

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Daging merupakan bahan pangan yang penting dalam pemenuhan kebutuhan gizi. Daging yang banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia antara lain : daging kambing, daging sapi, daging kerbau dan daging unggas (ayam, bebek, dan burung) (Semesta, 2011). Daging ayam merupakan komoditas yang paling banyak diperdagangkan dan banyak diminati oleh konsumen (Nisa dkk., 2018) karena daging ayam mudah dicerna, memiliki rasa yang enak, bergizi, harganya yang relatif murah, serta dapat dibuat berbagai macam olahan. Produk daging ayam merupakan sumber protein hewani yang relatif lebih murah dibandingkan dengan sumber protein hewani lainnya, sehingga menjadi salah satu faktor tingginya konsumen terhadap produk daging ayam. Salah satu jenis daging ayam yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia adalah daging yang berasal dari ayam ras atau broiler (Rahmania, 2018).

Berdasarkan sumber dari Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan tahun 2021, total produksi daging di Indonesia tahun 2020 sebanyak 4,6 juta ton dengan produksi daging terbesar berasal dari ayam ras pedaging yaitu sebesar 70,67 persen. Berdasarkan hasil Survei Konsumsi Bahan Pokok (VKBP) tahun 2017 dan Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) tahun 2019 yang dilaksanakan Badan Pusat Statistik Republik Indonesia, konsumsi daging ayam ras adalah sebesar 12,79 kg/kapita/tahun (Kementrian Perdagangan Republik Indonesia, 2021). Tingginya konsumsi daging ayam ras dipengaruhi

oleh beberapa hal, diantaranya peningkatan pendapatan masyarakat, peningkatan pendidikan, dan peningkatan pengetahuan akan manfaat mengonsumsi protein hewani asal daging ayam (Hasibuan, 2019). Salah satu jenis daging ayam ras yang banyak dikonsumsi di kalangan masyarakat Indonesia adalah daging broiler.

Daging broiler sangat populer di kalangan masyarakat, hampir semua lapisan masyarakat dapat mengonsumsi karena daging broiler merupakan salah satu pangan yang mudah diperoleh, harganya cukup terjangkau, dan mudah pengolahannya (Hasibuan, 2019). Daging broiler biasa diperjual belikan di pasar tradisional maupun pasar modern. Ditinjau dari segi ekonomis serta ketersediaannya di pasar tradisional dan pasar modern, masyarakat pada umumnya lebih memilih untuk membeli daging broiler, termasuk diantaranya oleh masyarakat di Kabupaten Gresik.

Kabupaten Gresik merupakan salah satu wilayah di Provinsi Jawa Timur yang memiliki 18 Kecamatan, 26 Kelurahan, dan 330 Desa. Menurut Badan Pusat Statistika Kabupaten Gresik tahun 2021, pada tahun 2020 Kabupaten Gresik memiliki jumlah penduduk sebesar 1.311.215 jiwa dengan luas wilayah 1.191,25 km² dan tentunya Kabupaten Gresik memiliki 54 pasar tradisional yang tersebar di berbagai wilayah kecamatan. Salah satu wilayah yang digunakan dalam penelitian ini adalah Kecamatan Balongpanggang.

Kecamatan Balongpanggang terletak di arah barat daya berjarak 30 Km dari Kota Gresik, berbatasan dengan Kecamatan Sarirejo (Kabupaten Lamongan) di sebelah Utara, Kecamatan Mantup (Kabupaten Lamongan) di

sebelah Barat, Kecamatan Benjeng di Sebelah Timur, dan Kecamatan Dawarblandong (Kabupaten Mojokerto) di sebelah Selatan (Badan Pusat Statistik Kabupaten Gresik, 2021). Pasar Kecamatan Balongpanggang merupakan pasar terbesar kedua di Kabupaten Gresik. Letak pasar Balongpanggang sangat strategis dan menjual berbagai macam kebutuhan, hal demikian menjadikan pembeli berasal dari berbagai daerah. Ditambah lagi dengan adanya terminal angkutan antar kota BP (Balongpanggang - Pasar Turi) menjadikan pasar ini cukup terkenal dan selalu ramai pembeli (Listianah, 2012).

