

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Daging merupakan pangan hewani yang mempunyai nilai gizi yang tinggi, terutama mengandung asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh untuk (1) pertumbuhan sel-sel baru, (2) pergantian sel-sel yang rusak, serta (3) proses metabolisme tubuh (Ikhwan 1997). Daging sangat bermanfaat untuk kesehatan, pertumbuhan, dan kecerdasan manusia. Daging yang umum dikonsumsi dapat diperoleh dari ruminansia besar dan kecil (sapi, kerbau, domba, kambing), ternak unggas (ayam, itik), dan aneka ternak (kelinci, kuda, rusa, babi).

Banyaknya masakan khas Indonesia yang menggunakan daging sebagai bahan dasar, misalnya soto daging, rendang, rawon, empal, dan sate, menjadikan daging merupakan salah satu makanan yang disenangi masyarakat di Indonesia. Daging dapat diolah atau dimasak dengan berbagai cara antara lain rebus, goreng, panggang, bakar, atau dikeringkan.

Daging dikategorikan sebagai pangan yang mudah busuk (*perishable food*) dan pangan yang berpotensi membawa bahaya (*potentially hazardous food*) (Lukman *et al.* 2009). Daging dapat mengandung bahaya biologis, kimiawi, dan fisik. Salah satu bahaya kimiawi yang dapat dijumpai pada daging adalah residu antibiotik. Ditinjau dari aspek kesehatan masyarakat, residu antibiotik dalam pangan asal hewan dapat mengancam kesehatan masyarakat. Ancaman kesehatan masyarakat akibat residu antibiotik dalam pangan asal hewan antara lain resistensi bakteri, gangguan kesehatan konsumen seperti alergi atau keracunan.

Keberadaan residu antibiotik dalam makanan asal hewan erat kaitannya dengan penggunaan antibiotik untuk pencegahan dan pengobatan penyakit serta penggunaan sebagai imbuhan pakan. Pencampuran bahan baku imbuhan pakan dalam ramuan yang dilakukan sendiri di tempat peternakan yang kurang dapat dijamin ketepatan takarannya dapat menyebabkan residu pada pangan asal hewan (Anonimus, 1994).

Pengawasan terhadap residu dan cemaran mikroba dalam pangan asal hewan sangat penting terutama dalam kaitannya dengan perlindungan kesehatan dan keamanan konsumen. Berkaitan dengan hal tersebut, upaya untuk menyediakan pangan asal hewan yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) terus dilakukan. Salah satunya adalah dengan pengawasan melalui program monitoring dan surveilans residu dan cemaran mikroba.

Masalah residu antibiotik pada pangan asal hewan berkaitan dengan praktik yang kurang baik dalam penggunaan antibiotik di peternakan. Antibiotik saat ini banyak digunakan untuk pengobatan (terapi) dan pemacu pertumbuhan (growth promotor). Penggunaan antibiotik yang tidak memperhatikan masa henti obat (withdrawal time), akan menimbulkan residu antibiotik pada produk hewan (Donkor *et al.* 2011).

Menurut Agustina *et al.* (2000) monitoring dan surveilans residu antibiotik secara *bioassay* menunjukkan bahwa rata-rata 80% sampel yang diperiksa mengandung cemaran mikroba. Cemaran residu antibiotik pada produk-produk peternakan masing-masing pada daging ayam; hati ayam; dan daging sapi masing-masing 4,25; 28,6; dan 78,8% mengandung residu antibiotik tetrasiklin dan Proses

produksi yang berkaitan dengan keamanan pangan asal ternak terutama terjadi pada tempat pemotongan, yaitu dirumah potong hewan untuk daging sapi.

Antibiotik yang sering digunakan pada ternak antara lain golongan Penisilin (Penisilin G, Kalium Penisilin G), golongan tetrasiklin (tetrasiklin, Klortetrasiklin), golongan Aminoglikosida (Gentamisin Sulfat, Noomisin) dan golongan Makrolida (Ecitromisina), Kloramfenikol. Apabila antibiotik ini digunakan melebihi batas akan menyebabkan residu antibiotik.

Efek residu antibiotik dalam pangan peternakan mulanya kurang mendapatkan perhatian, hal ini dapat dimengerti karena umumnya konsentrasi residu sangat rendah, sehingga efek yang di timbulkan tidak akan terlihat langsung, gejala klinis yang di timbulkan ada kalanya tidak nyata.

Murdiati *et al.* (1998) menyatakan setiap residu akan hilang dalam suatu produk peternakan dalam waktu seminggu setelah pemberian terakhir. Sejauh ini usaha penelitian terhadap residu antibiotik dalam daging sapi di Provinsi Gorontalo umumnya dan kota Gorontalo khususnya belum pernah dilaporkan, hingga menarik peneliti ingin melakukan penelitian ini dengan judul “Uji Residu Antibiotik pada Daging dan Hati Sapi yang ada di TPH dan Swalayan Kota Gorontalo”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Apakah terdapat residu antibiotik pada daging dan hati sapi di tempat potong hewan dan swalayan Kota Gorontalo?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Untuk mengetahui residu antibiotik pada daging dan hati sapi yang ada di tempat potong hewan dan swalayan Kota Gorontalo.

### **1.4 Manfaat**

Memberikan informasi tentang bahaya residu antibiotik pada daging dan hati sapi yang ada di beberapa tempat potong hewan dan swalayan Kota Gorontalo kepada masyarakat dalam rangka program jaminan keamanan pangan asal hewan.