

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Menurut World Health Organization (WHO), 2010: “Makanan adalah semua substansi yang dibutuhkan oleh tubuh tidak termasuk air, obat-obatan dan substansi-substansi lain yang digunakan untuk pengobatan. Disamping sebagai sumber energi makanan juga berfungsi sebagai zat pembangun dan zat pengatur”.

Menurut Menteri Kesehatan RI, 2015: “Tujuan pembangunan kesehatan menuju Indonesia sehat meningkatkan kesadaran dan kemampuan hidup sehat bagi setiap orang agar terwujudnya derajat kesehatan masyarakat, bangsa, dan Negara Indonesia yang ditandai dengan penduduknya yang hidup dalam lingkungan dan perilaku yang sehat dan memiliki kemampuan untuk menjangkau pelayanan kesehatan yang bermutu secara adil dan merata serta memiliki derajat kesehatan yang optimal diseluruh wilayah RI”. Manusia adalah kekayaan bangsa sesungguhnya, tujuan utama dari pembangunan kesehatan adalah menciptakan lingkungan yang memungkinkan bagi rakyat untuk menikmati umur panjang yang sehat dan menjalankan kehidupan yang produktif.

Menurut Ditjen Bina Gizi 2015 : “Keamanan pangan merupakan sebuah kondisi serta upaya yang dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi terhadap pangan baik dari bahan kimia, mikroorganisme, atau benda lain yang mengganggu, merugikan, dan membahayakan bagi kesehatan manusia. Salah satunya yang menyebabkan kontaminasi pangan adalah mikroorganisme yaitu *Salmonella sp*”. Hal itu sesuai dengan data yang telah disebutkan oleh Badan

Pengawas Obat dan Makanan pada tahun 2017 bahwa kontaminasi yang terjadi paling banyak disebabkan oleh mikroorganisme baik yang diduga maupun yang telah terkonfirmasi secara klinis.

Menurut Fadilah, 2013: “Daging ayam merupakan salah satu sumber pangan yang memiliki kemungkinan untuk terkontaminasi bakteri *Salmonella*. Daging ayam dapat terkontaminasi saat di rumah potong, di tempat penjualan, saat proses pengolahan makanan dan akan berkembang biak jika proses pemasakan tidak sempurna”. Kontaminasi *Salmonella sp* bisa terjadi di tempat penyembelihan yang kemudian diikuti dengan kontaminasi *Salmonella sp* pada peralatan penyembelihan seperti kapak dan pisau yang digunakan dan juga pada tempat penjualan. Hal ini juga berkaitan dengan dengan kondisi daging di tempat penjualan daging, setelah melalui kurun waktu 6-7 jam daging dijajakan, maka akan menunjukkan tingkat kontaminasi *Salmonella sp* yang lebih tinggi dari sebelumnya. Daging merupakan media yang cocok bagi pertumbuhan mikroba. Hal ini dikarenakan tingginya kandungan air, lemak dan protein yang terkandung di dalam daging. Sehingga dengan demikian daging ayam sangat mudah mengalami kerusakan dengan adanya bakteri yang terkandung didalamnya.

Menurut Adriani, 2012.: “Manusia dalam hidupnya membutuhkan gizi untuk menunjang kebutuhan pokoknya. Gizi tersebut dapat diperoleh melalui konsumsi daging sebagai salah satu sumber protein hewani. Daging banyak dimanfaatkan oleh masyarakat karena daging mempunyai rasa yang enak dan kandungan zat gizi yang tinggi. Salah satu sumber daging yang paling banyak dimanfaatkan oleh masyarakat Indonesia adalah ayam. Jenis ayam yang

dagingnya banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia yaitu ayam kampung (buras), ayam raspedaging (broiler), dan ayam ras petelur (layer). Daging ayam mempunyai ciri-ciri khusus antara lain berwarna keputih-putihan atau merah pucat, mempunyai serat daging yang halus dan panjang, di antara serat daging tidak ada lemak. Lemak daging ayam terdapat di bawah kulit dan berwarna kekuning-kuningan. Kualitas daging selain berdasarkan komposisi kimia daging (kadar air, protein, lemak, dan mineral) juga didasarkan parameter fisik, di antaranya adalah pH, daya ikat air (WHC), susut masak, keempukan, warna, dan penyebaran lemak marbling. Daging yang berkualitas tinggi adalah daging yang memiliki konsistensi kenyal, tekstur halus, warna terang dan marbling yang cukup”.

Menurut Wijayanti dkk, 2013: “Salah satu makanan yang harus dikelola dengan baik yaitu daging. Daging memiliki kandungan gizi yang sangat lengkap, selain protein yang tinggi, daging memiliki banyak nutrisi yang baik bagi kesehatan karena adanya asam amino esensial yang lengkap dan seimbang, air. Karbohidrat, dan komponen anorganik”. Lengkapnya kandungan gizi dan rasa khas yang dimiliki daging, membuat banyak orang mengonsumsi daging.

Kurniasih dkk, 2015: “Mengatakan bahwa Higiene daging tak lepas dari beberapa faktor diantaranya perlakuan hewan sebelum dipotong sampai selesai proses pemotongan dan proses pembagian karkas untuk siap dipasarkan”. Semua peralatan yang digunakan selama proses pemotongan hewan harus steril dan kendaraan pengangkut daging hasil RPH harus memenuhi syarat yang berlaku, ini bertujuan untuk menjaga daging agar tetap higienis sampai di tangan konsumen.

