

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Daging ayam merupakan salah satu pangan yang disukai oleh masyarakat karena rasanya enak, kaya nutrisi, dan murah (Umaroh dan Vinantia, 2019). Nilai gizi yang tinggi pada daging ayam membuat masyarakat lebih memilih bahan pangan ini dibandingkan dengan daging sapi untuk memenuhi sumber protein hewani (Ramadhani *et al.*, 2020). Daging ayam memiliki kandungan gizi yang baik, antara lain kadar air 74,86 %, lemak 1,65 %, protein 23,20 %, mineral 0,98 %, dan kalori 114 kkal (Rosyid *et al.*, 2009). Akan tetapi, daging ayam sangat rentan terhadap bakteri patogen dan bakteri pembusuk (Novianti, 2022).

Setiap hari masyarakat lebih cenderung mengonsumsi daging ayam dibandingkan dengan daging sapi. Hal ini disebabkan karena harganya yang relatif terjangkau, mudah dicari, dan tidak membutuhkan waktu yang lama dalam mengolahnya (Qonita *et al.*, 2019). Menurut Badan Pusat Statistik (BPS), konsumsi daging ayam per kapita di Banten meningkat dari 3,96 kg/kapita/tahun pada tahun 2014 naik menjadi 7,46 kg/kapita/tahun pada tahun 2023. Seiring dengan adanya peningkatan jumlah penduduk di setiap tahun serta peningkatan pada pendapatan per kapita penduduk, menjadikan adanya peningkatan kebutuhan protein hewani yang salah satunya dapat diperoleh dari mengonsumsi daging ayam (Meltyn *et al.*, 2024).

Daging berkualitas tinggi memerlukan pemantauan kondisi daging baik sebelum maupun sesudah pemotongan. Pengawasan, pemeriksaan, pengujian kualitas produk hewan dan hasil diperlukan untuk memastikan kualitas bahan pangan asal hewan (Olaiifa *et al.*, 2016). Kualitas daging

ayam yang baik ditandai dengan tekstur yang kenyal, warna daging yang cerah, dan tidak ada bau yang tidak sedap. Sementara itu, daging ayam yang buruk biasanya memiliki warna yang pucat atau kebiruan, terasa lembek saat di tekan, dan bisa mengeluarkan bau amis atau busuk (Wibowo *et al.*, 2021).

Daging ayam rentan terhadap kerusakan dan pembusukan karena kontaminasi mikroorganisme saat dijual segar di pasaran. Kontaminasi bakteri dapat menurunkan kualitas daging dan membahayakan kesehatan penggunaannya (Nuhon *et al.*, 2023). Menurut Rizaldi *et al.* (2022) menunjukkan bahwa *coliform* bisa mencemari daging ayam akibat sejumlah faktor. Penyebab utama adalah kurangnya kebersihan selama proses penanganan dan penjualan. Misalnya, pedagang sering tidak menjaga kebersihan diri, alat, dan tempat pemotongan. Selain itu, daging ayam yang dijual di pasar tradisional secara umum tidak disimpan dengan baik, sehingga meningkatkan risiko pertumbuhan bakteri. Hal ini membuat daging ayam lebih rentan terhadap kontaminasi mikroorganisme, yang bisa berbahaya bagi kesehatan konsumen.

Keberadaan *coliform* menjadi salah satu kondisi yang berbahaya dan terkait erat dengan kurangnya kesadaran akan higienitas dalam proses penanganan makanan (Harijani, 2013). Kondisi tersebut dapat menyebabkan intoksikasi yang disebabkan oleh golongan bakteri *coliform*, yang dapat menyebabkan gejala gangguan saluran pencernaan seperti diare, muntah-muntah, dan demam. Jika seseorang mengonsumsi makanan yang tercemar bakteri golongan *coliform*, mereka dapat menderita demam (Andreano *et al.*, 2015).

