

GAMBARAN ANGKA LEMPENG TOTAL (ALT) BAKTERI PADA DAGING AYAM BROILER YANG DIJUAL PASAR TRADISIONAL KOTA BENGKULU TAHUN 2018

Resva Meinisasti⁽¹⁾, Sunita⁽²⁾
Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bengkulu
Email: Resvameinisasti@gmail.com

ABSTRACT

Background: Broiler meat that meets health requirements, needs to be considered matters such as meat uniformity, seller location, tables, and tools used. This study aims to determine how to calculate the total plate number in broiler chicken sold in the market. traditional modern market of the city of Bengkulu.

Research method: This study was conducted at the Bengkulu Health Ministry's Integrated Polytechnic Laboratory, with chicken meat samples throughout the City of Bengkulu.

Results: number of ALT, maximum limit determined by SNI (1×10^6 CFU / gram). Bacterial colonies of broiler chicken meat were highest in sample B with colonies of 1.5×10^7 CFU / gram and bacterial colonies of broiler chicken with lowest colonies of 5.6×10^6 CFU / gram in sample A. Total plate was highest in the chest and lowest on the back.

Conclusion: Frequency distribution of chicken meat with a total of 15 samples (100%) exceeding the threshold determined by SNI.

Keywords: Total Plate Numbers (ALT), Broiler Chicken Meat, Traditional Markets.

PENDAHULUAN

Menurut World Health Organization (WHO), penyakit diare adalah suatu penyakit yang ditandai dengan perubahan bentuk dan konsistensi tinja yang lembek sampai mencair dan bertambahnya frekuensi buang air besar yang lebih dari biasa, yaitu 3 kali atau lebih dalam sehari yang mungkin dapat disertai dengan

muntah atau tinja yang berdarah. Penyakit ini paling sering dijumpai pada anak balita, terutama pada 3 tahun pertama kehidupan, dimana seorang anak bisa mengalami 1-3 episode diare berat. Diare adalah suatu perubahan frekuensi dan aktif dalam kegiatan pemberdayaan konsistensi tinja. Diare adalah buang air besar yang tidak normal

(biasanya 3 kali atau lebih dalam sehari), kadang-kadang disertai muntah, badan lesu atau lemah, tidak nafsu makan¹.

Menurut data Badan Kesehatan Dunia² pada tahun 2016, 15% dari kematian anak dibawah 5 tahun disebabkan oleh penyakit diare berdasarkan Kasus diare dari data profil kesehatan Indonesia termasuk penyakit yang sering disertai dengan kematian. Pada tahun 2016 terjadi diare terbesar di 34 Provinsi, dengan jumlah penderita 6.897.463 orang orang ditangani (36,9 %) (Kemenkes RI, 2016). Sedangkan berdasarkan data Dinkes (2016) prevalensi angka kejadian penyakit diare di Provinsi Kota Bengkulu tahun 2016 adalah ,dan prevalensi kejadian kasus diare di Kota Bengkulu 7.128 penderita Dinkes (2016).

Mikroorganisme hidup yang mampu bersporisasi dalam usus dan menyebabkan penyakit dapat diakibatkan oleh keracunan makanan. Mengonsumsi produk pangan yang bermutu akan lebih menjamin keamanan pangan dan mencegah terjadinya keracunan makanan. Keracunan makanan juga

terdapat pada daging ayam yang mudah tercemar mikroorganisme dari lingkungan seperti pada saat pemotongan, kondisi air pencucian daging ayam, kebersihan alat dan pekerja. Menggunakan standar mutu pangan yang dikeluarkan oleh SNI dapat mempermudah dalam menentukan mutu produk pangan. Standar mutu bahan pangan merupakan pedoman yang digunakan untuk berbagai kebutuhan misalnya pemilihan bahan baku atau menghasilkan bahan pangan berdaya saing tinggi, Indonesia sendiri telah memiliki standar mutu yang dikeluarkan oleh Badan Standarisasi Nasional Indonesia atau SNI³.

Daging ayam mempunyai peranan penting dalam pemenuhan gizi masyarakat seperti protein hewani. Permintaan daging ayam berkembang pesat seiring tingginya tingkat konsumsi daging ayam oleh masyarakat. Produksi daging ayam broiler dalam skala besar dilakukan oleh rumah potong ayam modern dan tradisional. Tempat pendistribusian atau perusahaan rumah potong ayam (RPA) pada umumnya telah mempunyai sarana penyimpanan

yang memadai, namun tidak dapat dihindari apabila terjadinya kerusakan atau kontaminasi pada saat proses pemotongan dan saat pendistribusian daging ayam. Tindakan pencegahan dapat dilakukan dengan meminimalisir adanya kontaminasi diantaranya dengan tindakan higienis, sanitasi, refrigerasi yang baik serta penanganan yang tepat, sanitasi dengan jumlah mikroorganisme mempunyai hubungan yang sangat nyata yaitu makin rendah tingkat sanitasi maka makin tinggi jumlah mikroorganisme⁴.

