

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ayam *broiler* merupakan salah satu hewan unggas yang relatif dipilih dalam upaya pemenuhan kebutuhan protein hewani karena memiliki potensi pertumbuhan dan penambahan berat badan yang cukup cepat, efisiensi pakan cukup tinggi, ukuran badan cukup besar atau gemuk dan bentuk dada yang lebar, padat dan berisi sehingga sangat efektif untuk diproduksi. Secara umum ayam *broiler* dapat memenuhi selera konsumen atau masyarakat pada umumnya, dan juga harganya pun terjangkau relatif murah (Indira, R. 2010). Dalam jangka waktu 5-6 minggu ayam *broiler* tersebut dapat mencapai berat hidup 1,4-1,6 kg dan jika dipelihara umur 7-8 minggu ayam *broiler* dapat mencapai berat hidup 1,8-2,0 kg.

Ayam *broiler* juga tidak asing lagi dikalangan masyarakat, selain bahan makanan yang mengandung nilai gizi tinggi, rasanya enak, teksturnya empuk, baunya tidak terlalu amis, ayam *broiler* juga mudah didapat dan harganya pun terjangkau bagi semua kalangan (Dewi Windiani & Diah Ari, 2014), disamping itu ayam *broiler* juga punya pilihan dan selera yang berbeda beda dengan alasan misal ayam *broiler* lebih empuk dari pada ayam kampung, atau karena ayam kampung memiliki kandungan lemak lebih sedikit dari pada ayam *broiler*. Namun, perlu diketahui dalam mengkonsumsi ayam *broiler*, juga harus memperhatikan mengenai pengaruh kebersihan pengolahannya seperti hygiene dan sanitasi.

Untuk melakukan pemotongan ayam maka diperlukan hygiene perorangan yang terlibat langsung pada proses pemotongan. Dalam Depkes RI (2013) disebutkan hygiene adalah suatu usaha kesehatan *preventif* yang menitik beratkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu. Tindakan dalam menerapkan hygiene di Rumah Pemotongan Ayam Sendangmulyo Semarang tersebut dapat dikatakan kurang konsisten, akibatnya banyak penjagal yang tidak pakai celemek, tidak pakai masker, tidak pakai *hairnet*, tidak pakai sepatu boot, tidak pakai *face shield*, dsb. Pemberlakuan seperti ini belum sepenuhnya konsisten oleh penjagal dikarenakan banyak hal diantaranya kurangnya pengetahuan, kurangnya tindakan tegas, kurangnya disiplin, dan kurangnya kesadaran.

Disisi lain dalam penerapan hygiene, juga perlu dilakukannya penerapan sanitasi, karena tindakan penerapan hygiene tak bisa lepas dari tindakan penerapan

sanitasi. Menurut Rejeki (2015) Sanitasi adalah suatu usaha untuk mencegah penyakit yang menitik beratkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan. Oleh karena itu, sangatlah penting dalam menerapkan pola kebersihan higiene dan sanitasi dalam Rumah Pemotongan Ayam, karena rumah pemotongan ayam jikadalam rumah pemotongan ayam tidak menerapkan pola higiene dan sanitasi kemungkinan dapat terjadi hal hal seperti kotoran lantai yang tercampur darah dan sampah, dinding yang berjamur dan berlumut, ruang atap yang penuh debu dan sarang serangga, dsb.

Untuk menindak lanjuti hal tersebut maka perlu diadakannya edukasi yang baik dan benar (Widyati 2002) karena pentingnya sanitasi dalam pemotongan ayam maka sudah selayaknya Rumah Pemotongan Ayam menerapkan prinsip prinsip kebersihan dan kesehatannya. Dalam hal menerapkan pola hidup bersih, higiene dan sanitasi, maka perlu diterapkannya seperti mencuci tangan pakai sabun dengan air mengalir, memakai masker, memakai celemek, buang sampah pada tempatnya, dsb.

Alasan Rumah Pemotongan Ayam menerapkan higiene dan sanitasi yang baik adalah untuk mencegah terjadinya kontaminasi, baik kontaminasi langsung maupun tak langsung, mencegah berbagai penyakit, sedangkan sanitasi Rumah Pemotongan Ayam yang baik adalah sanitasi yang dimana lingkungannya terhindar dari kontaminasi atau kotoran virus dan bakteri lainnya, seperti pembuatan instalasi air bersih, pengelolaan sampah rumah tangga, memasang IPAL (Instalasi Pengolahan Air Limbah), setelah ke toietpun menggunakan masker, ketika sakit jaga jarak untuk mencegah penularan virus kepada orang lain, karena keterlibatan manusia dalam proses pengolahan pangan sangat besar, penerapan sanitasi pada personil yang terlibat didalamnya perlu mendapat perhatian khusus. Winarno (2017) dalam buku purnawijaya menyatakan bahwa tubuh manusia berperan seperti kuda Troya bagi milyaran mikroorganisme. Dengan demikian, manusia juga berpotensi untuk menjadi salah satu mata rantai dalam penyebaran penyakit, terutama yang disebabkan oleh mikroorganisme melalui makanan.

Menurut Jenie dalam Purnawijayanti (2001) ilmu sanitasi merupakan penerapan dari prinsip-prinsip yang akan membantu memperbaiki, mempertahankan, atau mengembalikan kesehatan yang baik pada manusia. Dalam ruang lingkup sanitasi terdapat beberapa aspek penting diantaranya lingkungan, pengairan, ruang pemotongan, alat yang digunakan, wadah atau tempat ayam, dsb. Namun, sayangnya penerapan sanitasi di Rumah Pemotongan Ayam Sendangmulyo Semarang tersebut dapat dikatakan belum sepenuhnya menerapkan prinsip-prinsip higiene dan sanitasi,

karena masih adanya seperti lalat lalat yang berterbangan, lantai berlumut, pisau dan parang yang berkarat, dinding/tembok yang berdebu, dan sebagainya.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh pengetahuan higiene dan sanitasi penjagal terhadap praktik pemotongan ayam di Rumah Pemotongan Ayam Sendangmulyo Semarang?

C. Hipotesis

Ada pengaruh pengetahuan higiene dan sanitasi penjagal terhadap praktik pemotongan ayam di Rumah Pemotongan Ayam Sendangmulyo Semarang.

D. Tujuan

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh pengetahuan higiene dan sanitasi penjagal terhadap Praktik Pemotongan Ayam di Rumah Pemotongan Ayam Sendangmulyo Semarang.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis pengaruh pengetahuan higiene dan sanitasi penjagal terhadap praktik pemotongan ayam di Rumah Pemotongan Ayam Sendangmulyo Semarang
- b. Mendiskripsikan praktek higiene dan sanitasi di lingkungan Rumah Pemotongan Ayam Sendangmulyo Semarang

E. Manfaat

1. Bagi masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang penerapan higiene dan sanitasi penjagal dalam praktek pemotongan ayam di Rumah Pemotongan Ayam.

2. Bagi IPTEK

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat pada perkembangan ilmu pengetahuan tentang higiene penjagal ayam dan sanitasi di rumah pemotongan ayam sehingga dapat dipratikkan pada proses pemotongan ayam agar terjaga kebersihannya.