

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Makanan adalah hal pokok yang diperlukan manusia untuk menunjang kehidupan. Fungsi makanan dapat memberikan tubuh energi untuk menjalankan aktivitas sehari-hari. Manfaat lainnya untuk membentuk sel dan jaringan baru, pertahanan tubuh terhadap penyakit. Makanan yang masuk ke tubuh harus mempunyai nilai gizi yang baik serta harus bersih dari kotoran atau cemaran mikroorganisme yang membahayakan kesehatan. (Marisdayana, dkk., 2017)

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan, menyebutkan definisi keamanan pangan ialah syarat serta usaha agar dapat mencegah kemungkinan terjadinya cemaran biologis, kimia, serta benda asing lain yang bisa merusak, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. *World Health Organization* (WHO) menyatakan 200 penyakit bahkan lebih yang potensi ditularkan dari makanan yang sudah tercemar. Selain itu disebutkan juga ada 31 mikroorganisme patogen diantaranya bakteri, virus, parasit, toksin dan bahan kimia yang merupakan penyebab 600 juta kesakitan dan 420.000 kematian. *Foodborne disease* diartikan sebagai penyakit yang didapat dari makanan atau minuman yang tercemar mikroorganisme serta senyawa kimia berbahaya (WHO, 2015). BPOM selama tahun 2017 melaporkan 57 kasus keracunan bahan pangan dan makanan jadi dari media massa. Berdasarkan laporan BPOM, Bali pada tahun 2019 ada di posisi keempat kasus keracunan makanan di antara provinsi lain di Indonesia dengan jumlah kasus 373. Dinas Kesehatan Provinsi Bali (2020) berdasarkan laporan masing-masing kabupaten di Bali menyatakan Kejadian Luar

Biasa (KLB) keracunan makanan selama 2019 sebanyak 365 kasus diduga 60% penyebab KLB pangan adalah bakteri.

Di Kecamatan Abiansemal pada tahun 2016 pernah terjadi keracunan makanan dilaporkan korban keracunan mencapai 129 orang. Keracunan terjadi setelah siswa SD di Abiansemal makan nasi bungkus di acara perpisahan kelas VI di gugus empat Abiansemal yang terdiri dari 6 sekolah dasar diantaranya SD nomor 1,2,3,4 Abiansemal Dauh Yeh Cani dan SD No. 1, 2 Ayunan. Makanan yang disajikan berisi nasi, ayam sisit, tahu, tempe, telur, sayur buncis dan wortel. Dugaan penyebab kasus keracunan makanan ini adalah bakteri kemungkinan besar *Escherichia coli* dan zat berbahaya yang tidak boleh ada pada makanan. (Suaradewata, 2016)

Salah satu media pencemaran *foodborne diseases* adalah daging yang kaya akan gizi termasuk daging ayam yang selalu tinggi peminat di pasaran. Olahan daging bisa menjadi berbagai makanan, tujuan daging diolah agar bisa digunakan lebih lama serta menaikkan mutu ekonomis dengan nilai gizi masih sama. (Firahmi, dkk., 2015). Daging ayam sendiri termasuk pangan sumber protein hewani. Protein berfungsi sebagai zat pembangun dan mengatur fungsi tubuh. Dalam daging ayam terdapat asam amino esensial yang hanya didapat dari makanan karena tubuh tidak dapat memproduksinya. Selain mengandung nutrisi yang diharapkan, makanan dapat bertindak sebagai media penjangkitan penyakit karena cemaran dari bahan biologis, cemaran zat kimia dan fisik. Pengolahan dan penanganan yang tidak benar akan meningkatkan resiko terjadinya cemaran pada daging ayam, daging yang tercemar akan memberikan pengaruh yang tidak baik bagi kesehatan tubuh. (Syafriyani & Djaja, 2020).

Penelitian Irmayani, dkk (2019) dengan variabel yang diamati adalah *Total Plate Count* dan nilai pH daging ayam boiler di Pasar Tradisional Lakessi Kota Parepare. Dari 6 sampel yang dijual ada 2 sampel yang melampaui batas maksimum cemaran mikroba. Hasil pengujian menyatakan total mikroba memiliki pengaruh nyata ( $P < 0.01$ ) rata-rata nilai TPC adalah  $6 \times 10^7$  cfu/gram. Kesimpulannya adalah di pasar tradisional kota Parepare rata-rata *Total Plate Count* daging ayam melebihi Standar Nasional Indonesia Nomor 3924 tahun 2009 tentang mutu karkas dan daging ayam. Pada penelitian Permana (2022) didapatkan nilai ALT pada 8 sampel daging ayam pada hari pertama 38% didapatkan tidak memenuhi syarat, hari kedua 100% tidak memenuhi standar SNI 7388:2009. Rerataan ALT terendah adalah  $3,52 \times 10^3$  koloni/gram dan yang tertinggi  $3,0 \times 10^7$  koloni/gram. Cawan kontrol tidak ada bakteri tumbuh menandakan media steril.

