

SKRIPSI



**ANALISIS HIGIENE PENJAGAL AYAM DAN SANITASI RUMAH
PEMOTONGAN AYAM DI PT.CPM (CIREMAI PUTRA MANDIRI)
PEKAYON KOTA BEKASI TAHUN 2020**

OLEH

DZULFIKAR AKBAR WIDYANTO

1605015207

**FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF.DR.HAMKA
JAKARTA**

2019

SKRIPSI



**ANALISIS HIGIENE PENJAGAL AYAM DAN SANITASI RUMAH
PEMOTONGAN AYAM DI PT.CPM (CIREMAI PUTRA MANDIRI)
PEKAYON KOTA BEKASI TAHUN 2020**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk
Memperoleh Gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat**

OLEH

DZULFIKAR AKBAR WIDYANTO

1605015207

**FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF.DR.HAMKA**

JAKARTA

2019

PENGESAHAN TIM PENGUJI


Nama : Dzulfikar Akbar Widyanto
NIM : 1605015207
Program Studi : Kesehatan Masyarakat
Judul Skripsi : Analisis Higiene Penjagal Ayam dan Sanitasi Rumah
Pemotongan Ayam di PT.CPM (Ciremai Putra Mandiri)
Pekayon Kota Bekasi Tahun 2020

Skripsi dari mahasiswa tersebut di atas telah berhasil dipertahankan di hadapan tim penguji dan diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat pada Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA.

Jakarta, 3 September 2020

TIM PENGUJI

Pembimbing I : Nur Asiah, SKM,M.Kes ()

Penguji I : Nanny Harmani, SKM,M.Kes ()

Penguji II : Rismawati Pangestika, S.Si,MPH ()

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA

FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN

PROGRAM SARJANA KESEHATAN MASYARAKAT

PEMINATAN KESEHATAN LINGKUNGAN

Skripsi, Juli 2020

Dzulfikar Akbar Widyanto,

“Analisis Higiene Penjagal Ayam dan Sanitasi Rumah Pemotongan Ayam di PT.CPM (Ciremai Putra Mandiri) Pekayon Kota Bekasi Tahun 2020”

xx + 117 halaman, 56 tabel, 8 lampiran

ABSTRAK

Pengelolaan ayam pada saat pemotongan sampai dengan pengelolaan dari tempat pemotongan tersebut yang tidak baik dan tidak sesuai dengan kaidah kesehatan dapat menyebabkan ayam terserang penyakit. Beberapa penyakit dan virus yang dapat menyerang ayam yaitu bakteri *campylobacter*, *salmonella* dan virus H5N1 yang dapat menular kepada manusia, untuk itu harus diimbangi oleh praktek higiene dan sanitasi yang baik dan sesuai dengan standar atau aturan yang ada. Informan dalam penelitian ini terdiri dari 1 orang manajer rumah pemotongan, 2 orang penjagal ayam, 2 orang pekerja dan 1 orang pelanggan/pembeli dengan metode *purposive sampling*. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif. Pengumpulan data dengan wawancara mendalam, observasi lapangan dan telaah dokumen. Waktu penelitian dimulai sejak bulan Januari-Juli 2020. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terkait Higiene penjagal ayam seluruhnya sudah melakukan kegiatan higiene dengan baik sesuai dengan aturan atau standar yang ada, hanya saja terkait cuci tangan dengan sabun setelah keluar kamar mandi yang tidak atau jarang dilakukan dan pemakaian APD yang kurang lengkap seperti tidak menggunakan apron dan penutup kepala/*safety helmet*, terkait Sanitasi rumah pemotongan ayam yang keseluruhan sudah melakukan kegiatan sanitasi dengan baik sesuai dengan aturan atau standar yang ada, hanya saja dinding bangunan pemotongan yang gelap dan pudar, juga mesin potong manual termasuk alat pencabut bulu yang mudah rusak. Disarankan sebaiknya rumah potong ini menyediakan APD yang lengkap dan mengontrol langsung pemakaian APD dilapangan, memperhatikan kebersihan dan keindahan bangunan terutama pada dinding bangunan pemotongan, menyediakan tempat sampah yang memadai dan memperhatikan kebersihan dan kelayakan dari mesin potong yang ada.

