

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang dan Masalah

Infeksi dan kontaminasi yang disebabkan oleh *Salmonella sp.* ditemukan hampir di seluruh belahan dunia. Infeksi bakteri ini pada hewan atau manusia dapat mengakibatkan penyakit yang disebut salmonellosis (Serbeniuk, 2002). Wabah salmonellosis di dunia menyebabkan gastroenteritis akut atau diare (1,3 milyar jiwa) dan kematian (13 juta jiwa) (Portillo, 2000). Lebih dari 50% penyebab wabah diare di dunia diakibatkan dari makanan yang tercemar *Salmonella sp.* (Milliotis and Bier, 2003).

Sebuah penelitian menunjukkan bahwa kejadian salmonellosis di dunia pada tahun 2000, dilaporkan 21,6 juta kasus dengan 216 ribu meninggal, dan lebih dari 90% terjadi di Asia (Crump dkk, 2004). Khusus di Amerika Serikat sendiri terdapat 47.500 kasus yang dilaporkan walaupun banyak kasus-kasus yang tidak dilaporkan (Nester, 2004). Ochiai (2008) mengkatagorikan Indonesia sebagai salah satu negara dengan kejadian endemic salmonellosis tertinggi di Asia setelah China dan India, dan diikuti Pakistan dan Vietnam.

Kontaminasi *Salmonella sp* di temukan pada daging ayam dan telur pada tahun 1991 di Belanda. Demikian pula pada tahun 1994, dari 87% ternak kalkun di Kanada,

ditemukan banyak yang positif tercemar *Salmonella sp.* (Myint, 2004). Di Indonesia, khususnya di Malang diketahui bahwa 3 dari 36 sampel hasil penelitian sampel karkas ayam segar terdeteksi positif tercemar *Salmonella sp.* (Primajati, 2011). Ternak ayam yang terinfeksi *Salmonella sp.* dari lingkungannya dapat menyebarkan cemaran bakteri patogen ini melalui fesesnya. Kemudian feses tersebut akan mencemari kembali lingkungan sekitar seperti tanah dan air. Transmisi pencemaran *Salmonella sp.* dari lingkungan ke hewan, manusia ataupun pangan menyebabkan *food borne diseases* dan *water borne diseases* (Bell and Kyriakides, 2002).

Syarat mutu karkas dan daging ayam dalam SNI 7388 (2009) menyatakan bahwa produk pangan tidak diperbolehkan mengandung *Salmonella*. Daging ayam merupakan media yang cocok untuk perkembangan mikroba, karena protein yang tinggi pada daging ayam merupakan media yang baik untuk pertumbuhan *Salmonella*. Karkas ayam mentah paling sering dikaitkan dengan cemaran *Salmonella sp.* yang dapat menginfeksi manusia (Raharjo, 1999).

Menurut Nugroho (2005), cemaran *Salmonella sp.* pada peternakan ayam di daerah Sleman Yogyakarta mencapai 11,40% pada daging ayam dan 1,40% pada telur. Keswandani (1996) menyatakan, karkas ayam yang digunakan dalam industri jasa boga di Daerah Istimewa Yogyakarta sudah tercemar bakteri *Salmonella sp.* $6,10 \times 10^5$ CFU/g dengan total bakteri $> 3 \times 10^8$ CFU/g. Padahal batas maksimum cemaran mikroba dalam karkas ayam mentah berdasarkan SK Dirjen POM No. 03726/8/SK/VII/85 adalah 10^6 CFU/g dan harus negatif dari *Salmonella sp.* Jika mengacu pada peraturan itu maka kualitas karkas ayam yang digunakan dalam

industri jasa boga tersebut sudah tergolong buruk dan dalam ambang yang membahayakan konsumen.

Informasi tentang keberadaan dan jumlah bakteri *Salmonella sp.* pada daging ayam di Kota Bandar Lampung masih terbatas. Oleh karena itu penelitian perlu dilakukan dalam rangka menjamin kualitas daging ayam, sehingga daging ayam aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat.

1.2 Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi cemaran *Salmonella sp.* dan sensori pada daging ayam di pasar tradisional dan pasar modern di Kota Bandar Lampung.

1.3 Kerangka Pemikiran

Salmonella sp. adalah salah satu bakteri gram negatif yang bersifat patogen dan merupakan agen yang paling sering menyebabkan *food borne disease* di dunia. Infeksi *Salmonella sp.* pada hewan maupun manusia dapat menyebabkan salmonellosis yang mengganggu saluran cerna dan banyak kasus diantaranya dapat mengakibatkan kematian.

Salmonellosis pada manusia dapat ditularkan melalui makanan asal hewan yang terkontaminasi oleh *Salmonella sp.* Salmonellosis bersifat endemis hampir di seluruh kota besar di wilayah Indonesia. Salmonellosis diperkirakan terjadi sebanyak 60.000

hingga 1.300.000 kasus dengan sedikitnya 20.000 kematian per tahun. (Suwandono *et al.*, 2005).

Daging ayam merupakan bahan pangan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat dari berbagai kalangan. Daging ayam mengandung protein hewani yang cukup tinggi dan rentan terhadap cemaran mikroba seperti *Salmonella sp.* Usaha untuk meningkatkan kualitas daging ayam dilakukan melalui pengolahan atau penanganan yang lebih baik sehingga dapat mengurangi kerusakan atau kebusukan selama penyimpanan dan pemasaran.

Menurut penelitian Setiowati dkk (2011), persentase sampel daging ayam dari pasar tradisional di Indonesia yang positif tercemar *Salmonella* adalah 10,06%. Kontaminasi *Salmonella sp.* pada ayam berasal dari peternakan yang terinfeksi (Aksakal, 2010). Selain itu, kejadian meningkatnya salmonellosis disebabkan sistem pemotongan tradisional, penanganan kebersihan, dan jarak transportasi.

Agen penyebab wabah salmonellosis menurut Grau (1989) mudah ditransmisikan dari lingkungan ke hewan dan manusia baik langsung ataupun tidak langsung melalui produk pangan asal ternak. *Salmonella sp.* dapat mencemari ayam sejak dari peternakan. Titik awal dari rantai penyediaan pangan asal ternak adalah kandang atau lingkungan peternakan. Menurut Poernomo (2004) infeksi *Salmonella sp.* pada ternak ayam tahun 1990 sampai tahun 2003 yang tertinggi adalah infeksi *Salmonella enteritidis* (294 kasus), diikuti *Salmonella typhimurium* (65 kasus) dan *Salmonella hadar* (52 kasus).

Indonesia telah mempunyai standar nasional yang berkaitan dengan keamanan pangan, yaitu Standar Nasional Indonesia (SNI). Standar ini diantaranya memuat tentang produksi bahan pangan yang benar, mengukur cemaran, dan menyajikan batas maksimum cemaran yang diperkenankan. Standar mutu pangan yang dikeluarkan oleh SNI dapat membantu konsumen untuk menentukan mutu produk pangan yang akan dibelinya.

1.4 Hipotesis

Hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini adalah tingginya cemaran bakteri *Salmonella sp.* pada daging ayam potong di pasar tradisional dan pasar modern Kota Bandar Lampung.