

**Gambaran *Salmonella Sp.* Pada Ayam Olahan  
Yang Dijual Di Warung Makan Pasar Batuah  
Martapura  
Juni 2016**

Baina Rahayu<sup>(1)</sup>; Nurbidayah<sup>(1)</sup>; Muhammad  
Arsyad<sup>(1)</sup>

Akademi Analis Kesehatan Borneo  
Lestari

Jl. Kelapa Sawit 8 Bumi Berkat No. 1 Telp. (0511) 767224  
Banjarbaru  
Kalimantan  
Selatan

e-mail: baina.rahayu@yahoo.com

**Abstrak**

Ayam olahan adalah ungkepan daging ayam potong yang dibuat untuk ayam goreng. Makanan yang berbahan dasar ayam dan unggas lainnya menjadi sumber penularan *Salmonella sp.* yang paling sering dilaporkan. *Salmonella* terdapat pada usus manusia, unggas, babi, hewan peliharaan serta tikus. *Salmonella* bisa hidup di air, tanah dan udara. *Salmonella* akan mati terkena sinar matahari atau pada pemanasan suhu 60°C selama 15-20 menit. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cemaran *Salmonella sp.* pada ayam olahan yang diteliti yang dijual di warung makan Pasar Batuah Martapura. Penelitian ini bersifat survey deskriptif, sampel diambil secara total sampling sebanyak 15 sampel ayam olahan. Pengambilan sampel dilaksanakan di Pasar Batuah Martapura dan dikerjakan di Balai Laboratorium Kesehatan Provinsi Kalimantan Selatan pada Juni 2016. Dari 15 sampel ayam olahan didapatkan hasil 100% negatif *Salmonella sp.* Cemaran bakteri *Salmonella sp.* pada ayam olahan yang dijual di warung makan pasar Batuah Martapura ini memenuhi syarat yang diharapkan berdasarkan Surat Keputusan Dirjen POM NO. HK.00.06.1.52.4011/A/58 yaitu negatif/25gram. Bagi penjual agar lebih memperhatikan aspek higiene dan sanitasi dalam proses pengolahan dan penyajian makanan, serta kebersihan lingkungan agar tidak mudah terkontaminasi bakteri khususnya *Salmonella sp.* Bagi masyarakat agar tetap berhati-hati dalam memilih makanan yang dikonsumsi. Bagi peneliti selanjutnya sebaiknya pengambilan sampel dilakukan pada pagi, siang dan sore hari dan sebaiknya mengambil lebih dari 1 sampel untuk mewakili tiap warung di Pasar Batuah Martapura.

**Gambaran *Salmonella Sp.* Pada Ayam Olahan Yang Dijual Di Warung Makan  
Pasar Batuah Martapura Juni 2016**

---

Kata kunci: *Ayam Olahan*, *Salmonella sp.*

**Gambaran *Salmonella Sp.* Pada Ayam Olahan Yang Dijual Di Warung Makan Pasar Batuah Martapura Juni 2016**

## PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan dasar bagi kehidupan manusia. Makanan yang dikonsumsi sangat beragam jenis dan berbagai cara pengolahannya. (Agustina, 2009). Keamanan makanan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah makanan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia (Undang-undang RI, 1996). Cemaran biologis seperti keberadaan mikroba dalam makanan dan minuman berdasarkan keputusan Direktorat Jendral POM No. HK.00.06.1.52.4011/A/58 tentang batasan maksimum cemaran *Salmonella* dalam makanan bahan baku olahan maupun hasil olahannya adalah negatif/25 gram.

Selanjutnya penelitian Matuwo (2012), tentang Kualitas Mikrobiologis Daging Ayam pada Pasar Modern dan Tradisional di Makassar menunjukkan hasil 12 sampel ayam mentah positif *Salmonella*, karena kontaminasi berasal dari air yang digunakan sudah kotor dan ayam yang telah dicuci tidak disimpan di wadah, melainkan diletakkan di atas lantai dan diproses menjadi bagian-bagian karkas sehingga kemungkinan limbah-limbah

karkas seperti darah, bulu, kotoran dan jeroan mengkontaminasi daging ayam tersebut.

