

BAB I

PENDAHULUAN

Produksi daging ayam di Indonesia terus meningkat dari waktu ke waktu dan permintaan daging ayam untuk kebutuhan pangan semakin naik. Daging ayam yang berkualitas yang akan dipilih oleh masyarakat. Daging ayam dipilih oleh masyarakat karena kandungan gizi yang lengkap yaitu protein, karbohidrat, vitamin, mineral dan kandungan gizi lainnya yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Harga daging ayam relatif murah dibandingkan dengan daging bebek, sapi dan kambing, sehingga masyarakat banyak mengkonsumsinya.

Kandungan gizi yang tinggi pada daging ayam menjadi media yang cocok untuk pertumbuhan bakteri yang menyebabkan daging mudah busuk, rusak dan tercemar bakteri. Penanganan pasca pemotongan dilakukan dengan higienis agar perkembangan bakteri terhambat. Daging ayam dapat dikatakan aman jika total koloni bakteri tidak melebihi 1×10^6 cfu/g (SNI, 2009). Cemaran bakteri patogen yang membahayakan kesehatan manusia pada daging sesuai dengan (SNI) (2000) nomor 01-6366-2000 adalah *Coliform*, *Escherichia coli*, *Enterococci*, *Staphylococcus aureus*, *Chlostridium sp*, *Salmonella sp*, *Champhylobacter sp*, dan *Listeria sp*.

Pasar tradisional salah satu tempat pemasaran daging yang rawan dan berisiko tinggi terhadap cemaran bakteri patogen. Cemaran bakteri patogen berasal dari aspek sanitasi, penanganan daging pasca pemotongan, tempat penyimpanan, lama penyimpanan, peralatan dan kebersihan lingkungan di pasar

tradisional yang kurang higienis. Penjualan daging ayam secara terbuka dapat menyebabkan konsumen dapat memegang dan memilih daging sehingga dengan mudah terkontaminasi bakteri. Total bakteri daging ayam semakin meningkat dengan lama pemaparan di suhu ruang. Cemaran bakteri patogen dapat menimbulkan perubahan daging yaitu kualitas fisik, kualitas kimia dan kualitas mikrobiologis daging. Perubahan fisik yang terjadi pada daging segar adalah peningkatan pH karena bakteri mendeaminasi asam amino dan menggunakan sisa molekulnya sebagai sumber energi sehingga jumlah NH_3 dan H_2S meningkat, dengan meningkatnya NH_3 maka nilai pH juga meningkat (Arizona *et al.*, 2011).

Protein merupakan penyusun dari kehidupan sel dan merupakan kelompok kimia terbesar didalam tubuh setelah air. Jumlah protein terbesar pada jaringan otot karkas, organ-organ dalam, syaraf dan kulit. Protein merupakan salah satu nutrien dalam daging yang mudah rusak. Tinggi rendahnya protein dalam daging akan mempengaruhi kualitas dan komposisi daging.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan mengkaji kualitas daging ayam dengan lama waktu pemaparan pada suhu ruang terhadap total bakteri, nilai pH dan kandungan protein daging ayam di pasar tradisional di Kabupaten Semarang. Manfaat penelitian ini dapat dijadikan bahan evaluasi dan informasi untuk pihak terkait agar lebih memperhatikan kualitas daging ayam yang dijual di pasar tradisional dan ASUH untuk dikonsumsi. Hipotesis penelitian ini adalah semakin lama pemaparan daging ayam pada suhu ruang maka total bakteri akan meningkat, penurunan nilai pH dan penurunan kadar protein.