

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ayam pedaging adalah ayam jantan dan ayam betina muda yang berumur dibawah 8 minggu dan ketika dijual dengan bobot badan tertentu, mempunyai pertumbuhan yang cepat, serta dada yang lebar dengan timbunan daging yang banyak (Rasyaf, 2008). Daging broiler merupakan bahan pangan yang bernilai gizi tinggi yang sangat dibutuhkan oleh manusia, dimana daging mengandung air sekitar 75%, protein 18%, lemak 3,5%, dan zat-zat non protein yang dapat larut 3,5% (Lawrie, 2003). Sebagian masyarakat Indonesia, terutama di pulau Jawa lebih memilih mengkonsumsi daging ayam karena mudah dicerna, dapat diterima oleh mayoritas orang, dan dengan harga yang relatif murah (Yashoda, *et al*, 2001; Cohen, *et al*, 2007).

Permintaan pangan hewani dari waktu ke waktu cenderung meningkat sejalan dengan pertambahan penduduk, perkembangan ekonomi, perubahan pola hidup, peningkatan kesadaran akan gizi, dan perbaikan pendidikan masyarakat (Kasryno, dkk., 2004), salah satunya yaitu permintaan daging broiler. Saat ini konsumsi daging nasional didominasi oleh karkas atau daging ayam. Konsumsi daging ayam diproyeksikan meningkat sebanyak 2,14% per tahun, dibandingkan dengan daging sapi yang hanya 2,02% per tahun dalam periode 2009-2014 (Kustiari, dkk., 2009). Kabupaten Jember termasuk daerah penghasil ayam pedaging di Jawa Timur. Populasi ayam pedaging di kabupaten ini mencapai 2.810.327 ekor (Dinas Peternakan Jawa Timur, 2013a). Kabupaten Jember merupakan salah satu dari 10 Kabupaten penghasil daging broiler terbesar di Jawa Timur dan menyumbang 4,89% dari total produksi daging broiler (Dinas Peternakan Jawa Timur, 2013b).

Seiring dengan makin tingginya produksi daging broiler, maka perlu adanya jaminan keamanan pangan terutama yang terkait dengan cemaran mikroorganisme. Proses keamanan dan kelayakan daging broiler harus dilakukan sedini mungkin yakni mulai dari peternakan (*farm*) hingga daging broiler dikonsumsi (di meja makan). Salah satu permasalahan yang paling penting dalam

proses panjang ini adalah proses penjualan daging broiler. Proses penjualan daging broiler dapat dilakukan di pasar, baik pasar modern maupun pasar tradisional, dan Rumah Potong Ayam (RPA). Manajemen penjualan yang dilakukan oleh ketiga tempat tersebut sangat berbeda. Pasar modern melakukan proses penanganan dan pengemasan daging broiler, serta tempat penjualan yang lebih baik dibandingkan dengan pasar tradisional dan RPA, yaitu dengan kemasan daging yang ditutup dengan plastik wrap dan diletakkan di tempat yang dilengkapi dengan alat pendingin (*show case*). Sedangkan pada pasar tradisional, proses penjualan dilakukan secara sederhana. Kemasan dan tempat penjualan daging yang sederhana, yaitu hanya diletakkan diatas meja tanpa dilengkapi dengan alat pendingin. Kemudian untuk RPA, penjualannya hampir sama seperti pada pasar tradisioanal. Perbedaan manajemen penjualan yang dilakukan oleh ketiga pasar tersebut menyebabkan perbedaan mutu mikrobiologi daging broiler, khususnya cemaran bakteri *Salmonella sp.*

*Salmonella sp.* merupakan salah satu bakteri patogen penyebab infeksi saluran pencernaan. Daging mudah sekali mengalami kerusakan oleh mikroba. Kerusakan daging ditandai oleh adanya perubahan bau dan timbulnya lendir yang biasa terjadi jika jumlah mikroba menjadi jutaan atau ratusan juta sel atau lebih per 1 cm luas permukaan daging. Hal ini karena terjadi pemecahan protein dan terbentuknya senyawa-senyawa berbau busuk seperti ammonia, H<sub>2</sub>S, dan senyawa lain.

