

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Setiap hari manusia memerlukan makan dan minum untuk memenuhi asupan agar tetap memiliki tenaga untuk beraktifitas. Dimana manusia mengolah bahan baku makanan baik berasal dari bahan pangan hewani dan bahan pangan nabati. Menurut World Health Organization (WHO 2021) makanan merupakan bahan hewani maupun nabati, baik yang sudah diolah, setengah jadi atau mentah, yang ditujukan untuk dikonsumsi manusia, dan termasuk bahan apapun yang digunakan dalam pembuatan, persiapan atau perawatan makanan tersebut, namun tidak termasuk kosmetik, tembakau, atau obat-obatan. Salah satunya adalah daging ayam potong dimana konsumsi nasional daging ayam ras tahun 2019 sebesar 1.452.855 ton per tahun, sedangkan produksi daging ayam ras sebesar 3.495.091 ton per tahun (BPS 2020).

Makanan adalah media yang baik dalam menghantarkan patogen sampai ke tempat kolonisasi di dalam host penyebaran penyakit. Penyakit yang ditularkan melalui makanan dikenal dengan *foodborne disease* (Nurmawati *et al.*, 2019). *Foodborne Disease* merupakan penularan penyakit melalui makanan yang disebabkan dari mengonsumsi makanan yang sudah terkontaminasi. Sumber pencemaran dapat berupa bakteri, virus, parasit dan bahan kimia seperti logam berat (WHO 2021).

Tingkat cemaran mikroorganisme yang tinggi pada daging dapat menyebabkan turunnya kualitas daging dan mengakibatkan gangguan kesehatan konsumen. Salah

satunya adalah diare. Diare merupakan suatu penyakit yang dapat terjadi ketika terdapat perubahan konsistensi feses selain dari frekuensi air besar (Dinkes 2020). Berdasarkan data Dinas Kesehatan penyakit saluran pencernaan seperti diare masih cukup tinggi ditemukan di Kabupaten Gianyar. Pada tahun 2019 perkiraan kasus diare sebanyak 13.829 orang untuk semua umur, yang dilayani 8.827 orang (63.8%) (Dinkes 2020). Berdasarkan data tersebut perlu dikakukan pemeriksaan salah satunya pada daging ayam potong yang dijual di pasar Payangan.

Dimana dari data tersebut, salah satu langkah yang bisa dilakukan untuk mengetahui apakah adanya cemaran pada daging ayam dengan meninjau dari kebersihan sanitasi lingkungan tempat pedagang berjualan. Dimana pedagang daging ayam potong di pasar Payangan memiliki sanitasi yang kurang baik, seperti tempat penyimpanan daging tidak tertutup, tempat sampah tidak tertutup, dan jarang mencuci tangan sebelum dan sesudah memegang daging ayam. Dimana hal tersebut dapat meningkatkan kemungkinan terjadinya kontaminasi pada daging ayam.

Menurut PerBPOM No. 5 Tahun 2015 dijelaskan pedoman ritel pangan yang baik dimana seharusnya pedagang menerapkan higine perseorangan yang baik serta sarana prasaranan yang memadai seperti tempat sampah yang tertutup guna menghindari pencemaran yang terjadi agar keamanan pangan terjaga dengan baik (BPOM 2015). Untuk menjamin kemanan pangan dan mengetahui tingkat cemaran pada daging ayam potong, maka dilakukan pemeriksaan dengan metode Angka Lempeng Total (ALT).

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian uji kelayakan daging ayam potong di pasar Payangan, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar dengan metode Angka Lempeng Total (ALT).

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas maka permasalahan pada penelitian ini adalah “ bagaimana gambaran angka lempeng total pada daging ayam potong di pasar Payangan, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar ?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui hasil pemeriksaan Angka Lempeng Total (ALT) pada daging ayam potong di pasar Payangan, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar.

2. Tujuan Khusus

1. Untuk menghitung Angka Lempeng Total (ALT) pada daging ayam potong di pasar Payangan, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar.
2. Untuk mengobservasi keadaan *hygiene* dan sanitasi pedagang daging ayam potong di pasar Payangan, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Dari hasil yang didapat setelah penelitian diharapkan dapat menambah wawasan serta pengetahuan mengenai Angka Lempeng Total (ALT) pada daging ayam potong di pasar Payangan, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi pedagang daging ayam potong

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan diharapkan para pedagang daging ayam potong di pasar Payangan, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar agar meningkatkan higienitas dan kebersihan saat melakukan pemotongan ayam guna terhindar dari kontaminasi bakteri dan agar daging layak untuk dikonsumsi.

b. Bagi konsumen daging ayam potong

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan diharapkan sebagai pembeli daging ayam potong pasar Payangan agar lebih memilih membeli daging di tempat yang sanitasinya bagus agar terhindar dari penyakit akibat kontaminasi bakteri.