

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan yang paling mendasar bagi manusia, sehingga ketersediaan pangan perlu mendapat perhatian yang serius baik kuantitas maupun kualitasnya. Berkaitan dengan hal tersebut maka kualitas pangan menjadi tema utama dalam teknologi pengolahan yang ada di masyarakat. Kualitas pangan berhubungan erat sekali dengan kesehatan manusia, dimana dalam pengolahan hasil ternak terdapat suatu tema kesehatan masyarakat veteriner yang sangat penting. Kesehatan masyarakat veteriner menjadi item utama dalam peternakan utamanya pengolahan.

Bahan pangan dapat berasal dari tanaman maupun ternak. Produk ternak merupakan sumber gizi utama untuk pertumbuhan dan kehidupan manusia. Namun, produk ternak akan menjadi tidak berguna dan membahayakan kesehatan apabila tidak aman dikonsumsi. Oleh karena itu, keamanan pangan asal ternak merupakan persyaratan mutlak yang tidak dapat ditawar lagi (Bahri 2008).

Sumber pangan baik yang berasal dari sumber nabati maupun hewani perlu penanganan khusus, terutama pangan hewani segar seperti daging sapi, ayam, ikan dan lainnya (Soeparno, 1994). Produk pangan asal ternak berisiko tinggi terhadap cemaran mikroba yang berbahaya bagi kesehatan manusia. Setelah ternak di potong, mikroba yang terdapat pada hewan mulai merusak jaringan sehingga bahan pangan hewani cepat mengalami kerusakan bila tidak mendapat penanganan yang baik. Bahan pangan yang mengalami kerusakan akibat mikroba, berpotensi mengakibatkan penyakit pada manusia yang mengkonsumsinya.

Daging merupakan salah satu media yang baik untuk pertumbuhan bakteri. Banyak bakteri yang bisa tumbuh dan berkembang biak pada daging misalnya daging ayam. Salah satu bakteri yang sering mencemari daging ayam adalah *E. coli* (Bhunias, 2008).

Kehadiran mikroorganisme patogen dalam daging ayam dan produk olahannya sangat berbahaya sehingga diperlukan kepedulian pedagang, konsumen, dan pejabat kesehatan masyarakat di seluruh dunia. Kehadiran bakteri patogen dalam bahan makanan ini harus dicegah. Hal ini tergantung pada daging unggas yang digunakan sebagai produk mentah, praktik-praktik higienis selama pengolahan, waktu, dan suhu penyimpanan (Álvarez-Astorga *et al.* 2002).

Masyarakat Kota Gorontalo sering mengonsumsi daging ayam, selain mudah di dapat harganya relatif murah, tapi pengetahuan masyarakat mengenai daging ayam yang aman dan baik di konsumsi masih kurang, hal ini perlu diantisipasi karena daging ayam yang di jual oleh penjual biasanya akan terkontaminasi oleh bakteri patogen di saat proses pemotongan dan penjualan.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang **”Deteksi Bakteri *Escherichia coli* Pada Daging Ayam Yang Di Jual Di Pasar Tradisional dan Swalayan Kota Gorontalo”**.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah daging ayam yang di jual di Pasar Tradisional dan Swalayan Kota Gorontalo terkontaminasi bakteri *E. coli*?

1.3 Tujuan Penelitian

Mendeteksi bakteri *E. coli* pada daging ayam yang di jual di beberapa Pasar Tradisional dan Swalayan di Kota Gorontalo.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Menambah bahan informasi kepada masyarakat dalam memilih daging ayam yang baik untuk di konsumsi.
2. Dapat memberikan informasi yang bermanfaat untuk pengendalian dan pencegahan *foodborne disease* khususnya bakteri *E. coli* yang ditularkan melalui daging ayam.
3. Dapat memberikan informasi kepada pemerintah terkait, agar dapat dilakukan penertiban pada tiap penjual daging ayam di Pasar Tradisional dan Swalayan Kota Gorontalo.