

RINGKASAN

Tingkat Cemaran Bakteri *Eschericia coli* pada Daging Broiler yang Dijual di Pasar Tradisional Kabupaten Jember, Imam Busthomi, NIM. C41160875, Tahun 2020, 106 halaman, Peternakan, Politeknik Negeri Jember, drh. Dharwin Siswantoro, M.Kes. (Dosen Pembimbing).

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, dan hama lain. Salah satu mikroba yang dapat mengontaminasi pangan adalah bakteri *Eschericia coli*. Bakteri *Eschericia coli* dapat menjadi penyebab utama dari penyakit yang ditularkan melalui makanan (*foodborne diseases*) dan menyerang saluran pencernaan. Penyakit yang disebabkan oleh bakteri ini adalah demam, diare, dan thypoid. Dinas Kesehatan Kabupaten Jember (2020) mencatat Kasus Thypoid di Kabupaten Jember pada tahun 2019 sebanyak 8.952 jiwa.

Bakteri *Eschericia coli* biasanya terdapat pada bahan makanan mentah seperti daging mentah atau makanan yang tidak dimasak secara sempurna. Broiler merupakan salah satu hewan (unggas) yang menghasilkan daging sebagai sumber pangan dan memiliki kemungkinan untuk terkontaminasi bakteri *Eschericia coli*. Daging broiler dapat terkontaminasi saat di rumah potong, di tempat penjualan serta pada saat proses pengolahan makanan apabila proses pemasakan tidak sempurna dapat menyebabkan bakteri berkembangbiak dengan baik. Tempat pemotongan ayam (RPA) merupakan salah satu proses yang dilalui sampai menjadi daging ayam dan merupakan tempat yang memungkinkan terjadinya kontaminasi bakteri *Eschericia coli*. Berdasarkan uraian kasus yang telah dipaparkan 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 *Escherichia coli* pada daging broiler yang dijual di pasar tradisional Kabupaten Jember. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kesesuaian mutu daging broiler yang dijual di Pasar Tradisional Kabupaten Jember dengan batas cemaran bakteri *Escherichia coli* yang ditetapkan oleh Standar Nasional Indonesia (SNI) Tahun 2009 tentang batasan maksimum cemaran mikroba dan mutu daging broiler segar.

Data dan informasi dari penelitian ini diharapkan memberikan manfaat kepada konsumen, pedagang, dan pemerintah tentang pentingnya menjaga daging broiler yang dijual di pasar tradisional Kabupaten Jember dari cemaran bakteri *Escherichia coli*. Penelitian ini merupakan penelitian non eksperimental (penelitian deskriptif) dengan metode survei. Teknik pengambilan sampel dilakukan secara *purposive sampling* dan *random sampling*. Sebanyak 20 sampel daging broiler diambil secara acak (*Random Sampling*) dari 9 pasar tradisional yang termasuk dalam kriteria pasar tradisional yang sudah ditentukan (*Purposive Sampling*) di Kabupaten Jember. Pemeriksaan *Escherichia coli* dilakukan dengan menginokulasi bakteri *Escherichia coli* pada media *L-EMBA*, kemudian diamati secara makroskopis. Parameter penelitian ini adalah dengan melakukan pengujian kandungan bakteri *Escherichia coli* pada daging broiler yang disertai dengan parameter pendukung diantaranya pengujian TPC, Kadar air daging dan pH daging. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji binomial dan analisis deskriptif.

Hasil Uji Binomial dari 20 sampel daging broiler yang dijual di pasar tradisional Kabupaten Jember menunjukkan bahwa seluruhnya tidak terdapat cemaran bakteri *Escherichia coli*, artinya daging broiler yang dijual di pasar tradisional Kabupaten Jember sesuai dengan SNI (2009) tentang batasan maksimum cemaran mikroba dan mutu daging broiler segar. Bertolak-belakang dengan kandungan kandungan total jumlah bakteri (TPC) pada daging broiler yang dijual di pasar tradisional Kabupaten Jember, dimana dari 20 sampel daging broiler menunjukkan bahwa kandungan TPC pada daging broiler seluruhnya melampaui

angka 1×10^6 cfu/g menurut SNI (2009) tentang batasan maksimum cemaran mikroba dan mutu daging broiler segar. Kandungan kadar air pada daging broiler dengan rata-rata sebesar 75,08% menjadi media yang baik untuk pertumbuhan mikroba pada daging broiler, sehingga menjadi faktor pendukung dari tingginya kandungan TPC pada daging broiler yang dijual di pasar tradisional Kabupaten Jember. Faktor lain yang mendukung tingginya kandungan TPC pada daging broiler yang dijual di pasar tradisional adalah nilai pH daging dengan rata-rata nilai pH sebesar 6, sehingga mengakibatkan perkembangbiakan mikroba pada daging broiler menjadi lebih cepat.