

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara berkembang dengan angka kejadian penyakit infeksi yang disebabkan oleh penyakit bawaan makan atau *Food Borne Disease*. Salah satu faktor yang meningkatkan kemungkinan terjadinya infeksi adalah kecenderungan untuk tidak menjaga kebersihan, terutama dalam masalah makanan dan minuman sehingga timbulnya *Food Borne Disease* (Wijaya,2011). Makanan dan minuman dapat terkontaminasi oleh berbagai macam mikroorganisme yang dapat mencemari makanan diantaranya adalah *Escherichia coli*. Pada beberapa tahun terakhir ini, peranan *Escherichia Coli* sebagai agen *Food Borne Disease* menjadi perhatian dunia, karena peningkatan kejadian baik pada hewan maupun manusia (Narumi E, 2009). Beberapa jenis penyakit yang timbul akibat makanan contohnya kolera, demam tifoid dan paratifoid, diare dan gastroenteritis, amubiasis (Norisiyah, 2005). Pada Laporan tahunan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2017 didapatkan 53 kasus Kejadian Luar Biasa (KLB) penyebab keracunan pangan sebanyak 7 kasus karena mikrobiologi, dan 24 kasus dugaan karena mikrobiologi. Makanan yang merupakan salah satu sumber utama foodborne disease adalah daging mentah (WHO, 2006). Daging mentah merupakan jenis makanan yang mudah terkontaminasi secara langsung oleh mikroba salah satunya bakteri patogen (Purnawijayanti, 2001).

Daging mentah khususnya daging ayam dilaporkan sebagai salah satu bahan makanan yang banyak ditemui kontaminan bakteri patogen yaitu *Escherichia Coli*

Kontaminasi *Escherichia Coli* pada ayam berasal dari air yang digunakan untuk mencuci ini merupakan suatu tanda praktek sanitasi yang kurang baik (Siti Fathonah,2005). Selain itu menurut Baskara (2014) kejadian tingginya kandungan *Escherichia Coli* dikarenakan sistem sanitasi air pada tempat penjualan yang terdapat di pasar tradisional, dimana keadaan pasar yang terbuka

dan tidak mempedulikan aspek kebersihan, mikroba patogen khususnya Escherichia Coli. Escherichia Coli menjadi patogen jika jumlah bakteri ini dalam saluran pencernaan meningkat yang menyebabkan beberapa kasus diare. (Jawetz et al, 1986). Suhu optimal pada pertumbuhan bakteri Escherichia Coli adalah 37⁰C dan juga dapat tumbuh pada suhu ruang (8⁰C-46⁰C). Karkas utuh yang disimpan pada suhu 4⁰C dapat tetap dalam keadaan baik selama tiga hari, sedangkan penyimpanan pada suhu -32⁰C dapat bertahan sampai satu tahun dan sembilan bulan untuk karkas yang dipotong-potong.(Sangaji, Insun,2019). Menurut penelitian Anjani *et al* (2019) pada 26 sampel daging ayam dari rumah potong ayam Kabupaten Lamongan terdapat 3 sampel yang positif Escherichia Coli dengan persentase sebesar 11,5 %. Pada daging ayam juga didapatkan bahan kimia berbahaya yang digunakan sebagai pengawet yaitu formalin. Berdasarkan hasil penelitian Ayucheria *et al.* (2017) menunjukkan persentase dari 10 sampel daging ayam yang dijual pasar tradisional di Banjarmasin yaitu positif formalin sebesar 70%. Pada penelitian Suwartiningsih dan Asfawi (2012) ditemukan adanya daging ayam yang mengandung formalin sebanyak 14 dari 40 sampel yang dijual di pasar tradisional Semarang. Menurut penelitian Lia Marliena (2013) terhadap uji bakteriologi pada daging ayam di Pasar Modern Kota Surabaya, hasil uji bakteriologis daging ayam pasar modern memiliki nilai total bakteri rendah yaitu kurang dari 1×10^5 .