Martapura merupakan Ibukota Kabupaten Banjar, Provinsi Kalimantan Selatan. Di pusat kotanya, terdapat pasar yang setiap harinya dikunjungi banyak orang yang melakukan aktivitas jual beli ataupun hanya sekedar kuliner makanan. Makanan yang sering dibeli pengunjung salah satunya adalah ayam goreng yang berbahan dasar ayam olahan yaitu ungkepan daging ayam. Berdasarkan survey yang dilakukan pada bulan Maret 2016, letak warung makan yang berada di pinggir jalan dan dekat selokan serta kebiasaan pedagang yang kurang higienis seperti mengambil makanan tidak menggunakan alat bantu (penjepit), pencucian peralatan makan yang tidak menggunakan air mengalir, pedagang yang membiarkan makanan terbuka tanpa penutup serta tempat sampah yang berada di dekat makanan. Hal tersebut memungkinkan adanya cemaran *Salmonella sp.* pada ayam olahan.

Berdasarkan latar belakang di atas peneliti ingin melakukan penelitian tentang Gambaran *Salmonella sp.* pada Ayam Olah yang di Jual di Warung Makan Pasar Batuah Martapura Juni 2016.

## METODE PENELITIAN

### A. Jenis dan Rancangan Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini bersifat *survey deskriptif*, yaitu metode penelitian yang dilakukan untuk mendeskripsikan atau menggambarkan tentang suatu fenomena dalam masyarakat secara objektif (Notoadmodjo, 2012).

### B. Populasi dan Sampel

#### 1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah ayam olahan untuk ayam goreng di warung makan pasar Batuah Martapura yang berjumlah 15 warung makan.

#### 2. Sampel

Teknik pengambilan sampel adalah *total sampling* dari 15 sampel ayam olahan yang dijual dipasar Batuah Martapura.

### C. Instrumentasi

1. Persiapan pemeriksaan sampel yang diteliti pada laboratorium yaitu :

- a. Alat pengambilan sampel adalah plasit klip steril, *box ice*.
- b. Alat pemeriksaan di laboratorium adalah inkubator, ose bulat, cawan petri, tabung reaksi, rak tabung, lampu spritus, korek api, timbangan digital, spatula, glass arloji, tissue, mortir dan stamper, spidol, etiket, pipet ukur steril, ball pipet, hot plate, autoklaf, kapas, masker, sarung tangan.
- c. Media pemeriksaan adalah *Brain Heart Infusion (BHI)* dan *Rambach Agar*.
- d. Bahan yang digunakan adalah aquades, alkohol 70%.

### D. Pengolahan dan Analisis Data

#### 1. Teknik pengolahan data

Pengolahan data pada penelitian ini dilakukan dengan tahapan sebagai berikut (Notoadmodjo, 2012)

a. *Coding* data

Pemberian kode pada atribut variabel penelitian untuk memudahkan dalam pengolahan data.

b. *Editing* data

Data yang dilakukan melalui pemeriksaan ulang oleh peneliti yang bertujuan untuk melihat ada atau tidaknya letak kekeliruan dalam pemeriksaan tersebut.

c. Tabulasi Data

Pengumpulan data dalam suatu data menurut sifat yang dimiliki sesuai dengan tujuan yang peneliti.

2. Analisis Data

Data yang terkumpul diklompokan dan dibuat tabel, kemudian hasil dinyatakan dalam bentuk persentase cemaran *Salmonella sp.* terdapat dalam sampel yang diperiksa.

Cara perhitungan persentase akan Pasar Batuah Martapura

Rumus: 
$$P = \frac{\text{Jumlah sampel yang terdapat}}{\text{Jumlah sampel yang diperiksa}} \times 100 \%$$

b : Jumlah sampel yang diperiksa

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan Hasil pemeriksaan *Salmonella sp.* pada ayam olahan yang dilakukan pada tanggal 03 sampai 06 Juni 2016 dengan 15 sampel didapatkan hasil pada tabel 4.1 berikut:

Tabel 4.1 Hasil Pemeriksaan Gambaran *Salmonella sp.* pada Ayam Olahan yang dijual di Warung M

No.	Kode Sampel	Nama Sampel	Cemaran <i>Salmonella sp.</i>	Nilai standar BPOM	Keterangan
1	01	Ayam Olahan	-	Negatif/25	Tidak tercemar
2	02	Ayam Olahan	-	Negatif/25	Tidak tercemar
3	03	Ayam Olahan	-	Negatif/25	Tidak tercemar
4	04	Ayam Olahan	-	Negatif/25	Tidak tercemar
5	05	Ayam Olahan	-	Negatif/25	Tidak tercemar
6	06	Ayam Olahan	-	Negatif/25	Tidak tercemar
7	07	Ayam Olahan	-	Negatif/25	Tidak tercemar
8	08	Ayam Olahan	-	Negatif/25	Tidak tercemar
9	09	Ayam Olahan	-	Negatif/25	Tidak tercemar
10	10	Ayam Olahan	-	Negatif/25	Tidak tercemar
11	11	Ayam Olahan	-	Negatif/25	Tidak tercemar
12	12	Ayam Olahan	-	Negatif/25	Tidak tercemar
13	13	Ayam Olahan	-	Negatif/25	Tidak tercemar
14	14	Ayam Olahan	-	Negatif/25	Tidak tercemar
15	15	Ayam Olahan	-	Negatif/25	Tidak tercemar

