

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Permasalahan pangan di Indonesia seringkali diwarnai adanya kasus keracunan makanan sehingga keamanan pangan seringkali terabaikan. Dewasa ini masalah keamanan pangan sudah merupakan masalah global, sehingga perlu mendapatkan perhatian utama. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. (Pasal 1 angka 5 Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan) (Njatrijani, 2021).

Salmonella merupakan bakteri gram negatif berbentuk batang, dan memiliki panjang antara 2-5 mikrometer serta memiliki diameter 0,7-1,5 mikrometer dan terdiri dari family Enterobacteriaceae. Salmonella merupakan bakteri patogenik enterik dan penyebab utama dalam penyakit bawaan dari makanan (Foodborne disease). Antibakteri Salmonella terdiri dari tiga yakni antigen terluar O, flagella H dan kapsul Vi (virulensi). Terdapat lebih 2500 serotipe Salmonella yang dapat menginfeksi terhadap manusia yaitu Salmonella cholerasius, Salmonella typhi (Wahyuni, 2020). Umumnya bakteri ini menyebabkan penyakit pada organ pencernaan dan hidup pada usus hewan. Bakteri Salmonella dapat berada dimanamana terutama pada daerah yang beriklim tropis, bakteri Salmonella yang mencemari makanan dapat berkembang secara cepat karena keadaan lingkungan yang panas dan lembab. Makanan dan minuman yang terkontaminasi merupakan

mekanisme transmisi kuman Salmonella, termasuk Salmonella typhi. Khususnya Salmonella typhi, carrier manusia adalah sumber infeksi Salmonella typhi bisa berada dalam air, es, debu, sampah kering, yang bila organisme ini masuk ke dalam vesicle yang cocok (daging, kerang dan sebagainya) akan berkembang biak mencapai dosis infeksi. Salmonella typhi adalah bakteri intra seluler yang menyebabkan timbulnya penyakit demam tifoid atau penyakit tipus (Abdul Majid, 2021). Bakteri Salmonella dapat tersebar melalui kontak tangan orang yang terkena bakteri Salmonella Sp dan juga bisa tersebar dari hewan kepada manusia. Terjadinya kontaminasi bakteri pada bahan makanan dapat dimulai dari ketika proses pengolahan, tempat penyimpanan, selanjutnya pada saat penyiapan bisa saja daging sudah tercemar. Dalam kondisi lemah bakteri Salmonella dengan mudah masuk melalui berbagai cara salah satunya melalui makanan dan kebersihannya kurang dijaga atau tercemar oleh konsumen dengan bakteri Salmonella, maka perbaikan sanitasi harus dilakukan dan untuk pencegahan kontaminasi makanan (Linda, 2017).

Daging ayam adalah bahan pangan yang mengandung nilai nutrisi tinggi dengan aroma dan rasa yang enak, tekstur daging lunak dan harga yang relatif murah, sehingga disukai hampir semua orang. Daging ayam merupakan sumber protein yang baik, karena mengandung asam amino essensial yang lengkap dan dalam perbandingan jumlah yang baik (Kartikasari *et al.*, 2019). Selain memiliki nilai gizi yang tinggi, daging ayam juga membawa ancaman kesehatan bagi manusia yang mengkonsumsinya jika tidak mendapatkan perlakuan yang baik sesuai dengan standar. Secara nasional daging ayam merupakan sumber protein hewan yang dikonsumsi oleh Sebagian besar masyarakat di Indonesia (Darmawan

*et al.*, 2020).

Kehadiran *Salmonella* pada daging ayam umumnya disebabkan kontaminasi yang bersumber dari saluran pencernaan ayam pada saat pemotongan, karena habitat utama *Salmonella* adalah saluran usus binatang dan manusia. Pembuangan jeroan di tempat pemotongan ayam atau Rumah Potong Ayam (RPA) yang tidak dilakukan dengan prosedur yang tepat, dapat menjadi sumber kontaminasi salmonella pada permukaan daging ayam. Kontaminasi *Salmonella* pada daging ayam juga dapat bersumber dari air yang digunakan untuk mencuci daging ayam, peralatan yang digunakan oleh penjual yang berkontak langsung dengan daging, dan hygiene pekerja . Meletakkan karkas ayam yang telah dicuci langsung di lantai dapat menyebabkan kontaminasi yang bersumber pada limbah karkas seperti darah, bulu, kotoran dan jeroan. Cara menjajakan daging ayam segar yang dengan hanya meletakkan langsung di atas meja penjualan tanpa perlakuan tertentu, seperti pengemasan maupun kontrol suhu juga dapat mempengaruhi tingkat kontaminasi *Salmonella*. Kondisi lingkungan yang kurang bersih akan memungkinkan daging dihindangi lalat sebagai vektor pembawa *Salmonella* pengaturan suhu harus diperhatikan untuk mencegah pertumbuhan *Salmonella* (Ramadhani, Rukmi and Jannah, 2020).

