

**INSIDEN PEREDARAN AYAM TIREN PADA PASAR
TRADISIONAL DI SURABAYA**

***THE INCIDENCE OF CARRION CHICKEN SALES IN SURABAYA
TRADITIONAL MARKETS***

Sheila Marty Yanestria dan Freshinta Jellia Wibisono

Laboratorium Kesehatan Masyarakat Veteriner, Fakultas Kedokteran Hewan,
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya. Jl. Dukuh Kupang XXV/54, Surabaya
60225.

Email : sheila.marty11.sm@gmail.com

ABSTRAK

The aimed of this research was to know the incidence of carrion chicken sales in Surabaya traditional markets. The samples used in this study were chicken meats that had physical characteristics resembling carrion chicken. Chicken meat samples were taken from 20 traditional markets in Surabaya consisting of 5 traditional markets in North Surabaya, 5 traditional markets in East Surabaya, 5 traditional markets in south Surabaya, and 5 traditional markets in West Surabaya. Each traditional market had taken 10 samples of chicken meat each weighing 100 grams coming from different seller. The methode of carrion chicken test that used in this reseach was Malachyte Green Test by Warris method. The results showed that there were no positive sample of carrion chicken in North Surabaya, 9 positive samples of carrion chicken in West Surabaya, 24 positive samples of carrion chicken in South Surabaya, and 14 positive samples of carrion chicken in East Surabaya. The incidence of carrion chicken sales in Surabaya traditional markets showed that there were 47 positive carrion chickens or 23.5% of 200 samples taken.

Keyword : carrion chicken, tradisional market, Surabaya

PENDAHULUAN

Produk hewan memiliki nilai yang mengandung asam amino essensial dan kualitas tinggi bagi kemaslahatan manusia. Khusus pangan asal hewan yang tidak bisa diganti dengan protein nabati atau protein sintetis berupa daging, telur dan susu lainnya, sehingga sangat bermanfaat merupakan protein hewani yang bagi pertumbuhan, kesehatan dan

mencerdaskan kehidupan bangsa (Departemen Pertanian, 2008).

Salah satu bahan pangan asal hewan yang merupakan sumber protein adalah daging ayam, selain merupakan sumber protein daging ayam juga kaya akan lemak, mineral, serta zat lainnya yang diperlukan oleh tubuh. Keunggulan yang dimiliki daging ayam, antara lain: harga masih cukup terjangkau, kandungan zat gizi cukup baik dan dapat dikonsumsi oleh segala lapisan konsumen, termasuk balita maupun yang sedang menjaga asupan gizi untuk kesehatan. Daging ayam dirasakan merupakan pilihan yang tepat bagi masyarakat golongan menengah ke bawah. Hal ini menyebabkan permintaan daging ayam meningkat (Triyantini dkk., 2000).

Menurut Badan Pusat Statistik (2015), konsumsi rata-rata

per kapita seminggu daging ayam semakin meningkat. Konsumsi rata-rata per kapita seminggu daging ayam pada tahun 2012 mencapai 0,076 kg, tahun 2013 mencapai 0,078 kg dan tahun 2014 mencapai 0,086 kg.

Meningkatnya permintaan daging ayam diikuti dengan semakin maraknya kasus-kasus negatif menyangkut daging. Kasus penjualan ayam mati kemarin (tiren) beberapa tahun terakhir terjadi di beberapa daerah. Ayam tiren pada dasarnya adalah ayam bangkai yaitu ayam yang mati bukan karena disembelih pada saat masih hidup melainkan ayam yang sebelumnya telah mati kemudian sengaja disembelih untuk dijual di pasar. Informasi yang kurang menyebabkan kasus ini tidak banyak diketahui oleh masyarakat terutama konsumen daging ayam. Peristiwa ini jelas sangat

memprihatinkan karena sangat merugikan dan mengesampingkan keamanan dan kehalalan pangan bagi konsumen (Mutiasari dkk., 2014).

Beredarnya daging ayam tiren sangat meresahkan masyarakat. Mereka takut mengkonsumsi daging ayam tiren, karena haram. Selain itu, daging ayam tiren sudah tidak selayaknya dikonsumsi, karena daging ini tidak baik bagi kesehatan. Kandungan mikroorganisme pada daging ayam tiren meningkat drastis

dari kondisi aman untuk dikonsumsi karena darah merupakan media yang baik untuk berkembangbiaknya bakteri. Pada ayam yang disembelih darah dikeluarkan sebanyak mungkin, sehingga karkas tidak mudah busuk, sementara pada daging ayam tiren darah tidak dikeluarkan sehingga menjadi media yang baik untuk pertumbuhan bakteri dan daging akan cepat busuk (Mutiasari dkk., 2014).

METODE PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April sampai Mei 2017 di Laboratorium Kesehatan Masyarakat Veteriner Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.

