

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Telur adalah sebuah produk hewani yang termasuk salah satu sumber protein hewan yang mengandung nutrisi yang baik bagi kehidupan manusia. Konsumsi telur lebih tinggi dari pada konsumsi hasil ternak lain, karena mudah diperoleh dan harganya relatif murah. Telur yang paling sering dikonsumsi masyarakat adalah telur ayam kampung (buras) dan telur ayam ras petelur (layer).

Telur dapat mengalami kerusakan, baik kerusakan fisik maupun kerusakan yang disebabkan oleh pertumbuhan mikroba. Mikroba dapat masuk ke dalam telur melalui pori-pori yang terdapat pada kulit telur, melalui udara, maupun kotoran ayam. Kontaminasi mikroba kedalam telur juga dipengaruhi oleh faktor lingkungan seperti kondisi pasar yang masih sederhana, sanitasi lingkungan yang buruk, serta tempat penyimpanan yang tidak steril. Kontaminasi telur juga berasal dari kondisi peternakan yang tidak bersih, dan juga pengolahan telur yang tidak sempurna dan minimnya melakukan pencucian pada telur yang dikonsumsi.

Salmonella sp. adalah bakteri batang gram negatif dan tidak berspora. Bakteri ini masuk ke dalam tubuh manusia secara peroral. *Salmonella sp.* dapat menyebabkan enteritis, infeksi sistemik, dan demam tifoid. Salah satunya yang sering terjadi di masyarakat adalah demam tifoid. (Arisnawati Yunita 2017).

Berdasarkan data BPOM periode 2009 – 2013, diperkirakan ada 10.700 kasus kejadian luar biasa di Indonesia akibat keracunan pangan dan selama periode tersebut, 2500 orang meninggal dunia. Salah satunya adalah kejadian demam tifoid (surono, 2016).

Menurut Departemen Kesehatan RI. Keputusan menteri kesehatan RI No.365/Menkes/SK/V/2006 tentang pedoman pengendalian demam tifoid di Indonesia penyakit ini bersifat endemik dan merupakan masalah kesehatan masyarakat. Dari telaah kasus rumah sakit besar di Indonesia, kasus tersangka tifoid menunjukkan kecenderungan meningkat dari tahun ke tahun dengan rata-rata kejadian 500 per 100.000 penduduk dengan persentase kematian 0,6 – 5 %.

Kejadian ini sangat erat hubungannya dengan higienitas yaitu kebersihan orang yang mengelola makanan, kebersihan lingkungan, sarana penunjang dan kondisi bahan Baku (Depkes, 2006).

Kontaminasi bakteri pada telur juga terjadi karena mikroorganisme masuk ke dalam kulit telur melalui pori-pori yang terdapat pada permukaan kulit telur. Kontaminasi *Salmonella sp.* pada telur juga dapat terjadi pada proses penjualan karena lingkungan yang kurang bersih. Begitu juga saat proses pemasakan telur yang sering kali minimnya pencucian telur dan memasak telur secara tidak sempurna atau setengah matang juga mempengaruhi cemaran *Salmonella sp.* pada Telur. (Yunita Arisnawati 2017).

Pemerintah telah membuat peraturan atau pengawasan untuk perlindungan terhadap konsumen mengenai produk mutu hewan yang beredar melalui Standar Nasional Indonesia SNI No. 01-6366-2000 tentang batas maksimum cemaran mikroba pada telur segar, untuk *Salmonella sp.* harus negatif atau tidak boleh mengandung *Salmonella sp.* Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner (2007).

Berdasarkan penelitian tentang Identifikasi Bakteri *Salmonella sp* Pada Telur Ayam Ras (Studi di Pasar Pon Jombang) dapat disimpulkan bahwa telur ayam ras yang dijual di Pasar Pon Jombang mempunyai kualitas yang kurang baik, karena sebagian (50%) cangkang telur dan sebagian kecil (25%) kuning telur terkontaminasi bakteri *Salmonella sp.* (Arisnawati Yunita 2017).