Bakteri *Salmonella sp.* dapat masuk ke dalam saluran pencernaan melalui makanan tercemar yang dikonsumsi manusia. *Salmonella sp.* memiliki ciri-ciri sel berbentuk batang, tidak berspora, gram negatif, fakultatif anaerob, dapat memfermentasi glukosa, maltosa, manitol, dan dekstrin menjadi asam dan atau gas, tidak memfermentasi laktosa, sukrosa, dan salisilin. Manusia dapat terinfeksi *Salmonella sp.* melalui kontak dengan manusia, hewan, dan makanan yang terkontaminasi (Bell and Kyriakides, 2002). Satu saja sel *Salmonella sp.* masuk ke dalam saluran pencernaan dan tahan terhadap kondisi lingkungan pada jalur pencernaan, maka bakteri dapat menempel pada dinding usus dan berkembang biak, sehingga menginfeksi bagian usus tempat dimana *Salmonella sp.* tumbuh,

atau yang biasa disebut radang usus (enteritis). Radang usus oleh penyusupan *Salmonella sp.* inilah yang menimbulkan diare, karena *Salmonella* menghasilkan racun yang disebut *cytotoxin* dan *enterotoxin* (Dharmono, 2001). Pada kondisi tertentu, bakteri ini mampu menembus dinding usus halus dan masuk ke aliran darah sehingga dapat menginfeksi organ-organ terutama hati, sehingga *Salmonella sp.* tidak boleh ada di dalam makanan. Menurut penelitian Cerro, *et al* (2002) dan Baemler, *et al* (2000), sebanyak 8,7% karkas ayam merupakan media baik bagi pertumbuhan *Salmonella sp.* karena karkas ayam mengandung banyak nutrisi. Diperkirakan penyakit akibat adanya *Salmonella sp.* terjadi sebanyak 60.000 hingga 1.300.000 kasus dengan sedikitnya 20.000 kematian per tahun (Suwandono, dkk., 2005). Berdasarkan uraian tersebut, maka penulis melakukan penelitian mengenai “Cemaran Bakteri *Salmonella sp.* pada Daging Broiler yang Beredar di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember”.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah penelitian yang dapat diambil adalah sebagai berikut.

- a. Apakah daging broiler yang beredar di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember tercemar bakteri Angka Lempeng Total (ALT) dan *Salmonella sp.*?
- b. Berapa jumlah cemaran bakteri ALT dan *Salmonella sp.* pada daging broiler yang beredar di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?
- c. Apakah cemaran bakteri ALT dan *Salmonella sp.* pada daging broiler yang beredar di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember sudah sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI)?
- d. Apakah terdapat hubungan antara nilai ALT dengan jumlah *Salmonella sp.*?

## 1.3 Tujuan dan Manfaat

### 1.3.1 Tujuan

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

- a. Mengetahui adanya cemaran bakteri ALT dan *Salmonella sp.* pada daging broiler yang beredar di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.
- b. Mengetahui jumlah cemaran bakteri ALT dan *Salmonella sp.* pada daging broiler yang beredar di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.
- c. Mengetahui cemaran bakteri ALT dan *Salmonella sp.* pada daging broiler di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember dibandingkan dengan Standar Nasional Indonesia (SNI).
- d. Mengetahui hubungan antara nilai ALT dengan jumlah *Salmonella sp.*