Pengambilan Sampel

Pengambilan sampel menggunakan metode *Purposive*

Sampling yaitu cara penarikan sampel yang dilakukan dengan memilih subjek berdasarkan kriteria spesifik yang ditetapkan peneliti. Sampel daging ayam yang diambil adalah daging ayam yang memiliki ciri-ciri fisik menyerupai ayam tiren. Sampel daging ayam diambil dari 20 pasar tradisional di Surabaya yang

terdiri dari 5 pasar tradisional di daerah Surabaya Utara, 5 pasar tradisional di daerah Surabaya Timur, 5 pasar tradisional di daerah Surabaya selatan dan 5 pasar tradisional di daerah Surabaya Barat. Setiap pasar tradisional diambil 10 sampel daging ayam masing-masing seberat 100 gram yang berasal dari pedagang yang berbeda. Tiap sampel daging ayam ditempatkan pada kantong plastik, kemudian dimasukkan ke dalam *ice box* selama transportasi dari pasar tradisional sampai ke laboratorium.

Pengujian Ayam Tiren

Pengujian ayam tiren yang dilakukan pada penelitian ini adalah

metode Warris (1977). Pertama, daging ayam ditimbang seberat 20 gram. Daging ayam dihaluskan dan ditambahkan aquadest sebanyak 20 ml sampai homogen, kemudian disaring. Sebanyak 1 ml ekstrak dimasukkan ke dalam tabung reaksi, lalu ditambahkan *Malachite Green* sebanyak 1 tetes dan didiamkan selama 20 menit. Setelah itu, tambahkan H₂O₂ 12% 1 tetes ke dalamnya dan diamati warna dari larutan tersebut. Hasil uji positif ditunjukkan dengan larutan berwarna kehijauan dan hasil uji negatif ditunjukkan dengan larutan berwarna biru. Pengujian sampel dilakukan secara duplo.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian insinden peredaran ayam tiren pada pasar

tradisional di Surabaya terlihat pada tabel 1, tabel 2, tabel 3, dan tabel 4.

Tabel 1. Hasil Deteksi Peredaran Ayam Tiren pada Pasar Tradisional di Surabaya Utara

Pasar	Positif		Negatif	
	f	%	f	%
SU 1	-	0	10	100
SU 2	-	0	10	100
SU 3	-	0	10	100
SU 4	-	0	10	100
SU 5	-	0	10	100
Total	-	0	50	100

Tabel 2. Hasil Deteksi Peredaran Ayam Tiren pada Pasar Tradisional di Surabaya Barat

Pasar	Positif		Negatif	
	f	%	f	%
SB 1	5	50	5	50
SB 2	3	30	7	70
SB 3	-	0	10	100
SB 4	-	0	10	100
SB 5	1	10	9	70
Total	9	18	41	82

Tabel 3. Hasil Deteksi Peredaran Ayam Tiren pada Pasar Tradisional di Surabaya Selatan

Pasar	Positif		Negatif	
	f	%	f	%
SS 1	-	0	10	100
SS 2	8	80	2	20
SS 3	-	0	10	100
SS 4	7	70	3	30
SS 5	9	90	1	10
Total	24	48	26	52

Tabel 4. Hasil Deteksi Peredaran Ayam Tiren pada Pasar Tradisional di Surabaya Timur

Pasar	Positif		Negatif	
	f	%	f	%
ST 1	-	0	10	100
ST 2	5	50	5	50
ST 3	2	20	8	80
ST 4	5	50	5	50
ST 5	2	20	8	80
Total	14	28	36	72

Hasil penelitian pada tabel 1 menunjukkan bahwa dari 50 sampel yang diambil dari 5 pasar tradisional di daerah Surabaya Utara tidak terdapat sampel positif ayam tiren (0% ayam tiren). Pada tabel 2 menunjukkan bahwa dari 50 sampel yang diambil dari 5 pasar tradisional di daerah Surabaya Barat terdapat 9 sampel positif ayam tiren (18%). Pada tabel 3 menunjukkan bahwa dari 50 sampel yang diambil dari 5 pasar tradisional di daerah Surabaya Selatan terdapat 24 sampel positif ayam tiren (48%). Pada tabel 4 menunjukkan bahwa dari 50 sampel yang diambil dari 5 pasar tradisional di daerah Surabaya Timur terdapat 14 sampel positif ayam tiren (28%).

Insiden peredaran ayam tiren pada pasar tradisional di Surabaya tertinggi terdapat di daerah Surabaya Selatan sebanyak 24 sampel dan

terendah terdapat di daerah Surabaya Utara dimana tidak terdapat sampel positif. Insiden peredaran ayam tiren pada pasar tradisional di Surabaya sebesar 47 sampel atau 23,5% dari total 200 sampel yang diambil.

Adanya temuan peredaran ayam tiren melalui uji *Malachyte green* metode Warris ini cukup meresahkan, namun perlu diperhatikan bahwa prinsip uji ayam tiren ini adalah mendeteksi tingginya kadar mioglobin dalam daging. Pada dasarnya *Malachite Green* yang digunakan pada uji ini akan berkompetisi dengan mioglobin untuk mengikat oksigen yang ada pada H₂O₂. Mioglobin memiliki afinitas yang lebih tinggi dari pada *Malachite Green* menyebabkan mioglobin akan mengikat oksigen terlebih dahulu sehingga *Malachite Green* tetap bebas dan hasil uji

menghasilkan warna hijau yang berarti positif ayam tiren. Tingginya kadar myoglobin dalam daging ini selain disebabkan oleh ayam mati sebelum disembelih, juga bisa disebabkan karena proses penyembelihan yang tidak sempurna. Proses penyembelihan yang tidak sempurna menyebabkan proses pengeluaran darah tidak sempurna, sehingga terdapat myoglobin yang tinggi pada daging ayam (Drastini dan Yudhabuntara, 2000).

