

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Burung walet menghasilkan sarang yang sangat dicari oleh masyarakat dengan status sosial ekonomi tinggi. Sarang burung walet digunakan sebagai makanan mewah yang dikenal memiliki khasiat sejak masa Dinasti Tang (618-907) hingga Dinasti Sung (960-1279), dan konsumsi sarang ini bisa meningkatkan status sosial (Iriyani, 2012 dalam Munir, 2020). Burung walet adalah jenis burung gua yang menavigasi dalam kegelapan dengan memantulkan suara atau membuat gema, mirip dengan kelelawar. Terdapat lebih dari dua puluh empat jenis burung walet yang tersebar di seluruh dunia, Namun, hanya sedikit yang memiliki kemampuan membuat sarang. Mayoritas burung walet di dunia berasal dari jenis penghasil sarang putih dan sarang hitam. Beberapa spesies burung walet ditemukan di Indonesia, termasuk *Aerodramus fuciphagus*. Sarang burung walet (SBW) terbuat dari saliva beberapa spesies burung walet dari keluarga Apodidae (Putri, 2020).

Sarang burung walet telah menjadi lambang kekayaan, kekuasaan, dan prestise. Kualitas dan harganya sangat bervariasi tergantung pada asal geografisnya (Ma dan Liu., 2012). Negara-negara penghasil utama SBW termasuk Malaysia, Thailand, Vietnam, Filipina, China, dan Indonesia. Secara umum, SBW dari Indonesia memiliki harga yang lebih tinggi dibandingkan dengan negara lain (Lee et al., 2017). Indonesia merupakan produsen SBW terbesar, menyumbang 85% dari pasar

dunia, diikuti oleh Malaysia yang menyumbang 13% dari pasar dunia (Kong et al., 2016). Kualitas sarang burung walet ditentukan oleh spesies burung, jenis makanan, dan musim pembuatan sarang. Produktivitas sarang burung walet dipengaruhi oleh habitat mikro, yaitu lingkungan di dalam bangunan tempat burung walet beristirahat, bertelur, dan membesarkan anak-anaknya. Habitat mikro ini bersifat lokal dan mudah disesuaikan dengan kebutuhan burung walet (Hakim, 2011).

Habitat burung walet sering kali ditemukan di ruko atau bangunan lain yang dirancang khusus untuk peternakan burung ini (Conolly, 2016). Sarang burung walet adalah produk pangan hewani yang memiliki risiko terhadap kontaminasi mikroba yang dapat membahayakan kesehatan manusia. Kontaminasi mikroorganisme pada sarang burung walet bisa terjadi melalui kontak langsung saat burung tersebut bertengger, bertelur, menetas, dan merawat anaknya (Permentan, 2018). Sarang burung walet, sebagai produk pangan hewani, rentan terhadap kontaminasi mikroba yang dapat membahayakan kesehatan manusia (Saimah, 2016). Beberapa mikroba berbahaya yang dapat terdapat pada pangan asal hewan mencakup *Escherichia coli*, *Enterococcus*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium sp.*, *Salmonella sp.*, dan *Listeria sp* (Liu, 2012). Konsumsi pangan yang tidak aman dapat menyebabkan foodborne diseases, yang merupakan penyakit yang muncul akibat mengonsumsi pangan yang mengandung bahan beracun atau patogen (Nurlaela, 2011).

Di Desa Bahaur Hilir, Kecamatan Kahayan Kuala, Kabupaten Pulang Pisau, Provinsi Kalimantan Tengah, mayoritas penduduk mendukung usaha penangkaran burung walet karena dianggap dapat mengurangi pengangguran. Inisiatif ini membantu memenuhi kebutuhan masyarakat yang kurang mampu dan meningkatkan kesejahteraan mereka. Usaha ini juga berpotensi untuk meningkatkan ekspor dan menjadi sebuah pencapaian yang membanggakan bagi masyarakat setempat (Haironnisa, 2022). Berdasarkan hasil observasi, warga Desa Bahaur Hilir sebagian besar merupakan pengusaha sarang burung walet. Sarang burung waletnya sudah menjadi bahan komoditi ekspor ke negara Cina, Tiongkok, Australia, dan Singapore. Di Desa Bahaur mulai banyak berdiri bangunan untuk penangkaran sarang burung walet sejak akhir tahun 2006.

Sarang Burung Walet merupakan hasil yang dihasilkan dari air liur burung walet (*Collocalia sp.*). Fungsinya adalah sebagai tempat untuk bertelur, menetas, dan merawat anak-anaknya, serta membutuhkan beberapa tahapan proses sebelum dapat dikonsumsi (Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan tahun 2012).

Berdasarkan latar belakang di atas belum pernah dilakukan pemeriksaan bagaimana kualitas SBW yang dikirim untuk ekspor dari Desa Bahaur Hilir, oleh karena itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang cemaran bakteri Gram positif dan Gram negatif pada sarang burung walet yang dibudidayakan di Desa Bahaur.

## **1.2 Batasan Masalah**

Batasan masalah pada penelitian ini adalah identifikasi bakteri Gram positif dan Gram negatif menggunakan metode kultur dan pewarnaan Gram pada sarang burung walet yang dibudidayakan di Desa Bahaur Hilir.

## **1.3 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah pada penelitian ini yaitu bagaimana cemaran bakteri Gram positif dan Gram negatif pada sarang burung walet yang dibudidayakan di Desa Bahaur Hilir.

## **1.4 Tujuan Penelitian**

### 1.4.1 Tujuan umum

Mengetahui cemaran bakteri pada sarang burung walet yang dibudidayakan di Desa Bahaur Hilir.

### 1.4.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui ada tidaknya cemaran bakteri pada sarang burung walet yang ada pada Desa Bahaur Hilir.
2. Mengetahui persentase cemaran bakteri Gram positif dan Gram negatif pada sarang burung walet yang dibudidayakan di Desa Bahaur Hilir.

## **1.5 Manfaat Penelitian**

### 1.5.1 Manfaat Praktis

Sebagai informasi kepada masyarakat mengenai kualitas mutu sarang burung walet.

### 1.5.2 Manfaat Teoritis

Sebagai referensi tambahan di bidang Mikrobiologi mengenai cemaran mikrobiologis sarang burung walet.