Berdasarkan penelitian Keberadaan *Salmonella sp.* Pada Telur Ayam Ras dari Peternakan di Kecamatan Dimembe Kabupaten Minahasa Utara menunjukkan 3 sampel cangkang telur dari dua peternakan positif *Salmonella sp.* Sedangkan untuk semua sampel putih telur dan kuning telur tidak ditemukan *Salmonella sp.* (Maria Rawung, Maddusa, & Akili, 2022)

Berdasarkan penelitian tentang Indentifikasi Bakteri *Salmonella sp* Pada Telur Ayam Ras yang di jual di Pasar Wage Purwokerto sebagai pengembangan bahan ajar mikrobiologi oleh Wahyuningsih Eti 2019, dari 30 sampel, teridentifikasinya ada 1 sampel dari cangkang dan kuning telur yang memberi karakteristik tumbuh di media SSA sebagai *Salmonella sp.*

Berdasarkan penelitian tentang Deteksi *Salmonella sp* Pada telur ayam konsumsi dari peternakan ayam ras dan pasar tradisional di Bali, Menunjukkan bahwa cangkang telur dan putih telur dari semua peternakan ayam petelur negatif terkontaminasi *Salmonella sp* (0%). Pada sampel cangkang telur yang diambil dari pasar tradisional taman bali dan tulikap dari kabupaten bangle dan gianyar, positif *Salmonella sp* (11,1%). (Yansril Aneka Alifianita 2021).

Berdasarkan penelitian tentang Analisis Tingkat Cemarkan *Salmonella sp*. Pada Telur Ayam Ras Di Tingkat Peternakan Kabupaten Sleman Yogyakarta dapat disimpulkan bahwa Sampel telur dinyatakan terkontaminasi jika ditemukan biakan *Salmonella sp*. dari salah satu atau kedua hasil uji terhadap cangkang dan kuning telur. Peternakan dinyatakan positif apabila salah satu dari sampel tersebut terkontaminasi *Salmonella sp*. Hasil penelitian menunjukkan prevalensi cemarkan *Salmonella sp*. pada tingkat peternak sebesar 11,4% dan pada tingkat telur sebesar 1,4%. (Nugroho 2006).

Pasar MMtc merupakan salah satu pasar tradisional yang ada di kabupaten Deli serdang, dimana menunjukkan bahwa banyak pedagang yang menjual kebutuhan sehari-hari, seperti pakaian, sayuran, buah-buahan, dan bahan untuk memasak seperti ikan, telur, daging dan lain-lain. Kondisi lingkungan pasar yang masih kotor, kurangnya kebersihan dari para penjual yang ada di pasar tersebut, tangan penjual dan pembeli yang tidak higienis, serta tidak dilakukannya pencucian terhadap telur yang dijual yang berasal dari peternakan. Kondisi tempat penyimpanan telur yang tidak steril dan hanya ditempatkan pada tempat seadanya dan terbuka.

Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“Gambaran *Salmonella sp* Pada Telur Ayam Ras Yang di jual di pasar MMTC Medan”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian, adalah “Apakah telur ayam ras yang di jual di Pasar Mmtc Medan terkontaminasi *Salmonella sp*?”

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui adanya *Salmonella sp* pada Telur Ayam ras yang dijual di Pasar MMTC Medan.

1.3.2 Tujuan Khusus

Untuk menentukan apakah Telur Ayam Ras tercemar *Salmonella sp* yang di jual di Pasar Mmtc Medan.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Dapat memperluas pengetahuan dan pemahaman tentang *Salmonella sp*. Dan akibat yang dapat ditimbulkan dari bakteri ini.
2. Hasil penelitian ini bermanfaat sebagai sumber informasi, khususnya informasi tentang Telur Ayam Ras.
3. Dapat mengetahui adanya kemungkinan telur ayam ras terinfeksi *Salmonella sp*. Sehingga dapat lebih berhati-hati dalam memilih dan mengkonsumsi telur ayam.