Jenis mikroba yang sering mencemari daging ayam broiler adalah *Coliform*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella sp.*, *Eschericia coli* dan *coli Campylobacter sp.*⁵. Kontaminasi bakteri ini terjadi pada ayam broiler yang dijual karena tidak memperdulikan aspek kebersihan peralatan untuk pelayanan penjualan daging seperti meja tempat daging pisau, talenan, timbangan dan peralatan lain yang digunakan masih jauh dari kategori bersih. Lokasi penjualan daging tidak terpisah dengan penjualan komoditas lainnya

termasuk penjualan ayam hidup, karena lokasi khusus untuk penjualan daging di pasar tradisional belum tersedia produk daging ayam broiler yang dijual, menyatakan bahwa. pada produk pangan asal hewan terutama daging ayam melalui prosesing yaitu pada saat mengeluarkan feses, darah dan pencabutam bulu. Penyakit yang ditimbulkan bakteri tersebut terutama Disentri atau cholera (peradangan di usus besar)⁶.

Daging ayam yang beredar di pasar baik tradisional yang belum memenuhi kriteria mutu yang baik akan mudah menyebabkan penyakit karena terkontaminasi oleh bakteri baik secara langsung maupun tidak langsung sehingga menyakitkan keracunan makanan ⁴.Diare yang diakibatkan oleh adanya bibit penyakit dalam makanan merupakan penyebab utama malnutrisi. Setiap anak berusia 5 tahun ke bawah (balita) rata-rata menderita diare 2–3 kali per tahun, sedangkan 15 dari 1.000 anak-anak meninggal karena diare. Di negara berkembang, 70% penyakit diare dewasa ini dianggap

disebabkan oleh makanan yang mengandung bakteri⁷.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui cemaran mikroba daging ayam broiler di pasar tradisional Kota Bengkulu melalui hitung jumlah angka lempeng total bakteri. Pengambilan sampel daging ayam yang dilakukan di pasar modern dan pasar tradisional Kota Bengkulu untuk melihat jumlah cemaran mikroba pada daging ayam broiler yang di jual pasar tradisional kota Bengkulu.

Berdasarkan uraian di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang uji angka lempeng total (ALT) pada daging ayam broiler yang dijual dipasar modern dan pasar tradisional Kota Bengkulu.

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan rancangan penelitian survei deskriptif yang bertujuan untuk Angka Lempeng Total (ALT) pada daging ayam broiler yang dijual dipasar tradisional kota Bengkulu⁸.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis univariat dilakukan untuk mendapatkan gambaran distribusi frekuensi pada variabel Angka Lempeng Total (ALT) pada sampel daging ayam broiler yang dijual di pasar tradisional Kota Bengkulu.

Tabel 1
Angka Lempeng Total Bakteri Pada Daging Ayam Broiler

Daging ayam broiler	Rerata (cfu/g)
Sampel A	$1,5 \times 10^7$
Sampel B	1×10^7
Sampel C	$1,2 \times 10^7$
Sampel D	1×10^7
Nilai Rerata	$11,4 \times 10^6$

Tabel 2
Angka Lempeng Total Bakteri Setiap Bagian

Bagian Sampel	Rataan Angka Lempeng Total (ALT) CFU/gram
Dada	$1,2 \times 10^7$ CFU/gram
Paha	1×10^7 CFU/gram
Sayap	9×10^6 CFU/gram

Angka lempeng total pada tiap bagian daging ayam broiler tertinggi pada bagian dada ($1,2 \times 10^7$ CFU/gram), angka lempeng total yang terendah pada bagian sayap (9×10^6 CFU/gram).

PEMBAHASAN

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap daging ayam broiler yang dijual dipasar tradisional Kota Bengkulu dengan jumlah angka lempeng total bakteri Pasar Panorama dengan rata-rata ALT (ALT) ($1,5 \times 10^7$ CFU/gram), pasar Pagar Dewa (1×10^7 CFU/gram), Pasar Minggu ($1,2 \times 10^7$ CFU/gram), Pasar Barukoto (1×10^7 CFU/gram). Hasil ALT pada penelitian ini lebih tinggi jika dilihat dari penelitian sebelumnya Diga Mulya (2014) dengan hasil angka lempeng total ($> 1 \times 10^6$ CFU/gram). Dari keempat hasil pasar tradisional Kota

Bengkulu tersebut jumlah angka lempeng total melebihi ambang batas yang telah ditentukan oleh Standar Nasional Indonesia (SNI) yaitu tidak lebih dari 1×10^6 CFU/gram.