Angka lempeng total bakteri merupakan jumlah koloni bakteri aerob mesofil yang terdapat di dalam setiap gram ataupun setiap ml sampel uji. Bakteri mesofil adalah bakteri yang tumbuh pada temperatur minimal 10-20°C, optimal pada suhu 20- 40°C dan maksimal pada suhu 40-45°C. (Yusmaniar, dkk, 2017). Pemeriksaan angka lempeng total yaitu menentukan jumlah bakteri dalam suatu sampel dan dalam test tersebut diketahui perkembangan bakteri dengan mengatur

sampel, dimana total bakteri tergantung atas formasi bakteri di dalam media tempat tumbuhnya serta masing-masing bakteri yang dihasilkan akan membentuk koloni yang tunggal Prinsip pengujian angka lempeng total yaitu adanya pertumbuhan bakteri setelah sampel diinokulasi pada suhu yang sesuai. Pada pengujian angka kuman menggunakan media Plate Count Agar (PCA) sebagai media padatnya (Mursalim, 2018).

Menurut penelitian yang dilakukan oleh nike arumsari terhadap daging ayam yang di jual di Pasar Sumobito Jombang pada tahun 2016, didapat dari 8 daging ayam potong terdapat 50% daging ayam potong mengandung bakteri Salmonella sp. dan 37,5% bakteri Escherechia coli serta 12,5% mengandung bakteri Proteus (Arumsari, 2016). Hal ini disebabkan karena pedagang ayam kurang memperhatikan kebersihan baik dari alat potong maupun tempat berjualan yang masih kurang layak seperti didekat tempat sampah.

Bakteri salmonella merupakan salah satu bakteri yang sering terdapat pada hewan dan manusia karena habitat utama salmonella adalah saluran usus binatang dan manusia. Bakteri salmonella sangat erat hubungannya dengan penyakit diare karena bakteri salmonella merupakan bakteri penyebab diare. Bakteri salmonella pada daging ayam dapat bersumber dari air yang digunakan untuk mencuci daging ayam, peralatan yang digunakan oleh penjual , dan higiene pekerja yang kurang baik sehingga dapat menyebabkan diare.

Berdasarkan data yang didapat , kasus diare yang terjadi di Kecamatan Kuta Utara tidak banyak. Namun, berdasarkan wawancara dan observasi yang dilakukan pada pedagang ayam yang peneliti jumpai di Desa Dalung Kecamatan Kuta

Utara, personal hygiene pedagang masih kurang. Selain kontaminasi dari pemeliharaan ayam, kontaminasi pada daging ayam potong juga dapat terjadi saat pemotongan dan penjajaan dagangan. Di Desa Dalung banyak pedagang yang tidak menggunakan handscoon serta kondisi alat seperti timbangan yang kotor. Selain itu, tempat mencuci tangan masih menggunakan baskom, mencuci tangan tidak memakai sabun serta lap tangan yang kotor. Selain itu, masih ada beberapa pedagang yang berjualan di dekat pembuangan sampah. Daging ayam yang di jual dipinggiran jalan tidak ditutup menggunakan plastik atau penutup lainnya, sehingga ini memungkinkan kontaminasi pada daging dari pinggir jalan yang pada akhirnya daging yang telah terkontaminasi dipegang oleh pedagang. Apabila pedagang tidak mencuci tangan dengan baik, bakteri yang telah mengkontaminasi daging bisa saja masuk ke dalam tubuh dan menyebabkan diare.

Dari uraian di atas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yaitu “Gambaran Angka Lempeng Total Dan Identifikasi Bakteri Salmonella Pada Swab Tangan Pedagang Ayam Potong Di Desa Dalung Kecamatan Kuta Utara Tahun 2022”.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana gambaran angka lempeng total dan identifikasi bakteri Salmonella pada swab tangan pedagang ayam di Desa Dalung Kecamatan Kuta Utara Tahun 2022?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan umum**

Untuk mengetahui angka lempeng total dan identifikasi bakteri Salmonella pada swab tangan pedagang ayam di Desa Dalung Kecamatan Kuta Utara Tahun 2022

## **2. Tujuan khusus**

- a. Mengidentifikasi karakteristik berdasarkan responden berdasarkan umur, jenis kelamin, Pendidikan dan lama berjualan.
- b. Menghitung Angka Lempeng Total pada swab tangan pedagang ayam di Desa Dalung Kecamatan Kuta Utara.
- c. Mengidentifikasi bakteri Salmonella pada swab tangan pedagang ayam di Desa Dalung Kecamatan Kuta Utara.
- d. Mendeskripsikan hasil pemeriksaan ALT dan identifikasi bakteri Salmonella berdasarkan karakteristik responden.

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Manfaat teoritis**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat dalam pengembangan ilmu pengetahuan dan digunakan sebagai salah satu bahan pustaka untuk penelitian lebih lanjut terkait tentang bakteriologi , yaitu bakteri Salmonella.

### **2. Manfaat praktis**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai higienitas terutama pedagang ayam potong di Desa Dalung Kuta Utara agar lebih memperhatikan kebersihannya.