbangan pemikiran bagi penelitian yang sejenis dan pengembangan penelitian yang lebih lanjut.