Tingginya ALT pada daging ayam broiler yang dijual dipasar tradisional Kota Bengkulu dikarenakan daging ayam broiler yang dijual dalam kondisi rentang waktu antara pemotongan sampai pengambilan sampel lebih dari 4 jam sehingga meningkatkan kontaminasi saat pemasaran bakteri lebih banyak, saat pemasaran ayam alat yang digunakan tidak dicuci atau steril seperti pisau, telenan, timbangan, meja dan lap meja. Faktor tersebut didukung dengan pendapat Lasmi Ken Utari (2016) bahwa faktor tersebut dapat meningkatkan cemaran mikroba atau bakteri.

Berdasarkan Seluruh sampel tersebut berasal dari empat pasar

dengan dibagi 3 bagian dada, paha, dan sayap. Keseluruhan sampel jumlah bakterinya 172.3×10^6 , dari keempat pasar yang diteliti menduduki nilai rata-rata angka

Angka Lempeng Total bakteri dilihat dari hasil kelima pasar yang diteliti Pedagang daging ayam broiler B (Panorama) memiliki jumlah ALT yang tertinggi, dengan hasil pengamatan yang dilakukan pedagang daging ayam broiler B lingkungan sekitarnya, suhu yang tidak teratur, udara dan polusi tidak bersih, alat yang digunakan tidak dicuci, serta tangan pedagang yang tidak menggunakan sarung tangan, sehingga diduga terdapat kontaminasi spora-spora bakteri saat pemasaran daging ayam broiler lebih tinggi. Pada sampel daging ayam broiler A (swalayan) pedagang memiliki jumlah ALT terendah karena saat pengamatan dilakukan lokasi pasar A (swalayan) lebih bersih, alat-alat yang digunakan dicuci dengan air mengalir, penjual menggunakan sarung tangan plastik, daging ayam terletak di suhu yang teratur. Sukmawati (2012) menyatakan bahwa sanitasi berperan penting

dalam pengolahan dan penjualan daging ayam broiler. Dengan peningkatan sanitasi lingkungan dan tempat serta alat-alat produksi yang lebih baik.

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian dan pembahasan Angka Lempeng Total (ALT) pada daging ayam broiler, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Rataan Jumlah Angka Lempeng Total pada daging ayam broiler yang dijual di Pasar Tradisional melebihi batas yang telah ditentukan SNI ($> 1 \times 10^6$ CFU/gram).
2. Rataan Jumlah Angka Lempeng Total Bakteri terendah tiap bagian yaitu pada bagian sayap, dan bagian tertinggi yaitu pada bagian dada daging ayam broiler.

DAFTAR PUSTAKA

1. Tangerang, K. W., & Rank, S. (2015). Hubungan perilaku hidup bersih dan sehat dengan kejadian diare pada tatanan rumah tangga di daerah kedaung wetan tangerang. *Forum Ilmiah*, 12(1),

- 59–68
2. WHO, 2016. penyakit diare. *who*, pp.1–4.
 3. Nurainin. (2013). Uji Cemar Bakteri pada Ayam Pedaging yang beredar di kota gorontalo. *Ilmu-Ilmu Kesehatan Dan Keolahragaan*, 1–2.
 4. Marliena. (2016). *Uji Bakteriologis Dan Organoleptik Daging Ayam (Gallus Galus Domesticus) Di Pasar Tradisional Dan Pasar Modern Kota Bandar Lampung*.
 5. Khairi, A. (2011). *Analisis Angka Lempeng Total Dan Ph Daging Serta Sikap Dan Tindakan Sanitasi Oleh Pedagang Daging Ayam Broiler Di Pasar Inpres Bangkinang*.
 6. Edwin, & Muhammad. (2016). *Status Mikrobiologi Daging Broiler Dari Pasar - Pasar Tradisional Di Kota Metro*.
 7. Gustiani, E. (2009). Pengendalian Cemar Mikroba Pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging Dan Susu) Mulai Dari Peternakan Sampal Dihidangkan. *Lubang Pertanian*, 28(80), 1–5.
 8. Isworo, S., & Hartini, E. (2017). *Buku Panduan Praktikum Mikrobiologi Lingkungan*. Semarang: Universitas Dian Nuswantoro.