

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Manusia membutuhkan bahan makanan untuk kelangsungan hidupnya. Dalam prioritas kebutuhan, makanan bergizi merupakan kebutuhan pokok. Ini berarti keberadannya memang mutlak diperlukan. Makanan yang dikonsumsi memiliki kandungan nutrisi yang berbeda tergantung dari asal makanan tersebut. Bahan makanan yang berasal dari hewan biasanya lebih banyak mengandung protein. Bahan makanan sumber protein biasanya belum sepenuhnya terpenuhi. Bahan makanan sumber protein yang lazim adalah daging dan telur.

Makanan yang telah dihinggapai mikroorganisme itu mengalami penguraian sehingga dapat berkurangnya nilai gizi dan kelezatan (Dwijoseputro., 2005). Makanan yang telah dalam keadaan terurai ini dapat menyebabkan keracunan makanan yang membuat seorang mengalami gangguan saluran pencernaan seperti mual, muntah, sakit dan melilit didaerah perut, diare bahkan dapat menyebabkan kematian (Sediaoetama., 2004).

Daging merupakan sumber protein, karbohidrat, lemak, vitamin, dan kalsium. Komponen nutrisi tertinggi dalam daging adalah protein. Protein daging tersusun atas asam amino esensial yang lengkap dan seimbang. Asam amino yang dibutuhkan tubuh terdiri dari asam amino esensial dan asam amino non-esensial (Komariah dkk., 2005).

Karkas ayam pedaging ialah bagian dari ayam pedaging hidup, setelah dipotong, dibului, dikelurkan jeroan, dan lemak abdominalnya, dipotong kepala dan leher serta kedua kakinya (ceker).

Indonesia telah mempunyai standar nasional yang berkaitan dengan keamanan pangan, yaitu Standar Nasional Indonesia (SNI). Standar ini diantaranya memuat tentang memproduksi bahan pangan yang benar, mengukur cemaran, dan menyajikan batas maksimum cemaran yang diperkenankan. Standar ini diharapkan dapat memberikan jaminan keamanan produk pangan Indonesia. Batas maksimum cemaran mikroba dalam bahan makanan asal hewan (Daging ayam segar, beku. Karkas dan tanpa tulang) dan cincang yaitu ALT ( $1 \times 10^6$ ) Koloni/gr.

Berdasarkan uraian diatas, maka saya sebagai peneliti tertarik untuk mengangkat masalah ini sebagai penelitian dengan judul “Uji Cemaran Bakteri Pada Ayam Pedaging yang Beredar di Kota Gorontalo.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dipaparkan diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Apakah daging ayam yang beredar di kota Gorontalo tercemar bakteri atau tidak?
2. Berapakah jumlah cemaran bakteri pada daging ayam yang beredar di kota Gorontalo ?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Sejalan dengan rumusan masalah maka tujuan penelitian adalah untuk mengetahui cemaran bakteri pada ayam pedaging yang beredar di kota Gorontalo.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini, yaitu :

1. Bagi peneliti

Dapat menambah ilmu pengetahuan bagi peneliti tentang higiene, sanitasi lingkungan dan kualitas terhadap bahan pangan.

2. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang kualitas mikrobiologis ayam pedaging yang Beredar di Kota Gorontalo

3. Bagi Peneliti selanjutnya

Sebagai bahan acuan untuk dilakukan penelitian selanjutnya terhadap cemaran bakteri patogen dan non patogen pada makanan dan bahan pangan lainnya.

4. Bagi instansi

Sebagai bahan masukan untuk Kepala Balai Pengawasan Obat dan Makanan untuk melakukan penelitian bahan pangan yang beredar di Kota gorontalo.