

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Daging ayam merupakan salah satu bahan makanan yang cukup populer di masyarakat. Selain sebagai sumber protein hewani yang baik daging ayam juga mempunyai kelebihan lain seperti kandungan asam amino yang lebih lengkap daripada daging sapi. Daging ayam termasuk daging putih dan disukai oleh banyak konsumen, harganya relatif lebih murah dibandingkan daging sapi sehingga lebih terjangkau oleh masyarakat, sehingga lebih sedikit mengandung kolesterol (Palupi, 1986).

Beberapa hal penting yang dikhawatirkan dalam produk asal hewan adalah adanya kontaminasi atau pencemaran mikroba, salah satu hal penting dalam persyaratan kualitas produk asal hewan adalah bebas patogen termasuk *Salmonella* sp. Salmonellosis adalah penyakit yang disebabkan bakteri *Salmonella* sp. Penyakit ini dapat menyerang unggas, hewan mamalia, dan manusia sehingga memiliki arti penting bagi manusia karena penyakit ini dapat terjadi akibat mengkonsumsi makanan/air yang tercemar *Salmonella* sp. (Doyle dan Cliver, 1990).

Daging ayam mudah tercemar oleh berbagai mikroorganisme dari lingkungan sekitarnya. Beberapa jenis mikroba yang terdapat pada bahan pangan adalah *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp. serta mikroba patogen lainnya. Pencemaran mikroba pada bahan pangan merupakan hasil kontaminasi langsung atau tidak langsung dengan sumber pencemaran mikroba, seperti tanah, udara, air, debu, saluran pencernaan dan pernafasan manusia maupun hewan (Irianto, 2006).

Ayam adalah salah satu sumber penularan penting *Salmonella*. Bakteri ini berasal dari peternakan, dimana anak ayam yang dipelihara dalam kondisi apapun sangat rentan terhadap infeksi *Salmonella* karena mikroflora usus lambat berkembang sehingga kalah bersaing jika ada serangan bakteri patogen enterik (Nurmi dan Rantala, 1973 dalam Ferreira *et al.* 2003). Anak ayam ini jika tidak sakit akan bertindak sebagai *carrier*, dan menjadi sumber kontaminan pada rantai produksi makanan (transportasi, rumah potong unggas, industri pengolahan makanan) dan pasar. Anak ayam yang baru menetas dapat tertular induknya dan terjadi dalam minggu ke 2-3 dengan angka kematian yang tinggi yaitu sampai 85% (Dharmojo, 2001).

Bahan pangan asal hewan (daging, telur, susu) serta olahannya merupakan media yang sangat baik bagi pertumbuhan mikroba dan menjadikannya bahan pangan yang mudah rusak. Cemaran mikroba dalam bahan pangan asal hewan serta olahannya merupakan masalah yang menjadi perhatian utama dari konsumen, baik di negara maju maupun di negara berkembang (Syukur, 2006).

Selama ini proses penjualan dengan cara tradisional merupakan hal yang dekat dengan air yang mungkin kurang higienis. Daging ayam cocok untuk perkembangan mikroba, karena unggas dalam kehidupannya selalu bersentuhan dengan lingkungan yang kotor. Kondisi tempat penelitian di pasar tradisional sukaramai kurang higienis, dimana tempat tersebut kurang menjaga kebersihan tempat maupun rumah potong ayam. Raharjo (1999) Karkas ayam mentah paling sering dikaitkan dengan cemaran *Salmonella* dan *Campylobacter* yang dapat menginfeksi manusia.