

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Permintaan pangan hewani dari waktu ke waktu cenderung meningkat, karena saat ini pangan hewani sudah termasuk kebutuhan pokok manusia yang selalu mendapat perhatian untuk memenuhi kesejahteraan kehidupan manusia. Kesadaran masyarakat yang terus meningkat untuk memenuhi kebutuhan gizi guna mendapatkan kehidupan yang sehat, menyebabkan masyarakat semakin pandai dalam memilih bahan pangan yang mempunyai gizi. Salah satu bahan pangan sumber hewani yang memiliki kandungan gizi baik dan lebih diminati oleh masyarakat adalah daging broiler. Daging broiler memiliki nilai gizi tinggi, sebagai sumber protein hewani bagi tubuh manusia, harganya relatif lebih murah dan terjangkau, serta mudah diperoleh. Data konsumsi daging broiler per Kapita di Indonesia menunjukkan konsumsi daging broiler dari tahun 2013 sampai 2017 mengalami peningkatan yang cukup progresif. Tahun 2013 konsumsi daging broiler di Indonesia yaitu 3,65 Kg/Kapita/Tahun dan pada tahun 2017 konsumsi daging broiler di Indonesia mencapai 5,68 Kg/Kapita/Tahun, artinya dalam kurun waktu empat tahun konsumsi daging broiler di Indonesia mengalami peningkatan sebesar 35,74% (BPS, 2018). Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa daging ayam lebih diminati dan menjadi pilihan masyarakat dibandingkan dengan daging sapi.

Masyarakat lebih cenderung membeli daging broiler di pasar tradisional dengan alasan karena dapat melakukan proses tawar menawar dan harga daging broiler relatif lebih murah dibanding dengan harga daging broiler yang dijual di pasar modern. Pasar tradisional merupakan suatu tempat terbuka yang digunakan untuk melakukan aktivitas jual beli, dimana pembeli dan penjual biasanya terjadi proses tawar menawar secara langsung. Pasar tradisional identik dengan tempat yang kotor, tidak teratur, dan daging ayam yang dijual diletakkan begitu saja tanpa menggunakan alas atau kurang memperhatikan aspek kebersihan daging tersebut, sehingga memudahkan terjadinya kontaminasi oleh bakteri (Maulitasari, 2014).

Daging broiler yang dijual di pasar-pasar tradisional biasanya diambil dari hasil pemotongan di Rumah Potong Ayam (RPA) atau di rumah masing-masing

pedagang. Proses kontaminasi mikroba pada daging broiler sudah terjadi sejak daging broiler berada di tempat pemotongan sampai pendistribusian ke tempat penjualan. Kontaminasi yang terjadi pada proses pemotongan yaitu berasal dari darah yang keluar dari proses tersebut, ataupun alat-alat yang digunakan dalam proses pemotongan tidak steril, dan air yang digunakan tercemar oleh bakteri (Soeparno, 2009). Faktor lain yang mengakibatkan tumbuhnya berbagai mikroorganisme juga dapat disebabkan oleh alur proses penjualan daging broiler yang kurang baik, pengaturan tempat pedagang yang belum tertata dengan baik serta kurangnya kesadaran pedagang mengenai penanganan daging yang benar (Windiyartono dkk., 2016). Salah satu mikroorganisme yang dapat mencemari dan sering ditemukan pada daging broiler adalah bakteri *Escherichia coli*.

Bakteri *Escherichia coli* dalam klasifikasi ilmiah adalah bakteri yang tergolong dalam filum *Proteobacteria*, kelas *Gammaproteobacteria*, ordo *Enterobacteriales*, yang termasuk ke dalam kelas *Enterobacteriaceae*, dan berasal dari genus *Escherichia* (Songer and Post, 2005). Bakteri *Escherichia coli* merupakan spesies dengan habitat alami dalam saluran pencernaan manusia maupun hewan. *Escherichia coli* pertama kali diisolasi oleh Theodor Escherich dari tinja seorang anak kecil pada tahun 1885 (Carter and Wise 2004). Bakteri ini merupakan bakteri yang bersifat patogenik karena dapat menyebabkan penyakit infeksi pada manusia maupun hewan. Daging broiler yang tercemar bakteri *Escherichia coli* jika dikonsumsi oleh manusia dapat menyebabkan berbagai penyakit seperti diare, demam, tipus dan lain-lain atau sering disebut *Food Borne Disease* (Ray and Bhunia, 2004).

