



SKRIPSI



**HYGIENE DAN SANITASI TEMPAT PEMOTONGAN AYAM
MAS PARNO DI PASAR KEBAYORAN LAMA
JAKARTA SELATAN
TAHUN 2017**

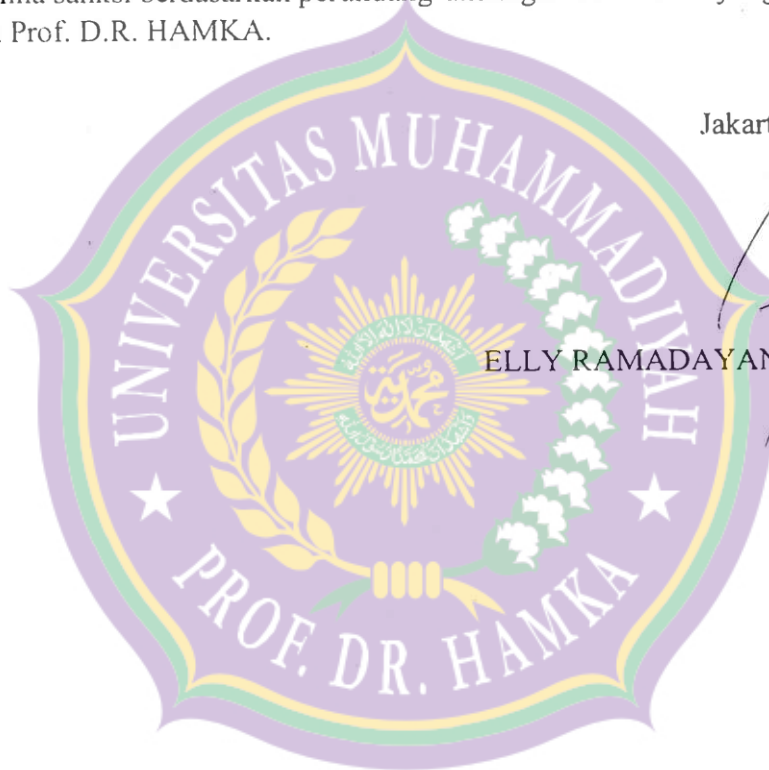
**OLEH
ELLY RAMADAYANTI ROSMALINDA
1105015033**

**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. D.R. HAMKA
JAKARTA
2017**

PERNYATAAN

Saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Skripsi dengan judul “Hygiene Dan Sanitasi Tempat Pemotongan Ayam Mas Parno Di Pasar Kebayoran Lama Jakarta Selatan Tahun 2017” merupakan hasil karya sendiri dan sepanjang pengetahuan dan keyakinan saya bukan plagiat dari karya ilmiah yang telah dipublikasikan sebelumnya atau ditulis orang lain. Semua sumber, baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya tulis dengan benar sesuai dengan pedoman dan tata cara pengutipan yang berlaku. Apabila ternyata di kemudian hari Skripsi ini, baik sebagian maupun keseluruhan merupakan hasil plagiat atau penjiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggungjawabkan sekaligus menerima sanksi berdasarkan perundang-undangan dan aturan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Prof. D.R. HAMKA.

Jakarta, 6 Desember 2017



ELLY RAMADAYANTI ROSMALINDA
1105015033

LEMBAR PERSETUJUAN

Nama : Elly Ramadayanti Rosmalinda
NIM : 1105015033
Judul Skripsi : Gambaran Hygiene dan Sanitasi Tempat Pemotongan Ayam
"Mas Parno" di Pasar Kebayoran Lama Tahun 2017.

Dinyatakan bahwa skripsi dari mahasiswa ini telah disetujui, diperiksa dan di pertahankan dihadapan Tim Penguji skripsi Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka.

Jakarta, November 2017

Pembimbing I



(Nanny Harmani S, KM . M, Kes)

Pembimbing II



(Martaferry M, Epid)

PANITIA SIDANG UJIAN SKRIPSI
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA

Panitia sidang ujian skripsi dari mahasiswa yang beridentitas:

Nama : ELLY RAMADAYANTI ROSMALINDA
NIM : 1105015033
Judul Skripsi : Gambaran Hygiene dan Sanitasi Tempat
Pemotongan Ayam “ Mas Parno” Di Pasar
Kebayoran Lama Tahun 2017.