*Total Plate Count* (TPC) adalah pengujian secara kuantitatif jumlah kuman pada bahan yang diperiksa. Pemeriksaan *Total Plate Count* atau Angka Lempeng Total (ALT) memerlukan media padat untuk membantu bakteri tumbuh dan perhitungan koloni dimana koloni dapat dilihat dan dihitung dengan mata telanjang. Interpretasi perhitungan dalam bentuk angka dinyatakan koloni per mL pada sampel cair dan gram pada sampel padat yang diperiksa. Pengawasan kontaminasi mikroorganisme dalam bahan pangan hewani merupakan hal yang paling utama, karena berkaitan dengan perlindungan kesehatan dan keselamatan pembeli. Perlu diingat bahwa kontaminan dapat datang dari mana saja dan terkontaminasi mikroorganisme patogen, yang dapat memberikan dampak sangat bahaya bagi kesehatan apabila tidak diolah dengan benar.

Pasar Desa Adat Blahkiuh bertempat di daerah Abiansemal, Badung Bali. Pengelola pasar adalah penduduk Desa Blahkiuh, terdapat 7 Banjar Adat dan Banjar Dinas dengan luas pasar 3.240 m<sup>2</sup>. Letak Pasar Desa Adat Blahkiuh di tengah-tengah Kecamatan Abiansemal dan merupakan pokok pangkal perdagangan dan jasa terbesar di Abiansemal. Berdasarkan survey pendahuluan yang telah dilakukan terhadap karakteristik daging ayam potong yang dijual di Pasar Desa Adat Blahkiuh meliputi warna daging, bau daging, tekstur daging serta adanya vector yang hinggap pada daging. Hasil observasi awal daging ayam potong yang dijual oleh 10 pedagang sebagian besar menjual karkas ayam yang segar, tidak berbau masam, bersih dari vector. Namun ada juga daging ayam yang tidak habis kemarin (tiren) dijual kembali daging ayam tersebut terlihat berwarna abu-abu, kulit bagian luar sudah tidak segar. Daging ayam yang disimpan lebih dari 24 jam dapat menurunkan kualitas dari daging ayam tersebut sehingga meningkatkan peluang untuk mikroorganisme tumbuh serta apabila pengolahan yang dilakukan tidak benar maka berpeluang besar terjadinya penyakit akibat keracunan makanan.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas peneliti ingin melakukan penelitian terkait “Gambaran Kualitas Bakteriologis Daging Ayam Potong di Pasar Desa Adat Blahkiuh”

## **B. Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah yang diangkat adalah “Bagaimana Gambaran Kualitas Bakteriologis Daging Ayam Potong Di Pasar Desa Adat Blahkiuh?”

### **C. Tujuan Penelitian**

#### 1. Tujuan umum

Untuk mengetahui kualitas bakteriologis daging ayam potong yang dijual di Pasar Desa Adat Blahkiuh apakah layak atau tidak untuk dikonsumsi.

#### 2. Tujuan khusus

- a. Mengidentifikasi karakteristik daging ayam potong yang dijual di Pasar Desa Adat Blahkiuh meliputi warna, bau dan tekstur daging ayam.
- b. Menghitung *Total Plate Count* daging ayam potong yang dijual di Pasar Desa Adat Blahkiuh apakah layak atau tidak untuk dikonsumsi.

### **D. Manfaat Penelitian**

#### 1. Manfaat praktis

Peneliti berharap agar tulisan ini memberikan pandangan kepada masyarakat tentang kualitas daging ayam potong dan bagi pedagang penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi terkait pentingnya menjaga *higiene* untuk mendapatkan daging ayam potong yang berkualitas.

#### 2. Manfaat teoritis

Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat dalam bidang ilmu pengetahuan, khususnya dalam topik *Total Plate Count* pada daging ayam potong di Pasar Desa Adat Blahkiuh.