**Gambaran *Salmonella Sp.* Pada Ayam Olahan Makan Pasar Batuah Martapura Juni 2016**



Keterangan:

P : Persentase ayam  
 olahan yang  
 terkontaminasi  
*Salmonella sp.*

a : Jumlah sampel  
 yang positif atau negatif  
*Salmonella sp.*

Berdasarkan Tabel 4.1 tidak ditemukan adanya cemaran *Salmonella sp.* pada 15 sampel ayam olahan yang dijual di warung makan Pasar Batuah Martapura.

Cemaran bakteri *Salmonella sp.* pada ayam olahan yang dijual di warung makan pasar Batuah Martapura ini memenuhi syarat yang diharapkan berdasarkan Surat Keputusan Dirjen POM NO. HK.00.06.1.52.4011/A/58 yaitu negatif/25gram.

Menurut Salmi (2006), apabila terdapat *Salmonella sp.* pada makanan dan minuman maka makanan dan minuman tersebut tidak memenuhi syarat kesehatan walaupun jumlahnya belum dapat menimbulkan penyakit pada manusia, maka makanan dan minuman tersebut harus melalui pengolahan penyajian yang tepat untuk dapat menimbulkan bakteri *Salmonella*

*sp.* pada makanan dan minuman tersebut.

Menurut Depked RI (2004), penjual makanan yang memenuhi syarat higienis yaitu tidak menderita penyakit yang mudah menular, menutup luka, menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, pakaian, memakai celemek dan penutup kepala, mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan, mengambil makanan dengan alat bantu (penjepit), tidak merokok, tidak menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut dan bagian lainnya), tidak batuk atau bersin dihadapan makanan..

Menurut Kemenkes RI (2003), syarat yang benar tentang sanitasi lingkungan tempat berjualan yaitu lokasinya harus cukup jauh dari sumber pencemaran atau dapat menimbulkan pencemaran makanan seperti pembuangan sampah terbuka, tempat pengolahan limbah, jalan yang ramai dengan kecepatan tinggi.

## KESIMPULAN

Dari penelitian yang dilakukan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Tidak terdapat cemaran

## SARAN

1. Bagi penjual

Disarankan agar penjual ayam olahan agar lebih memperhatikan aspek higiene dan sanitasi dalam proses pengolahan dan penyajian makanan, serta kebersihan lingkungan agar tidak mudah terkontaminasi bakteri khususnya *Salmonella sp.*

2. Bagi masyarakat

Untuk memberikan informasi kepada masyarakat agar tetap berhati-hati dalam memilih makanan yang dikonsumsi.

3. Bagi peneliti berikutnya

Sebaiknya Pengambilan Sampel dilakukan pada pagi, siang dan sore hari. Dan sebaiknya mengambil lebih dari 1 sampel untuk mewakili tiap warung di

*Salmonella sp.* pada ayam olahan di warung makan Pasar Batuah Martapura.

2. Persentase cemaran *Salmonella sp.* pada ayam olahan di warung makan Pasar Batuah Martapura adalah 100% negatif.

Pasar Batuah Martapura.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, F., Pambayun, R., Febry, F. 2009. *Higiene dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional Di Lingkungan Sekolah Dasar Di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang.* Palembang.
- Notoadmodjo, S. 2002. *Metode Penelitian Kesehatan.* Renika Cipta. Jakarta.
- Matuwo., dan Almuqni. 2012. *Kualitas Mikrobiologis Daging Ayam pada Pasar Modern dan Tradisional di Makassar.* Fakultas Peternakan Universitas

Hasanuddin. Makasar.

Salmi. 2006. *Pemeriksaan Salmonella sp. pada Minuman Teh Telur yang Dijual di Warung Minuman Pasar Kurai Taji Kecamatan Pariaman Selatan Kota Pariaman Propinsi Sumatra Barat Tahun 2006*. Skripsi FKM Universitas Sumatra Utara. Medan.

Undang-Undang RI. 1996.  
Nomor 7, tentang *Pangan*.