Jakarta, Desember 2017

Ketua



(Nanny Harmani S, KM, M, Kes)

Anggota



(Arif Setyawan, SKM, M, Kes)

Anggota



(Alibbirwin, S, KM, M, EPID)

**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM SARJANA KESEHATAN MASYARAKAT
PEMINATAN KESEHATAN LINGKUNGAN
Skripsi, Nopember 2017**

Elly Rahmadayanti. R,

**“Hygiene dan Sanitasi Tempat Pemotongan Ayam “Mas Parno” Di Pasar
Kebayoran Lama Jakarta Selatan Tahun 2017”**

xvi + 116 halaman + 3 tabel + 3 gambar + 2 lampiran

ABSTRAK

Hygiene adalah usaha untuk memelihara, melindungi, dan mempertinggi derajat kesehatan badan dan jiwa. Sedangkan sanitasi adalah upaya yang dilakukan untuk menjamin terciptanya kondisi lingkungan yang memenuhi persyaratan kesehatan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kondisi Hygiene dan Sanitasi Tempat Pemotongan Ayam “Mas Parno”, yaitu meliputi konstruksi bangunan, lantai, dinding, pencahayaan, atap, dan ventilasi, serta penyediaan air bersih, air limbah/IPAL, toilet, tempat sampah, tempat cuci tangan, tempat cuci peralatan, dan tempat cuci bahan makanan. Jenis penelitian ini adalah kualitatif. Instrument yang digunakan yaitu Pedoman wawancara mendalam dibagi menjadi 2 bagian yaitu pedoman wawancara untuk pengelola tempat pemotongan ayam dan 5 orang karyawan, serta pedoman observasi menggunakan lembar checklist. Penelitian ini dilakukan Tempat Pemotongan Ayam “Mas Parno” dengan waktu penelitian dari bulan Agustus sampai dengan bulan Desember 2017.

Hasil penelitian didapatkan bahwa kondisi bangunan masih nampak kokoh namun sudah terlihat seperti bangunan tua dan usung, kondisi lantai nampak kurang bersih dan lantai ada yang retak, kondisi dinding cukup baik karena terbuat dari keramik. Namun pada dinding yang dicat, catnya sudah mengelupas dan memudar. Selain itu pada dinding juga terdapat percikan darah dari pemotongan ayam. Kondisi pencahayaan dirasa kurang, sehingga membutuhkan lampu untuk bantuan penerangan, kondisi atap cukup baik dan tidak ada atap yang bocor, dan kondisi ventilasi dirasa kurang, sehingga sirkulasi udara menjadi kurang lancar. Sumber daya manusia yang bekerja belum sepenuhnya memenuhi standar hygiene dan sanitasi, seperti saat bekerja tidak memakai pakaian khusus serta tidak dilengkapi dengan alat pelindung diri. Pengelola tempat pemotongan ayam selalu menjaga kebersihan diri dengan mencuci tangan dengan sabun setiap habis selesai bekerja, dan karyawan di tempat pemotongan ayam selalu menjaga kebersihan diri dengan mencuci tangan dengan sabun setiap habis selesai bekerja, serta mencuci peralatan yang telah selesai digunakan dengan sabun juga di air mengalir.

Kesimpulan dan saran dari penelitian ini bahwa hygiene dan sanitasi tempat pemotongan ayam “Mas Parno”, belum sepenuhnya memenuhi syarat hygiene dan sanitasi SNI 01-6159-1999, sehingga perlu ada peningkatan kualitas dengan cara perbaikan kondisi fasilitas-fasilitas yang sudah ada, serta penambahan fasilitas-fasilitas sanitasi yang belum ada di tempat pemotongan ayam “Mas Parno”.

Daftar Bacaan: 25 bacaan (1962-2014)

Kata Kunci: Hygiene, Sanitasi, dan Kondisi

**UNIVERSITY MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA
FACULTY OF HEALTH SCIENCE**

PROGRAM FOR HEALTH COMMUNITY HEALTH

ENVIRONMENTAL HEALTH ENHANCEMENT

Thesis, November 2017

Elly Rahmadayanti. R,

"Sanitation Cleaning and Sanitation" Mas Parno "In Pasar Kebayoran Lama South Jakarta 2017"

xvi + 95 pages + 3 tables + 3 images + 2 attachment

ABSTRACT

Hygiene is an attempt to care for, protect, and enhance the degree of body and soul health. While sanitation is an effort made to ensure the creation of environmental conditions that meet health requirements. The purpose of this research is to know the condition of Hygiene and Sanitation of "Mas Parno" Chicken Slaughterhouse, ie building, building, roof, and ventilation, and clean water supply, air / IPAL waste, toilet, garbage can, hand wash, equipment, and food washers. This type of research is qualitative. Instrument used is 2 sheets keyword sheet for the purpose of chicken test and 5 employees, and observation key using checklist sheet. This research was done by "Chicken Parno" Chicken Slaughtering with research time from August until December 2017.