Kata Kunci : Penjagal Ayam, Rumah Pemotongan Ayam, Higiene Sanitasi

UNIVERSITY OF MUHAMMADIYAH PROF.DR.HAMKA

THE FACULTY OF HEALTH SCIENCES

THE PUBLIC HEALTH COURSES

SPECIALIZATION OF ENVIRONMENTAL HEALTH

Skripsi, July 2020

Dzulfikar Akbar Widyanto,

“Analysis of Chicken Slaughterhouse Workers Hygiene and Sanitation of Chicken Abattoirs in PT.PCM (Ciremai Putra Mandiri) Pekayon Bekasi City 2020”

xx + 117 pages, 56 tables, 8 attachment

ABSTRACT

The management of chickens at the time of slaughter up to the management of the cutting site is not good and incompatible with the rules of health can cause chickens to contract disease. Some diseases and viruses that can attack chickens are campylobacter bacteria, salmonella and H5N1 viruses that can be transmitted to humans, so it must be offset by good hygiene and sanitation practices and in accordance with existing standards or rules. The informants in this study consisted of 1 manager of the slaughterhouse, 2 chicken butchers, 2 workers and 1 customer/buyer with purposive sampling method. This study uses descriptive qualitative methods. Data collection with in-depth interviews, field observations and document studies. The research period starts from January-July 2020. The results showed that related hygiene butcher chickens have all done hygiene activities well in accordance with existing rules or standards, it is only related to hand washing with soap after exiting the bathroom that is not or rarely done and the use of incomplete personal protective equipment such as not using apron and headgear/safety helmet, related sanitation of chicken abattoirs that has all done sanitation activities well in accordance with the existing rules or standards, only the walls of the building cutting dark and faded, as well as manual cutting machine including a perdi busting tool. It is recommended that this slaughterhouse provide complete personal protective equipment and directly control the use of personal protective equipment in the field, pay attention to the cleanliness and beauty of the building especially on the walls of the cutting building, provide adequate trash cans and pay attention to the cleanliness and feasibility of the existing cutting machine.

Keywords : Chicken Slaughterhouse Workers, Chicken Abattoirs, Hygiene Sanitation

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR COVER.....	i
PERNYATAAN	ii
PERSETUJUAN SKRIPSI PUBLIKASI TUGAS AKHIR.....	iii
PERSETUJUAN SKRIPSI.....	iv
PENGESAHAN TIM PENGUJI.....	v
RIWAYAT HIDUP.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK.....	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
DAFTAR SINGKATAN.....	xx
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
1. Tujuan Umum.....	4
2. Tujuan Khusus.....	4
D. Manfaat penelitian	5
1. Manfaat Bagi Peneliti	5
2. Manfaat Bagi Produsen.....	5
3. Manfaat Bagi Institusi.....	5
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA TEORI	
A. Higiene dan Sanitasi	7
B. Higiene dan Sanitasi Makanan	7

C. Higienitas Penjagal dan Karyawan (Personal).....	9
D. Sanitasi dan persyaratan Sanitasi tempat Rumah Pemotongan Ayam	11
E. Kerangka Teori.....	19
BAB III KERANGKA PIKIR DAN DEFINISI ISTILAH	
A. Kerangka Pikir.....	21
B. Definisi Istilah	22
BAB IV METODELOGI PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	26
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	26
C. Informan dan Teknik Pengambilan Sampel Penelitian	26
D. Pengumpulan Data.....	27
E. Instrumen Penelitian.....	28
F. Pengolahan dan Analisis Data.....	28
G. Pemeriksaan Keabsahan Data	29
BAB V HASIL PENELITIAN	
A. Gambaran Umum Rumah Pemotongan Ayam PT.CPM	32
B. Karakteristik Informan.....	35
C. Hasil Penelitian	36
BAB VI PEMBAHASAN	
A. Hasil Penilaian Higiene Penjagal Ayam.....	89
1. Kesehatan Penjagal	89
2. Penggunaan APD.....	90
3. Perilaku Mencuci Tangan	92
4. Perilaku Tidak Merokok dan Bersin/Batuk.....	93
B. Hasil Penilaian Sanitasi Rumah Pemotongan Ayam.....	94
1. Sanitasi Lokasi.....	94
2. Sanitasi Bangunan	96
3. Sanitasi Sarana.....	97
4. Sanitasi Peralatan.....	101
5. Sanitasi Kandang Ayam.....	105
C. Keterbatasan Penelitian.....	111

BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan113

B. Saran114

DAFTAR PUSTAKA.....115



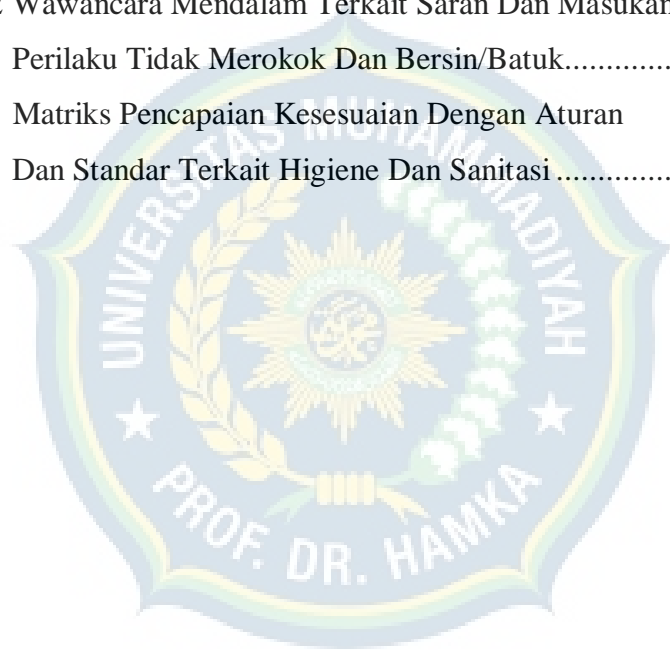
DAFTAR TABEL

No. Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Batas Maksimum Cemaran Mikroba di Dalam Pangan	8
Tabel 3.1 Definisi Istilah.....	22
Tabel 4.1 Validasi Data dengan Menggunakan Triangulasi Sumber dan Triangulasi Metode	30
Tabel 5.1 Karakteristik Informan Penelitian	35
Tabel 5.2 Wawancara Mendalam Terkait Sertifikasi Halal/Izin Usaha	36
Tabel 5.3 Wawancara Mendalam Terkait Genangan Banjir Saat Musim Penghujan.....	37
Tabel 5.4 Wawancara Mendalam Terkait Kegiatan Bekerja Pada Saat Banjir.....	38
Tabel 5.5 Wawancara Mendalam Terkait Respon Masyarakat Sekitar	39
Tabel 5.6 Wawancara Mendalam Terkait Luas Tanah Lokasi.....	40
Tabel 5.7 Wawancara Mendalam Terkait Jadwal Waktu Kegiatan Bersih-Bersih.....	42
Tabel 5.8 Wawancara Mendalam Terkait Kewajiban Untuk Melakukan Kegiatan Bersih-Bersih	43
Tabel 5.9 Wawancara Mendalam Terkait Hewan Tikus Yang Masuk Ke Dalam Tempat Bekerja.....	44
Tabel 5.10 Wawancara Mendalam Terkait Cara Pencegahan Dan Pemberantasan Serangga	45
Tabel 5.11 Wawancara Mendalam Terkait Pemisahan Antara Daerah Bersih dan Kotor	45
Tabel 5.12 Wawancara Mendalam Terkait Kendala/Kekurangan Dari Sanitasi Bangunan yang ada.....	47
Tabel 5.13 Wawancara Mendalam Terkait Saran dan Masukan Terkait Sanitasi Bangunan	48
Tabel 5.14 Wawancara Mendalam Terkait Sumber Air Bersih	50