#### 1.3.2 Manfaat

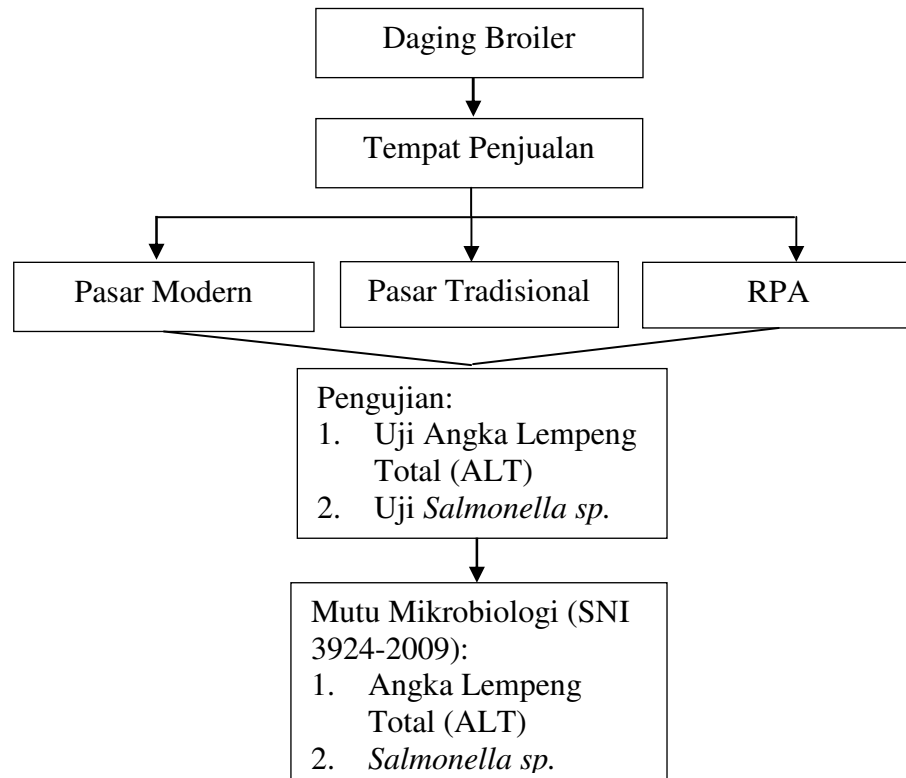
Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut.

- a. Sebagai bahan pertimbangan bagi penjual daging broiler agar dapat memahami pentingnya penerapan hygiene dan sanitasi selama proses penjualan daging broiler untuk menjaga agar daging broiler tetap aman dan bebas dari cemaran bakteri.
- b. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang kualitas mikrobiologi daging broiler yang dijual di pasaran, sehingga dapat dilakukan pencegahan adanya penularan penyakit oleh bakteri dengan melakukan penanganan dan pengolahan yang baik sebelum mengonsumsi daging broiler.
- c. Memberikan sumbangan pemikiran bagi penelitian yang sejenis dan pengembangan penelitian yang lebih lanjut.

#### 1.4 Kerangka Pemikiran

Daging broiler yang dijual di pasar tradisional, pasar modern, dan Rumah Potong Ayam (RPA) belum diketahui apakah memenuhi standar yang telah ditetapkan oleh pemerintah yaitu berdasarkan SNI 3924-2009. Daging yang dijual harus aman dikonsumsi, khususnya terhadap cemaran mikrobiologi. Proses penanganan, pengemasan, dan tempat penjualan daging broiler juga perlu diperhatikan. Hal tersebut merupakan faktor yang menentukan mutu mikrobiologi daging broiler.

Alur proses dan alur pemikiran dari penelitian “Cemaran Bakteri *Salmonella sp.* pada Daging Broiler yang Beredar di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember” dapat disajikan dan dijelaskan melalui kerangka pemikiran pada skema berikut.



Gambar 1.1 Skema Kerangka Pemikiran

## 1.5 Hipotesis

Berdasarkan kerangka pemikiran tersebut dapat dibuat hipotesis yang akan diuji dalam penelitian ini. Hipotesis tersebut adalah:

- Daging broiler yang beredar di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember positif tercemar bakteri ALT dan *Salmonella sp.*
- Daging broiler yang beredar di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember negatif tercemar bakteri ALT dan *Salmonella sp.*