

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Lauk pauk merupakan istilah dalam penyebutan makanan yang disajikan bersama nasi. Variasi lauk pauk yang beragam seperti daging, ikan, sayuran, dan tahu dapat memberikan nutrisi yang penting bagi tubuh dan juga menambah selera makan. Lauk pauk termasuk salah satu jenis makanan pendamping. Menurut Kristiastuti (2021) lauk pauk adalah hidangan yang dikonsumsi manusia sebagai pendamping makanan pokok serta sumber zat gizi berupa protein, lemak, vitamin, dan juga mineral yang berasal dari hewan (lauk hewani) maupun tumbuhan (lauk nabati). Lauk hewani memiliki manfaat untuk memenuhi kebutuhan terutama lemak dalam tubuh (Kusuma, 2020).

Salah satu lauk pauk yang banyak dikonsumsi masyarakat adalah lauk ayam. Banyak warung makan tradisional hingga restoran yang menyediakan menu makanan ini. Menu ayam biasa dijual bervariasi mulai dari digoreng, dibakar, dipanggang hingga berkuah. Berdasarkan data dari Badan Pangan Nasional (BAPANAS), jumlah konsumsi daging ayam penduduk Indonesia mencapai 7,46 kg per kapita per tahun pada tahun 2023. Jumlah tersebut mengalami kenaikan 4,3% dari tahun 2022 jumlah konsumsi daging ayam hanya 7,15 kg per kapita per

tahun. Selain itu, total kebutuhan daging ayam untuk konsumsi rumah tangga pada tahun 2023 adalah sebesar 2,8 juta ton per tahun, mengalami peningkatan sebanyak 5,4% dibandingkan tahun sebelumnya.

Daging ayam berpotensi mengalami pencemaran oleh mikroorganisme. Pencemaran dapat terjadi selama proses penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, dan penjualan daging ayam (Fatimah *et al.*, 2017). Mikroorganisme dapat menggunakan daging ayam sebagai media untuk tumbuh sehingga pangan tersebut cepat rusak. Mikroorganisme yang mencemari makanan salah satunya adalah *E. coli*. Menurut Ahmad (2017), *E. coli* adalah bakteri yang biasanya terdapat di dalam pencernaan manusia dan hewan. *E. coli* yang terdapat pada makanan dan minuman yang masuk ke dalam tubuh manusia dapat menyebabkan penyakit seperti kolera, disentri, diare hingga keracunan makanan serius hingga mengancam jiwa.

Menurut data dari Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional (SIPSN) pada tahun 2022 Jakarta Timur menjadi Wilayah yang paling banyak membuang sampah ke Tempat Pembuangan Sampah Terakhir (TPST) Bantar Gebang dengan jumlah 620,96 ribu ton. Kecamatan Ciracas, Jakarta Timur memiliki Tempat Pembuangan Sampah Sementara (TPSS) sejumlah 36 dengan jumlah rincian bak

sampah berjarak 10 sampai 500 meter dari rumah penduduk warga. Sedangkan Tempat Pengolahan Sampah *Reduce, Reuse, Recycle* (TPS 3R) harus memiliki jarak minimal 1 km dari fasilitas pelayanan warga. Hal ini menjadi pertanda bahwa TPSS yang tersedia tidak dapat berfungsi dengan optimal, sehingga masih terdapat banyak penduduk yang membuang sampah secara liar.

Kecamatan Ciracas merupakan salah satu kecamatan yang berada di Jakarta Timur. Kecamatan tersebut memiliki 5 kelurahan dengan lokasi warung makan yang berdekatan dengan tingkat kebersihan yang buruk. Selain itu, keamanan dan kebersihan pangan tidak banyak diketahui. Wilayah Ciracas, Jakarta Timur adalah daerah padat penduduk dengan aktivitas dan konsumsi pangan yang tinggi namun kurang dalam pengelolaan kebersihan lingkungan (Amran *et al.*, 2024). Pada tahun 2017, terjadi kasus kejadian luar biasa keracunan pangan di perkemahan Cibubur, Jakarta Timur. Sebanyak 163 siswa SMP Negeri 184 yang menjadi korbannya. Seluruh korban keracunan pangan dibawa ke 3 rumah sakit yang berbeda, diantaranya RS Melia, RSUD Pasar Rebo, dan RS Polri. Keadaan ini menyebabkan risiko tinggi bagi masyarakat terkontaminasi *E. coli* pada pangan terutama pada lauk ayam yang mereka konsumsi secara luas. Pendeteksian bakteri pada lauk ayam di wilayah tersebut perlu dilakukan untuk mengurangi risiko

kontaminasi.

