

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. Latar Belakang**

Pajak Laut Dendang merupakan salah satu pusat perbelanjaan yang ramai dikunjungi banyak orang, karena banyaknya pedagang sayuran dan penjual daging di daerah tersebut. Salah satunya penjual daging ayam potong, dari hasil survei di daerah tersebut banyak penjual daging ayam potong yang kurang memperhatikan kebersihan lingkungan tempat berjualannya seperti, air yang digunakan jarang diganti, tempat meletakkan ayamnya yang terbuka sehingga mempermudah debu masuk dan kotoran lain mudah lengket pada daging ayam potong karena tempat berjualannya di tepi jalan, talenan yang tidak bersih atau jarang dicuci setelah pemotongan, celemek yang digunakan kotor, alat pemotongan yang kurang bersih, tempatnya dekat dengan paret, banyak lalat yang hinggap di atas daging ayam potong, alat pembubutan yang kurang bersih. Faktor inilah yang bisa menyebabkan terkontaminasinya daging ayam potong.

Makanan adalah kebutuhan yang paling mendasar bagi manusia, ketersediaan pangan sangat diperlukan serius tentang kuantitas dan kualitasnya. Makanan berasal dari tumbuh-tumbuhan (sayuran) dan ternak (hewani). Makanan dengan protein tinggi terdapat pada bahan pangan asal hewani, salah satunya adalah daging (Nisaet *al.*, 2018).

Daging yang biasa dimakan adalah daging ayam. Daging ayam potong adalah makanan yang kaya protein, lemak, mineral dan zat lainnya yang dibutuhkan oleh tubuh (Ken, 2016). Upaya peningkatan kualitas daging ayam dilakukan melalui pengolahan atau penanganan yang lebih baik untuk mengurangi pembusukan atau kerusakan selama penyimpanan dan pemasaran. Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang kesehatan masyarakat menetapkan bahwa daging ayam yang layak dikonsumsi manusia harus memenuhi persyaratan keamanan, kesehatan, keutuhan dan halal.

Berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor 13 Tahun 2019 tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan

jumlah *Salmonella sp* pada daging ayam harus negatif per 25g. Makanan asal hewan dianggap aman jika memenuhi kriteria (BPOM, 2019). Berdasarkan aspek mikroorganisme produk makanan hewani aman dikonsumsi jika tidak mengandung bakteri patogen, khususnya bakteri yang bisa menyebabkan gangguan kesehatan manusia yang mengkonsumsinya. Salah satu bakteri patogen yang dapat mencemari ayam potong adalah *Salmonella sp* (Nisaet al., 2018).

*Salmonella sp* adalah bakteri gram negatif, berbentuk batang dan tidak membentuk spora, termasuk kedalam kelas *Enterobacteriaceae* dan termasuk bakteri patogen pada manusia. Penyakit yang disebabkan oleh *Salmonella sp* disebut *Salmonellosis*. *Salmonella sp* merupakan penyebab utama penyakit yang disebarkan melalui makanan (*food borne diseases*) dengan gejala diare, sakit perut, muntah dan demam. *Salmonella* dapat menyebabkan infeksi, mulai dari gastroenteritis yang ringan sampai dengan demam tifoid yang berat disertai bakteremia (Ubaidillah dan Ristiani, 2022).

Kontaminasi mikroba pada makanan asal hewani merupakan akibat dari kontaminasi langsung maupun tidak langsung dengan sumber cemaran mikroba seperti air, debu, udara dan peralatan pengolahan baik terjadi selama produksi atau penyiapan, untuk meminimalkan jumlah bakteri pada saat proses transportasi menggunakan kendaraan berpendingin atau cooler box untuk mencegah bakteri (BPOM, 2019).

Kontaminasi *Salmonella sp* pada daging ayam potong berasal dari peternakan yang terinfeksi. Lingkungan peternakan yang tidak bersih, tangan pekerja, kotoran ayam yang jarang dibersihkan, air dan makanan yang dikonsumsi oleh daging ayam potong dapat menjadi faktor pemicunya bakteri *Salmonella sp* dan udara juga menyebabkan terjadinya *Salmonella sp* (Sartikaet al., 2016).

Selain itu proses kontaminasi *Salmonella sp* dapat terjadi pada penjualan daging ayam potong. Lingkungan yang tidak higienis, air yang digunakan untuk mencuci ayam potong jarang diganti, alat pemotongan daging ayam potongnya kurang higienis, timbangan, dari tangan pekerja juga bisa menyebabkan kontaminasi *Salmonella sp* dan adanya lalat-lalat yang hinggap pada daging ayam potong. Pada saluran pencernaan, *Salmonella sp* dapat masuk ke usus manusia

melalui makanan yang tercemar oleh bakteri *Salmonella sp* karena pada saat pengolahan tidak diperhatikan dengan baik. Keberadaan *Salmonella sp* pada daging ayam potong sangat penting untuk diketahui karena dapat membahayakan konsumen (Zairiful *et al.*, 2020).

