

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Telur adalah makanan yang banyak dikonsumsi masyarakat luas dalam kehidupan sehari – hari. Telur ayam memang bahan makanan yang mudah diolah, tetapi harus berhati – hati dalam mengkonsumsi telur yang tidak dimasak dengan benar. Berbagai penelitian tentang telur telah dilakukan dan hasilnya menunjukkan bahwa mikroorganisme seperti bakteri dapat mengkontaminasi telur. Bakteri yang sering mengkontaminasi telur adalah genus *Salmonella* spp. (*American Egg Board*, 2007).

*Salmonella* spp. adalah bakteri batang gram negatif tidak berspora. Bakteri ini masuk ke dalam tubuh manusia secara peroral. Penyebaran terjadi melalui air dan makanan yang terkontaminasi. *Salmonella* spp. dapat menyebabkan enteritis, infeksi sistemik, dan demam enterik. Empat serotipe penyebab demam enterik adalah *Salmonella typhi*, *Salmonella choleraesuis*, *Salmonella paratyphi A* dan *Salmonella paratyphi B*. Sebagian besar *Salmonella* spp. bersifat patogen pada hewan reservoirnya seperti unggas, tikus, babi dan kura – kura. (Brooks, Butel, Morse, 2004).

Karena itu, pada kesempatan ini, penulis mencoba mengidentifikasi keberadaan *Salmonella* spp. dalam telur ayam ras mentah yang dijual di kios di sepanjang jalan Suria Sumantri, Bandung, Jawa Barat.

### **1.2. Identifikasi Masalah**

1.2.1 Apakah dalam telur ayam ras mentah yang dijual di sepanjang jalan Suria Sumantri mengandung *Salmonella* spp.

### **1.3. Maksud dan Tujuan Penelitian**

#### **1.3.1 Maksud Penelitian**

Mengetahui ada tidaknya *Salmonella* spp. dalam telur ayam ras mentah yang dijual di sepanjang jalan Suria Sumantri, Bandung.

#### **1.3.2 Tujuan Penelitian**

Mengetahui jumlah *colony forming unit (cfu) / ml* bakteri *Salmonella* pada telur ayam ras mentah yang dijual di sepanjang jalan Suria Sumantri, Bandung.

### **1.4. Kegunaan Penelitian**

#### **1.4.1 Manfaat Akademis**

Menjadi masukan bagi para akademisi untuk melakukan penelitian serupa selanjutnya.

#### **1.4.2 Manfaat Praktis**

Menjadi informasi bagi masyarakat supaya selalu memasak telur hingga matang, karena ada kemungkinan beberapa bakteri dapat hidup dalam telur yang masih mentah / setengah matang.

### **1.5. Kerangka Pemikiran**

Hal – hal yang mendasari penelitian ini adalah :

- a. *Salmonella* spp. dapat hidup di dalam telur (*American Egg Board*, 2007).
- b. *Salmonella* spp. dapat mencemari telur apabila induk ayamnya terinfeksi *Salmonella*. (*American Egg Board*, 2007).
- c. *Salmonella* spp. mati bila dipanaskan  $62,8^{\circ}$  C (*American Egg Board*, 2007).
- d. Telur mentah dijual di sepanjang jalan Surya Sumantri.

Berdasarkan hal – hal tersebut, telur mentah yang dijual di sepanjang jalan Suria Sumantri mungkin terkontaminasi *Salmonella* spp.

#### **1.6. Metode Penelitian**

Penelitian ini menggunakan studi prospektif laboratorik dan metode *pour plate*. Jumlah sampel adalah 30, diambil dari 10 kios di sepanjang jalan Surya Sumantri. Putih dan kuning telur diencerkan dengan akuades steril, kemudian masing – masing putih dan kuning telur tadi dicampur dengan agar *Salmonella – Shigella* (agar SS) dan diinkubasi 37° C selama satu malam.

#### **1.7. Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian dilakukan di Laboratorium Mikrobiologi Fakultas Kedokteran Universitas Kristen Maranatha pada bulan Mei – Desember 2008.