

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sumber protein hewani saat ini yang paling banyak dan sering dikonsumsi oleh masyarakat adalah daging ayam broiler. Menurut Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan tingkat konsumsi daging ayam broiler di Indonesia pada tahun 2020 mencapai 12,79 kg/kapita/tahun. Daging ayam broiler banyak diperoleh di swalayan maupun pasar tradisional antara lain karena harganya yang relatif lebih murah juga mudah untuk diolah (Apriyanti dkk., 2020). Bila dilihat dan ditinjau dari ketersediannya serta harganya yang murah serta melimpah baik di swalayan maupun pasar tradisional, masyarakat akan memilih untuk membeli daging ayam broiler sebagai asupan sumber protein hewani dibandingkan dengan jenis lainnya seperti ikan dan daging sapi.

Tingkat higienitas, sanitasi serta penyimpanan yang rendah dapat mempengaruhi kualitas daging ayam broiler. Cemaran mikroba pada daging ayam broiler berupa bakteri *Salmonella*. Cemaran yang terdapat di daging ayam broiler dapat dijumpai pada dagingnya serta kemungkinan lainnya adalah ayam tersebut terinfeksi selama dalam pemeliharaan (Afifah, 2013). Dalam proses produksi daging ayam broiler yang telah dipotong memungkinkan terpapar oleh mikroba penyebab infeksi atau intoksikasi baik selama pengolahan daging ayam,

pengemasan daging ayam, transportasi atau pemindahan, penyiapan penyimpanan serta penyajian daging ayam tersebut (Zuanita dkk., 2014).

Daging ayam broiler yang segar merupakan daging ayam yang sehat dan tidak terkontaminasi oleh mikroba, sehingga mencegah konsumen dari berbagai sumber penyakit yang diakibatkan oleh daging ayam tersebut. Daging ayam broiler dengan kualitas yang segar dapat diperoleh bila rumah potong ayam (RPA) dari pasar tradisional ataupun swalayan, higienis dan minim dari kontaminasi mikroba. Penyimpanan serta pendistribusian daging ayam yang tidak sesuai dengan standar juga dapat menimbulkan terjadinya cemaran mikroba pada daging ayam broiler (Sukmawati, 2018). Berdasarkan cara pandang, masyarakat akan cenderung memilih swalayan sebagai tempat penjualan ayam yang higienis tetapi tak jarang masyarakat lebih condong ke pasar dikarenakan harganya yang terjangkau.

Daging ayam broiler yang dijual di swalayan tidak ada proses maupun perlakuan khusus hanya saja daging ayam dicuci dan dipotong-potong sesuai bentuk bagiannya. Setelah daging dipotong-potong dan dikemas, daging ayam disajikan dalam rak saji (*showcase*) dengan suhu berkisar 0 – 5°C. Sisa penyimpanan daging ayam segar lainnya sebagian dimasukkan dalam refrigerator. Waktu penyimpanan dalam swalayan maksimal 12 hingga 24 jam (Zuanita dkk., 2014). Namun tidak menutup kemungkinan bila daging ayam broiler yang dijual di swalayan minim tercemar mikroba. Daging ayam broiler yang disimpan dalam

waktu yang semakin lama pada suhu refrigerator akan menyebabkan peningkatan pada jumlah bakterinya.

Pasar tradisional merupakan tempat perbelanjaan yang relatif lebih murah dibandingkan dengan swalayan. Pasar tradisional memiliki kemungkinan tinggi kontaminasi cemaran mikroba. Sebagian orang berpikir pasar tradisional sangat identik dengan tempatnya yang kotor, terbuka serta tidak teratur bahkan penjualan daging ayam diletakkan saja di meja tanpa dialasi oleh apapun (Apriyanti dkk., 2020). Adanya perbedaan dan sudut pandang masing-masing tempat penjualan memiliki rentan cemaran mikroba. Kontaminasi mikroba dapat diminimalisir melalui beberapa tindakan sanitasi, higienitas, refrigrasi atau penyimpanan serta penanganan yang tepat (Sukmawati, 2018).

Berdasarkan latar belakang tersebut maka perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui tingkat perbedaan cemaran mikroba daging ayam broiler di swalayan dan pasar tradisional Madiun berdasarkan angka lempeng total bakteri.

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah tingkat perbedaan cemaran mikroba daging ayam broiler di swalayan dan pasar tradisional Madiun berdasarkan angka lempeng total bakteri ?

C. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui tingkat perbedaan cemaran mikroba daging ayam broiler di swalayan dan pasar tradisional Madiun berdasarkan angka lempeng total bakteri

D. Manfaat Penelitian

Untuk menganalisis serta memberikan informasi ilmiah tentang cemaran mikroba pada daging ayam broiler dan memberikan rekomendasi serta perbaikan mengenai penelitian di bidang mikrobiologi khususnya tentang cemaran mikroba dalam pangan.