

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Telur merupakan salah satu makanan asal hewan yang paling populer di masyarakat Indonesia. Telur adalah sumber makanan yang kaya protein dengan susunan asam amino yang kompleks. Selain itu telur mengandung lemak sehat tak jenuh, vitamin, dan mineral penting yang dibutuhkan oleh tubuh. Telur juga mudah dicerna dan memiliki rasa yang sedap serta harga telur relatif terjangkau dan bisa dijadikan berbagai macam produk makanan, sehingga banyak orang yang mengonsumsi telur (Dora dkk., 2018). Telur memiliki kelemahan seperti cepat rusak dan membusuk, memiliki cangkang yang cenderung rapuh atau rentan terhadap keretakan dan perubahan suhu ruangan penyimpanan telur dapat berdampak pada kualitas telur sehingga mengakibatkan perubahan kimia dan biologis pada telur tersebut. Karena hal tersebut mulai dari mengumpulkan telur dari kandang hingga penyimpanan di konsumen harus diperhatikan. Zulaekah dan Endang (2005) mengatakan bahwa pengawetan merupakan salah satu langkah yang bisa diambil untuk mengatasi situasi tersebut dan cara mengawetkan telur yang paling sederhana dan umum adalah dengan mengasinkanya (Dora dkk., 2018).

Wasito dan Rohaeni (1994) mengatakan bahwa telur asin adalah telur yang telah diolah secara utuh, dimana kandungan garamnya dapat membatasi pertumbuhan mikroba pada waktu yang sama menyebabkan bebauan yang unik, bahkan telur dapat awet lebih lama (Dora dkk., 2018).

Salmonella sp adalah bakteri patogen yang bisa menginfeksi dan menyebabkan penyakit pada manusia dan makhluk hidup lainnya. *Salmonella sp* menyebabkan infeksi melalui makanan pada manusia adalah melalui konsumsi telur asin yang terkontaminasi bakteri *Salmonella sp* yang juga dikenal sebagai penyakit *food borne disease* (Juariah dan Yanti, 2018). Demam tifoid, sering juga dikenal sebagai tifus adalah suatu penyakit yang potensial yang berujung fatal yang disebabkan oleh bakteri *Salmonella typhi*. Menurut data Organisasi Kesehatan Dunia (WHO), 11-20 juta orang terinfeksi tifus setiap tahun, dengan 128.000 hingga 161.000 orang meninggal. Penyakit ini sering dijumpai di tempat-tempat yang kekurangan air bersih dan kurangnya kebersihan lingkungan. Penyakit ini juga bisa disebabkan oleh mengkonsumsi makanan yang buruk (Yuliandi dan Hikmah, 2022). Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Juariah dan Yanti mengenai pencemaran *Salmonella sp* pada telur asin yang dijual di pasar - pasar kota Pekanbaru ditemukan kontaminasi bakteri *Salmonella sp* (Juariah & Yanti, 2018).

Pasar tradisional Dukuh Kupang Barat Surabaya merupakan pasar yang menyediakan berbagai kebutuhan pokok, salah satu produknya adalah telur asin. Perhatian khusus terhadap tingkat higienitas di pasar Dukuh Kupang Barat sangat diperlukan untuk memenuhi kriteria pasar yang menjual produk asal hewan yang aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat.

Berdasarkan penjelasan tersebut, penelitian menjadi penting untuk dilakukan guna memperoleh pemahaman yang lebih mendalam untuk mengetahui total bakteri dan ada tidaknya kandungan *Salmonella sp* pada putih telur asin di

pasar tradisional Dukuh Kupang Barat Surabaya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah disampaikan sebelumnya, penelitian ini akan berfokus pada rumusan masalah yaitu berapakah total bakteri dan adakah kandungan bakteri *Salmonella sp.* pada putih telur asin di pasar tradisional Dukuh Kupang Barat Surabaya.

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui total cemaran bakteri dan kontaminasi bakteri *Salmonella sp* pada putih telur asin di pasar tradisional Dukuh Kupang Barat Surabaya.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan bermanfaat untuk pembaca mengenai total bakteri dan kandungan bakteri *Salmonella sp* pada putih telur asin di pasar tradisional Dukuh Kupang Barat Surabaya, serta untuk himbauan kepada masyarakat tentang bahaya *Salmonellosis*.