Oleh karena itu untuk, untuk mencegah *Salmonella sp* pada daging ayam potong maka harus dilakukan deteksi atau isolasi untuk mengontrol penyebabnya, pencegahannya bisa dilakukan dengan meningkatkan higienitas alat yang digunakan dalam pemotongan sampai mengkonsumsinya, menjaga kebersihan perorangan (tangan, tempat, pakaian dll) serta melakukan penyuluhan tentang sanitasi lingkungan (Sartika *et al.*, 2016).

Menurut penelitian Setiowati *et al.*, (2011), persentase sampel daging ayam potong dari pasar tradisional di Indonesia yang positif tercemar *Salmonella sp* adalah 10,06%. Sedangkan penelitian yang dilakukan oleh Darmawan (2017), dari 24 sampel daging ayam potong yang diperiksa dari 6 pasar di wilayah Makassar yaitu Pasar Daya (Kecamatan Biringkanaya), Pasar Antan (Kecamatan Manggala), Pasar Terong (Kecamatan Bontolan), Pasar Pabaengbaeng (Kecamatan Tamatale), Pasar Sambung Jaya (Kecamatan Mariso) dan Pasar Bacan (Kecamatan Wajo), ditemukan bahwa 3 pasar (12,5%) positif tercemar *Salmonella sp*.

Hasil penelitian Nisa *et al.*, (2018), sampel penelitian daging ayam potong yang diambil dari tiga pasar tradisional dan tiga rumah potong ayam yang terdapat di kecamatan Samarinda Seberang, hasil penelitian menunjukkan bahwa 1 sampel (4,17%) daging ayam potong tercemar *Salmonella sp*. 23 sampel (95,83%) tidak tercemar *Salmonella sp*. Daging ayam potong yang positif tercemar *Salmonella sp* berasal dari pasar Mangkupalas, sedangkan daging ayam potong yang berasal dari Pasar Sei. Keledeng, Pasar Baqa dan beberapa rumah potong ayam potong tidak tercemar *Salmonella sp*.

Di Pasar Tradisional dan Pasar Modern diambil 30 sampel daging ayam potong, dari 30 sampel ditemukan 1 sampel daging ayam potong yang positif *Salmonella sp* di pasar Tradisional dengan presentasi 6,7%. Pasar Modern tidak ditemukan *Salmonella sp*, menurut

Penelitian (Zairifulet *al.*, 2020). Berdasarkan penelitian Ubaidillah dan Ristiani (2022), sampel penelitian daging ayam potong yang diambil dari beberapa pasar tradisional dan pasar modern di wilayah kecamatan Bangunpandan ditemukan sampel (62,5%) positif bakteri *Salmonella sp* dan 9 sampel (37,5%) negatif bakteri *Salmonella sp*.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka peneliti ingin mendeteksi bakteri *Salmonella sp* pada daging ayam potong di Pajak Laut Dendang.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut penulis merumuskan permasalahan dalam penelitian ini adalah “Apakah Terdapat Bakteri *Salmonella sp* pada Daging Ayam Potong yang di Jual di Pajak Laut Dendang ?”

## **1.3. Tujuan Penelitian**

### **1.3.1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui gambaran bakteri *Salmonella sp* pada daging ayam potong yang dijual di Pajak Laut Dendang.

### **1.3.1. Tujuan Khusus**

Untuk mengidentifikasi bakteri *Salmonella sp* pada daging ayam potong yang dijual di Pajak Laut Dendang.

## **1.4. Manfaat Penelitian**

1. Bagi peneliti, Dapat menambah pengetahuan dan wawasan di bidang mikrobiologi khususnya termipil dalam mendeteksi *Salmonella sp*.
2. Bagi Instansi, menambah referensi karya ilmiah di perpustakaan Laboratorium Medik, dapat digunakan bahan bacaan bagi si pembaca tentang bakteri *Salmonella sp* pada daging ayam potong, dan sebagai bahan informasi untuk peneliti selanjutnya.
3. Bagi Masyarakat, sebagai informasi masukan kepada penjual dan konsumen untuk mengetahui adanya *Salmonella sp* pada daging ayam potong dan agar masyarakat dapat meningkatkan higienitas terhadap daging ayam potong dan sanitasi lingkungan.