

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Telur merupakan salah satu produk hewani yang berasal dari unggas dan telah dikenal sebagai bahan pangan sumber protein yang bermutu tinggi. Telur sebagai bahan pangan mempunyai banyak kelebihan misalnya kandungan gizi telur yang tinggi dan harganya relatif murah bila dibandingkan dengan bahan sumber protein lainnya (Idayanti dkk., 2009). Sebutir telur mengandung enam sampai tujuh gram protein. Protein telur mengandung semua asam amino esensial lengkap dan berkualitas sangat baik dibandingkan sumber makanan lain seperti ikan, daging, dan ayam. Telur sering dipakai sebagai standar dalam mengevaluasi protein pangan lain. Telur juga mengandung lemak yang mudah dicerna dan semua vitamin yang dibutuhkan tubuh selain vitamin C (Muchtadi dan Sugiyono, 1992).

Telur yang merupakan sumber pangan asal hewan tidak terlepas dari masalah kontaminasi mikroorganisme. Pertahanan alami yang dimiliki oleh telur yaitu kerabang telur dan albumin dapat menghambat pertumbuhan bakteri, namun tidak dapat menjamin telur terbebas dari mikroorganisme patogen atau penghasil toksin yang dapat menjadi sumber transmisi penyakit kepada manusia atau hewan lain (Lukman *et al.*, 2009).

Pengetahuan mengenai keberadaan mikroorganisme dalam telur sangat penting untuk menjaga keamanan konsumen. Salah satu mikroorganisme patogen yang sering ditemukan di dalam telur adalah *Salmonella*. Bakteri famili *Enterobacteriaceae* ini merupakan salah satu mikroorganisme patogen yang dapat menimbulkan *foodborne disease* dan menyerang usus manusia (Mølbak *et al.*, 2006; Adeline *et al.*, 2009; Hugas *et al.*, 2009). *Salmonella sp.* tercatat sebagai salah satu agen utama penyebab kematian (Grijspeerdt *et al.*, 2005). Gejala yang sering tampak dari infeksi ini berupa mual, keram perut, demam, muntah, sakit kepala, merasa dingin, dan kadang keram pada otot (Gray and Fedorka, 2002; Mølbak *et al.*, 2006; Bhunia, 2008)

*Salmonella* adalah bakteri gram negatif, tidak berspora berbentuk batang yang tumbuh pada suhu optimum 37°C. *Salmonella* diklasifikasikan dalam dua spesies yaitu *Salmonella enterica* dan *Salmonella bongori*. Jenis *Salmonella* yang menginfeksi unggas biasanya dari spesies *Salmonella enterica* seperti *S. Pullorum* dan *S. Gallinarum* yang merupakan bakteri spesifik yang dibawa oleh ayam. Adapun jenis lainnya seperti *S. Typhimurium*, *S. Enteritidis* dan *S. Heldeberg* dapat menginfeksi lebih banyak inang seperti unggas, babi, sapi, dan telur serta produk segar lainnya. (Hong *et al.*, 2003). *Salmonella enteritidis* pada unggas dapat ditemukan pada organ reproduksi, yaitu ovarium dan oviduk sampai rongga selaput perut. Selain itu juga dapat ditemukan di organ pencernaan yaitu usus besar yang nantinya bisa menghasilkan telur yang mengandung *Salmonella* (Gantois *et al.*, 2009).

Pasar tradisional adalah salah satu tempat dimana konsumen dapat mendapatkan telur ayam. Salah satu pasar tradisional yang berada di Kabupaten Magetan adalah Pasar Sayur. Pasar ini menjual berbagai macam bahan pangan seperti sembako, sayur, telur, daging, dan lain-lain. Berbeda dengan telur ayam yang dijual di supermarket, cara penjualan telur ditinjau dari aspek higiene dan sanitasi yang sangat rendah. Cemaran bakteri ini diperkirakan sangat kecil yaitu ada pada 1 dari 30.000 butir telur (Supali, 2001). Namun demikian, kebiasaan masyarakat jaman sekarang yang banyak dipengaruhi dari budaya barat mengkonsumsi telur mentah atau setengah matang dapat memicu terserangnya penyakit Salmonellosis. Resiko infeksi *Salmonella* tidak dapat diabaikan begitu saja. *Salmonella* yang merupakan salah satu penyebab *foodborne disease* akan menjadi ancaman bagi kesehatan masyarakat (Mølbak *et al.*, 2006).

## 1.2 Tujuan

Penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk :

1. Memberikan gambaran kondisi bagaimana penanganan telur di pasar tradisional khususnya Pasar Sayur Magetan.
2. Mengidentifikasi keberadaan bakteri *Salmonella sp.* pada telur ayam ras yang dijual di Pasar tradisional yaitu Pasar Sayur Kabupaten Magetan.

### **1.3 Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dapat ditinjau rumusan masalah adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penanganan telur di pasar tradisional Pasar Sayur Kabupaten Magetan?
2. Apakah terdapat bakteri *Salmonella sp.* pada telur ayam ras yang dijual di pasar tradisional Pasar Sayur Kabupaten Magetan?