The results of the available research appear sturdy but already looks like old buildings and uses, the condition looks less clean and there is a building crack, the wall condition is quite good because it is made of ceramic. But on the painted walls, the paint is peeling and fading. In addition to the wall there is also a splash of blood from the chicken cutting. Lighting conditions are felt less, so it requires lights to get lighting, the roof condition is good and no roof leak, and the ventilation condition is felt less, so the air circulation becomes less smoothly. Human resources who have not worked maximal hygiene and sanitation standards, such as when working do not wear special clothes and not equipped with personal protective equipment. Chicken slaughtering managers always maintain personal hygiene by washing hands with soap every time they finish their work, and employees at the chicken slaughterhouses always maintain personal hygiene with a touch of hands with soap every time they finish the work, and wash the finished equipment with soap air flows.

The conclusions and suggestions of this study are the hygiene and sanitation of the "Mas Parno" slaughterhouses, not yet equipped with the requirements of hygiene and sanitation SNI 01-6159-1999, the need for improved quality by improving the condition of existing facilities, sanitation facilities not yet available at the "Mas Parno" slaughterhouses.

Reading List: 25 reading (1962-2014)

Keywords: Cleanliness, Sanitation, and Condition

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Nama : Elly Ramadayanti Rosmalinda

Jenis Kelamin : Perempuan

Tempat Tanggal Lahir: Tangerang, 27 Februari 1994

No. Telepon/Hp : 081219461660

Alamat : Jl. Kebon Kopi No. 36 Rt. 006 Rw. 04
Kelurahan Pondok Betung- Kecamatan Pondok Aren,

Tangerang Selatan.

Agama : Islam

Email : ellyrahma036@yahoo.co.id

Pendidikan

Tahun 1999 – 2005 : SD Kartika X-4, Jakarta Selatan

Tahun 2005 – 2008 : SMPN 235, Jakarta Selatan

Tahun 2008 – 2011 : SMA Kartika X-1, Jakarta Selatan

Tahun 2011 – sekarang : Peminatan Kesehatan Lingkungan
Program Studi Kesehatan Masyarakat
Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamk

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Allah SWT atas segala karunia yang telah diberikan sehingga Skripsi ini dapat diselesaikan sesuai dengan harapan. Sholawat beserta salam semoga selalu tercurah kepada junjungan kami nabi besar Muhammad SAW yang menjadi teladan bagi kita semua.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebanyak-banyaknya dan rasa hormat yang setinggi tingginya kepada :

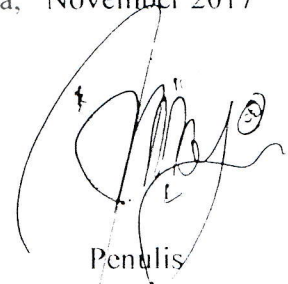
1. Kedua orang tua tercinta yang telah sepenuh hati menjaga, mendo'akan, menasehati, memberikan dukungan moral dan materil, yang senantiasa memeluk penulis dengan penuh rasa sayang hingga penulis menjadi termotivasi untuk menjadi lebih baik.
2. Ibu Dr. Dra. Ema Rahmawati, M.Kes, selaku Dekan Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah PROF.DR.HAMKA beserta jajaran Dekan, para dosen, staff dan karyawan yang telah membantu penulis dalam proses belajar mengajar di kampus yang tercinta ini.
3. Ibu Nanny Harmani S,KM , M.Kes dan Bapak Martaferry M,Epid, yang dengan penuh kesabaran disela-sela kesibukannya untuk membimbing, mengarahkan dan memberi petunjuk kepada penulis dalam membuat skripsi ini hingga selesai (Semoga Allah SWT selalu merahmati Beliau).
4. Bpk. Arif Setyawan, SKM, M.Kes selaku dosen pembimbing akademik yang selalu memberi pengarahan dan motivasi kepada penulis (Semoga Allah SWT selalu merahmati Beliau).
5. Kepada seluruh responden yang telah menyempatkan waktunya untuk membantu penulis sehingga penelitian ini bisa terwujud.
6. Kepada calon suamiku tercinta Prasetya Kusuma Mahardika S,Ikom yang selalu memotivasi tersendiri untuk penulis dikala bimbang, selalu siaga untuk penulis.

