

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Sejak zaman dahulu manusia sering dihadapkan pada masalah kerusakan dan penurunan kualitas bahan pangan. Hal ini mendorong pemanfaatan bahan-bahan pengawet agar kerusakan bahan pangan dapat dikurangi. Daging ayam merupakan salah satu bahan pangan yang bernilai gizi tinggi, karena mengandung karbohidrat, protein, lemak, mineral dan zat lainnya yang berguna bagi tubuh. Daging ayam memiliki rasa yang lezat dan harganya juga relatif murah, sehingga banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Selain nutrisi yang lengkap, daging ayam segar berkadar air cukup tinggi sehingga pada suhu ruang kondisi ini baik bagi pertumbuhan bakteri pembusuk. Oleh karena itu daging yang dibiarkan pada udara terbuka untuk beberapa waktu akan lebih cepat membusuk. Daging ayam merupakan media yang baik untuk perkembangan bakteri, jika bakteri tersebut bersifat patogen maka bakteri akan menimbulkan berbagai penyakit dan dapat menyebabkan daging cepat membusuk.

Pertumbuhan bakteri dalam daging segar dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain suhu, waktu, tersedianya oksigen, dan kadar air daging. Karkas ayam sesaat setelah dipotong mula-mula mengandung jumlah bakteri antara 600-8.100 unit koloni/cm². Mikroba pembusuk (penyebab kerusakan pangan) dan mikroba patogen (penyebab keracunan pangan) salah satunya adalah bakteri salmonella. Bakteri salmonella diketahui merupakan bakteri yang dapat mempercepat proses membusuknya bahan pangan bahkan sebagai penyebab utama penyakit yang penyebarannya melalui medium makanan atau dikenal

dengan istilah *Foodborne diseases*. Cara sederhana untuk terhindar dari mikroba merugikan ini adalah dengan rajin mencuci tangan serta menjaga higienitas makanan yang dikonsumsi. Perlu diketahui, bakteri *salmonella* ini bisa dijumpai dalam berbagai jenis makanan. Bukan hanya yang telah diolah tetapi juga makanan yang masih mentah. *Salmonella* ini sering sekali dijumpai pada daging mentah dan juga sayur dan buah yang masih dalam keadaan segar. Selain itu, berdasarkan penjelasan para ahli, bakteri *salmonella* ini ternyata juga bisa menjangkiti binatang peliharaan.

Untuk menekan pertumbuhan bakteri, daging ayam umumnya disimpan dengan cara pendinginan, pembekuan, proses termal, dehidrasi (pengeringan), atau dengan pengawetan menggunakan bahan-bahan pengawet seperti garam, gula asam, dan berbagai pengawet sintetis atau pengawet kimia. Bahan tambahan pangan yang diijinkan sesuai Peraturan Menteri Kesehatan nomor: 1168/MENKES/PER/X/1999 antara lain : Garam NaCl, sodium, *tripolyphosphat* (STTP), gula pasir, *sodium nitrit*, *sodium laktat*, *sodium asetat*, dan sendawa (*kalsium nitrat*, *kalsium nitrat* dan *natrium nitrat*).

Penggunaan pengawet sintetis banyak dilakukan, tetapi cara penggunaan yang tidak tepat dapat membahayakan kesehatan. Para pedagang dipasar – pasar tradisional umumnya menjual daging ayam dengan tanpa dilengkapi lemari pendingin dan menggunakan pengawet yang aman tersebut, dagangan yang mulai diujakkan sejak pagi hari apabila sampai siang atau sore hari belum laku, sudah dapat dipastikan akan membusuk. Para pedagang terkadang justru menggunakan beberapa pengawet yang dilarang digunakan sebagai bahan pengawet antara lain :

formalin, asam borat, asam salisilat, kalium klorat, kloramfeniko, dan lain-lain agar pedagang dapat menjualnya sampai sore hari dalam kondisi masih segar. Dalam jangka panjang pengawet sintetis dapat terakumulasi didalam tubuh dan dapat menyebabkan kanker. Oleh karena itu bahan pengawet alami lebih di sarankan. Bahan-bahan pengawet alami termasuk diantaranya berasal dari tumbuh-tumbuhan.

Salah satu tanaman yang mempunyai efek anti mikroba/anti bakteri adalah daun salam. Daun salam merupakan salah satu jenis tanaman yang diketahui dapat digunakan sebagai antibakteri karena mampu menghambat aktivitas mikroba. Bahan-bahan alami memiliki aktivitas menghambat mikroba yang disebabkan oleh komponen tertentu yang ada didalamnya. Senyawa yang terkandung di dalam daun salam yaitu minyak *atsiri, tanin, flavonoid, dan triterpenoid*. Senyawa bioaktif dalam daun salam dapat bersifat bakterisidal, bakteriostatik, fungisidal, dan germinal.

Penelitian sebelumnya yaitu meneliti tentang peranan daun salam dalam menghambat bakteri *E.coli* pada daging ayam mentah dimana dalam penelitian tersebut daun salam mampu menekan pertumbuhan bakteri *E.Coli* pada daging ayam, dengan cara perendaman daging ayam tersebut pada ekstraksi daun salam. Dengan latar belakang tersebut membuat peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“Studi Efektivitas Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*) Terhadap Bakteri Patogen *Salmonella sp* Pada Daging Ayam Mentah”**

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang, maka yang menjadi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Daun salam banyak digunakan hanya sebagai bumbu masak
2. Para pedagang ayam *broiler* mentah di pasar tradisional tanpa dilengkapi mesin pendingin.
3. Sebagian besar para pedagang di pasar-pasar tradisional menggunakan bahan pengawet yang tidak ijin untuk digunakan pada bahan pangan

Berdasarkan identifikasi masalah, maka penelitian tentang Studi Efektivitas Daun Salam Terhadap Bakteri Patogen *Salmonella Sp* pada daging Ayam Mentah perlu dilakukan.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian tersebut yang menjadi rumusan masalah adalah

1. Apakah air rebusan daun salam mempunyai daya antibakteri terhadap pertumbuhan bakteri *Salmonella sp* pada daging ayam mentah
2. Berapakah lama waktu yang paling efektif dari penggunaan air rebusan daun salam yang dapat menghambat pertumbuhan *Salmonella sp* pada daging ayam mentah

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan Umum

Untuk hasil efektifitas daun salam terhadap bakteri *salmonella sp*

1.4.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui daya antibakteri rebusan daun salam terhadap pertumbuhan *Salmonella sp* pada daging ayam mentah
2. Mengetahui waktu yang paling efektif dari ekstrak daun salam dalam menghambat pertumbuhan *Salmonella sp* pada daging ayam mentah

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat Teoritis

Dapat menambah wawasan ilmu pengetahuan tentang manfaat air rebusan daun salam dalam menghambat bakteri pathogen *salmonella sp* pada daging ayam mentah

1.5.2 Manfaat Praktis

1.5.2.1 Dapat digunakan sebagai masukan kepada Pemerintah Kota Gorontalo dalam rangka meningkatkan daya tahan pangan tanpa menggunakan bahan pengawet berbahaya

1.5.2.2 Dapat menambah pengetahuan bagi masyarakat tentang bahan pengawet alami (*antibakteri* alami) salah satunya adalah daun salam, sehingga masyarakat khususnya pedagang dipasar tradisional tidak menggunakan pengawet berbahaya

1.5.2.3 Sebagai bahan referensi bagi penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan penelitian ini.