

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging ayam mempunyai peranan penting dalam pemenuhan gizi masyarakat dan merupakan sumber protein hewani. Daging ayam merupakan salah satu produk asal ternak yang memiliki angka konsumsi yang cukup tinggi karena selain mudah diperoleh, cepat pertumbuhannya, dan harganya juga lebih terjangkau dibanding dengan jenis ternak besar (Saniwati, 2015). Peningkatan permintaan belum seiring dengan peningkatan kualitas terutama dari segi keamanan pandangan kesehatan (Hajrawati, 2016). Penjualan ayam broiler dalam skala besar di kabupaten Banyuwangi belum dilakukan di rumah potong ayam, akan tetapi dilakukan oleh perseorangan secara tradisional.

Mutu karkas ayam broiler dipengaruhi oleh perlakuan saat ayam masih hidup, waktu pemotongan, pasca pemotongan dan pengangkutan dari tempat pemotongan ayam sampai ke pasar. Secara sifat makroskopis mutu karkas ayam yang baik yaitu tidak memiliki kelainan konformitas seperti tidak adanya patah tulang akibat trauma pasca penyembelihan, pertulangan yang utuh dan kulit yang utuh atau tidak sobek dibagian daerah dada, bebas dari perubahan warna yang dikarenakan oleh memar ataupun *freeze burn* (perubahan warna pada daging akibat kontak dengan permukaan yang sangat dingin, di bawah temperatur $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$) dan bebas dari bulu tunas (BSN, 2009).

Pengawasan untuk menghasilkan daging ayam bermutu tinggi, bebas dari cemaran maupun residu bahan kimia terutama obat-obatan serta aman dikonsumsi

sangat perlu dilakukan (Ngangguk, dkk., 2014). Pemeriksaan adanya residu antibiotik menunjukkan bahwa kurang tepatnya pemeliharaan ternak oleh peternak. Penggunaan antibiotik secara sembarangan akan menyebabkan masih adanya residu antibiotik dalam daging. Hal tersebut bisa terjadi karena hampir semua pakan komersial ternak yang diproduksi oleh pabrik mengandung antibiotik (Tabel 4) (Bahri, dkk., 2002). Menurut Kusumaningsih, dkk (1996) yang dikutip oleh Bahri, dkk (2005) peternak kurang memahami waktu henti (*withdrawal time*) suatu obat hewan sehingga mengakibatkan munculnya residu pada produk ternak. Waktu henti adalah kurun waktu dari saat pemberian obat terakhir hingga ternak boleh dipotong atau produknya dapat dikonsumsi. Pada penelitian yang dilaksanakan Alhendi, *et al* (2000) antibiotik tetrasiklin membutuhkan waktu henti lima hari untuk mencapai batas minimal residu (BMR). Pengetahuan dan kesadaran peternak (produsen) untuk menghasilkan produk peternakan yang bermutu, bebas dari penyakit dan cemaran atau residu perlu ditingkatkan.

Penelitian Saniwati, dkk (2015), daging broiler di kota Kendari positif mengandung residu antibiotik tetrasiklin, hal ini disebabkan oleh pemberian antibiotik yang kurang tepat pada saat ayam masih dalam pemeliharaan dan dipotong sebelum waktu henti obat (*withdrawal time*) berakhir sehingga antibiotik masih terakumulasi di daging ayam tersebut.

Kandungan residu obat yang melewati Batas Maksimum Residu (BMR) yang ditetapkan akan menyebabkan daging tidak aman dikonsumsi karena dapat menimbulkan reaksi alergi, keracunan, resistensi mikroba tertentu atau

mengakibatkan gangguan fisiologis pada manusia (Bahri, dkk., 2005). Antibiotik masih diperbolehkan digunakan sebagai obat pada ternak namun harus sesuai dengan pengawasan (Etikaningrum dan Iwantoro, 2017). Berdasarkan uraian tersebut, penulis melakukan pemeriksaan mutu karkas dan residu antibiotik tetrasiklin pada daging ayam broiler di pasar tradisional Banyuwangi demi menjamin keamanan pangan masyarakat.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan analisis dari latar belakang di atas, maka perumusan masalah yang terkait diantaranya yaitu :

1. Apakah mutu karkas ayam broiler yang dijual di pasar tradisional Banyuwangi sudah sesuai SNI No. 3924-2009 ?
2. Apakah terdapat residu antibiotik tetrasiklin pada daging ayam broiler yang dijual di pasar tradisional Banyuwangi ?

1.3. Landasan Teori

Daging ayam dapat mengandung bahaya biologis, kimiawi, dan fisik. Salah satu bahaya kimiawi yang dapat dijumpai dalam daging ayam adalah residu antibiotik. Berdasarkan aspek kesehatan masyarakat veteriner, residu antibiotik dalam pangan asal hewan dapat mengancam kesehatan masyarakat. Ancaman kesehatan masyarakat akibat resistensi antibiotik dari pangan asal hewan dapat antara lain menimbulkan reaksi alergi, keracunan, resistensi mikroba tertentu atau mengakibatkan gangguan fisiologis pada manusia (Bahri, dkk., 2005). Daging ayam dan kenampakan fisik melalui pemeriksaan mutu karkas untuk melihat

penerimaan dari masyarakat terhadap daging ayam. Pengambilan sampel daging ayam yang dilakukan di pasar tradisional Banyuwangi untuk melihat mutu daging ayam dari masing-masing pedagang menggunakan pemeriksaan mutu karkas (Sartika, dkk., 2016).

Menurut SNI nomor 3924:2009 pemeriksaan mutu karkas ayam broiler meliputi pemeriksaan fisik dan mikrobiologis. Pada pemeriksaan fisik dilakukan pengamatan konformasi, perdagingan, perlemakan, keutuhan, perubahan warna dan kebersihan. Konformasi adalah ukuran mutu daging dengan membandingkan bagian karkas dari keutuhan tulang seperti ada atau tidaknya patah tulang. Keutuhan meliputi keseluruhan daging ayam ada atau tidaknya tulang yang patah atau kulit yang sobek. Perubahan warna meliputi ada tidaknya memar serta *freeze burn* (perubahan warna pada daging akibat kontak dengan permukaan yang sangat dingin, dibawah temperatur $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$). Kemudian kebersihan daging ayam meliputi ada tidaknya tunas bulu atau benda asing yang menempel pada kulit daging ayam (BSN, 2009).

Menurut Purnami yang dikutip oleh Noor dan Masniari (2006) (Tabel 1.) bahwa antibiotik yang sering digunakan pada ternak ayam meliputi Bacitracin, Bambermycin, Chlortetracycline, Erytromycin, Hygromycin, Lasalocid, Monensin, Neomycin, Nystatin, Olendomycin, Oxytetracycline, Penicilline, Salinomycin, Streptomycin, Tylosin, Virginiamycin, Sulfanamides.

1.4. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu karkas ayam broiler dan ada atau tidaknya residu antibiotik tetrasiklin pada daging ayam broiler yang dijual di pasar tradisional Banyuwangi.

1.5. Manfaat

1.5.1. Manfaat teoritis

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah dapat membuktikan mutu karkas yang sesuai standar nasional dan tidak adanya residu antibiotik dalam daging ayam broiler di pasar tradisional Banyuwangi.

1.5.2. Manfaat praktis

Hasil Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan bagi masyarakat dan mendapat ketentraman batin bahwa daging ayam broiler dari pasar tradisional Banyuwangi yang dikonsumsi berstatus aman.