7. Teman-teman Kesehatan Masyarakat UHAMKA 2011 dan 2012 teman-teman satu peminatan Kesehatan Lingkungan 2011 yang telah memberikan dorongan dan semangat, semoga ukuwah kita tetap berlangsung.
8. Kepada Zulita Anggraini S,KM yang terus menyempatkan waktu nya kepada penulis untuk membimbing dan memotivasi dalam membuat skripsi.
9. Kepada Hendra Priyanto S,E selaku kakak sepupu penulis yang menemani dan siaga membantu penulis saat membuat skripsi.
10. Kepada teman-teman Tenggeng Rasa yang memotivasi penulis untuk segera lulus, memberikan pelajaran dan pengalaman baru yang mengajarkan bagaimana cara untuk mengatur pikiran sehingga bisa terfokus pada banyak hal secara bersamaan.

Dalam pembuatan skripsi ini penulis sangat menyadari bahwa masih banyak kekurangan-kekurangan dan masih jauh dikatakan sempurna, sehingga penulis mengharapkan dorongan, saran dan kritik yang membangun demi kesempurnaan skripsi ini dengan keterbukaan hati.

Semoga hasil karya yang kecil ini dapat memberi manfaat yang sebesar-besarnya bagi kita semua.

Jakarta, November 2017



Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
ABSTRAK	ii
HALAMAN JUDUL DENGAN SPESIFIKASI	iv
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	v
LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI	vi
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Manfaat Penelitian	8
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Pengertian Hygiene Sanitasi	11
2.2 Pengertian STTU	13
2.3 Pengertian Pasar	16
2.4 Pengertian Rumah Pemotongan Hewan	18
2.5 Pengertian Rumah Pemotongan Ayam	25
2.6 Sanitasi Rumah Pemotongan Ayam	28
2.7 Hygiene Personal Pada Rumah Pemotongan Ayam	35
BAB III KERANGKA TEORI, KERANGKA KONSEP, DAN DEFINISI ISTILAH	
3.1 Kerangka Teori	37
3.2 Kerangka Konsep	38

3.3 Definisi Istilah	40
BAB IV METODE PENELITIAN	
4.1 Jenis Penelitian	51
4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian	51
4.3 Informan Penelitian.....	52
4.4 Unit Analisis	52
4.5 Instrumen Penelitian	53
4.6 Pengumpulan Data	53
4.7 Validasi Data	54
4.8 Pengolahan Data	56
4.9 Analisa Data	56
BAB V HASIL PENELITIAN	
5.1 Gambaran Umum Tempat Penelitian	58
5.2 Karakteristik Informan	59
5.3 Variabel Hygiene dan Sanitasi	60
5.3.1 Konstruksi Bangunan.....	61
5.3.2 Fasilitas	67
5.4 Matriks Wawancara.....	78
BAB VI PEMBAHASAN	
6.1 Keterbatasan Penelitian	82
6.2 Variabel Hygiene dan Sanitasi	83
6.2.1 Konstruksi Bangunan	83
6.2.2 Fasilitas	87
6.2.3 Personal.....	88
BAB VII SIMPULAN DAN SARAN	
7.1 Simpulan	93
7.1.1 Simpulan Konstruksi Bangunan	93
7.1.2 Simpulan Fasilitas	94
7.2 Saran	95
DAFTAR PUSTAKA	97
LAMPIRAN-LAMPIRAN	

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hygiene sanitasi pada dasarnya merupakan salah satu aspek penting yang cukup berpengaruh terhadap kesehatan manusia terkait dengan diri pribadi serta lingkungan sekitarnya. Dalam meningkatkan hygiene dan sanitasi ini, sudah banyak inovasi yang diterapkan dan diaplikasikan pada negara berkembang, diantaranya inovasi yang paling mudah dilakukan yaitu melalui program promosi hygiene dan sanitasi yang diterapkan pada anak sekolah. Selain itu, promosi cuci tangan dengan sabun dan promosi tentang hygiene sanitasi yang baik adalah upaya efektif yang dapat dilakukan untuk meningkatkan hygiene dan sanitasi (Putra, 2014). Promosi hygiene sanitasi ini merupakan suatu pendekatan sebagai upaya untuk meningkatkan pengetahuan, sikap dan perilaku masyarakat yang sesuai dengan prinsip-prinsip hygiene sanitasi terhadap baik individu, keluarga maupun masyarakat (KepMenKes No. 519, 2008).