Berdasarkan hasil ini, diperoleh hasil bahwa terdapat peredaran ayam tiren pada pasar tradisional di Surabaya meskipun hasil yang positif cukup rendah yaitu sebesar 23,5% dari 200 sampel yang diduga ayam tiren. Masyarakat sebaiknya tetap waspada akan peredaran ayam tiren ini dengan cara memahami ciri-ciri fisik ayam tiren sehingga terhindar dari bahaya ayam

tiren. Ciri-ciri ayam tiren menurut Kementan RI (2012) antara lain warna tidak cerah, pucat, kebiruan, merah. Warna kulit karkas terdapat bercak-bercak darah pada bagian kepala, leher, punggung, sayap, dan dada. Bau menyengat, agak anyir/amis, terkadang pembuluh darah di daerah leher dan sayap penuh darah. Bagian dalam karkas dan serabut otot berwarna kemerahan.

Daging ayam tiren memiliki kualitas yang sangat buruk, sehingga daging ini tidak baik untuk kesehatan. Hal ini dikarenakan kandungan gizinya yang kurang, banyak bakteri serta racun berada pada daging tersebut dan juga terdapat darah yang umumnya mengandung uric acid yang merupakan racun berbahaya bagi kesehatan. Uric acid yang ada di dalam tubuh akan dibawa darah yang

kemudian akan dibuang ke luar tubuh melalui ginjal. Daging yang tidak bersih dari darah dapat menyebabkan keracunan atau memperberat kerja ginjal (Godam, 2014). Bahaya lain yang dapat mengancam konsumen jika mengkonsumsi ayam tiren adalah dapat tertular penyakit zoonosis (penyakit yang bisa ditularkan dari hewan ke manusia dan sebaliknya) apabila kematian ayam disebabkan oleh penyakit zoonosis.

Menurut Godam (2014), pada ayam tiren terdapat bakteri pembusuk yang jumlahnya sudah mencapai lebih dari 10 juta/cm²

sehingga tercium bau busuk dan disusul dengan permukaan berair pada daging ayam. Pada daging ayam tiren pertumbuhan bakteri *Salmonella* sudah jauh lebih banyak dan lebih dari 300 jenis mikroorganisme yang berhasil diisolasi yang terdiri dari lebih dari 100 adalah bakteri asam laktat, kurang dari 100 mikrobakteria, 70 biakan jamur, dan 40 biakan mikrokoki. Tingginya mikroorganisme pada ayam tiren ini bisa menyebabkan gangguan kesehatan bagi yang mengkonsumsinya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penelitian ini dibiayai oleh Kementerian Riset Teknologi dan Pendidikan Tinggi melalui skema Penelitian Dosen Pemula. Penulis mengucapkan terima kasih yang

sebesar-besarnya kepada Kementerian Riset Teknologi dan Pendidikan Tinggi, Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Wijaya Kusuma

Surabaya, serta staf dosen Fakultas
Kedokteran Hewan Universitas
Wijaya Kusuma Surabaya.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. 2015. Konsumsi Rata-Rata per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Pangan Penting, 2007-2014. www.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/950. 23 Mei 2016.
- Departemen Pertanian. 2008. Pedoman Pengawasan dan Pengujian Keamanan dan Mutu Produk Hewan. Jakarta, Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner.
- Drastini, Y. Dan D. Yudhabuntara. 2000. Sensitivitas dan Spesifisitas Deteksi Daging Bangkai Ayam Broiler. *J. Sain Vet.* Vol. XVII no.2. Hlm. 34 – 38.
- Godam. 2014. Bahaya Bau, Racun dan Bakteri pada Bangkai/Mayat bagi Kesehatan Manusia. <http://organisasi.org/bahaya-bau-racun-dan-bakteripada-bangkai-mayat-bagi-kesehatan-manusia> . 25 Mei 2016.
- Kementrian Pertanian Republik Indonesia. 2012. Tanya Jawab Seputar Daging Ayam Suber Makan Bergizi. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan.
- Mutiasari, S. D., D. Rosyidi dan I. Thohari. 2014. Kualitas Fisik Daging Ayam Mati Kemarin “Tiren” dan Daging Ayam Sehat *Strain Cobb 500* Ditinjau dari Ph, Tekstur, Whc (*Water Holding Capacity*) dan Warna Daging. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Triyantini, Abubakar, R. Sunarlim dan H. Setiyanto. 2000. Mutu Karkas Ayam Hasil Teknik Pemotongan Berbeda. Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- Warris. 1977. *The Residual Blood Content Of Meat*. *Journal Food Science.* 11: 246-254.