Bakteri *Escherichia coli* digunakan untuk menilai keamanan mikrobiologis dari produk daging ayam (Alvarez *et al.*, 2002). Kasus infeksi oleh bakteri *Escherichia coli* dapat menelan banyak korban jiwa. Berdasarkan data dari Profil Kesehatan Indonesia bahwa pada tahun 2011 demam *thypoid* atau *parathypoid* menempati urutan ketiga dari 10 penyakit terbanyak pasien yang menjalani rawat inap di rumah sakit. Pada tahun 2010 terdapat sebanyak 41.081 kasus demam *Thypoid* atau *Parathypoid*, korban yang meninggal dunia sebanyak 274 orang dengan *Case fatality rate* sebesar 0,67% (Depkes RI, 2011). Jurnal ekologi

kesehatan pada tahun 2010 menyatakan bahwa prevalensi *thypoid* klinis nasional ada sebesar 1,6% (rentang: 0,3%-3%). Prevalensi hasil analisa lanjut ini sebesar 1,5% yang artinya setiap 100.000 penduduk terdapat kasus *thypoid* 1.500 dengan kisaran nilai (0,4%-2,6%) (Raflizar dan Maria, 2010). Dinas Kesehatan Kabupaten Jember (2019) mencatat kasus *thypoid* di Kabupaten Jember pada tahun 2019 sebanyak 8.952 jiwa. 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).

Berdasarkan uraian diatas, pengawasan cemaran mikroba dalam bahan makanan asal hewan seperti daging ayam sangat penting dilakukan, karena erat kaitannya dengan jaminan perlindungan kesehatan dan keamanan konsumen. Oleh karena itu perlu, dilakukan sebuah penelitian untuk mengidentifikasi tingkat cemaran bakteri *Escherichia coli* pada daging broiler di pasar-pasar tradisional Kabupaten Jember.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah penelitian yang dapat diambil adalah bagaimana 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 batas maksimum cemaran mikroba dan mutu daging broiler segar?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah 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 batas maksimum cemaran mikroba dan mutu daging broiler segar.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini, sebagai berikut:

- a. Menyajikan data dan memberikan informasi kepada konsumen tentang tingkat cemaran bakteri *Escherichia coli* pada daging broiler yang dijual di pasar tradisional Kabupaten Jember, agar konsumen lebih cerdas dalam memilih atau membeli daging broiler yang memiliki tingkat higienitas dan kebersihan yang cukup tinggi, sehingga aman dan sehat untuk dikonsumsi.
- b. Menyajikan data dan memberikan informasi kepada pedagang daging broiler tentang tingkat cemaran bakteri *Escherichia coli* pada daging broiler yang dijual di pasar tradisional Kabupaten Jember, agar pedagang atau penjual lebih memperbaiki lagi dalam proses penanganan dan penjualan daging broiler di pasar tradisional, sehingga pedagang atau penjual mampu menyediakan daging broiler yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH) untuk dikonsumsi oleh konsumen.
- c. Memberikan data dan informasi kepada Pemerintah Kabupaten Jember tentang tingkat cemaran bakteri *Escherichia coli* pada daging broiler yang dijual di pasar tradisional Kabupaten Jember, agar pemerintah memberikan himbauan kepada pedagang atau penjual daging broiler di pasar tradisional untuk menjaga kebersihan tempat dan memperbaiki tata letak pasar, sehingga nantinya dapat mencegah cemaran bakteri *Escherichia coli* pada daging broiler yang dijual di pasar tradisional Kabupaten Jember.