Dengan adanya program-program promosi hygiene sanitasi tersebut, diharapkan akan dapat membangun pemikiran serta kesadaran masyarakat untuk menerapkan hygiene sanitasi pada pola kehidupannya, mengingat bahwa kesehatan itu amatlah penting. Salah satu tempat yang dapat diterapkan hygiene sanitasi adalah tempat pemotongan ayam. Tempat pemotongan ayam ini merupakan usaha pemotongan ayam yang pada prinsipnya adalah menyediakan ayam segar yang berasal dari ayam sehat, dipotong dengan halal serta dikerjakan

dengan bersih dan higienis, yang biasa dikenal dengan produk ASUH (Aman, Sehat, Utuh, Halal) (Rahayu, dkk, 2011 : 202).

Usaha pemotongan ayam menjadi sektor yang penting mengingat produksi daging ayam yang terus meningkat. Selain itu, komoditas ayam pada usaha ini juga mempunyai prospek pasar yang baik karena didukung oleh karakteristik produk unggas yang dapat diterima oleh masyarakat, harga yang relatif murah dengan akses yang mudah karena sudah merupakan barang publik, dan merupakan pendorong utama penyediaan protein hewani nasional. Selanjutnya, dalam keadaan perekonomian keluarga yang terbatas, sementara agar sehat perlu tetap mengkonsumsi protein hewani, maka daging ayam menjadi prioritas pilihan yang paling layak sebagai sumber protein hewani bagi keluarga (Indrasari, 2014).

Potensi meningkatnya kebutuhan daging unggas tersebut dimanfaatkan oleh para pelaku usaha skala kecil ataupun rumah tangga untuk melakukan bisnis komoditi daging unggas sehingga bisnis komoditi tersebut berkembang dengan pesat. Namun ironisnya, perkembangan usaha tersebut tidak diimbangi dengan penerapan aspek teknis hygiene sanitasi, bahkan cenderung telah mengabaikan hak konsumen mendapatkan pangan yang aman dan layak konsumsi, karena banyak pelaku usaha (penjual unggas/daging unggas) yang melakukan pemotongan pada tempat-tempat yang tidak layak, yang kondisinya secara umum tidak memenuhi persyaratan hygiene sanitasi dan sebagian besar berlokasi di daerah padat pemukiman atau di pasar tradisional, sehingga banyak daging unggas yang beredar di masyarakat kurang memenuhi persyaratan aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) (Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Pascapanen (2010 : 4).

Di Indonesia, hampir seluruh wilayahnya memiliki pasar-pasar tradisional, begitupun juga dengan wilayah Jakarta, yang memang merupakan jantung perekonomian di Negara ini. Pada wilayah ini, khususnya pada Jakarta Selatan, terdapat pasar tradisional yang setiap harinya ramai dipadati pengunjung untuk bertransaksi jual dan beli, yaitu pasar Kebayoran Lama. Salah satu tempat yang ada di pasar Kebayoran Lama ini adalah Tempat Pemotongan Ayam “Mas Parno”. Tempat pemotongan ayam ini telah berdiri sejak lama bersaing dengan tempat pemotongan ayam lainnya. Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan peneliti, pada tempat pemotongan ayam ini pengelolaan hygiene sanitasinya belum terkelola dengan baik, di mana kondisi acak-acakan dan kurang rapi nampak terlihat pada tempat pemotongan ayam ini. Padahal, tempat pemotongan ayam ini merupakan tempat umum di dalam pasar yang banyak dikunjungi pengunjung setiap harinya. Berdasarkan Undang-Undang No. 11 Tahun 1962 Tentang Hygiene Untuk Usaha-Usaha Bagi Umum, pada Pasal 2 huruf (a) dijelaskan bahwa hygiene ialah segala usaha untuk memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan. Usaha yang dimaksud pada Pasal 2 tersebut yaitu mengenai bagaimana sebuah lingkungan usaha perlu memenuhi syarat-syarat kesehatan tertentu secara minimal agar para karyawan yang bekerja di tempat usaha tersebut tidak mudah mengalami bahaya yang ditimbulkan oleh bahan-bahan kimia ataupun faktor-faktor biologis tertentu, serta dapat bekerja dalam ruangan dan suasana yang sehat.

