

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Telur merupakan salah satu bahan pangan yang mengandung protein hewani yang cenderung mudah untuk diolah sebagai bahan makanan dan dapat dikonsumsi oleh semua masyarakat. Terdapat dua macam telur ayam yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat yaitu telur ayam kampung (telur ayam buras) dan telur ayam negeri (telur ayam ras). Telur ayam kampung merupakan telur ayam yang berasal dari unggas ayam kampung. Ayam kampung adalah istilah yang diberikan untuk ayam yang dibesarkan dengan makanan alami seperti dedak, jagung, serangga, biji-bijian dan beras. Ayam kampung tidak diberi bahan kimia, dengan kata lain pertumbuhannya alami dan lebih lama dari ayam ras (Imma *et al.*, 2023).

Telur ayam kampung seringkali di konsumsi secara mentah untuk tujuan pengobatan dan dipercaya meningkatkan stamina, daya tahan dan vitalitas dalam tubuh. Selain itu telur ayam kampung juga sering digunakan sebagai bahan makanan pendamping ASI (MPASI) untuk bayi dan balita dalam kondisi setengah matang, terutama pada kuning telur, karena dianggap memiliki kandungan gizi yang lebih baik, mudah dicerna, serta mampu meningkatkan nafsu makan dan daya tahan tubuh anak, tanpa mengetahui adanya kontaminasi yang terdapat di dalam telur (Titik dan Suliati, 2021).

Produsen telur ayam (peternak) merupakan tempat untuk konsumen dapat membeli telur ayam dengan mudah. Telur ayam kampung yang dijual oleh peternak langsung sering menjadi pilihan konsumen karena dianggap lebih segar, alami, lebih murah dan bebas dari bahan kimia. Namun, sistem pemeliharaan tradisional yang biasanya diterapkan oleh peternak langsung seperti kandang terbuka, kontak langsung dengan tanah atau kotoran ayam, serta kurangnya proses pencucian atau pendinginan telur meningkatkan risiko kontaminasi mikroorganisme, termasuk bakteri patogen *Salmonella* sp. (Yansri *et al.*, 2021)

Pemilihan masa simpan telur ayam kampung 0–≤1 minggu dan 1–2 minggu pada peternak langsung dilakukan untuk menilai pengaruh waktu penyimpanan terhadap pertumbuhan bakteri patogen, khususnya *Salmonella* sp. Telur yang baru dipanen 0–≤1 minggu dianggap masih sangat segar, dengan integritas cangkang dan membran dalam kondisi optimal, sehingga tingkat kontaminasi awal cenderung lebih rendah. Sedangkan telur yang disimpan selama 1–2 minggu mulai mengalami perubahan fisiokimia seperti penurunan kualitas albumen, penipisan membran vitelina, dan peningkatan porositas cangkang, yang dapat meningkatkan risiko penetrasi dan pertumbuhan *Salmonella* sp.

Telur dapat tercemar oleh mikroorganisme, diantaranya *Salmonella* sp., *Escherichia coli*, *Pseudomonas*, dan *Staphylococcus aureus*. Cemarkan mikroba pada telur dapat disebabkan oleh 2 faktor utama: Faktor internal, yaitu faktor yang berasal dari dalam, yaitu telur telah terinfeksi pada waktu masih berada dalam tubuh induknya misalnya induk menderita salmonellosis sehingga telur mengandung bakteri

Salmonella sp. dan Faktor eksternal, yaitu faktor yang berasal dari luar meliputi masuknya bakteri ke dalam telur yang terjadi setelah telur keluar dari tubuh induknya misalnya yang berasal dari kotoran kandang, udara, peralatan dan tangan peternak. Faktor lain yang menyebabkan kerusakan pada telur diantaranya: suhu lingkungan, faktor penanganan dan kondisi penyimpanan. Faktor-faktor yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan telur diantaranya adalah kebersihan di sekitar tempat penyimpanan, lama penyimpanan dan suhu penyimpanan (Ariyana *et al.*, 2021). Menurut (Sudaryadi, 2003 : 22) bahwa suhu optimum penyimpanan telur adalah 12-15°C dan kelembaban 70-80%, dibawah atau diatas suhu tersebut akan berpengaruh kurang baik terhadap kualitas telur.

Minimnya pengetahuan mengenai lama simpan telur menyebabkan masyarakat tidak memperhatikan jangka waktu penyimpanan telur yang baik. Hal tersebut dikarenakan masyarakat belum mengetahui perubahan-perubahan yang terjadi akibat penyimpanan telur seperti penurunan kualitas telur selama penyimpanan. Telur akan mengalami perubahan seiring dengan lamanya penyimpanan. Semakin lama waktu penyimpanan akan mengakibatkan masuknya bakteri perusak dan terjadinya penguapan air dan gas melalui pori-pori (Imma *et al.*, 2023).

