

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan jenis daging merupakan sumber makanan yang kaya akan protein dan asam amino esensial yang lengkap dan seimbang yang penting untuk kesehatan dan pertumbuhan manusia. Daging sapi salah satu pangan asal hewani yang banyak di konsumsi oleh masyarakat, karena mempertimbangkan nilai gizi dari daging sapi yang baik bagi kesehatan sebagai sumber pangan yang memiliki protein yang tinggi.

Menurut Siti (Kasryno, 2004) “permintaan pangan hewani (daging, telur, dan susu) dari waktu ke waktu cenderung meningkat sejalan dengan penambahan penduduk, perkembangan ekonomi, peningkatan kesadaran akan gizi dan perbaikan pendidikan masyarakat” (Rahimma, 2012)

Menurut Siti “pada tahun 2009 total produksi daging diperkirakan sebanyak 2,2 juta ton yang terdiri dari daging sapi dan kerbau 0,5 juta ton, kambing dan domba 0,1 juta ton, daging babi 0,2 juta ton, ayam buras 0,3 juta ton, ayam ras pedaging 1,0 juta ton dan ternak lainnya 0,1 juta ton. Dengan demikian produksi daging terbesar disumbang oleh ayam ras pedaging 45,45%, sapi dan kerbau menduduki urutan kedua terbanyak di produksi setelah daging ayam yakni 22,73 %, ayam buras 13,64 %, babi 9,09 %, kambing dan domba 4,55 %, lainnya 4,55 %. (Dirjen Peternakan Republik Indonesia, 2012)

Daging juga termasuk produk yang paling sering berhubungan dengan masalah keamanan secara mikrobiologis karena mudah terkontaminasi oleh bakteri karena daging merupakan media yang ideal bagi pertumbuhan bakteri

karena mengandung nutrisi dan ketersediaan air yang cukup serta pH yang sedang (Nurhadi, 2012).

“Kelompok mikroba pembusuk akan mengubah makanan segar menjadi busuk bahkan dapat menghasilkan toksin (racun), oleh sebab itu sebelum masyarakat mengonsumsi bahan pangan yang tercemar oleh bakteri, perlu dilakukan pengawasan melalui pengujian laboratorium untuk memastikan bahwa pangan asal ternak tersebut bebas dari mikroorganisme yang berbahaya” (Suada, 2009).

Daging sapi yang di jual dipasar tradisional sangat mudah terkontaminasi oleh bakteri *Escherichia coli*, hal ini karena sebagian besar kondisi tempat penjualan daging sapi dipasar tradisional dikota Gorontalo tidak sesuai dengan yang seharusnya dimana penjual daging sapi masih bercampur dengan penjual kebutuhan pokok lainnya, selain itu daging yang di jual hanya di letakan di atas meja dan di gantung pada suhu kamar tanpa tertutup. Situasi pasar dengan segala kegiatan dan kondisi lingkungan yang kurang bersih berpotensi kontaminasi yang terjadi semakin tinggi pada daging yang dijual di pasar.

Penyakit yang cukup berbahaya seperti tipus, kolera, disentri dengan mudah disebarkan melalui bahan pangan. Akhir-akhir ini terjadi peningkatan gangguan saluran pencernaan (gastrointestinal) akibat keracunan bahan pangan yang disebarkan oleh mikroorganisme patogenik yang termakan bersama bahan pangan yang tercemar. Sebagai akibat dari meningkatnya perjalanan dan perdagangan pangan secara internasional maka penyakit yang di sebabkan oleh

bahan pangan dan keamanan bahan pangan dari mikroorganisme telah menjadi perhatian utama dunia. (Buckle, 2010)

Sesuai dengan penelitian yang pernah dilakukan oleh Siti rahimma dikota Padang tingkat kontaminasi dari RPH memiliki rata-rata total *E.coli* $5,1 \times 10^4$ CFU/gr, dan Tingkat kontaminasi bakteri *E.coli* dari pasar tradisional juga melewati batas maksimum cemaran mikroba yaitu $2,7 \times 10^4$ CFU/gr. Penelitian sejenis juga dilakukan oleh Farikhatus Sa'idah di Banjarmasin dimana dari pasar tradisional martapura dari 16 sampel terdapat 5 sampel daging yang melebihi BMCN sesuai dengan yang tercantum dalam SNI 7388 : 2009 (Batas maksimum *E.Coli* 1×10^1 CFU/gr). Sesuai survey awal peneliti mengenai kondisi pasar dan hygiene sanitasi pangan yang kurang baik menimbulkan indikasi yang sama pada daging sapi yang dijual dipasar tradisional kota Gorontalo karena dari pihak pemerintah baik BPOM Provinsi Gorontalo belum pernah menguji atau meneliti mengenai cemaran mikroba pada daging sapi yang dijual di pasar tradisional di kota Gorontalo.

1.2 Identifikasi Masalah

1. Kondisi lingkungan pasar yang tidak bersih memungkinkan kontaminasi bakteri dalam daging sapi menjadi tinggi.
2. Perlakuan daging sapi saat dipasarkan dengan tidak tertutup dan tanpa pendingin (hanya diletakan dan digantung pada suhu kamar 20-25 °C) mempercepat pertumbuhan mikroorganisme.
3. Air yang digunakan tidak bersih dalam pencucian daging maupun meja untuk berjualan daging menambah kontaminasi bakteri lain.

1.3 Rumusan Masalah

Bersarkan uraian di atas maka peneliti merumuskan masalah sebagai berikut “apakah cemaran bakteri *Escherichia coli* pada daging sapi yang dijual di pasar tradisional dikota Gorontalo melebihi dari batas maksimum cemaran mikroba (menurut SNI 7833 : 2009) ?

1.4 Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat cemaran bakteri *Escherichia coli* pada daging sapi yang dijual di pasar tradisional kota Gorontalo

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk menguji ada tidaknya bakteri *Escherichia coli* pada daging sapi yang dijual dipasar tradisional kota Gorontalo.
- b. Untuk menganalisis tingkat camaran bakteri *Escherichia coli* pada daging sapi yang dijual di pasar tradisional kota Gorontalo..

1.5 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

- a. Untuk pemerintah, sebagai bahan acuan bagi pemerintah agar dapat lebih memperhatikan dan mengawasi kualitas bahan pangan hewani dankesehatan lingkungan pasar yang ada dikota Gorontalo.
- b. Untuk pembaca, penelitian ini dapat dijadikan sumber informasi untuk melakukan penelitian selanjutnya.

c. Untuk masyarakat, sebagai peringatan untuk tetap waspada dan memilih pengolahan yang tepat untuk bahan pangan daging sapi.

2. Manfaat teoritis

Penelitian ini sebagai proses pembelajaran dan penambahan wawasan dibidang kesehatan lingkungan khususnya tentang cemaran mikroorganisme pada daging sapi.