Selain hygiene, sebagai tempat umum, tempat pemotongan ayam “Mas Parno” ini juga diharapkan dapat memenuhi standar sanitasi tempat umum seperti

apa yang diharapkan, yaitu dengan memiliki berbagai fasilitas yang sesuai standar. Berdasarkan definisinya, tempat-tempat umum didefinisikan sebagai suatu tempat dimana orang banyak berkumpul untuk melakukan kegiatan baik secara insidental maupun secara terus menerus. Sedangkan pengertian dari Sanitasi Tempat-Tempat Umum (STTU) yaitu suatu usaha untuk mengawasi dan mencegah kerugian akibat dari tempat-tempat umum terutama yang erat hubungannya dengan timbulnya/menularnya suatu penyakit (personal.its.ac.id). Dengan demikian, maka dapat dikatakan bahwa sanitasi tempat-tempat umum merupakan usaha untuk mengawasi dan mencegah hal-hal yang dapat menimbulkan/menularkan penyakit dalam rangka mempertinggi derajat kesehatan masyarakat.

Dalam dunia nyata di tempat pemotongan ayam, praktek sanitasi dan hygiene merupakan aplikasi nyata dalam teknik penanganan bahan. Dan dalam pelaksanaan sanitasi dibutuhkan mulai dari bahan baku, peralatan, pekerja, proses, sampai dengan konsumsi, sehingga suatu produk memenuhi syarat mutu dan keamanan pangan. Tanpa adanya hygiene dalam produksi makanan dapat menyebabkan kontaminasi atau keracunan, sehingga sanitasi penting untuk keamanan pangan (etd.repository.ugm.ac.id). Hygiene sanitasi pada tempat pemotongan ayam ini dapat dilihat dari keadaan tempat pemotongan ayam yang meliputi konstruksi bangunan yang meliputi bangunan, lantai, dinding, pencahayaan, atap, dan ventilasi. Fasilitas yang meliputi air bersih, air limbah, toilet, tempat sampah, tempat cuci tangan, tempat cuci peralatan, tempat cuci

bahan makanan, dan tempat menyimpan air bersih, serta Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) tempat pemotongan ayam.

Berdasarkan studi pendahuluan, kondisi tempat pemotongan ayam ini belum sepenuhnya memenuhi standar hygiene sanitasi seperti yang diharapkan, yaitu di mana pada konstruksi bangunannya, peneliti melihat bangunannya nampak seperti bangunan tua yang kurang terawat, lantai dan dinding nampak kotor, serta pencahayaan dan ventilasi dirasa kurang. Adapun pada fasilitas, air bersih belum terpenuhi dengan baik sesuai dengan apa yang diharapkan, toilet kurang terawat sehingga menimbulkan bau tidak sedap, antara tempat cuci tangan, tempat cuci peralatan, tempat cuci bahan makanan belum tertata rapi karena masih terlihat barang-barang yang hanya diletakkan sekedarnya, dan tempat menyimpan air bersih juga jaraknya masih berdekatan dengan pembuangan air limbah. Selain itu, Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) pada tempat pemotongan ayam ini belum terkelola dengan baik. Kondisi-kondisi yang demikian tersebut bila dibiarkan begitu saja maka lambat laun akan dapat menyebabkan terjangkitnya bibit-bibit penyakit, serta mudahnya terjadi penularan penyakit. Dan hal ini nantinya akan dapat mengkontaminasi produk yang dihasilkan, yaitu ayam potong, dimana dengan kondisi yang demikian tidak menutup kemungkinan bahwa kondisi produk, yaitu ayam potong, tidaklah higienis karena terkontaminasi dengan ketidakbersihan lingkungan tempat pemotongannya. Sehingga, hal ini akan dapat menyebabkan masyarakat yang mengkonsumsinya akan mengalami keluhan dari produk yang mereka beli dari Tempat Pemotongan Ayam Mas Parno, yaitu ayam potong.

