

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Telur adalah sebuah produk hewani yang termasuk salah satu sumber protein hewan yang mengandung nutrisi yang baik bagi kehidupan manusia. Konsumsi telur lebih tinggi dari pada konsumsi hasil ternak lain, karena mudah diperoleh dan harganya relatif murah. Telur yang paling sering dikonsumsi masyarakat adalah telur ayam (ras) dan telur bebek. Telur dapat mengalami kerusakan, baik kerusakan fisik maupun kerusakan yang disebabkan oleh pertumbuhan mikroba. Mikroba dapat masuk ke dalam telur melalui pori-pori yang terdapat pada kulit telur, melalui udara, maupun kotoran ternak.

Kontaminasi mikroba kedalam telur juga dipengaruhi oleh faktor lingkungan seperti kondisi pasar yang masih sederhana, sanitasi lingkungan yang buruk, serta tempat penyimpanan yang tidak steril. Kontaminasi telur juga berasal dari kondisi peternakan yang tidak bersih, dan juga pengolahan telur yang tidak sempurna dan minimnya melakukan pencucian pada telur yang dikonsumsi. Berbagai penelitian tentang telur telah dilakukan dan hasilnya menunjukkan bahwa mikroorganisme seperti bakteri dapat mengontaminasi telur, salah satu yang sering mengontaminasi telur adalah genus *Salmonella sp.*

Salmonella sp. adalah bakteri batang gram negatif dan tidak berspora. Bakteri ini masuk ke dalam tubuh manusia secara peroral. *Salmonella sp.* dapat menyebabkan enteritis, infeksi sistemik, dan demam tifoid. Salah satunya yang sering terjadi di masyarakat adalah demam tifoid. Manajemen atau tata laksana peternakan akan menentukan kualitas produk ternak yang dihasilkan seperti susu, telur dan daging. Bakteri menyerang ternak saat di kandang, kemudian dapat menular pada manusia karena pemeliharaan yang tidak higienis.

Kontaminasi bakteri pada telur juga terjadi karena mikroorganisme masuk ke dalam kulit telur melalui pori-pori yang terdapat pada permukaan kulit telur. Kontaminasi *Salmonella sp.* pada telur juga dapat terjadi pada proses penjualan karena lingkungan yang kurang bersih. Begitu juga saat proses pemasakan telur yang sering kali minimnya pencucian telur dan memasak telur secara tidak sempurna atau setengah matang juga mempengaruhi cemaran *Salmonella sp.* pada telur. Situasi tersebut menggambarkan bahwa telur merupakan ternak yang berpotensi besar sebagai sumber penularan *Salmonella sp.* ke manusia. Berdasarkan uraian materi diatas, penulis ingin melakukan penelitian tentang “identifikasi cemaran bakteri *salmonella sp* pada telur Ayam Ras dan telur Bebek Yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Gorontalo”.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah telur ayam ras dan telur bebek yang dijual di pasar tradisional Kota Gorontalo terkontaminasi *Salmonella sp*?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengisolasi dan mengidentifikasi *Salmonella sp.* pada telur ayam ras dan telur bebek di pasar tradisional kota Gorontalo.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Sebagai bahan informasi kepada masyarakat tentang adanya *Salmonella sp.* Pada telur ayam ras telur bebek di pasar tradisional kota gorontalo.
2. Sebagai masukan kepada masyarakat tentang mutu telur ayam ras dan telur bebek yang beredar di pasar tradisional kota gorontalo.