Pada penelitian Rizaldi *et al.* (2022) menunjukkan jumlah cemaran pada daging ayam yang dijual di pasar tradisional Kabupaten Barito Timur yakni sebanyak  $2,8 \times 10^2$  APM/g di pasar Tamiang Layang

dan  $2,8 \times 10^1$  APM/g di pasar tradisional lain di luar Tamiang Layang, *Total Plate Count* (TPC) rata-rata  $1,5 \times 10^6$  CFU/g di pasar tradisional Tamiang Layang dan  $1,7 \times 10^6$  CFU/g di pasar tradisional lainnya. Pedagang di pasar Tamiang Layang memiliki tingkat cemaran mikroba *coliform* yang lebih tinggi dari pada batas maksimum cemaran mikroba pada daging ayam berdasarkan SNI 7388:2009 (SNI, 2009). Hasil dari dua lokasi penelitian menunjukkan bahwa higiene dan sanitasi yang diterapkan dalam penjualan daging ayam berbeda. Selama proses penyiapan karkas ayam, banyak hal yang dapat merusak karkas ayam termasuk air yang digunakan untuk pencucian karkas, talenan, pisau, tempat pencabutan, dan peralatan lainnya (Rhizaldi dan Zelpina, 2020).

Hasil penelitian Az-zahra (2024) menunjukkan bahwa jumlah *coliform* pada sampel daging ayam dari RPA yang tersertifikasi halal dan RPA yang belum tersertifikasi halal yang berada di daerah Pasar Rau, masing-masing dari 2 RPA dinyatakan positif *coliform* dengan nilai APM ( $>1,0 \times 10^2$  MPN/gr) artinya tidak memenuhi syarat SNI 7388:2009. Hal ini disebabkan karena tingkat cemaran yang tinggi dan sanitasi pada penjualan yang belum diterapkan secara baik dan benar sehingga, perlu adanya evaluasi dengan keadaan yang lebih steril untuk memastikan cemaran mikroba pada daging ayam yang dihasilkan sesuai dengan standar SNI 7388:2009. Berdasarkan penelitian terdahulu, serta melihat kondisi lingkungan tempat penelitian, maka penelitian ini bertujuan untuk mengkuantifikasi bakteri *coliform* pada berbagai bagian karkas ayam yang dijual di (RPA) Rau.

## **B. Batasan Masalah**

Batasan masalah pada penelitian ini, yaitu :

1. Penelitian ini hanya memfokuskan pada kuantifikasi *coliform*, tanpa mempertimbangkan bakteri patogen lainnya.
2. Penelitian ini akan diambil pada 3 bagian karkas ayam seperti paha, dada, dan sayap yang dijual di rumah potong ayam (RPA).
3. Sampel akan diambil dari 2 RPA yang berbeda yaitu RPA tersertifikasi halal dan belum tersertifikasi halal.

## **C. Rumusan Masalah**

Perumusan masalah yang diangkat meliputi :

1. Berapa jumlah *coliform* yang terdapat pada bagian karkas ayam yang dijual di rumah potong ayam (RPA) tersertifikasi halal?
2. Berapa jumlah *coliform* yang terdapat pada bagian karkas ayam yang dijual di rumah potong ayam (RPA) belum tersertifikasi halal?
3. Apakah hasil pengujian *coliform* pada berbagai bagian karkas ayam memenuhi SNI 7388 : 2009 ?

## **D. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini meliputi :

1. Untuk mengkuantifikasi keberadaan *coliform* yang terdapat pada berbagai bagian karkas ayam yang dijual di rumah potong ayam (RPA) Rau.
2. Untuk menentukan pemenuhan SNI dari hasil kuantifikasi *coliform* pada berbagai bagian karkas ayam.

## **E. Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian ini meliputi :

### **1. Manfaat Teoritis**

Penelitian ini akan menambah wawasan dan pengetahuan dalam bidang mikrobiologi, khususnya mengenai patogen bakteri yang terdapat pada produk pangan hewani. Sehingga, dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan keamanan pangan.

### **2. Manfaat Praktis**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan dampak positif yang nyata dalam meningkatkan keamanan pangan, kesehatan masyarakat, dan kualitas produk daging ayam yang dijual di rumah potong ayam di Rau.