

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Masalah keamanan pangan (*food safety*) dari produk pangan sangat penting bagi produsen, penjual, dan konsumen. Aspek keamanan pangan telah menjadi masalah global yang perlu mendapat perhatian utama bagi masyarakat. Kurang tanggapnya masyarakat terhadap aspek keamanan pangan ini telah melahirkan berbagai kasus keracunan pangan.

Data statistik dari WHO, menyatakan bahwa 1.8 juta orang meninggal dunia dikarenakan keracunan makanan yang disebabkan oleh penyakit diare (WHO, 2007). Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan atau dikenal dengan *foodborne disease outbreak* didefinisikan oleh WHO sebagai suatu kejadian saat dua orang atau lebih menderita sakit setelah mengonsumsi pangan yang secara epidemiologi terbukti sebagai sumber penularan (BPOM, 2005). Anonim^a (2005), persentase terbesar yang menyebabkan keracunan pangan adalah pangan yang berasal dari hasil olahan rumah tangga. Sedangkan CDC melaporkan bahwa sekitar 50% penyebab dan media penular wabah *foodborne disease* yang berhasil ditelusuri adalah pangan asal hewan (Beier dan Pillai, 2007). Dari kasus keracunan pangan, sebanyak 90% kasus disebabkan oleh mikroba.

Penyebab *foodborne disease* yang paling utama yang berasal dari pangan asal hewan adalah *Salmonella* spp., *Escherichia coli* O157:H7, dan *Campylobacter* spp. Daging mentah (segar) dapat tercemar oleh *E. coli*, *Salmonella*, dan *Staphylococcus aureus*. Dalam daging giling dapat ditemukan *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus*, *Listeria monocytogenes*, *enterohemorrhagic E. coli* (EHEC). Bergdoll (1990) menyatakan, *S. aureus* 10⁵ CFU/g merupakan pedoman terhadap kerawanan adanya toksin pada karkas ayam mentah. Karkas ayam mentah yang digunakan sebagai bahan sate telah tercemar *S. aureus* sebanyak 1.60 x 10⁶ CFU/g. Pemanasan dapat menurunkan total *S. aureus* menjadi 4.30 x 10³ CFU/g dan total bakteri menjadi 6.40 x 10⁵ CFU/g. Walaupun total mikroba selama pengolahan menurun, angka tersebut masih tinggi. Proses pemasakan atau pemanasan dapat menurunkan cemaran mikroba menjadi 10³ CFU/g dan negatif terhadap *Salmonella* sp. Pada kasus-kasus keracunan makanan, biasanya jumlah *S. aureus* mencapai 10⁸ CFU/g atau lebih (Harmayani *et al.* 1996). Pemanasan dapat menurunkan total *S. aureus* menjadi 2.60 x 10³ CFU/g. Namun populasi *S. aureus* meningkat menjadi 1.50 x 10⁴ CFU/g selama proses pengangkutan dan menunggu waktu disajikan (pada suhu kamar selama 7.50 jam). Oleh karena itu, penyajian merupakan tahap penting yang perlu mendapat perhatian. Batas maksimum cemaran mikroba dalam karkas ayam mentah berdasarkan SK Dirjen POM No. 03726/8/SK/VII/85 adalah 10⁶ CFU/g dan harus negatif dari *Salmonella* sp. Jika mengacu pada peraturan itu maka kualitas karkas ayam yang digunakan dalam industri jasa boga tersebut sudah tergolong buruk. Apalagi tingkat cemaran *Salmonella* sp. Sebanyak 10⁵ CFU/g sudah dalam ambang yang membahayakan konsumen. Namun demikian, proses pemasakan atau pemanasan dapat menurunkan cemaran mikroba menjadi 10³ CFU/g dan negatif terhadap *Salmonella* sp. (Keswandani, 1996).

Kontaminasi daging dengan mikroba patogen sampai saat ini tetap menjadi masalah kesehatan masyarakat, karena dapat menyebabkan penyakit jika terjadi kesalahan dalam penanganan, pemasakan atau penyimpanan produk. Pencegahan keracunan dapat dilakukan dengan penerapan praktek sanitasi dan proses pemasakan serta penyimpanan yang benar.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Faktor resiko utama pada praktek preparasi mencakup kontaminasi silang dari pangan mentah ke produk yang telah dimasak melalui refrigerator, tangan yang terkontaminasi, papan pengiris (talenan) dan lap kerja, ketidakcukupan suhu penyimpanan dingin, ketidakcukupan suhu dan waktu pemasakan, kesalahan dalam proses penanganan setelah proses pemasakan termasuk diantaranya proses pendinginan lambat dan atau rekontaminasi.

Menurut Poloengan *et al.*, (2005), 20–100% daging ayam yang dipasarkan di Jakarta, Bogor, Sukabumi, dan Tangerang tercemar bakteri *C. jejuni*. Oleh karena itu, berkembangnya industri jasa boga di Indonesia perlu mendapatkan perhatian, terutama dalam kaitannya dengan penyediaan pangan yang berasal dari unggas. Produk olahan unggas seperti sate ayam, ayam panggang maupun ayam opor yang diproduksi oleh industri jasa boga berisiko tercemar mikroba. Sehingga perlu dilakukan kajian risiko mengenai besarnya peluang suatu produk pangan hewani yang dapat menyebabkan diare.

Dengan adanya laporan mengenai kejadian diare tersebut maka akan dilakukan penelitian mengenai survei konsumsi produk pangan asal hewan sehubungan dengan risiko terjadinya diare akibat mengonsumsi produk pangan hewani. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui peluang terjadinya diare akibat konsumsi produk hewani yang dihitung melalui penentuan nilai risiko relatif. Faktor risiko relatif (RR) ditentukan berdasarkan persentase insiden atau angka serangan (Attack Risk) untuk kelompok terpapar (AR) pada suatu populasi dengan persentase Insiden atau angka serangan (Attack Risk) untuk kelompok tidak terpapar (AR) pada suatu populasi. Perolehan nilai RR pada jenis produk pangan hewani ini dilakukan melalui teknik survei konsumsi pangan produk hewani dengan pengisian kuisioner yang mencakup informasi mengenai konsumsi produk pangan hewani tertentu dengan asumsi telah tercemar atau terkontaminasi oleh mikroba.

1.2 TUJUAN PENELITIAN

Tujuan Umum

Tujuan umum pada penelitian ini adalah menentukan peluang terjadinya diare akibat mengonsumsi produk hewani melalui nilai RR

Tujuan Khusus

1. Mengetahui tingkat preferensi dan frekuensi konsumsi produk hewani olahan.
2. Mengetahui status kejadian diare pada responden melalui data primer.
3. Mengetahui peluang diare akibat konsumsi produk hewani tertentu olahan berdasarkan nilai RR (Relatif Risk).

1.3 MANFAAT PENELITIAN

Penelitian ini diharapkan bermanfaat untuk menambah pengetahuan dan wawasan bagi peneliti dalam hal adanya kejadian diare yang disebabkan oleh konsumsi produk hewani olahan. Penelitian ini dapat memberikan kontribusi kepustakaan pada masyarakat untuk memerhatikan sistem pengolahan, sistem penyimpanan, penjagaan sanitasi lingkungan dan higienitas, sebagai bentuk kewaspadaan terhadap kesehatan. Selain itu, penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan pustaka bagi instansi-instansi terkait.