

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Ayam pedaging (*broiler*) merupakan sumber protein hewani dengan kandungan nutrisi tinggi, termasuk protein 23,3%, air 74,4%, lemak 1,2%, dan abu 1,1% pada bagian dada. Daging ayam memiliki rasa lezat, tekstur lunak, serta harga lebih terjangkau dibandingkan daging sapi, sehingga lebih diminati oleh masyarakat (Bakara *et al.*, 2014). Menurut Badan Pusat Statistik (BPS), produksi daging ayam di Banten tahun 2023 mencapai 239.638 ton, meningkat dari 195.901 ton pada tahun 2022. Keunggulan ayam pedaging terletak pada masa produksi yang singkat, karena dapat dijual sebelum usia 8 minggu (Winedar *et al.*, 2006).

Pangan hewani seperti daging, susu, dan telur serta produk olahannya merupakan media ideal bagi pertumbuhan mikroorganisme, sehingga mudah mengalami kerusakan. *Food borne illness* adalah penyakit akibat kontaminasi mikroorganisme patogen dalam makanan, seperti *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella sp.*, *Campylobacter sp.*, dan *Clostridium botulinum* (Selfiana *et al.*, 2017). Kontaminasi yang dilakukan pada daging unggas bertujuan untuk melakukan pengujian guna mendeteksi bakteri patogen secara spesifik, khususnya *Salmonella sp.* dan *Campylobacter*, yang memberikan informasi penting terkait keamanan pangan (Rouger *et al.*, 2017).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Hasrawati (2017) menunjukkan adanya *Salmonella sp.* ditemukan pada sebanyak 41% sampel daging ayam yang diperoleh dari Pasar Tradisional Makassar.

Kontaminasi umumnya terjadi ketika ayam dipotong karena *Salmonella* *sp.* hidup di saluran pencernaan hewan dan manusia, sehingga dapat menyebar ke produk daging ayam. Kegiatan pembuangan jeroan yang tidak dilaksanakan secara cermat dan benar di Rumah Potong Ayam (RPA) bisa berpotensi sebagai penyebab kontaminasi bakteri patogen pada daging ayam sehingga memperlihatkan pentingnya prosedur penanganan limbah yang tepat. Bakteri ini dapat ditemukan pada permukaan karkas maupun dalam rongga dada perut (Ramadhani *et al.*, 2020).

Kontaminasi mikroorganisme pada daging ayam seringkali terjadi karena jangka-waktu yang lama pada air pencuci, peralatan yang tidak steril, serta kurangnya perhatian terhadap *higiene* pekerja (Aerita *et al.*, 2014). Peletakan karkas langsung di lantai berisiko menyebabkan kontaminasi dari darah, bulu, kotoran, dan jeroan (Sartika, 2016). Selain itu, penjualan tanpa pengemasan atau kontrol suhu juga meningkatkan risiko kontaminasi. Lingkungan yang tidak bersih memungkinkan lalat sebagai vektor bakteri patogen menghinggapi daging ayam (Afshari *et al.*, 2018).

Dampak ekonomi bagi pedagang dari terkontaminasinya daging ayam yang dijual yaitu dapat menurunkan penjualan secara drastis karena kekhawatiran konsumen terhadap gangguan kesehatan dari mengonsumsi makanan yang terkontaminasi bakteri. Selain itu, pedagang daging ayam dapat mengalami kerugian finansial seperti biaya pengelolaan, penarikan produk, dan pemulihan reputasi. Situasi ini dapat menciptakan ketidakpastian dalam rantai pasok dan dapat mempengaruhi keberlanjutan bisnis para pedagang daging ayam di pasar tradisional maupun pasar modern (Arief *et al.*, 2016).

Rumah Pemotongan Ayam (RPA) adalah fasilitas dengan desain khusus yang memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6160-1999 untuk pemotongan ayam. RPA harus memiliki bangunan utama, area penurunan ayam hidup, kantor administrasi, ruang istirahat pegawai, dan fasilitas sanitasi. Selain itu, penanganan limbah, ruang pembekuan, penyimpanan beku, dan laboratorium juga diperlukan. Bangunan utama terbagi menjadi bagian kotor (penyembelihan, pencabutan bulu, dan penanganan jeroan) serta bagian bersih (pencucian, pendinginan, penimbangan, pengemasan, dan penyimpanan). Setiap ruang harus memenuhi standar tata letak, ventilasi, pencahayaan, dan kebersihan (Priyatno, 2003).

Belum ada penelitian mengenai cemaran mikroorganisme pada daging ayam di wilayah Serang. Menurut Abu Bakar (2007), banyak RPA di wilayah JABODETABEK belum memenuhi standar SNI, terutama dalam aspek lokasi, sarana, kelengkapan bangunan, tata letak, dan peralatan. Kondisi sanitasi yang buruk di RPA berisiko menyebabkan kontaminasi mikroorganisme melebihi batas SNI, yang dapat berdampak buruk pada kesehatan manusia, seperti sakit perut, mual, dan diare (BPOM RI, 2015). Oleh karena itu, diperlukan pemeriksaan mikroorganisme pada daging ayam untuk memastikan keamanannya. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan jumlah total mikroorganisme, jumlah total *Coliform*, serta mengidentifikasi keberadaan *Salmonella sp.* pada daging ayam di RPA.

B. Batasan Masalah

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Pengambilan sampel daging ayam dari dua RPA berbeda di wilayah Kota Serang, yaitu RPA yang tersertifikasi halal dan yang tidak tersertifikasi halal.

2. Sampel yang digunakan adalah bagian dada ayam dengan berat 50 gram per sampel.
3. Analisis cemaran mikroorganisme meliputi Angka Lempeng Total (ALT), Angka Paling Mungkin (APM), serta uji keberadaan *Salmonella sp.*

C. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana jumlah total mikroorganisme pada daging ayam di RPA?
2. Bagaimana jumlah *Coliform* pada daging ayam di RPA?
3. Bagaimana keberadaan *Salmonella sp.* pada daging ayam di RPA?

D. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah :

1. Menentukan jumlah total mikroorganisme pada daging ayam di RPA.
2. Menentukan jumlah *Coliform* pada daging ayam di RPA.
3. Mengidentifikasi keberadaan *Salmonella sp.* pada daging ayam di RPA.

E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dalam penelitian ini adalah :

1. Manfaat Teoritis

- a. Untuk memberikan informasi mengenai uji cemaran mikroorganisme pada daging ayam.
- b. Menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya dalam bidang yang terkait.

2. Manfaat Praktis

- a. Untuk memberikan informasi proses pengujian cemaran mikroorganisme pada daging ayam.
- b. Untuk memberikan informasi hasil pengujian cemaran mikroorganisme pada daging ayam.