

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok yang diperlukan untuk kelangsungan hidup manusia. Makanan di dalam tubuh manusia mempunyai fungsi sebagai sumber energi, zat pembangun dan zat pengatur jaringan tubuh. Oleh sebab itu makanan sangat diperlukan agar tubuh mempunyai tenaga yang cukup untuk mempertahankan kehidupan. Agar tubuh dapat tumbuh dengan baik, maka di dalam makanan harus mengandung zat gizi yang cukup seperti protein, karbohidrat, lemak, vitamin, dan mineral serta bebas dari bahan - bahan berbahaya (Kusnoputro, 1986).

Pertumbuhan *Salmonella* sp. dalam makanan dipengaruhi oleh berbagai faktor, termasuk adanya kandungan zat gizi atau nutrisi dalam makanan. Sebagian besar zat gizi yang diperlukan oleh manusia juga diperlukan oleh *Salmonella* sp. guna perkembangannya (Pelczar , 1995).

Nugget merupakan salah satu bentuk produk makanan yang banyak mengandung protein. Nugget adalah salah satu pangan hasil pengolahan daging yang memiliki cita rasa khas (Anonimus, 2008). Produk ini telah mengalami pemanasan sampai setengah matang (*precooked*), kemudian dibekukan. Produk beku siap saji ini hanya memerlukan waktu penggorengan selama 1 menit pada suhu 150° C. Ketika digoreng, nugget beku setengah matang akan berubah warna menjadi kekuning - kuning tergantung bahan asalnya.

Salmonella sp. merupakan jasad renik yang umumnya berbahaya bagi kesehatan, dan merupakan salah satu penyebab utama kemerosotan mutu pangan. Namun demikian tidak semua mikroba bersifat merugikan, beberapa jenis

mikroba berperan penting dalam pembusukan dan pelapukan bahan organik kompleks (Gaman dan Sherington, 1992).

Nugget yang terkontaminasi akan mempunyai ciri tekstur berlendir dan mengeluarkan aroma yang bau (bau basi). Resiko terhadap kesehatan jika nugget ayam terkontaminasi bakteri yaitu dapat menyerang saluran gastrointestinal yang mencakup perut, usus halus dan usus besar atau kolon. Dalam jangka waktu 8-48 jam setelah makan makanan akan timbul rasa sakit mendadak dengan diare encer atau berair, kadang-kadang dengan lendir atau darah.

Pengolahan nugget ayam dengan suhu yang tidak sesuai dan lingkungan yang kurang aseptik dapat mengakibatkan terkontaminasinya nugget sehingga dapat menimbulkan tumbuhnya bakteri. Adapun bakteri yang terdapat pada daging yaitu *Salmonella* sp. (Fardiaz, 1992).

Berdasarkan uraian tersebut di atas maka penulis merasa perlu untuk melakukan penelitian tentang cemaran bakteri *Salmonella* sp. yang terdapat pada nugget ayam yang dipasarkan di Kota Medan.

Rumusan Masalah

Belum diketahui adanya bakteri *Salmonella* sp. yang terdapat dalam nugget ayam yang diproduksi di Kota Medan. Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI NO. 01-3830 – 1995) jumlah *Salmonella* sp. dalam nugget ayam sama dengan nol.

Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya bakteri *Salmonella* sp. pada nugget ayam yang dipasarkan di Kota Medan.