Infeksi *Salmonella* sp. sampai saat ini masih menjadi masalah besar, karena penjangkitan Salmonellosis dapat terjadi pada media makanan yang tidak higienis sering terjadi dan manusia tidak memperhatikannya (Anjelifa *et al.*, 2025). Infeksi bakteri *Salmonella* sp. merupakan salah satu masalah kesehatan masyarakat global yang signifikan karena berkontribusi besar terhadap penyakit bawaan makanan

(foodborne disease). Berdasarkan estimasi global terbaru menurut data World Health Organization (WHO) dan Global Burden of Disease tahun 2021, infeksi *Salmonella* non-tifoid diperkirakan menyebabkan 94-95 juta kasus gastroenteritis dan penderita diare pada anak-anak menyumbang sekitar 9% dari seluruh kematian anak dibawah usia 5 tahun dan sekitar 444.000 kematian setiap tahun di seluruh dunia. Menurut SNI No. 01- 6366-2000 Tidak boleh ada bakteri *Samonella* sp. dalam bahan makanan asal hewan (Darmawan *et al.*, 2020)

Sehingga dengan latar belakang tersebut penulis tertarik untuk mengetahui apakah telur ayam kampung yang di jual di peternak langsung yang sering dikonsumsi secara mentah maupun setengah matang aman dari kontaminasi *Salmonella* sp. dengan judul “Identifikasi Bakteri *Salmonella* sp. Pada Telur Ayam Kampung Yang Dijual Di Peternak Langsung Dengan Perbedaan Masa Simpan”.

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah identifikasi bakteri *Salmonella* sp. pada telur ayam kampung yang di jual di peternak langsung dengan perbedaan masa simpan?

C. Tujuan Penelitian

Untuk mengidentifikasi bakteri *Salmonella* sp. dan jenis spesies *Salmonella* sp. pada telur ayam kampung yang di jual di peternak langsung dengan perbedaan masa simpan ($0 \leq 1$ minggu dan 1-2 minggu).

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini adalah bidang studi dari jurusan Teknologi Laboratorium Medis dengan bidang studi Mikrobiologi.

E. Manfaat Penelitian

a. Bagi Masyarakat

Dapat mengetahui adanya kemungkinan telur ayam kampung terinfeksi *Salmonella* sp. sehingga dapat lebih berhati-hati dalam memilih mengkonsumsi telur ayam kampung.

b. Bagi Peternakan

Dapat memberikan informasi mengenai kualitas mikrobiologis telur ayam kampung yang di produksi, khususnya terkait keberadaan *Salmonella* sp., sehingga dapat menjadi bahan evaluasi bagi peternak dalam menerapkan praktik hygiene dan sanitasi yang baik selama pemeliharaan ternak dan penanganan telur.

c. Bagi Institusi

Sebagai sumber kepustakaan bagi institusi tentang pertumbuhan bakteri *Salmonella* sp. dan jenis spesies *Salmonella* sp. pada telur ayam kampung dengan perbedaan masa simpan.

d. Pengembangan Penelitian

Sebagai sumber referensi tambahan untuk menunjang penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan penelitian ini terutama bidang mikrobiologi.

F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Peneliti	Judul	Persamaan	Perbedaan	Hasil
1	(Dwi gita Oktariza, Putri Widelia Welkriana, Heru Laksono, 2025)	Identifikasi Bakteri <i>Salmonella</i> Sp Pada Telur Ayam Kampung Yang Dijual Di Pasar Panorama Kota Bengkulu	Mengidentifikasi keberadaan bakteri <i>Salmonella</i> sp., Jenis Sampel dan Alur penelitian.	Tempat pengambilan sampel, Jumlah sampel, waktu dan tempat penelitian, Jenis Media Uji yang digunakan.	Hasil penelitian menunjukkan 20 sampel yang diperiksa tidak ditemukan sampel yang terkontaminasi bakteri <i>Salmonella</i> sp.
2	(Imma Fatayati, Agitya Cita Amanda, Etiek Nurhayati, Herlinda Djohan, Sutriswanto, Nisa Kartika Komara, 2023)	Gambaran Cemaran Mikroba Terhadap Masa Simpan Dan Kebersihan Penyimpanan Telur Ayam Ras	Jumlah sampel telur yang digunakan, Sampel telur dengan perbedaan masa simpan.	Jenis cemaran yang diteliti, jenis telur, metode penelitian dan alat ukur yang digunakan, waktu dan tempat penelitian.	Pada penelitian ini didapatkan angka cemaran mikroba yang melebihi angka standar yaitu pada hari ke-14 dan 15 pada telur yang dibersihkan, sedangkan pada telur yang tidak dibersihkan didapatkan pada hari ke-15.
3	(Alifianita Anake Yansri, Hani Plumeriastuti, Mustofa Helmi Effendi, 2021)	Deteksi <i>Salmonella</i> spp. pada Telur Ayam Konsumsi dari Peternakan Ayam Ras dan Pasar Tradisional di Bali	Deteksi keberadaan <i>Salmonella</i> sp., Tempat pengambilan sampel yaitu peternak langsung.	Metode penelitian, Jenis telur dan perlakuan sampel, alat ukur dan prosedur penelitian, waktu dan tempat penelitian.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa sampel dari peternakan negatif cemaran <i>Salmonella</i> spp. (0%). Pada sampel dari pasar tradisional positif cemaran <i>Salmonella</i> spp. (11,1%) pada uji konvensional dan uji duplex Polymerase Chain Reaction teridentifikasi serotipe <i>enteritidis</i> .