

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Foodborne disease merupakan suatu penyakit yang disebabkan karena mengkonsumsi bahan makanan yang terkontaminasi oleh mikroorganisme atau bahan kimia. Kontaminasi tersebut dapat terjadi pada setiap tahap dalam proses, mulai dari produksi makanan hingga konsumsi, serta dapat diakibatkan oleh kontaminasi lingkungan, termasuk polusi air, tanah, atau udara. Gejala klinis paling umum dari *foodborne disease* yaitu berupa gejala gastrointestinal, namun juga dapat memiliki gejala neurologis, ginekologis, imunologis dan lainnya. Kegagalan multiorgan dan bahkan kanker dapat terjadi akibat konsumsi bahan makanan yang terkontaminasi (WHO, 2015). Oleh karena itu, *foodborne disease* yang disebabkan oleh mikroorganisme lebih dapat berakibat fatal. Bakteri dan fungi merupakan mikroorganisme yang paling sering dijumpai sebagai penyebab utama *foodborne disease*. Beberapa faktor yang dapat meningkatkan risiko terjadinya kerusakan makanan dan memicu munculnya perkembangan mikroba dalam makanan adalah adanya nutrisi bakteri pada makanan, pH dan suhu optimum bakteri, rendahnya senyawa antimikroba, perbedaan kondisi suhu antara produksi dan konsumsi, waktu penyimpanan yang terlalu lama, serta proses pengolahan bahan pangan yang tidak higienis (Nadiya and Asharina, 2016)

Sumber makanan yang dibutuhkan oleh tubuh mengandung energi, karbohidrat, protein, vitamin dan mineral. Salah satu bahan makanan yang berupa sumber protein hewani seperti daging ayam (Shondelmyer *et al.*, 2018). Sampai saat ini permintaan masyarakat lebih cenderung mengkonsumsi daging ayam dibandingkan dengan daging sapi. Kebutuhan daging ayam di Indonesia sangat tinggi terutama di Surabaya Provinsi Jawa Timur. Tahun 2016 hingga 2018 kebutuhan daging ayam di Provinsi Jawa Timur Kota Surabaya

mengalami peningkatan. Data Dinas Peternakan Jawa Timur menunjukkan pada tahun 2016 kebutuhan daging ayam mencapai 13.329.671 kg, tahun 2017 mencapai 48.391.312 kg, dan tahun 2018 mencapai 49.800.902 kg (Dinas Peternakan Provinsi Jawa Timur, 2019). Daging ayam banyak diminati masyarakat karena merupakan bahan makanan yang mengandung gizi tinggi (Depkes RI, 2010). Kualitas daging ayam meliputi kualitas fisik, kimia, dan biologi, bahan tersebut dalam pangan pada batas tertentu dapat menimbulkan resiko terhadap kesehatan. Secara biologi kerusakan daging ayam lebih banyak diakibatkan oleh adanya pertumbuhan mikroba yang berasal dari ternak, pencemaran dari lingkungan baik pada saat pemotongan maupun selama pemasaran (Hajrawati *et al.*, 2016). Kondisi penjualan yang kurang higienis terutama pada pasar tradisional dapat menyebabkan daging ayam terkontaminasi oleh mikroorganisme baik yang bersifat patogen maupun non patogen. Bakteri patogen yang dapat mengkontaminasi daging ayam yaitu *Campilobacter sp.*, *Salmonella sp.*, *Listeria sp.*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium pefringens*, *Escherichia coli* (Rouger *et al.*, 2017).

Badan POM RI tahun 2016 menyatakan bahwa kelompok penyebab tertinggi kasus keracunan makanan adalah binatang dengan jumlah kasus sebanyak 2.733. laporan kasus dari *Indonesian One Health University Network* (INDOHUN) bakteri *Salmonella sp* menempati peringkat ketiga tertinggi penyebab penyakit yang menular dari makanan. *Escherichia coli* dan *Salmonella sp*, merupaka jenis bakteri pada daging ayam yang paling sering menyebabkan *foodborne disease* di Negara berkembang dengan gejala diare, perut kram, muntah dan demam (Adeyanju and Ishola, 2014). Selain *Escherichia coli* dan *Salmonella sp*, ada juga bakteri *Staphylococcus aureus* yang dapat ditemukan di sampel daging ayam mentah atau kurang matang, sehingga jika dikonsumsi dapat menyebabkan infeksi dan atau toksisitas (Herve and Kumar, 2017). Menurut WHO angka prevalensi diare

secara nasional di tahun 2018 mencapai 12,3%, sedangkan ketiga bakteri diatas bisa menyumbangkan terjadinya diare.

Bakteri tersebut bersifat patogen bagi manusia atau hewan yang habitatnya di alat pencernaan. Oleh karena itu bakteri tersebut penularannya melalui fecal-oral (makanan atau minuman yang terkontaminasi) (Elliot *et al.*, 2011). Kontaminasi bakteri yang terjadi pada makanan dan minuman dapat menyebabkan perubahan makanan tersebut menjadi media bagi suatu penyakit. Sehingga unggas dan produk unggas harus dicegah selama penanganan, pemotongan dan pengolahan untuk melindungi masyarakat dari infeksi dan penyakit (Bhaisare *et al.*, 2014). Berdasarkan potensi daging ayam sebagai media yang rentan tumbuhnya bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella sp* serta besarnya resiko yang disebabkan oleh infeksi bakteri tersebut maka penulis akan melakukan penelitian lebih lanjut mengenai prevalensi bakteri *Escherichia coli*, *Salmonella sp*, dan *Staphylococcus aureus* yang terdapat pada daging ayam mentah di pasar tradisional Kota Surabaya.

1.2 Rumusan Masalah

Berapa prevalensi bakteri *Escherichia coli*, *Salmonella sp*, *Staphylococcus aureus* yang terdapat pada daging ayam mentah di pasar tradisional Kota Surabaya.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui prevalensi bakteri *Escherichia coli*, *Salmonella sp*, *Staphylococcus aureus* yang terdapat pada daging ayam mentah di pasar tradisional Kota Surabaya.

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Menganalisis kualitas daging ayam mentah yang dijual di pasar tradisional Kota Surabaya.

- b. Menganalisis bakteri *Escherichia coli*, *Salmonella sp*, *Staphylococcus aureus* yang terdapat pada daging ayam mentah di pasar tradisional Kota Surabaya.

1.4 Manfaat

1.4.1 Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan mampu meningkatkan pemahaman masyarakat tentang kebersihan serta sanitasi makanan dan juga memahami suatu infeksi yang disebabkan pada bakteri patogen.

1.4.2 Manfaat Praktis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang keamanan daging ayam mentah yang dijual di pasar tradisional. Informasi yang didapat juga diharapkan mampu menjadi masukan bagi konsumen agar daging ayam yang dikonsumsi dimasak terlebih dahulu sampai matang karena jika daging ayam dalam kondisi masih mentah atau setengah matang dapat berdampak bagi kesehatan masyarakat. Dan memahami konsumen memahami juga tentang pentingnya sanitasi dan higiene pengolahan bahan makanan sehingga dapat menghasilkan makanan yang aman, sehat, utuh, dan halal. Selain masukan bagi konsumen adapun juga masukan bagi pemerintah atau pihak terkait agar rutin melakukan pemantauan higiene daging ayam di pasar tradisional.