Pasar tradisional merupakan tempat terbuka untuk melakukan suatu kegiatan jual beli dimana antara penjual dan pembeli dapat melakukan tawar menawar harga barang yang akan dibeli hingga mencapai kesepakatan. Pada umumnya pasar tradisional menjual berbagai kebutuhan sehari-hari, seperti kebutuhan pokok (pakaian, rempah-rempah, daging, sayur, dan lain-lain) maupun kebutuhan penunjang lainnya (Bela, 2020). Pedagang yang menjual bahan pangan pada pasar tradisional tentunya harus memperhatikan higiene dan sanitasi saat berjualan, contohnya pedagang yang menjual daging broiler.

Higiene dan sanitasi pedagang sangat berpengaruh terhadap keamanan pangan agar bahan pangan tidak terkontaminasi oleh bakteri patogen (Aerita, 2014). Kurangnya pengetahuan pedagang daging ayam akan pentingnya higiene dan sanitasi di pasar tradisional berdampak pada terkontaminasinya daging broiler oleh bakteri patogen maupun non-patogen yang dapat

berkembang menjadi sumber penyakit sehingga berpengaruh terhadap kesehatan masyarakat (Rahmania, 2018).

Daging ayam dengan proses produksi yang tidak benar menyebabkan turunnya kualitas dan kontaminasi bakteri patogen seperti *Salmonella sp.* menyebabkan Salmonellosis yang dikenal dengan *foodborne disease* (Zelpina dkk., 2020). Salmonellosis merupakan penyakit saluran pencernaan dan dapat menyebabkan kematian (Sartika dkk., 2016). Selain itu *Salmonella sp.* juga dapat menyebabkan demam tifoid pada manusia.

Data *World Health Organization* (WHO) menunjukkan jumlah kasus demam tifoid di seluruh dunia mencapai 17 juta per tahun dengan 600.000 orang meninggal dan 70% kematiannya terjadi di Asia (Farodis dan Purnadianti, 2020). Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) tahun 2007 yang dikutip oleh Rohana (2017) menyebutkan bahwa prevalensi demam tifoid di Indonesia sebesar 1,60% dan prevalensi di Provinsi Jawa Timur sebesar 0,86%. Menurut profil kesehatan Indonesia yang dikutip oleh Rahmawati (2020) penderita demam tifoid dan paratifoid pada tahun 2010 sejumlah 41.081 kasus, baik kasus rawat inap maupun rawat jalan dengan pasien meninggal dunia sebanyak 276 jiwa. Profil kesehatan masyarakat di Jawa Timur pada tahun 2010 menyebutkan bahwa demam tifoid selama tiga tahun berturut-turut (tahun 2008, 2009, dan 2010) termasuk sepuluh penyakit terbanyak yang dirawat di rumah sakit. Penyebaran demam tifoid terjadi melalui makanan atau minuman yang tercemar oleh bakteri *Salmonella sp.* (Soedarto, 2007).

Beberapa jenis *Salmonella sp.* yang sering ditemukan pada daging ayam adalah *S. enteritidis*, *S. gallinarum*, *S. pullorum*, *S. agona*, *S. typhimurium*, *S. infantis*, *S. Brandenburg* (Budiarto dan Belo, 2009). Menurut Standar Nasional Indonesia batas maksimum cemaran bakteri *Salmonella sp.* pada daging ayam dan daging ayam olahan yang diperbolehkan adalah negatif/25g (SNI 7388:2009). *Salmonella sp.* bersifat *zoonosis*, umumnya ditularkan ke manusia melalui konsumsi makanan berasal dari hewan yang terkontaminasi terutama unggas, daging, telur, dan susu (Rahmania, 2018).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Rahmania pada tahun 2018 tentang cemaran bakteri *Salmonella sp.* pada daging ayam broiler yang dijual di pasar tradisional Kecamatan Kenjeran Surabaya menyatakan bahwa 18 dari 21 sampel daging ayam (85%) positif tercemar *Salmonella sp.* sedangkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Candra dkk., pada tahun 2022 tentang cemaran *Salmonella sp.* pada daging ayam dari pasar tradisional di Surabaya Barat menyatakan bahwa 9 dari 37 sampel (24,3%) positif tercemar *Salmonella sp.* yang berpotensi sebagai sumber *foodborne disease*.

