

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Telur merupakan salah satu bahan makanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat di dunia. Jenis telur ayam buras lebih disukai masyarakat karena warna kuning telur yang lebih tua dan rasa lebih gurih jika dibandingkan dengan telur ayam ras. Meskipun telur merupakan makanan sumber protein yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat di dunia, tapi telur memiliki potensi yang dapat membahayakan kesehatan, karena telur merupakan media bakteri patogen yang berasal dari kotoran ayam, diantaranya seperti *salmonella sp.*

*Salmonella sp* merupakan bakteri yang dapat dipindahkan melalui air dan makanan terutama bahan makanan yang mengalami kesalahan proses penanganan (Nugroho, 2006). Salah satu makanan yang banyak terkontaminasi *salmonella sp* adalah telur dan produksi hasil olahan telur (Hardani, 2003). *Salmonella sp* yang terdapat di kulit telur (terutama telur dengan kulit yang kotor) bisa masuk ke dalam telur melalui pori-pori kulit pada kondisi kulit telur retak, pecah atau lembab. Selain yang terdapat di kulit dan masuk melalui pori-pori kulit, juga ada *salmonella sp* yang bisa terdapat pada isi telur yang kulitnya bersih dan terlihat normal (tidak retak/pecah). *Salmonella* merupakan salah satu bakteri patogen yang dapat menimbulkan penyakit yang disebut *salmonellosis* (demam tifus). *Salmonella enteritidis* menginfeksi ovarium induk ayam yang terlihat sehat dan mengkontaminasi telur sebelum kulit terbentuk. Gejala infeksi *salmonella sp*

biasanya muncul 12–72 jam setelah infeksi dengan gejala klinis termasuk demam, sakit perut, diare, mual, dan kadang-kadang muntah, (Elvira, 2010).

Pada tahun 1995 Singapore pernah menolak telur yang diekspor Indonesia karena terbukti mengandung *salmonella sp*, dan setelah kejadian itu pula Indonesia baru mengetahui bahwa telur asal Indonesia mengandung *salmonella sp* (Gatra, 2001). Nugroho (2006) menyatakan kasus enteritis akibat infeksi bakteri pada manusia di Jerman meningkat tajam dari 49.000 kasus pada 1985 menjadi 195.000 kasus pada 1992, Dua pertiga kasus tersebut disebabkan oleh infeksi *Salmonella sp*. Institut Kesehatan Jerman mengindikasikan bahwa lebih dari 60% kasus berkaitan dengan telur. Ebel et al. (1993) melaporkan bahwa 52% hasil pemeriksaan terhadap 1000 sampel telur segar yang tidak dipasteurisasi mengandung *Salmonella sp*. Sedangkan penelitian terhadap cemaran *Salmonella* pada peternakan ayam di daerah Sleman Yogyakarta tahun 2006 mencapai 11,40% pada daging dan 1,40% pada telur (Nugroho, 2006).

Gorontalo merupakan salah satu daerah dengan tingkat penjualan telur yang tinggi. Hal ini dibuktikan dengan tingkat penjualan telur baik di pasar tradisional dan swalayan itu tidak lebih dari 3 minggu. Berdasarkan hasil survei awal dari 6 pasar dan 3 swalayan di Kota Gorontalo (Pasar Moodu, Pasar Potanga, Pasar Sentral, Pasar andalas, Pasar Kampung Bugis, dan Pasar Dulalowo) terdapat beberapa pedagang telur, dalam 1 pasar minimal terdapat 6 pedagang dan maksimal 11 pedagang, tetapi ada beberapa pedagang dengan dagangan telur berasal dari kandang yang sama. Di mana lokasi penjualannya menarik penulis

untuk meneliti adanya kontaminasi mikroba *salmonella sp.* pada telur ayam ras yang di perjual belikan di pasar tradisional dan swalayan di Kota Gorontalo

## **1.2 Rumusan Masalah**

Apakah telur ayam ras yang dijual dipasar tradisional dan swalayan terkontaminasi *salmonella sp* ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Untuk mengetahui adanya pertumbuhan bakteri *salmonella sp.* pada telur ayam ras yang dijual dipasar tradisional dan swalayan di Kota Gorontalo.

## **1.4 Manfaat penelitian**

1. Memberikan informasi kepada Pemerintah daerah dan Badan Pengawasan Obat dan Makanan supaya dilakukan pengawasan kepada pedagang telur yang ada di pasar tradisional dan swalayan.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang telur yang terkontaminasi bakteri *salmonella sp*, supaya lebih berhati-hati membeli telur.
3. Memberikan informasi kepada mahasiswa dalam hal pengetahuan untuk mendeteksi bakteri *salmonella sp.*