Berdasarkan permasalahan diatas, maka penulis tertarik melakukan penelitian tentang Keamanan Pangan Pada Daging Ayam Potong Yang Dijual Di Pasar Tradisional Dan Pasar Modern Kota Malang.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana keamanan pangan ayam potong yang dijual di pasar tradisional dan pasar modern?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran keamanan daging ayam potong yang dijual di pasar tradisional dan pasar modern Kota Malang.

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Menganalisis higiene dan sanitasi daging ayam broiler yang dijual di pasar tradisional dan modern Kota Malang.
- b. Menganalisis fisik daging ayam broiler yang dijual di pasar tradisional dan modern Kota Malang.
- c. Menghitung total mikroorganisme (ALT) pada daging ayam broiler yang dijual di pasar tradisional dan modern Kota Malang
- d. Menganalisis adanya *Escherichia Coli* pada daging ayam broiler yang dijual di pasar tradisional dan modern Kota Malang
- e. Menganalisis adanya formalin pada daging ayam potong yang dijual di pasar tradisional dan modern Kota Malang

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

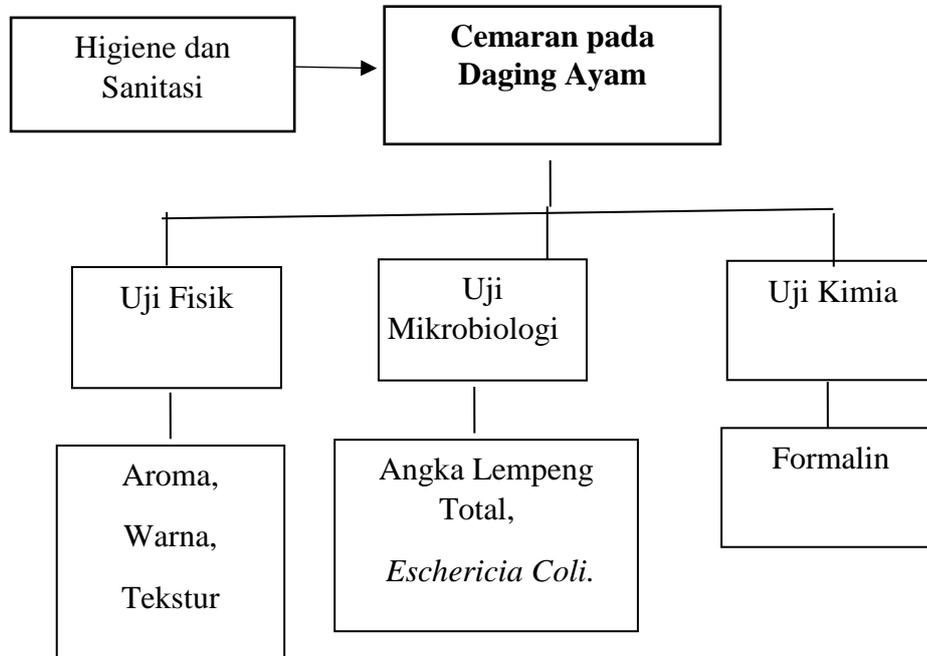
Menambah informasi bagi perkembangan ilmu kesehatan dalam bidang Bakteriologi tentang bakteri *Escherichia Coli*. pada daging ayam yang diperdagangkan di pasar tradisional dan pasar modern.

1.4.2 Manfaat Praktis

- a. Bagi tenaga kesehatan
Dapat memberikan informasi tentang daging ayam yang tidak terkontaminasi bakteri *Escherichia Coli*.
- b. Bagi institusi
Sebagai bahan referensi bagi mahasiswa Poltekkes Kemenkes Malang tentang bakteri *Escherichia Coli*. pada daging ayam potong.
- c. Bagi Masyarakat
Memberikan informasi kepada masyarakat tentang daging ayam potong yang tidak terkontaminasi bakteri *Escherichia Coli*.

1.5 KERANGKA KONSEP

KERANGKA KONSEP



Keterangan :

□ : diteliti

→ : menyebabkan