

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kebutuhan daging ayam di Indonesia tiap tahunnya mengalami peningkatan khususnya di Provinsi Bali. Produksi daging ayam pada tahun 2018 mencapai 12.703,02 ton, tahun 2019 mencapai 18.342,34 ton dan pada tahun 2020 mencapai 21.711,00 ton (Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi, 2020). Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik Provinsi Bali, terkait produksi daging unggas Provinsi Bali menurut kabupaten/kota tahun 2018-2020 angka produksi daging ayam di Kota Denpasar menempati urutan pertama dengan produksi sebesar 8.251,00 ton pada tahun 2020.

Peningkatan produksi daging ayam disebabkan karena daging ayam merupakan salah satu bahan pangan yang mengandung protein hewani yang tinggi, daging ayam juga sangat mudah diolah serta memiliki rasa yang enak dan memiliki harga jual yang relative murah dibandingkan dengan daging lainnya. Sehingga daging ayam menjadi salah satu daging yang digemari oleh masyarakat (Winda dkk., 2016).

Pasar tradisional merupakan salah satu tempat yang memiliki kemungkinan besar terjadinya kontaminasi serta perkembangbiakan dari mikroba yang tinggi. Hal ini disebabkan karena kurangnya kesadaran para pedagang mengenai kesehatan dan kebersihan dari daging yang dijual, yang dimana daging ayam yang dijual dapat terkontaminasi oleh mikroorganisme pathogen pada saat penyajian daging ayam yang dijual, sehingga apabila tidak ditangani dengan baik maka akan berakibat buruk pada kesehatan manusia (Utari dkk., 2016). Berdasarkan hasil observasi yang

dilakukan, kondisi tempat penjualan daging ayam memungkinkan untuk terjadinya pencemaran bakteri. Hal tersebut dikarenakan pedagang menjajakan daging ayam diatas meja dan daging ayam dibiarkan terbuka begitu saja. Selain itu pada saat pembeli memilih daging ayam dengan bebas menyentuh bagian daging ayam yang diinginkan sehingga hal tersebut dapat menyebabkan kontaminasi pada daging ayam lainnya. Aktivitas baik dari penjual maupun pembeli memiliki potensi kontaminasi bakteri pada daging ayam.

Pada penelitian yang dilakukan oleh (Bahri dkk., 2019) menunjukkan kontaminan bakteri *Escherichia coli* pada produk pangan asal hewan yang diuji dari 18 sampel daging ayam sebanyak (50%) sampel terkontaminasi *Escherichia coli*. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terdapat hasil kontaminan bakteri *Escherichia coli* daging ayam yang melebihi Batas Maksimum Cemar Mikroba (BMCM). Faktor yang dapat mempengaruhi terjadinya kontaminan bakteri *Escherichia coli* karena kurangnya hygiene dan sanitasi dari tempat pemotongan maupun pada perlakuan pada tempat penjualan daging ayam.

Selain itu, penelitian terkait juga dilakukan oleh (Apriyanti dkk., 2020) di Pasar Tradisional Kecamatan Denpasar Barat didapatkan hasil uji laboratorium pada 53 sampel daging ayam diperoleh hasil pengujian *Escherichia coli* yaitu sebanyak 1 sampel memenuhi syarat dan 52 sampel lainnya melebihi batas yang telah ditetapkan SNI 7388;2009 tentang batas maksimum cemaran *Escherichia coli* yaitu 1×10^1 koloni/gram. Tingkat cemaran *Escherichia coli* terendah ditemukan di Pasar Kumbasari sebanyak 1×10^1 koloni/gram. Sedangkan tingkat cemaran *Escherichia coli* tertinggi ditemukan di Pasar Badung sebanyak $2,6 \times 10^5$ koloni/gram. Hal ini disebabkan oleh faktor kebersihan dan sanitasi lingkungan

pasar tempat berjualan daging ayam serta tingkat kesadaran pedagang terhadap hygiene masing-masing individu.

Tingginya cemaran yang disebabkan oleh bakteri *Escherichia coli* pada daging ayam dapat menyebabkan menurunnya kualitas dari daging ayam dan dapat menyebabkan gangguan kesehatan bagi manusia seperti diare. Diare merupakan suatu kondisi dimana tinja berbentuk cair dan berair dengan frekuensi buang air besar yang berulang dapat diakibatkan dari cemaran bakteri *Escherichia coli* pada bahan pangan seperti daging ayam. Berdasarkan (Profil Dinas Kesehatan Kota Denpasar, 2019) di kota Denpasar persentase diare yang ditemukan dan ditangani pada kelompok semua umur adalah sebesar 8.004 penderita diare atau sebesar 31,3% dari target penemuan kasus diare. Pada penelitian yang dilakukan oleh (Rasyid dkk.,2020) menunjukkan sebanyak (59%) dari 34 penderita diare pada wisatawan di wilayah Ubud, bakteri *Escherichia coli* merupakan penyebab dari diare yang terjadi pada wisatawan.

Berdasarkan paparan di atas menunjukkan potensi daging ayam yang dijual pada pasar tradisional merupakan media yang rentan terkontaminasi bakteri *Escherichia coli* yang dapat disebabkan dari faktor pencemar. Oleh karena itu, peneliti ingin mengetahui adanya cemaran bakteri *Escherichia coli* pada daging ayam serta faktor pencemar yang dapat menyebabkan terdapatnya cemaran bakteri pada daging ayam yang dijual di pasar tradisional Pasar Ketapian Denpasar Timur.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas, maka dapat diperoleh perumusan masalah yaitu apakah terdapat cemaran bakteri *Escherichia coli* pada daging ayam dan faktor pencemar daging ayam di Pasar Ketapian Denpasar Timur?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi cemaran bakteri *Escherichia coli* pada daging ayam dan faktor pencemar daging ayam di Pasar Ketapian Denpasar Timur.

2. Tujuan khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah :

- a. Mengidentifikasi cemaran bakteri *Escherichia coli* pada daging ayam di Pasar Ketapian Denpasar Timur.
- b. Mendeskripsikan faktor pencemar dari adanya cemaran bakteri *Escherichia coli* pada daging ayam di Pasar Ketapian Denpasar Timur

D. Manfaat Penulisan

1. Manfaat praktis

- a. Bagi masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk memberikan informasi kepada masyarakat mengenai higienitas dan sanitasi yang berkaitan dengan kualitas daging ayam di Pasar Ketapian Denpasar Timur

- b. Bagi penulis

Meningkatkan pengetahuan dan pengalaman langsung ketrampilan laboratorium mengenai identifikasi *Escherichia coli* dan mengetahui faktor cemaran bakteri pada daging ayam.

c. Bagi pedagang

Dapat memberikan informasi mengenai pentingnya menjaga kebersihan daging dan lingkungan sekitar untuk memperoleh kualitas daging ayam yang layak dan sesuai dengan per untuk dikonsumsi

E. Manfaat Teoritis

Secara teoritis hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dalam pengembangan ilmu pengetahuan, sebagai salah satu bahan pustaka dan dijadikan dasar penelitian lebih lanjut khususnya mengenai identifikasi cemaran bakteri *Escherichia coli*