

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging sapi dianggap sebagai makanan yang hampir lengkap dan sempurna yang mengandung sumber protein yang diperoleh dari hewan peliharaan. Berbagai macam nutrisi dibutuhkan oleh tubuh manusia. Salah satunya adalah protein yang didapat dari hewan atau protein hewan. Sebagai salah satu negara dengan populasi terbesar keempat di dunia, pemanfaatan protein di Indonesia terutama daging sapi dibandingkan dengan negara lain relatif sedikit. Protein pada daging sapi memiliki banyak manfaat untuk tubuh manusia. Dalam 100 gram daging sapi terdapat 18,8 gram protein dan 14,0 gram lemak. Dengan mengkonsumsi daging sapi, yang mengandung kalori 207 kkal, protein 18,8 gram, lemak 14 gram, kalsium 11 mg, phosphor 170 mg, dan besi 2,8 mg dapat membantu pertumbuhan pada anak, memperbaiki sel-sel yang rusak, sebagai bahan pembentuk plasma kelenjar dan juga sebagai cadangan energi (Nasir dan Syakur, 2020).

Salah satu komoditi pertanian asal ternak yang menjadi sumber protein hewani adalah daging sapi. Di dalam daging sapi terdapat nilai gizi yang sangat diperlukan oleh konsumen untuk memenuhi kebutuhan kesehatan, oleh karena itu dengan sengaja diproduksi dalam jumlah besar daging sapi (Amir, dkk. 2022). Daging yang layak dikonsumsi manusia adalah kondisi daging tersebut harus dalam keadaan aman, sehat, utuh, dan halal serta layak. Aman dikonsumsi untuk manusia (*safe for human consumption*) berarti daging dalam keadaan bebas dari bahaya atau cemaran biologis, kimia dan fisik yang dapat membahayakan

kesehatan tubuh. Maksud dari layak untuk dikonsumsi manusia adalah daging haruslah dalam keadaan normal dan tidak menyimpang dari sifat-sifat yang seharusnya agar daging dapat diterima oleh masyarakat (Arsyad, dkk. 2021).

Daging sapi yang layak untuk dikonsumsi memiliki ciri khas warna daging yang tidak pucat. Sedangkan daging sapi segar ditandai dengan warna merah, bersih dan guratan lemaknya berwarna kuning. Ciri kedua adalah teksturnya yang kenyal dan tidak berlendir. Kemudian beraroma segar dan permukaannya relatif kering (Darmansah, dkk. 2022). Untuk daging sapi, cemaran atau kontaminasi bisa datang dari rumah pemotongan hewan dan peternakan yang tidak dijaga kebersihannya, sumber air, dan iklim tempat daging ditangani sebelum tiba di pembeli. Untuk mendapatkan daging sapi dalam kondisi aman, sehat, utuh dan halal (ASUH) maka diharapkan dapat memenuhi persyaratan penyediaan daging sapi yang kandungan mikroba tidak melebihi Batas Maksimum Cemaran Mikroba (BMCM). Rumah Pemotongan Hewan (RPH) ialah lokasi yang rentan dengan resiko kontaminasi cukup tinggi oleh kontaminasi mikroorganisme patogen (Advinda, dkk. 2022).

Bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan oleh pertumbuhan mikroba bisa terjadi pada daging. Kerusakan daging dapat diperhatikan dari segi perubahan bau, warna maupun keamanan pangan akibat pencemaran oleh mikroorganisme. Menurut standar SNI (2008), bahwa kandungan mikroba pada daging segar atau beku adalah 1×10^6 total mikroorganisme, Coliform 1×10^2 , *Eschericia coli* 1×10^1 (Advinda, dkk. 2022).

Pasar tradisional merupakan pasar yang masih tetap mempertahankan

eksistensinya terlepas dari pengaruh perkembangan pasar modern perkotaan dan pedesaan. Pasar tradisional adalah pasar yang masih memakai sistem transaksi atau jual beli dengan tawar menawar dan biasanya barang yang dijual berupa barang kebutuhan pokok (Bebas, dkk. 2016). Beberapa pedagang daging dalam pasar tradisional tidak memberikan informasi berupa sektor atau merek tentang hamburger yang dijual. Begitu pula dengan keadaan tempat mereka berjualan umumnya berantakan dan banyak lalat. Namun, konsumen tetap membeli daging sapi di pasar tradisional meskipun dalam situasi ini. Ada dua hal yang melatarbelakangi perilaku tersebut, yaitu terkait dengan harga yang umumnya lebih murah jika dibandingkan dengan pasar modern dan kualitas daging yang lebih segar karena langsung dibawa dari Rumah Potong Hewan (RPH) (Prasetyo, dkk. 2013). Berdasarkan kepentingan dari pemenuhan kualitas daging bagi konsumen maka perlu dilakukan pengujian analisis kualitas daging sapi dengan menggunakan uji organoleptik dan *Total Plate Count* (TPC).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan di atas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana tingkat pencemaran bakteri pada daging sapi berdasarkan uji organoleptik dan *Total Plate Count* (TPC) di Pasar Tradisional Kabupaten Sampang?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang diuraikan di atas, maka penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pencemaran bakteri pada daging sapi berdasarkan uji organoleptik dan *Total Plate Count* (TPC) di Pasar Tradisional Kabupaten Sampang.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian di atas, maka manfaat penelitian ini sebagai berikut:

- 1.4.1** Hasil penelitian di harapkan bisa bermanfaat sebagai referensi dan pengembangan ilmu pengetahuan bagi mahasiswa kedokteran hewan dalam masa pendidikan dan memperluas wawasan.
- 1.4.2** Sebagai bahan pengetahuan bagi peneliti, peternak dan pedagang daging sapi dalam meningkatkan produk daging dan pengembangan daging sapi yang lebih baik di masa yang akan datang.