

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ayam broiler (*Gallus gallus domesticus*) ialah jenis unggas yang dipelihara secara khusus untuk produksi daging (Bist, dkk., 2020). Berdasarkan data informasi Badan Pusat Statistik (BPS), daging ayam ras pedaging (broiler) pada tahun 2020 produksi ayam mencapai 3.275.325,72 ton (Badan Pusat Statistik, 2021). Tingginya angka produksi daging broiler di Indonesia tentunya menjadikan peluang usaha Rumah Potong Ayam di Indonesia yang semakin banyak dijumpai. Rumah Potong Ayam atau (RPA) merupakan kompleks bangunan dengan desain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan hygiene tertentu serta digunakan sebagai tempat memotong unggas bagi konsumsi masyarakat umum (SNI 01-6160-1999). Rumah potong ayam (RPA) juga menjadi salah satu aspek yang menentukan ketersediaan karkas yang bermutu dan terbebas dari kerusakan daging karena cemaran mikroba.

Upaya untuk mencegah kerusakan daging, pemerintah mengeluarkan peraturan mutu pangan dan usaha dalam bentuk Nomor Kontrol Vaterial (NKV) Nomor 11 tahun 2020 dan di perkuat oleh Standar Nasional Indonesia (SNI) 99002 : 2016 yang menyatakan bahwa produk RPA yang memiliki NKV dipastikan sudah Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH). Pengertian daging ASUH yaitu daging aman terhadap cemaran mikroba, sehat untuk dikonsumsi, utuh tanpa tambahan bahan berbahaya seperti borak maupun formalin dan halal penyembelihan sesuai syariat islam. Cemaran mikroba daging broiler yang terjadi disebabkan pada proses pemotongan Rumah Potong Ayam (RPA) yang tidak sesuai dengan SNI tahun 2016 yaitu pemotongan tercemar melalui darah yang keluar dari proses tersebut, maupun peralatan yang digunakan dalam proses pemotongan tidak bersih, juga air yang dipakai tercemar oleh bakteri (Soeparno, 2009). Aspek lainnya yang memicu pertumbuhan berbagai mikroorganisme juga bisa disebabkan oleh alur distribusi daging yang dominan pada pasar tradisional, daging yang dijual pada

pasar tradisional umumnya diperoleh dari hasil pemotongan sendiri (Subagja, dkk., 2022). Pada proses pemasaran daging broiler di pasar tradisional tergolong kurang baik, pengaturan tempat pedagang yang belum tertata dengan baik, serta kurangnya pemahaman penjual mengenai penanganan daging yang tepat dan bersih (Windiyartono dkk., 2016). Salah satu mikroorganisme yang mampu mencemari dan kerap ditemui didalam daging broiler ialah bakteri *Escherichia coli*.

Bakteri *Escherichia coli* (*E. coli*) ialah suatu jenis bakteri yang dengan normal berkembang dalam saluran pencernaan makhluk hidup yang sehat. *E. coli* sering dijadikan sebagai bakteri indikator untuk memantau tingkat sanitasi dan higiene personal, mutu produk pangan ataupun kemungkinan terdapat cemaran feses dalam tahap produksinya (Susanto, 2014). *Escherichia coli* mampu menjadi patogen, jika jumlah pada saluran pencernaan bertambah ataupun ketika keberadaannya terletak di luar usus. Keberadaan *E. coli* patogen dalam karkas ayam mampu menjadi penyebab pemicu *foodborne disease* yang mengancam kesehatan manusia (Ekawati dkk., 2017). *Escherichia coli* patogen juga dapat beresiko bagi manusia dan mempunyai kemampuan untuk melekat pada usus halus yang dapat meyebabkan diare, meningitis, serta infeksi saluran kemih hingga kematian (Viazis dan Gonzalez, 2011). Batas Maksimum Cemaran Mikroba (BMCM) dalam pangan menurut SNI 01-3924-2009, menyatakan bahwa batas maksimum cemaran bakteri *Escherichia coli* yang ada pada daging ayam segar adalah kurang dari 1×10^1 cfu/g (SNI, 2009). *Escherichia coli* yang di konsumsi di atas batas maksimum dapat memicu diare dan kolitis berdarah pada manusia (Rahayu dkk., 2018).

Kasus diare di Indonesia ialah permasalahan kesehatan bagi masyarakat karena kasus yang tinggi, berdasarkan data Kemenkes RI pada tun 2019 sebanyak 40% yang tercatat atau sekitar 1.591.944 (Ditjen P2P, Kemenkes RI, 2020). Menurut data dari Dinas Kesehatan Kabupaten Jember tercatat 22.590 jiwa pada kasus diare tahun 2019. Melihat angka penyakit yang tinggi peneliti ingin mengetahui tingkat cemaran bakteri *E. coli* terhadap potensi daging ayam yang sangat rentan akan tercemar bakteri *E. coli* terutama yang proses pada RPA tradisional wilayah Kota Jember.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah daging broiler yang dijual di pasar tradisional wilayah kota Jember terkontaminasi mikroba pada proses penanganan daging di Rumah Potong Ayam?
2. Apakah proses pemotongan daging broiler mempengaruhi mutu karkas daging broiler?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui kualitas mikrobiologi daging broiler pada Rumah Potong Ayam wilayah kota Jember.
2. Mengetahui proses pemotongan daging broiler sesuai dengan standar SNI RPA tahun 2016 terhadap mutu karkas daging broiler.

1.4 Manfaat

1. Menambah Pengetahuan dan informasi bagi konsumen tentang tingkat cemaran bakteri *Escherichia coli* pada daging broiler agar konsumen dapat memilih daging yang sehat, aman, dan higienis.
2. Menambah pengetahuan bagi pedagang daging broiler dan RPA agar dapat menjual daging yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH) dengan memperhatikan dan memperbaiki proses penanganan ayam dari proses penyembelihan hingga ke konsumen untuk mencegah terjadinya cemaran *E. coli*.
3. Menambah pengetahuan bagi pemerintah dalam mengendalikan kesehatan dengan mengimbau pedagang atau pelaku usaha RPA daging broiler untuk menjaga kebersihan tempat , sehingga nantinya dapat mencegah kontaminasi bakteri *Escherichia coli* pada daging broiler yang dijual di pasar tradisional kabupaten Jember.