I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan pokok bagi kehidupan manusia. Salah satu bahan pangan penyedia protein hewani yang sering dikonsumsi masyarakat adalah unggas jenis ayam broiler (Winedar 2006). Menurut Badan Pengkajian dan Pengembangan Kebijakan Perdagangan (2014), konsumsi masyarakat terhadap ayam broiler meningkat setiap tahunnya. Hal ini dikarenakan daging ayam menyediakan sumber asam amino esensial yang lengkap, bergizi tinggi dan harganya yang lebih murah dibandingkan daging sapi, kambing, domba dan babi.

Tingkat konsumsi masyarakat yang tinggi terhadap daging ayam menunjukkan bahwa kualitas daging ayam harus tetap memenuhi kriteria pangan aman, sehat, utuh dan halal. Aman berarti daging ayam tidak menyebabkan bahaya biologis, kimiawi, dan fisik. Sehat berarti daging ayam mengandung zat-zat berigizi, dan higiene, Utuh berarti daging ayam harus terpisah dengan komoditi bahan pangan lainnya, serta Halal berarti ayam dipotong dan diolah berdasarkan syariat Agama Islam (Restika 2012).

Kualitas daging ayam dapat ditentukan secara biologis adalah dengan mengetahui jumlah dan jenis mikrob patogen di dalamnya. Salah satu mikrob patogen yang berbahaya adalah bakteri *Salmonella* (SNI 2000;SNI 2009). Semua spesies *Salmonella* dilaporkan berbahaya dikarenakan dapat menyebabkan penyakit seperti diare, demam dan tifoid sehingga disebut sebagai *Salmonellosis* (Poeloengan *dkk.* 2014).

Kontaminasi bakteri *Salmonella* pada daging ayam dapat melalui kondisi higiene pedagang ayam dan tempat penjualan ayam. Restika (2012) menyatakan kondisi tempat penjualan ayam khususnya pasar tradisional, hingga saat ini belum banyak mendapatkan perhatian sehingga aspek kualitas daging ayam cenderung terabaikan. Hal ini dapat dilihat dari masih terjadinya kontaminasi bakteri *Salmonella* pada ayam yang dijual di Pasar Tradisional hingga 2017. Sampel

daging ayam sebanyak 4 dari 20 sampel asal Pasar Tradisional Tangerang positif bakteri *Salmonella* (Restika 2012), 4 dari 20 sampel asal Pasar Pagi Pangkalpinang positif bakteri *Salmonella* (Dinas Pertanian, Perikanan dan Peternakan Provinsi Kepulauan Bangka Belitung 2015), dan 10 dari 24 sampel asal Pasar Tradisional Makassar (Hasrawati 2017).

Prevalensi bakteri *Salmonella* merupakan persentase cemaran bakteri *Salmonella* dari analisis sejumlah sampel. Jumlah bakteri total dan prevalensi bakteri *Salmonella* penting untuk diketahui sebagai tindakan pengawasan mutu terhadap ayam yang dijual di Pasar Tradisional Pangkalpinang. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian untuk menghitung dan menganalisis jumlah bakteri total dan bakteri *Salmonella*, serta menghitung prevalensi, mengarakterisasi bakteri *Salmonella* pada daging ayam dan hati ayam.

1.2 Rumusan Masalah

Kasus cemaran bakteri *Salmonella* masih saja terjadi pada ayam yang dijual di beberapa pasar tradisional di Indonesia. Data mengenai jumlah bakteri total pada ayam yang dijual di Pasar Tradisional Pangkalpinang belum tersedia dan data prevalensi bakteri *Salmonella* masih sedikit pada ayam yang dijual di Pasar Tradisional Pangkalpinang. Prevalensi bakteri *Salmonella* penting untuk diketahui dalam rangka pengendalian cemaran bakteri *Salmonella* pada ayam, oleh karena itu pentingnya data mengenai jumlah dan prevalensi bakteri total dan bakteri *Salmonella* pada daging ayam dan hati ayam asal Pasar Tradisional Pangkalpinang.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. menghitung jumlah bakteri total dan bakteri *Salmonella* pada daging ayam dan hati ayam yang dijual di Pasar Tradisional Pangkalpinang
2. menghitung prevalensi bakteri *Salmonella* pada daging ayam dan hati ayam yang dijual di Pasar Tradisional Pangkalpinang

3. menganalisis uji beda nyata dan uji korelasi terhadap keberadaan bakteri total di daging ayam dan hati ayam, keberadaan bakteri *Salmonella* di daging ayam dan hati ayam.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian diperoleh diharapkan dapat menjadi masukan bagi pemangku kepentingan (pedagang ayam, dinas kebersihan, UPT pasar, dinas peternakan dan dinas perdagangan) yaitu berupa kebijakan untuk dasar pengawasan dan pengambilan kebijakan terkait komoditas daging ayam.