Adapun penelitian terdahulu terkait dengan penelitian yang diangkat diantaranya yaitu penelitian yang dilakukan oleh Dyahning Riris Arismia (2013), dimana hasil penelitiannya menunjukkan bahwa berdasarkan hasil observasi terhadap Rumah Pemotongan Unggas, sumber air bersih tidak cukup memenuhi kebutuhan pemotongan unggas, penggunaan air panas di bawah 82⁰C, letak daerah kotor dan daerah bersih tidak terpisah, terdapat genangan pada saluran drainase, saluran pembuangan air limbah tidak sesuai kriteria, dan tidak ada penanganan terhadap limbah padat. Hasil pengukuran kualitas air limbah menunjukkan masih terdapat parameter yang melebihi baku mutu yaitu BOD5 rata-rata 134,3 mg/L dan COD rata-rata 297,5 mg/L. Kesimpulan kondisi sanitasi lingkungan RPU Penggaron tidak sesuai kriteria.

Berdasarkan uraian di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Hygiene dan Sanitasi Tempat Pemotongan Ayam “Mas Parno” Di Pasar Kebayoran Lama Jakarta Selatan Tahun 2017”.

1.2 Rumusan Masalah

Tempat pemotongan ayam “Mas Parno” merupakan tempat umum yang ada di Pasar Kebayoran Lama. Kondisi tempat pemotongan ayam belum sepenuhnya memenuhi standar hygiene dan sanitasi seperti yang diharapkan, mulai dari konstruksi bangunannya, yang meliputi konstruksi bangunan, lantai, dinding nampak kotor, pencahayaan, atap dan ventilasi yang dirasa kurang memenuhi standar. Kemudian pada fasilitas yang meliputi penyediaan air bersih, air limbah/IPAL, toilet, tempat sampah, tempat cuci tangan, tempat cuci peralatan, dan tempat cuci bahan makanan juga dirasa kurang memenuhi standar hygiene dan sanitasi.

Berdasarkan hal tersebut, maka rumusan masalah pada penelitian ini yaitu bagaimana kondisi hygiene dan sanitasi Tempat Pemotongan Ayam “Mas Parno” di pasar Kebayoran Lama Jakarta Selatan Tahun 2017?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini memiliki tujuan umum dan khusus sebagai berikut :

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kondisi Hygiene dan Sanitasi Tempat Pemotongan Ayam “Mas Parno” di Pasar Kebayoran Lama Jakarta Selatan Tahun 2017.

1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Diketahui Konstruksi Bangunan Tempat Pemotongan Ayam “Mas Parno” di Pasar Kebayoran Lama Jakarta Selatan tahun 2017 yang meliputi konstruksi bangunan, lantai, dinding, pencahayaan, atap, dan ventilasi.
2. Diketahui Fasilitas Tempat Pemotongan Ayam “Mas Parno” di Pasar Kebayoran Lama Jakarta Selatan Tahun 2017 yang meliputi penyediaan air bersih, air limbah/IPAL, toilet, tempat sampah, tempat cuci tangan, tempat cuci peralatan, tempat cuci bahan makanan.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak terkait, yaitu sebagai berikut :

1. Manfaat Bagi Peneliti

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memperluas pengetahuan dan wawasan peneliti, karena peneliti dapat mengaplikasikan ilmu pengetahuan yang didapat selama di bangku perkuliahan ke dalam dunia nyata. Selain itu, pengalaman peneliti mengenai hygiene sanitasi, khususnya pada Tempat Pemotongan Ayam juga semakin bertambah. Sehingga peneliti dapat membandingkan antara teori yang dipelajari dengan kenyataan yang didapati di lapangan.

2. Manfaat Bagi FIKes Uhamka

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memperkaya khazanah ilmu pengetahuan bagi Fakultas Ilmu Kesehatan Uhamka, khususnya mengenai Hygiene Sanitasi Tempat Pemotongan Ayam, sehingga nantinya dapat dijadikan sebagai wacana serta acuan bagi mahasiswa lain yang hendak melakukan penelitian sejenis.

