

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging merupakan sumber makanan yang baik karena mempunyai nilai gizi yang tinggi seperti protein, lemak vitamin B (vitamin B₆/pidoksin, vitamin B₁/thiamin, vitamin B₂/riboflavin dan vitamin B₁₂/kobalamin).“Protein daging mengandung seluruh asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh. Diantara semua daging yang dikonsumsi manusia daging ayam merupakan sumber protein yang paling disukai karena rasanya yang enak, mudah dicerna disamping nilai gizinya yang tinggi”(Heryananda, 2006).

Tingginya nilai gizi pada daging ayam menjadikan daging ayam sebagai salah satu bahanpangan yang mudah rusak.Kerusakan daging ayam sering terjadi akibat kontaminasi oleh bakteri yang mengakibatkan menurunnya kualitas daging.“Kontaminasi yang disebabkan oleh bakteri pembusuk pada daging akan menimbulkan penyakit bagi konsumen. Bakteri yang sering mengkontaminasi bahan pangan diantaranya adalah *Staphylococcus aureus*, *Salmonella sp*, *Vibrio vulvinius*, *Clastridium perfringens*, *Listeria monocytogenes* dan *Escherichia coli*”(Heryananda, 2006).

Di Indonesia, *Salmonella* ditemukan pertama kali pada tahun 1991 dari ayam yang diperoleh dari rumah potong ayam di Jakarta. “Pada pertengahan tahun 1994 infeksi *Salmonella* pada ayam yang terjadi secara sporadis mulai sering dilaporkan” (Poernomo dalam Ariyanti, 2004).

Salmonellosis merupakan salah satu *foodborne disease* yang disebabkan oleh *Salmonella sp.* Penyakit ini masih menjadi masalah utama di beberapa negara berkembang termasuk Indonesia yang diperkirakan terjadi sebanyak 60.000 hingga 1.300.000 kasus dengan sedikitnya 20.000 kematian pertahun. Sebanyak 8,7% karkas ayam merupakan media baik bagi pertumbuhan *Salmonella* karena karkas ayam mengandung banyak nutrisi seperti protein, lemak, karbohidrat, mineral, vitamin serta memiliki pH yang netral. *Salmonella sp.* termasuk bakteri berbahaya karena merupakan Gram negatif patogen yang memiliki *lipopolisakarida*.

Persentase sampel daging ayam dari pasar tradisional di Indonesia yang positif tercemar *Salmonella* adalah 10,06% sedangkan pada visera ayam sebesar 12%. Kontaminasi *Salmonella sp.* pada ayam berasal dari peternakan yang terinfeksi. Selain itu, kejadian meningkatnya *Salmonellosis* karena sistem pemotongan tradisional, penanganan kebersihan, dan jarak transportasi yang tidak memenuhi SNI.

“Penggunaan jahe dapat mengurangi mikroba pada daging, karena jahe mengandung *fenol, tepenoid dan benzaldehid* yang bersifat bakteriostatik sehingga berfungsi menghambat pertumbuhan mikroorganisme”. Menambahkan bahwa aktifitas antimikroba minyak atsiri pada jahe dapat menghambat pertumbuhan bakteri *Salmonella thypii, Bacillus cereus,* dan *Staphylococcus aureus* (Hervananda, 2006).

Rimpang jahe dapat dimanfaatkan dalam berbagai hal, antara lain sebagai bahan ramuan obat tradisional (jamu), bahan baku industri makanan dan

minuman, serta sebagai sumber minyak atsiri dan oleoresin. Disamping itu, jahe juga sering digunakan sebagai bumbu dapur atau rempah-rempah. Jahe juga dapat ditemukan di pasar tradisional maupun pasar modern.

Sebelumnya telah dilakukan penelitian mengenai “Pengaruh Berbagai Konsentrasi Larutan Jahe dan Lama Waktu Perendaman Terhadap Jumlah Total Mikroba pada Ikan Bandeng” yang dilakukan oleh Octovrisna tahun 2011 dimana pada penelitian ini terlihat adanya penurunan *Salmonella* pada ikan bandeng baik dilihat dari banyaknya variasi larutan jahe dan lama perendaman jahe. Serta telah dilakukan penelitian pra-eksperimen sebelumnya oleh peneliti dimana terlihat adanya penurunan *Salmonella* pada daging ayam broiler, dengan data awal sebelum perlakuan $6,0 \times 10$ koloni/gram dan setelah perlakuan ada penurunan $3,0 \times 10$ koloni/gram dengan perlakuan selama 4 jam.

Dari uraian latar belakang, peneliti terdorong untuk melakukan penelitian tentang “Pengaruh Berbagai Konsentrasi Larutan Jahe dan Lama Waktu Perendaman terhadap Jumlah Bakteri *Salmonella* pada Daging Ayam Broiler”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang, dapat diidentifikasi beberapa masalah dalam penelitian ini, yaitu :

1. Kurangnya pengetahuan masyarakat tentang bahaya bakteri *Salmonella* pada daging ayam broiler.
2. Kurangnya pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan jahe dalam menurunkan jumlah bakteri *Salmonella* pada daging ayam broiler.

1.3 Rumusan Masalah

Apakah ada pengaruh berbagai variasi konsentrasi larutan jahe dan lama waktu perendaman terhadap jumlah bakteri *Salmonella* pada daging ayam broiler?

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan umum

Untuk menganalisis pengaruh variasi konsentrasi larutan jahe dan lama perendaman terhadap jumlah bakteri *Salmonella* pada daging ayam broiler.

1.4.2 Tujuan khusus

1. Untuk menganalisis pengaruh variasi konsentrasi larutan jahe dan lama perendaman terhadap jumlah bakteri *Salmonella* pada daging ayam broiler.
2. Untuk menganalisis pengaruh variasi konsentrasi larutan jahe yang paling efektif dalam menurunkan jumlah bakteri *Salmonella* pada daging ayam broiler.
3. Untuk menganalisis pengaruh lama perendaman larutan jahe yang paling efektif dalam menurunkan jumlah bakteri *Salmonella* pada daging ayam broiler.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat teoritis

1. Hasil penelitian ini dapat menambah wawasan bagi peneliti.
2. Dapat digunakan bagi masyarakat dalam menambah waktu simpan daging ayam broiler.

1.5.2 Manfaat praktis

1. Manfaat Bagi Pemerintah

Memberikan informasi sebagai masukan bagi pemerintah POM dalam pelaksanaan pemantauan dan pengawasan terhadap bakteri *Salmonella* pada daging ayam broiler.

2. Manfaat Bagi Pedagang

Memberi pengetahuan pada konsumen tentang carapenanganan bakteri *Salmonella* pada daging ayam broiler.

3. Manfaat Bagi Masyarakat

Dapat digunakan sebagai salah satu alternatif pengawetan alamiah pada daging ayam broiler.