

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Industri pangan sangat berperan penting dalam memenuhi konsumsi pangan yang baik, bermutu dan memiliki nilai gizi yang tinggi untuk manusia. Salah satu industri yang berperan memenuhi kebutuhan pangan dan memiliki nilai gizi dan bermutu tinggi adalah ayam. Salah satu jenis ayam yang dikembangkan untuk mencapai sasaran tersebut adalah ayam jenis petelur. Ayam petelur adalah ayam yang diternakkan untuk diambil telurnya untuk dikonsumsi, selain itu jika ayam sudah di afkir dagingnya juga diambil untuk dikonsumsi. Ayam petelur termasuk ke dalam jenis unggas, di mana ayam petelur dipelihara untuk diambil telurnya sebagai kebutuhan pangan manusia. Ayam petelur yang diternakkan merupakan keturunan dari sub spesies ayam hutan yang sering dikenal sebagai ayam hutan merah (*Gallus gallus*).

Telur merupakan sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat dan bergizi tinggi. Sebutir telur terdiri dari kulit telur, lapisan kulit telur (kutikula), membran kulit telur, putih telur (albumen), kuning telur (*yolk*), bakal anak ayam (*germ spot*) dan kantung udara. Telur juga sering dimanfaatkan sebagai lauk dan tambahan campuran berbagai jenis olahan makanan. Telur termasuk ke dalam bahan pangan yang sangat baik untuk anak-anak yang sedang dalam proses pertumbuhan karena telur mengandung protein yang baik untuk memacu pertumbuhan. Mengonsumsi makanan yang mengandung protein yang baik juga dianjurkan untuk ibu hamil, ibu menyusui dan orang sakit. salah satu makanan yang disarankan untuk dikonsumsi adalah makanan olahan telur.

Di Indonesia telur banyak menjadi bahan utama untuk membuat beragam

jenis kuliner baik tradisional maupun modern. Ada banyak olahan telur khas nusantara antara lain rendang telur dari Sumatera Barat, telur pindang dari Yogyakarta, betok telur dari Jawa Tengah, tahu telur dari Jawa Timur, telur bumbu dari Bali, acar telur dari Kalimantan Timur. Sedangkan olahan telur modern diantaranya adalah omelet, mayonaise. Berbagai macam olahan telur tersebut memiliki ciri khas dan rasa yang berbeda-beda sehingga memiliki daya tarik tersendiri. Selain dari segi rasa yang enak mengonsumsi olahan telur juga mempunyai manfaat yang baik bagi tubuh. mengonsumsi telur juga bisa membantu menjaga kesehatan jantung dan pembuluh darah.

Salah satu olahan telur yang sering kita jumpai adalah telur gulung. Telur gulung merupakan makanan tradisional dan salah satu variasi dari olahan telur yaitu telur goreng. Pada proses pemasakannya, telur gulung akan digoreng dan akan digulung menggunakan sebuah tusukan yang biasanya dibuat dari pohon bambu. Telur gulung ini sering dijual di tempat yang ramai contohnya di sekolah, acara hajatan, pinggir taman. Telur gulung termasuk jajanan legendaris karena sudah ada sejak tahun 90-an. Proses pembuatan telur gulung ini tergolong sangat mudah karena hanya memerlukan bahan-bahan yang simpel saja yaitu telur, air, tepung terigu, tusuk bambu, minyak, garam dan penyedap. Beberapa kalangan, terutama anak sekolah menyukai telur gulung ini karena memiliki rasa yang gurih dan harga yang terjangkau.

Kebersihan dalam proses pembuatan telur gulung harus diperhatikan agar tidak terkontaminasi oleh bakteri. Kontaminasi telur gulung bisa berasal dari bahan baku yang digunakan untuk membuat telur gulung yaitu pada kulit telur terdapat banyak kotoran yang sebelum digunakan tidak dicuci terlebih dahulu maka telur

tersebut bisa tercemar bakteri. Tempat yang kurang bersih juga dapat menjadi faktor penyebab terjadinya kontaminasi, penjualan telur gulung yang dijual secara terbuka dapat menyebabkan adanya bakteri masuk melalui kaki lalat atau kaki serangga yang hinggap pada makanan dan dapat melalui alat yang digunakan.

Beberapa bakteri dapat mengontaminasi jajanan kuliner pinggir jalan salah satunya yaitu *Escherichia coli*. Pada penelitian yang dilakukan Erlinawati dan Putri (2022) didapatkan Hasil penelitian dilakukan identifikasi bakteri patogen pada jajanan telur gulung yang dijual di Kecamatan Syiah Kuala Banda Aceh, menunjukkan bahwa sampel telur gulung tercemar beberapa jenis bakteri yang berbahaya. Jumlah koloni bakteri bervariasi mulai dari sebaran terendah yaitu  $1 \times 10^5$  CFU/g dan tertinggi yaitu  $1 \times 10^6$  CFU/g. Bakteri-bakteri tersebut adalah bakteri *Citrobacter freundii*, *Proteus mirabilis* dan bakteri patogen *Salmonella sp.*

Berdasarkan uraian tersebut, maka dilakukan peneliti dengan judul “**Analisis Total Koloni Bakteri, *Escherichia coli* dan pH Pada Jajanan Telur Gulung di Kelurahan Gunung Pangilun, Kecamatan Padang Utara, Kota Padang**”

### **1.2. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah apakah terdapat cemaran bakteri, *Escherichia coli* pada jajanan telur gulung yang dijual oleh beberapa pedagang telur gulung yang berada di kelurahan Gunung Pangilun, Kecamatan Padang Utara, kota Padang.

### **1.3. Tujuan**

Untuk mengetahui jumlah total koloni bakteri, *Escherichia coli*, dan pH pada jajanan telur gulung yang dijual oleh beberapa pedagang di kelurahan Gunung Pangilun, Kecamatan Padang Utara, kota Padang.

#### 1.4. Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui jumlah total koloni bakteri, *Escherichia coli*, dan pH, serta Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi untuk konsumen telur gulung khususnya yang berada di kelurahan Gunung Pangilun, Kecamatan Padang Utara kota Padang.

#### 1.5. Hipotesis

Pedagang telur gulung yang berjualan dipinggir jalan secara terbuka serta higienis dan sanitasi yang kurang baik mengakibatkan tingginya sumber kontaminasi pada jajanan telur gulung.