3. Manfaat Bagi Tempat Lain

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan bagi pengelola Tempat Pemotongan Ayam “Mas Parno” di Pasar Kebayoran Lama Jakarta Selatan, agar lebih memperhatikan lagi hygiene sanitasi di Tempat Pemotongan Ayam tersebut, sehingga nantinya Tempat Pemotongan Ayam “Mas Parno” dapat menerapkan hygiene dan sanitasi di lingkungannya sesuai dengan standar yang berlaku.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini adalah mengenai hygiene sanitasi di tempat umum. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif yang akan mengambil data primer. Tempat penelitian ini dilaksanakan di Tempat Pemotongan Ayam “Mas Parno” di Pasar Kebayoran Lama Jakarta Selatan dengan waktu penelitian dilakukan pada bulan Agustus sampai dengan bulan Desember 2017. Cara memperoleh data primer yang dilakukan peneliti adalah dengan wawancara secara mendalam dengan pihak-pihak terkait seperti pemilik dan pengelola Tempat Pemotongan Ayam “Mas Parno”. Selanjutnya, peneliti juga akan melakukan

observasi dengan cara melakukan pengamatan langsung di lapangan dengan cara melihat lebih dekat objek yang diteliti. Adapun peneliti memilih topik Hygiene dan Sanitasi Tempat Pemotongan Ayam “Mas Parno” di Pasar Kebayoran Lama Jakarta Selatan karena peneliti ingin mengetahui lebih dalam apa yang menjadi masalah atau penyebab dari belum terlaksananya hygiene dan sanitasi di Tempat Pemotongan Ayam “Mas Parno”.



DAFTAR PUSTAKA

- Arismia, Dyahning Riris. 2013. *Gambaran Kondisi Sanitasi Lingkungan Rumah Pemotongan Unggas Pengaron Kota Semarang*. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Budiarto, Patricia Diella. 2013. *Perilaku Penjual Dan Pembeli Dalam Proses Pembentukan Harga (Studi Di Pasar Splendid Kota Malang)*. Malang : Universitas Brawijaya.
- Depkes RI. 2002. *Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan*. Jakarta : Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan.
- Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Pascapanen. 2010. *Pedoman Produksi Dan Penanganan Daging Ayam Yang Higienis*. Jakarta : Kementerian Pertanian.
- Hendri, Ma'ruf. 2005. *Pemasaran Ritel*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- <http://etd.repository.ugm.ac.id/downloadfile/62446/potongan/S1-2013-269727-chapter1.pdf>
- <http://personal.its.ac.id/files/material/4163-alia-sanitasi-tempat-tempat-umum.pdf>
- Indrasari, Ayu Niken. 2014. *Analisis Risiko Harga, Risiko Penjualan Dan Risiko Pendapatan Pada Usaha Pemotongan Ayam*. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 519/MENKES/SK/VI/2008 Tentang *Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat*.

- Kotler, Philip dan Armstrong, Garry. 2008. *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Jilid 1. Jakarta : Erlangga.
- Maria, Febryna. 2012. *Analisis Sanitasi Lingkungan Terminal Kendaraan Bermotor Di Kota Medan Tahun 2012*. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Moleong, Lexy J. 2006. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung : PT. Remaja Rosdakarya.
- Noor, Juliansyah. 2011. *Metodologi Penelitian: Skripsi, Tesis, Disertasi, dan Karya Ilmiah*. Jakarta : Kencana Prenada Media Group.
- Peraturan Menteri Perdagangan RI No. 53/M-DAG/PER/12/2008 Tentang *Pedoman Penataan Dan Pembinaan Pasar Tradisional*.
- Peraturan Menteri Pertanian No. 381/Kpts/OT.140/10/2005 Tentang *Pedoman Sertifikasi Kontrol Veteriner Unit Usaha Pangan Asal Hewan*.
- Putra, Diaz Ananta. 2014. *Pengaruh Higiene Sanitasi Dengan Kejadian Tinea Kruris Pada Santri Laki-Laki Di Pesantren Rhoudlotul Quran Kauman Semarang*. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Rahayu, Iman, Sudaryani, Titik dan Santosa, Hari. 2011. *Panduan Lengkap Ayam*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Syafutra, 2011. Dalam :
- <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/29660/4/Chapter%20II.pdf>
- SNI 01-6159-1999. *Rumah Pemotongan Hewan*. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.
- SNI 01-6160-1999. *Rumah Pemotongan Ayam*. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.

Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods)*. Bandung : Alfabeta.

Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta.

Undang-Undang Nomor 11 Tahun 1962 Tentang *Hygiene Untuk Usaha-Usaha Bagi Umum*.

Undang-Undang Nomor 2 Tahun 1966 Tentang *Hygiene*.

Zukiaturrahmah, Anna. 2013. *Sanitasi Rumah Potong Hewan (RPH)*. Dalam : <http://blog.ub.ac.id/annazukia/2013/05/06/sanitasi-rumah-potong-hewan-rph/>