Infeksi *Salmonella sp.* sampai saat ini masih menjadi masalah yang besar, karena kontaminasi dapat terjadi pada bahan makanan yang tidak higienis dan masyarakat umumnya kurang memperhatikan. Kontaminasi bakteri *Salmonella sp.* pada unggas dapat terjadi mulai dari lingkungan produksi, transmisi vertikal yang ditularkan melalui telur, transmisi horizontal melalui lingkungan atau pakan yang terkontaminasi, serta selama proses penyembelihan (Zelpina dkk., 2020). Adanya kontaminasi *Salmonella sp.* pada

daging broiler yang dijual di pasar tradisional mengakibatkan masalah pada kesehatan masyarakat.

Berdasarkan latar belakang, penulis perlu melakukan penelitian tentang deteksi *Salmonella sp.* yang terdapat pada daging broiler yang dijual di pasar tradisional Kabupaten Gresik sehingga masyarakat dapat mengetahui tindakan pencegahan serta dapat mengurangi risiko terhadap infeksi *Salmonella sp.*

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka yang menjadi permasalahan dari penelitian ini adalah apakah ditemukan *Salmonella sp.* pada daging broiler yang dijual di pasar tradisional Kecamatan Balongpanggang Gresik ?

1.3 Landasan Teori

Bahan pangan yang berasal dari hewan merupakan sumber utama bakteri penyebab infeksi, seperti *Salmonella sp.* (Sari dkk., 2015). *Salmonella* merupakan bakteri indikator keamanan pangan, hampir semua serotipe *Salmonella* bersifat patogen dan membahayakan kesehatan (Jeihan, 2019). Infeksi *Salmonella sp.* merupakan masalah kesehatan di seluruh dunia yang dapat menyebabkan Salmonellosis dan demam tifoid. *Salmonella sp.* yang menyebabkan demam non tifoid (disebabkan oleh serotipe selain *S. typhi* dan *S. paratyphi*) biasanya ditandai dengan sindrom gastroenteritis yang bisa sembuh sendiri dan bersifat *zoonosis* (Zelpina dkk., 2020). Selain itu

Salmonella sp. juga dapat menyebabkan infeksi akut atau kronis bahkan kematian (Sudhanthirakodi *et al.*, 2016).

Bakteri *Salmonella sp.* yang telah mencemari makanan akan mudah berkembang biak secara cepat karena keadaan lingkungan yang panas dan lembab mendukung pertumbuhannya (Budiarto dan Belo, 2009). Kontaminasi *Salmonella sp.* pada daging broiler dapat berasal dari peternakan yang terinfeksi, kontaminasi pada pasar tradisional karena keadaan pasar yang terbuka dan tidak memedulikan aspek kebersihan produk yang dijual (Bakara dkk., 2014). Proses keamanan dan kelayakan bahan pangan sangat perlu dilakukan, karena bahan pangan seperti daging broiler mudah terkontaminasi oleh bakteri pada saat sebelum ataupun sesudah dipotong (Aerita, 2014).

Salah satu aspek yang berpengaruh terhadap kontaminasi bakteri terhadap suatu bahan pangan yaitu higiene dan sanitasi (Aerita, 2014). Oleh karena itu higiene pada pedagang dan sanitasi tempat penjualan dilakukan untuk pengendalian lingkungan sejak penanganan bahan baku sampai proses distribusi (Hariyadi dan Ratih, 2009).

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukannya penelitian tentang deteksi *Salmonella sp.* pada daging broiler yang dijual di pasar tradisional Kecamatan Balongpanggang Gresik adalah untuk mengetahui apakah ditemukan bakteri *Salmonella sp.* pada daging broiler yang dijual di pasar tradisional Kecamatan Balongpanggang Gresik sehingga mempunyai dampak pada kesehatan masyarakat.

1.5 Manfaat Hasil Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi kepada masyarakat dan pedagang broiler tentang bahaya yang timbul akibat dari daging broiler yang terkontaminasi bakteri *Salmonella sp.*