

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging broiler merupakan bahan pangan bernilai gizi tinggi yang sangat dibutuhkan oleh manusia. Masyarakat Indonesia, terutama di pulau Jawa lebih memilih mengkonsumsi daging ayam karena mudah dicerna dan dapat diterima oleh mayoritas orang karena harganya yang relatif murah. Daging ayam memiliki sifat *perishable food*. Daging ayam setelah pemotongan dapat bertahan 4 sampai 5 jam, apabila lebih dari 5 jam akan menurunkan kualitas daging. Kualitas mikrobiologi daging berkaitan dengan jumlah bakteri yang terkandung dalam daging tersebut.

Kualitas mikrobiologi daging ayam dipengaruhi beberapa hal dimulai dari lingkungan peternakan, setelah proses pemotongan, penanganan, penyimpanan sampai penjualan dan lama terjual. SNI (2009) menyatakan, batas cemaran mikroba pada daging ayam adalah 1×10^6 cfu/g, sedangkan cemaran bakteri *Salmonella sp.* harus negatif. Satu sel bakteri *Salmonella sp.* apabila masuk ke dalam tubuh manusia yang mengonsumsi akan menyebabkan radang usus, hal inilah yang menimbulkan diare. Dinas Kesehatan Jember (2019) mendapatkan bahwa sebanyak 11238 jiwa menderita diare dan 11 jiwa meninggal akibat diare. *Salmonella sp.* 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-penting terutama hati, sehingga *Salmonella sp.* tidak boleh ada di dalam makanan.

Penelitian Cerro *et al.* (2002) sebanyak 8,7% karkas ayam merupakan media baik bagi pertumbuhan *Salmonella sp.* karena karkas ayam mengandung banyak nutrisi. Didukung Penelitian Adiningsih (2009) mendapatkan bahwa daging broiler kondisi beku yang dilalulintaskan pelabuhan Merak positif *Salmonella sp.* Dikuatkan Penelitian Sutriyawati (2015) bahwa daging ayam di pasar tradisional dan pasar modern kecamatan kaliwates Kabupaten Jember positif mengandung *Salmonella sp.* Penelitian yang dilakukan Primajati (2011) mendapatkan bahwa karkas ayam broiler segar yang beredar di kota Malang terdapat 8,3% tercemar

Salmonella dan terdapat jenis *Salmonella thypi* pada karkas tersebut. Kabupaten Jember sendiri masih terdapat kasus menderita karena *Salmonella sp.* yaitu penyakit *Thypoid* pada tahun 2019 sebanyak 8.952 jiwa (Dinas Kesehatan Jember, 2019).

Teknis penjualan daging di supermarket berbeda dengan teknis penjualan di pasar tradisional. Supermarket melakukan penanganan lebih baik dalam menjual daging. Supermarket dalam menjual daging daging dikemas, diletakkan di *showcase* dan tidak dikontak langsung dengan tangan dan barang lainnya. Penelitian Rahmawati (2012) mendapatkan bahwa konsumen membeli produk daging di supermarket dengan alasan higienitas dan jaminan konsumen berkaitan dengan berat dan bebas penyakit. Berdasarkan uraian tersebut diharapkan cara menjual daging di supermarket dapat mempertahankan kualitas daging sampai ketangan konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Adanya kasus penderita penyakit karena bakteri *salmonella sp* di Kabupaten Jember, sehingga perlu adanya pengawasan keamanan pangan. Supermarket menerapkan penanganan cara menjual daging yang lebih baik. Penanganan yang baik yang dilakukan di supermarket dalam menjual daging dapat menjaga kualitas dari daging tersebut. Di sisi lain, daging di supermarket bukan lagi daging segar karena dilakukan pembekuan dalam proses penyimpanan. Daging di supermarket juga tidak langsung terjual habis pada saat itu. Berdasarkan uraian tersebut maka perlu dilakukan penelitian bagaiman kualitas daging broiler di supermarket Kabupaten Jember mengenai jumlah TPC dan *Salmonella sp.*

1.3 Tujuan

1. Mengetahui jumlah TPC pada daging broiler di supermarket Kabupaten Jember.
2. Mengetahui kandungan *Salmonella sp.* pada daging broiler di supermarket Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Informasi kepada pembaca mengenai kualitas mikrobiologi daging tentang jumlah TPC dan *Salmonella sp.* pada daging broiler di supermarket Kabupaten Jember.