

BAB 1.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan bahan pangan yang bergizi seimbang merupakan kebutuhan wajib dewasa ini. Hal itu didasari karena tingginya tingkat kesadaran masyarakat akan kesehatan. Salah satu hal yang diperhatikan dalam pemenuhan gizi pangan tersebut adalah dengan memilih dan meningkatkan jumlah konsumsi bahan pangan yang baik dan aman secara terus-menerus. Daging adalah salah satu komoditi pangan hasil peternakan yang memiliki jumlah protein yang tinggi. Ayam broiler merupakan jenis ayam pedaging yang memiliki jumlah daging lebih banyak dengan siklus hidup singkat dan merupakan komoditi daging yang paling digemari masyarakat karena harganya yang ekonomis. Sehingga dibandingkan dengan jenis daging lainnya, angka konsumsi daging ayam broiler lebih tinggi.

Jember merupakan salah satu kabupaten yang terdapat di Jawa Timur dengan jumlah penduduk pendatang tiap tahunnya terus meningkat khususnya dari kalangan mahasiswa. Hal tersebut memicu konsumsi atau kebutuhan akan bahan pangan yang baik, aman, dan berkualitas semakin meningkat. Salah satu komoditi pangan dari sektor daging yang paling digemari dan sering dijumpai yaitu daging ayam yang biasanya di jajakan di warung-warung atau rumah makan. Daging ayam tersebut disuplai oleh beberapa pasar besar yang berada di daerah kecamatan kota seperti pasar Tanjung dan pasar Mangli yang berada dalam kawasan kecamatan Sumbersari dan Kaliwates.

Pada setiap pasar terdapat beberapa penjual ayam yang sebagian besar proses pemotongan ayamnya dilakukan sendiri dan sebagian yang lain melakukan sistem pengambilan daging ayam dari tempat lain. Didalam masing-masing pasar tersebut memiliki jumlah rata-rata penjual yang memiliki tempat pemotongan ayam sendiri yaitu ± 8 Rumah Pemotongan Ayam (RPA) sehingga apabila dijumlahkan maka hasilnya adalah sekitar ± 16 RPA. Dari setiap RPA tersebut dapat dikalkulasi jumlah pemotongan ayamnya dalam 1 hari yaitu sekitar ± 500

kg. Dari data tersebut maka dapat dinyatakan bahwa jumlah pemotongan ayam perhari yaitu mencapai 8000 kg dari seluruh RPA yang terdapat di 2 pasar besar tersebut. Selain angka produktivitas daging ayam broiler yang tinggi namun angka konsumsinya juga tergolong tinggi yakni mencapai 18.810.298 kg pada tahun 2015 (Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember, 2016).

Tingginya tingkat konsumsi daging ayam tersebut harus sebanding dengan tingkat keamanannya karena bahan pangan hewani selain sebagai sumber gizi yang baik juga dapat menjadi sumber pengganggu kesehatan apabila tercemar oleh bahan kimia, fisik maupun mikroorganisme patogen. Jenis cemaran biologis pada daging ayam yang biasa terjadi adalah jenis cemaran bakteri *Salmonella*. *Salmonella* adalah suatu genus bakteri enterobakteria Gram negatif yang dapat menyebabkan tifus, paratifus dan dikenal sebagai salah satu *foodborne*. (Isyana, 2012 dalam Kholifah dkk, 2016). Dinas Kesehatan Kabupaten Jember mencatat demam tifoid atau tifus menduduki peringkat 11 dari keseluruhan penyakit yang ada. Insiden demam tifoid tahun 2006 tercatat 23.347 orang dan insiden terbanyak terjadi pada usia 20-44 tahun. Pada tahun 2013 DISKES kab Jember juga menyebutkan bahwa demam tifoid tergolong ke dalam 10 besar penyakit rawat jalan di rumah sakit Kabupaten Jember.

Kontaminasi dapat terjadi kemungkinan berasal dari Rumah Pemotongan Ayam (RPA) dan pada saat dilakukan proses jual beli atau di pasar. Untuk RPA terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi yaitu antara lain : kapasitas pemotongan, prosedur pemotongan, kondisi peralatan, kebersihan lingkungan, sumber air, jumlah tenaga kerja, dan penanganan limbah. Sedangkan di pasar hal-hal yang dapat menjadi kemungkinan terjadinya kontaminasi karena diantaranya : kondisi lingkungan (udara, asap kendaraan dan tingkat kebersihan), kondisi peralatan, air yang digunakan, higien penjual, dan sanitasi alat.

Dugaan adanya kontaminasi *Salmonella* kemungkinan besar berawal dari RPA hal tersebut didukung dengan sebuah hasil penelitian tentang survei cemaran bakteri *Salmonella* pada daging ayam di beberapa rumah potong ayam kota

Samarinda yang menyatakan bahwa cemaran *Salmonella* pada pasar tradisional yang memiliki rumah potong ayam lebih tinggi dibandingkan dengan pasar tradisional yang tidak memiliki rumah potong ayam (Kholifah *dkk*, 2016). Dari pernyataan tersebut diatas maka perlu dilakukan pengkajian dan penelitian lebih lanjut mengenai cemaran *Salmonella* pada rumah potong ayam di kawasan Kabupaten Jember.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, dapat diambil perumusan masalah yaitu

1. Faktor apa saja yang mempengaruhi kontaminasi *Salmonella* pada karkas ayam yang didasarkan pada penerapan sistem GMP dan SSOP di rumah pemotongan ayam ?
2. Bagaimana tingkat kontaminasi karkas pada proses pemotongan ayam khususnya bakteri *Salmonella*, *E.coli*, dan TPC ?

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi kontaminasi *Salmonella* pada karkas ayam yang didasarkan pada penerapan sistem GMP dan SSOP di rumah pemotongan ayam.
2. Untuk mengetahui tingkat kontaminasi karkas pada proses pemotongan ayam khususnya bakteri *Salmonella*, *E.coli*, dan TPC.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah mampu :

1. Memberikan informasi perihal tingkat cemaran bakteri *Salmonella* pada karkas di tingkat pemotongan ayam Kabupaten Jember.
2. Memberikan tambahan informasi tentang faktor-faktor yang mempengaruhi kontaminasi *Salmonella* pada karkas ayam.

3. Memberikan tambahan informasi tentang proses pemotongan ayam yang sesuai untuk menghindari kontaminasi *Salmonella*.