Berdasarkan besarnya resiko yang disebabkan oleh infeksi *Salmonella* sp. maka perlu dilakukan penelitian untuk mendeteksi cemaran bakteri *Salmonella* sp. pada daging ayam boiler dan daging ayam kampung yang dijual di Pasar Sentral di Kota Gorontalo. Informasi tentang adanya cemaran *Salmonella* sp. pada produk daging ayam boiler dan dan daging ayam kampung yang dijual pada Pasar Sentral di Kota Gorontalo akan dapat meningkatkan kewaspadaan masyarakat Gorontalo dalam membeli dan mengonsumsi daging ayam boiler dan daging ayam kampung yang dijual di pasar-pasar yang ada di Gorontalo.

Berdasarkan observasi Pasar Sentral Kota Gorontalo : “Merupakan salah satu tempat umum yang didalamnya terdapat berbagai macam barang dagangan”. Hasil survey awal yang peneliti lakukan, ada terdapat 12 penjual/pedagang daging ayam boiler dan 3 penjual/pedagang daging ayam kampung di Pasar Sentral Kota Gorontalo. Kondisi lingkungan disekitar tempat pedagang daging ayam boiler dan ayam kampung terdapat sampah-sampah yang hanya diletakkan didepan meja penjual tiap pedagang, meja yang digunakan untuk meletakkan daging menggunakan meja beton, papan dan ada juga meja yang terbuat dari bambu, namun ada beberapa meja dari penjual daging sudah tidak baik karena ada beberapa bagian keramik yang rusak parah, tempat penyimpanan daging menggunakan box/kas yang diisi es balok untuk proses pendinginan/pembekuan. Sehubungan dengan hal tersebut maka pemeriksaan terhadap kondisi bakteri pada daging ayam boiler dan daging ayam kampung sangat diperlukan untuk tindakan preventif timbulnya penyakit dan gangguan kesehatan bagi konsumen yang

mengonsumsi daging ayam boiler dan daging ayam kampung yang ada di Pasar Sentral Kota Gorontalo.

Berdasarkan pra Laboratorium : “Pemeriksaan bakteri *Salmonella sp* pada ayam boileri yang di jual di Pasar Sentral Kota Gorontalo pada pada tanggal 6-7 Januari 2020 yang di lakukan di Laboratorium Kesehatan Masyarakat Fakultas Olahraga dan Kesehatan di dapatkan hasil dengan Sampel A, B dan C positif tercemar bakteri *Salmonella sp*, yang berarti seluruh sampel tidak memenuhi syarat SNI No. 01-6366-2000”.

### **1.2. Identifikasi Masalah**

1. Kondisi lingkungan di sekitar pedagang daging ayam boiler dan daging ayam kampung yang tidak bersih atau kotor.
2. Penyuntikan bahan – bahan kimia atau obat pada daging ayam boiler dan daging ayam kampung untuk meningkatkan pertumbuhan ayam.
3. Berdasarkan pra Laboratorium yang di lakukan oleh peneliti daging ayam boiler yang di jual di Pasar Sentral Kota Gorontalo untuk ketiga sampel positif bakteri *Salmonella sp* atau tidak ada yang memenuhi syarat sesuai dengan SNI No.7388:2009.

### **1.3 Rumusan Masalah**

Berdasarkan dari latar belakang diatas dapat dirumuskan masalah sebagai berikut : “Mengetahui perbedaan cemaran bakteri *Salmonella sp*. pada daging ayam boiler dan daging ayam kampung yang d jual di Pasar Sentral Kota Gorontalo ?”.

## **1.4. Tujuan Penelitian**

### 1.4.1 Tujuan Umum

Secara umum tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui perbedaan cemaran bakteri *Salmonella* sp. pada daging ayam boiler dan daging ayam kampung yang dijual di Pasar Sentral Kota Gorontalo.

### 1.4.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui cemaran bakteri *Salmonella* sp. pada daging ayam boiler yang memenuhi syarat atau tidak memenuhi syarat sesuai dengan standar SNI No.7388:2009.
2. Untuk mengetahui cemaran bakteri *Salmonella* sp. pada daging ayam kampung yang memenuhi syarat atau tidak memenuhi syarat sesuai dengan standar SNI No.7388:2009.
3. Untuk mengetahui perbedaan cemaran bakteri *Salmonella* sp. pada daging ayam boiler dan daging ayam kampung yang memenuhi syarat atau tidak memenuhi syarat sesuai dengan standar SNI No.7388:2009.

## **1.5. Manfaat Penelitian**

1. Bagi Pemerintah Kota Gorontalo

Hasil penelitian ini dapat menjadi bahan informasi dalam rangka meningkatkan upaya penyehatan makanan yang baik.

2. Bagi Masyarakat/Pedagang

Hasil penelitian ini dapat memberikan informasi, sehingga masyarakat umum dan pedagang daging dapat mengetahui cara penanganan daging

ayam yang memenuhi syarat kesehatan, khususnya pada daging ayam yang di jual di Pasar Pasar Sentral Kota Gorontalo secara benar.

3. Bagi peneliti

Hasil penelitian ini dapat menambah wawasan ilmu pengetahuan, khususnya dibidang penyehatan makanan terkhusus pada daging ayam.