Penelitian yang dilakukan oleh Nuryani *et al.* (2017) menunjukkan hasil cemaran *E.coli* pada sampel daging ayam boiler yang dijual di pasar tradisional Kabupaten Aceh Besar sebanyak $5,4 \times 10^2$ koloni/gram. Hal tersebut mengindikasikan bahwa sampel daging ayam telah melebihi batas aman untuk dikonsumsi. Hal ini juga sesuai dengan penelitian yang telah dilakukan oleh Selfiana *et al.* (2017) dengan sampel ayam daging broiler di Pasar Rukoh mendapatkan hasil nilai cemaran tertinggi sebesar $5,2 \times 10^2$ koloni/ gram yang artinya melebihi ambang batas yang telah ditetapkan oleh SNI 2897.2.2008. Ambang batas yang ditetapkan oleh SNI 2897.2.2008 yaitu <3 MPN koloni. Penelitian terdahulu sebagian besar menggunakan sampel daging ayam mentah dan belum pernah dilaporkan terkait lauk ayam matang. Penelitian ini difokuskan pada pendeteksian *E.coli* pada sampel lauk ayam matang yang dijual di warung tegal (warteg) di Kecamatan Ciracas.

B. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

- a. Peneliti menggunakan sampel yang diambil dari 5 kelurahan di Kecamatan Ciracas, Jakarta Timur. Adapun kelurahan tersebut terdiri dari Kelurahan Susukan, Kelurahan Cibubur, Kelurahan

Kelapa Dua Wetan, Kelurahan Rambutan, dan Kelurahan Ciracas.

- b. Sampel yang diambil oleh peneliti sebanyak 2 buah lauk ayam dari tiap warteg.
- c. Sampel lauk ayam yang diteliti yaitu ayam opor, ayam tepung, ayam goreng, ayam sayur, dan ayam bakar.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dari penelitian ini yaitu:

- a. Apakah terdapat cemaran bakteri *E. coli* pada sampel lauk ayam di wilayah Ciracas, Jakarta Timur?
- b. Bagaimana kesesuaian hasil pengujian cemaran bakteri *E. coli* dengan SNI.2.2897.2008?

D. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

- a. Untuk mendeteksi keberadaan cemaran bakteri *E. coli* pada sampel lauk ayam di wilayah Ciracas, Jakarta Timur.
- b. Untuk menentukan kesesuaian hasil pengujian cemaran bakteri *E. coli* dengan SNI.2.2897.2008.

E. Manfaat Penelitian

Berikut ini adalah beberapa manfaat dari penelitian ini :

a. Manfaat Teoritis

Secara teoritis hasil penelitian ini diharapkan bisa menambah informasi keilmuan dalam bidang biologi khususnya ilmu pangan dan mikrobiologi tentang bahaya cemaran bakteri *E. coli* pada lauk ayam terhadap kesehatan tubuh.

b. Manfaat Praktis

Secara praktis hasil penelitian ini diharapkan bisa berguna sebagai berikut :

1. Bagi penulis, penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengalaman langsung tentang deteksi cemaran bakteri *E. coli* pada lauk ayam di wilayah Ciracas, Jakarta Timur.
2. Bagi produsen dan penjual lauk ayam, penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan tingkat cemaran bakteri *E. coli* pada lauk ayam serta bahaya yang ditimbulkan dari cemaran bakteri *E. coli* sehingga diharapkan penjual lebih menjaga kesterilan baik pada proses penyembelihan, pengolahan serta tempat berjualannya.
3. Bagi konsumen lauk ayam, penelitian ini diharapkan menjadi pengetahuan bagi dirinya untuk *aware* dengan

produk yang mereka beli dengan melihat kualitasnya serta kebersihan tempat penjualannya sehingga meminimalisir terkontaminasi *E. coli*.

4. Bagi peneliti lainnya, penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi dalam pengembangan teori mengenai tingkat cemaran bakteri *E. coli* pada lauk ayam.