

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu bakteri patogen yang menjadi perhatian dalam bidang peternakan dan keamanan pangan adalah *Staphylococcus aureus*. Bakteri ini merupakan salah satu penyebab utama mastitis, yaitu peradangan pada kelenjar ambing yang dapat menurunkan kualitas dan kuantitas produksi susu. Kontaminasi *Staphylococcus aureus* pada susu tidak hanya berasal dari ambing yang terinfeksi, tetapi juga dapat dipengaruhi oleh lingkungan kandang yang kurang bersih, peralatan pemerahan yang tidak higienis, serta tangan pemerah yang terkontaminasi dapat menjadi sumber perpindahan bakteri ke dalam susu (Deddefo *et al.*, 2022).

Keberadaan *Staphylococcus aureus* pada susu kambing menjadi perhatian penting dalam aspek keamanan pangan karena susu kambing yang terkontaminasi *Staphylococcus aureus* berpotensi mengandung enterotoksin yang dapat menyebabkan keracunan pangan pada manusia. Selain menimbulkan gangguan kesehatan seperti mual, muntah, atau diare, dan nyeri perut, keberadaan *Staphylococcus aureus* juga dapat menurunkan kualitas mikrobiologis susu sehingga mengurangi keamanan produk untuk dikonsumsi (Shalaby *et al.*, 2024).

Beberapa penelitian telah melaporkan keberadaan *Staphylococcus aureus* pada susu kambing Peranakan Etawa (PE) dengan tingkat yang bervariasi. Aziz *et al.*, (2020) melaporkan bahwa dari 60 sampel susu kambing PE yang diuji menggunakan metode PCR, sebanyak 37 sampel mengandung *Staphylococcus* sp. dan 1 sampel terkonfirmasi sebagai *Staphylococcus aureus* (Aziz *et al.*, 2020). Penemuan serupa juga dilaporkan oleh Nopiosi, (2021) menggunakan metode Total Plate Count (TPC), ia menemukan 3 dari 10 sampel susu kambing PE positif mengandung *Staphylococcus aureus* (Nopiosi, 2021). Hasil yang lebih tinggi dilaporkan oleh Cahyatiningyas *et al.*, (2024) bahwa seluruh 6 sampel susu kambing PE yang diuji terdeteksi mengandung *Staphylococcus aureus* (Cahyatiningyas, Cynthia, D and Tangkoda, 2024).

Salah satu peternakan kambing PE ada di Kota Binjai tersebut aktif memproduksi dan memasarkan susu dalam kondisi mentah. Belum ada data resmi tentang keamanan mikrobiologisnya, khususnya *Staphylococcus aureus*.

Berdasarkan SNI 7388:2009 dan aturan Kementrian Kesehatan RI, susu segar yang layak dikonsumsi dilarang mengandung *Staphylococcus aureus*. Keberadaan bakteri patogen ini menjadi indikator pelanggaran higiene yang berpotensi menimbulkan risiko keamanan pangan (BPOM, 2023).

Berdasarkan uraian di atas berkaitan tentang susu kambing PE, maka penulis tertarik untuk meneliti “Identifikasi Bakteri *Staphylococcus aureus* Pada Susu Kambing Peranakan Etawa Di Kecamatan Binjai Barat Kota Binjai”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah disampaikan, rumusan masalah dari penelitian ini adalah “Apakah terdapat kontaminasi bakteri *Staphylococcus aureus* pada susu kambing peranakan etawa di Kecamatan Binjai Barat, Kota Binjai?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui ada tidaknya kontaminasi bakteri *Staphylococcus aureus* pada susu kambing Peranakan Etawa di Kecamatan Binjai Barat, Kota Binjai.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengidentifikasi karakteristik bakteri melalui isolasi bakteri, pengamatan morfologi koloni dan uji biokimia.
- b. Untuk menentukan jumlah sampel yang positif terkontaminasi bakteri *Staphylococcus aureus*.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dalam penelitian ini adalah:

1. Memberikan informasi mengenai pentingnya penerapan higiene pemerah untuk mengurangi risiko kontaminasi bakteri patogen.
2. Memberikan edukasi kepada masyarakat mengenai pentingnya keamanan pangan untuk mencegah risiko keracunan akibat konsumsi susu yang terkontaminasi.
3. Sebagai penelitian dasar untuk diteliti lebih lanjut tentang faktor kontaminasi bakteri *Staphylococcus aureus* pada susu kambing PE.