

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging broiler merupakan bahan pangan hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat. Selain sebagai bahan pangan bagi masyarakat daging broiler juga merupakan sumber makanan bagi mikroorganisme. Daging broiler yang bernilai gizi tinggi kaya akan protein, lemak, mineral serta zat lainnya yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Pada masa sekarang dan seterusnya daging broiler akan terus berperan penting dalam penyediaan dan pemenuhan protein hewani bagi masyarakat. Keunggulan dari daging broiler ini adalah mudah didapat dan cara pengolahannya juga tidak terlalu sulit. Namun selain terdapat kelebihan juga terdapat kekurangan yang bisa sangat membahayakan bagi pengkonsumsi daging broiler ini. Salah satu kekurangannya adalah terdapat suatu bakteri di dalam daging tersebut yang mampu membahayakan bagi kesehatan tubuh. Salah satu bakteri tersebut adalah *Salmonella sp.*

Pencemaran *Salmonella sp.* pada daging broiler merupakan hasil kontaminasi langsung atau tidak langsung dari sumber-sumber tertentu. Pakan merupakan salah satu sumber utama pencemaran *Salmonella sp.* yang berasal dari peternakan , hal ini terjadi karena pakan ayam tidak terjaga penyimpanannya dan terkontaminasi oleh bakteri *Salmonella sp.* yang dibawa oleh organisme lain. Penanganan paska panen dan proses pemotongan sampai proses penjualan daging broiler juga merupakan salah satu sumber terjadinya pencemaran *Salmonella sp.*, hal ini karena sanitasi dan kebersihan baik pada personal atau tempat yang digunakan kurang diperhatikan. Secara morfologi *Salmonella sp.* merupakan kuman berbentuk batang, tidak berspora, pada pewarnaan gram bersifat negatif gram, besar koloni rata-rata 2- 4 mm.

Salmonella sp. mampu menginfeksi manusia melalui berbagai media seperti daging broiler dan hal itu mampu mengakibatkan sakit pada manusia seperti diare, demam, perut kram, dsb. Diare merupakan gejala yang paling sering terjadi pada manusia yang terinfeksi bakteri *Salmonella sp.* Karena hal inilah

perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui akan terjadinya pencemaran *Salmonella sp.* pada daging broiler yang dijual di Pasar Kepatihan, Matahari dan Carefour Kabupaten Jember.

1.2 Rumusan Masalah

Salmonella sp. merupakan bakteri yang mampu mencemari daging melalui berbagai cara dan berbagai media sehingga hal ini dapat membahayakan konsumen daging broiler. Konsumen dapat dirugikan karena dari kontaminasi *Salmonella sp.* tersebut konsumen bisa menderita penyakit seperti diare, perut kram, mual-mual, dsb. Pencemaran *Salmonella sp.* yang terjadi harus bisa dikendalikan untuk menekan kontaminasi penyakit terhadap konsumen daging broiler, sehingga dari uraian tersebut peneliti merumuskan masalah yaitu, bagaimana tingkat pencemaran *Salmonella sp.* pada daging broiler yang dijual di Pasar Kepatihan, Matahari dan Carefour Kabupaten Jember ?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat pencemaran *Salmonella sp.* pada daging broiler yang dijual di Pasar Kepatihan, Matahari dan Carefour Kabupaten Jember.

1.3.2 Manfaat

- a. Hasil penelitian ini diharapkan menjadi informasi bagi pembaca dalam mengkonsumsi daging broiler untuk memenuhi kebutuhan gizi yang baik, sehat dan tidak menimbulkan penyakit di dalam tubuh.
- b. Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai informasi bagi peneliti lain sehingga bisa memberikan perbandingan dalam mengadakan penelitian di masa yang akan datang