BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Kontaminasi pangan adalah terdapatnya bahan atau organisme berbahaya dalam makanan secara tidak sengaja. Bahan atau organisme disebut kontaminan. Hal ini bisa terjadi pada semua bahan pangan, salah satunya protein.Kebutuhan protein pada manusia sangat dibutuhkan pada kalangan siapa saja. Di Indonesia grafik konsumsi protein terus meningkat,menurut BPS (2019) tercatat pada tahun 2019 62,19 ton per kapita konsumsi protein di Indonesia. Sumber protein bisa berasal dari daging-dagingan, telur dan ikan. Salah satunya adalah ayam, yang memiliki kandungan protein 18,2 gram/100 gram (Kementrian Kesehatan, 2010). Masyarakat Indonesia sering mengkonsumsi daging ayam sebagai lauk pauk saat makan, tingkat konsumsi daging ayam dari tahun ke tahun terus meningkat. Dalam data Badan Pusat Statistik (BPS) di tahun 2019 produksi ayam ras/boiler mencapai 3.495.090.91 ton. Jumlah produksi yang besar tentunya ada permintaan yang besar pula untuk dipenuhi. Pangan asal ternak menjadi tidak berguna dan membahayakan kesehatan apabila tidak aman, oleh karena itu keamanan pangan asal ternak merupakan persyaratan mutlak yang harus dipenuhi.

Pengawasan cemaran mikroba dalam bahan makanan asal hewan ternak sangat penting, terutama yang berkaitan dengan keamanan dan kesehatan konsumen. Cemaran mikroba dalam bahan pangan asal hewan ternak dan olahannya menjadi masalah yang diperhatikan konsumen. Cemaran mikroba bisa melalui kontak secara langsung dan tidak langsung. Kontaminasi bisa dari asal hewan tersebut, atau karena kontaminasi dari luar seperti air, debu dan tangan pengolah.

Untuk mendapatkan produk yang aman harus dimulai dari *farm* (proses produksi) sampai penanganan pasca produksinya. Semua harus dilakukan dengan baik agar produk aman dikonsumsi titik kerusakan adalah penyebab penurunan mutu daging segar, terutama disebabkan oleh mikroorganisme. Produk pangan hewani aman dikonsumsi jika tidak mengandung bakteri patogen yaitu bakteri

yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan pada konsumen. Salah satu bakteri patogen yang dapat mengkontaminasi daging ayam adalah *Salmonella sp.* bakteri ini umumnya menyebabkan *food borne disease* di negara gejalanya meliputi diare sakit perut koma-koma muntah dan demam titik penyakit karena *Salmonella sp*, selain selain itu penyakit akibat bakteri ini adalah demam tifoid atau tifus yang disebabkan oleh bakteri *Salmonella typhi* dan *paratyphi*. *Salmonella sp.* merupakan batang atau silindris,ukurannya tergantung dari jenis bakteri (umumnya mempunyai panjang ± 2µm - 3µm dan bergaris tengah ± 0,3 µm-0,6 µm), tidak berspora dan bersifat Gram negatif. Habitat utama *Salmonella sp.* pada saluran usus halus hewan termasuk manusia. Pada manusia, seseorang akan terjangkit jika memakan makanan daging atau hasil dari produk ternak yang sudah terkontaminasi bakteri sejak sebelum di sembelih (Ariyanti and Supar, 2018).

Ketentuan standar nasional Indonesia nomor 01-6366-2000 pada daging ayam yang aman adalah angka lempeng total per gram 1 x 10 pangkat 4 dan kandungan *Salmonella sp.* harus negatif per 25 gram(SNI,2009). Di Indonesia, insiden demam tifoid diperkirakan sekitar 300-810 kasus per 100.000 penduduk per tahun, berarti jumlah kasus berkisar antara 600.000-1.500.000 pertahun (Cita Y.P, 2011). Demam tifoid telah menjadi masalah yang cukup penting di beberapa negara. Diperkirakan 17 juta orang menderita penyakit ini per tahunnya. Hampir sebagian besar terjadi di negara dengan pendapatan pertahun yang masih rendah. WHO memperkirakan 70 kematian terjadi di Asia. Penyakit ini tersebar di seluruh wilayah dengan insidensi yang tidak berbeda jauh antar daerah. (Widoyono, 2011). Berdasarkan WHO angka penderita demam tifoid di Indonesia mencapai 81% per 100.000 (Kepmenkes RI,2006). Untuk mengetahui keberadaan *Salmonella sp.* sudah banyak peneliti yang melakukan uji tersebut dengan beberapa metode. Metode tersebut diantaranya adalah metode konvensional, dan metode PCR (*polymerase chain reaction*). Metode konvesional deteksi bakteri patogen yang terdiri dari beberapa tahap yaitu pengkayaan non-selektif, pengkayaan selektif, penempatan pada media selektif/ diferensial, dan uji konfirmasi biokimia dan serologi. Metode ini diketahui sensitif dan murah, namun memerlukan waktu yang lama dalam pengujian karena setidaknya memerlukan tiga hari untuk dapat mengetahui hasilnya. Berbagai metode kini telah

dikembangkan dengan harapan dapat diperoleh metode yang efektif dan efisien, diantaranya metode berbasis imunologi, *polymerase chain reaction* (PCR),

Untuk mengurangi kasus demam tifoid yang tinggi beberapa upaya dapat dilakukan untuk mencegah, diantaranya adalah melakukan *hiegene personal* dan lingkungan saat di kandang ternak, memberi pakan yang aman pada ternak. Saat penyembelihan alat harus dipastikan bersih, saat transpotasi pemasaran sebisa mungkin produk aman dalam suhu dingin dan tertutup. Mengurangi kontaminasi silang, melakukan pemasakan secara matang dan menutup makanan saat dihidangkan. Berdasarkan hal tersebut, dari beberapa jurnal penelitian akan dilakukan pengambilan kesimpulan mengenai metode uji yang efektif dan mudah digunakan serta bahaya dan pengendalian yang baik pada bakteri *Salmonella sp.* pada daging ayam dan olahannya.

1.2 Tujuan penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah mengidentifikasi, menganalisis, membandingkan sumber literatur berupa hasil penelitian yang mengemukakan kontaminasi *Salmonella sp.* pada daging ayam dan upaya pencegahannya.

1.3 Manfaat penelitian

Manfaat dari kajian literatur ini dapat dijadikan referensi terhadap berbagai upaya yang dapat dilakukan untuk deteksi kontaminasi *Salmonella sp.* pada daging ayam dan upaya pencegahannya.

~ Halaman sengaja dikosongkan ~