

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging sapi merupakan salah satu bahan pangan asal hewani yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat, karena daging sapi memiliki kadar protein yang tinggi. Daging juga termasuk produk yang paling sering berhubungan dengan masalah keamanan secara mikrobiologis karena mudah terkontaminasi oleh bakteri. Daging merupakan media yang ideal bagi pertumbuhan bakteri karena mengandung nutrisi dan ketersediaan air yang cukup serta pH yang sedang (Syamsul, 2013).

Kecepatan kerusakan daging tergantung pada jumlah dan jenis mikroba yang mengkontaminasinya. Semakin banyak jumlah mikroba dalam daging maka daging akan semakin cepat mengalami kerusakan. Produk makanan asal hewani terutama daging sapi dapat dikategorikan aman jika total koloni bakteri yaitu *Total Plate Count* (TPC) tidak melebihi 1×10^6 cfu/gram (SNI, 2008). Penyediaan daging sapi yang kandungannya tidak melebihi batas maksimum cemaran mikroba merupakan syarat bahan pangan yang aman dan sehat (Chandra, 2005).

Kontaminasi oleh bakteri menyebabkan kualitas daging menurun. Jay (1992) dan Lawrie (2003) menyatakan bahwa sumber kontaminasi daging biasanya dimulai dari saat pemotongan ternak sampai konsumsi. Rumah pemotongan hewan (RPH) memberikan kemungkinan terbesar untuk kontaminasi bakteri, selain itu kontaminasi dengan cara kontak langsung pada permukaan yang tidak higienis, para pekerja dan udara. Untuk mengurangi kontaminasi ini, diperlukan penanganan yang higienis dan sistem sanitasi yang sebaik-baiknya.

Umumnya bakteri yang hidup pada bahan pangan adalah bakteri penghasil racun. Seperti pada pasar tradisional banyak faktor yang mempengaruhi pencemaran daging oleh mikroba patogen yang disebabkan oleh kurangnya sanitasi lingkungan. Pasar tradisional merupakan salah satu tempat pemasaran daging yang sanitasi lingkungannya kurang baik sehingga rawan dan berisiko tinggi terhadap cemaran mikroba patogen (Irianto, 2006).

Penyakit yang disebabkan oleh daging yang terkontaminasi mikroba patogen antara lain diare, tifus, kolera dan disentri. Gangguan lain yang disebabkan oleh bahan pangan yang terkontaminasi bakteri patogen yaitu peningkatan gangguan saluran pencernaan (gastrointestinal). Beberapa bakteri patogen yang sering mencemari bahan makanan yaitu *Escherichia coli*, *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum*, *Salmonella typhi*, *Salmonella paratyphi* dan golongan *enterobacter* (Santoso, 2011).

Sanitasi dan kebersihan lingkungan penjualan (pasar) perlu mendapat perhatian baik dari pedagang itu sendiri maupun petugas terkait untuk meminimumkan tingkat cemaran mikroba (Irianto, 2006). Pasar Central merupakan salah satu pasar tradisional terbesar di Kota Medan. Di pasar ini terdapat pedagang daging sapi eceran, tetapi hal yang perlu diperhatikan pada pasar ini adalah kondisi kebersihan tempat berjualan daging dan tingkat kebersihan penjual yang merupakan faktor tercemarnya daging sapi. Kondisi pasar seperti ini menimbulkan kontaminasi mikroba patogen pada daging sapi sehingga perlu dilakukan penelitian tentang cemaran mikrobiologis daging sapi yang dijual di Pasar Central Kota Medan.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah apakah daging sapi tercemar bakteri dan jenis bakteri apa saja yang mencemari daging sapi yang dijual di Pasar Central Kota Medan.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi jenis-jenis mikroba yang mencemari daging sapi yang dijual di Pasar Central Kota Medan.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah sebagai sumber informasi ilmiah tentang jenis-jenis mikroba pada daging sapi yang dijual di Pasar Central Kota Medan. Sebagai sumber informasi kepada masyarakat mengenai daging sapi yang sudah terkontaminasi oleh mikroorganisme patogen.