Tabel 5.15 Wawancara Mendalam Terkait Kerusakan Pada Sumber Air Bersih Yang Digunakan	51
Tabel 5.16 Wawancara Mendalam Terkait Perawatan Terhadap Sumber Air Yang Digunakan.....	52
Tabel 5.17 Wawancara Mendalam Terkait Kecukupan Dari Sarana Cuci Tangan Yang Ada	53
Tabel 5.18 Wawancara Mendalam Terkait Kerusakan Pada Sarana Cuci Tangan Yang Ada.....	55
Tabel 5.19 Wawancara Mendalam Terkait Perawatan Pada Sarana Cuci Tangan	55
Tabel 5.20 Wawancara Mendalam Terkait Tersedianya Sabun Dan Pengering Tangan Pada Sarana Cuci Tangan	56
Tabel 5.21 Wawancara Mendalam Terkait Kecukupan Dari Sarana Tempat Pembuangan Kotoran/Sampah	57
Tabel 5.22 Wawancara Mendalam Terkait Kerusakan Pada Sarana Tempat Pembuangan Kotoran/Sampah	58
Tabel 5.23 Wawancara Mendalam Terkait Perawatan Pada Sarana Tempat Pembuangan Kotoran/Sampah	59
Tabel 5.24 Wawancara Mendalam Terkait Pengumpulan Sampah Ke Tempat Pembuangan Sampah Sementara	60
Tabel 5.25 Wawancara Mendalam Terkait Kendala/Kekurangan Pada Sanitasi Sarana	61
Tabel 5.26 Wawancara Mendalam Terkait Saran dan Masukan Mengenai Sanitasi Sarana	62
Tabel 5.27 Wawancara Mendalam Terkait Kecukupan Dalam Jumlah Pisau Potong	64
Tabel 5.28 Wawancara Mendalam Terkait Pembersihan Pisau Potong	65
Tabel 5.29 Wawancara Mendalam Terkait Jumlah Mesin Pemotong Manual Yang Ada	66
Tabel 5.30 Wawancara Mendalam Terkait Kerusakan Pada Mesin Pemotong Manual	67

Tabel 5.31 Wawancara Mendalam Terkait Perawatan Pada Mesin Pemotong Manual.....	68
Tabel 5.32 Wawancara Mendalam Terkait Penyimpanan Mesin Pemotong Manual	68
Tabel 5.33 Wawancara Mendalam Terkait Jumlah Alat Pencabut Bulu Yang Ada	69
Tabel 5.34 Wawancara Mendalam Terkait Pembersihan Alat Pencabut Bulu.....	70
Tabel 5.35 Wawancara Mendalam Terkait Kendala/Kekurangan Dari Sanitasi Peralatan	70
Tabel 5.36 Wawancara Mendalam Terkait Saran Dan Masukan Dari Sanitasi Peralatan	71
Tabel 5.37 Wawancara Mendalam Terkait Pembersihan dan Perawatan Pada Kandang Ayam	73
Tabel 5.38 Wawancara Mendalam Terkait Kecukupan Kandang Ayam.....	74
Tabel 5.39 Wawancara Mendalam Terkait Kendala/Kekurangan Pada Sanitasi Kandang Ayam	75
Tabel 5.40 Wawancara Mendalam Terkait Saran Dan Masukan Dari Sanitasi Kandang Ayam.....	76
Tabel 5.41 Wawancara Mendalam Terkait Waktu Kegiatan Pemotongan Dan Kegiatan Bekerja Lainnya	77
Tabel 5.42 Wawancara Mendalam Terkait Riwayat Penyakit Yang Dimiliki Penjagal Ayam dan Karyawan.....	78
Tabel 5.43 Wawancara Mendalam Terkait Kendala/Kekurangan Pada Kesehatan Penjagal.....	80
Tabel 5.44 Wawancara Mendalam Terkait Saran Dan Masukan Pada Kesehatan Penjagal	80
Tabel 5.45 Wawancara Mendalam Terkait Kewajiban Dan Aturan Pemakaian APD	81
Tabel 5.46 Wawancara Mendalam Terkait Kecukupan Alat Pelindung Diri Yang Ada.....	82

Tabel 5.47 Wawancara Mendalam Terkait Kendala/Kekurangan Pada Pemakaian Alat Pelindung Diri	82
Tabel 5.48 Wawancara Mendalam Terkait Saran dan Masukan Pada Pemakaian APD.....	83
Tabel 5.49 Wawancara Mendalam Terkait Kendala/Kekurangan Perilaku Mencuci Tangan Pada Penjagal dan Pekerja.....	84
Tabel 5.50 Wawancara Mendalam Terkait Saran dan Masukan Pada Perilaku Mencuci Tangan Pada Penjagal/Pekerja.....	85
Tabel 5.51 Wawancara Mendalam Terkait Perilaku Tidak Merokok Dan Bersin/Batuk Di Depan Produk Pada Saat Bekerja	86
Tabel 5.52 Wawancara Mendalam Terkait Saran Dan Masukan Perilaku Tidak Merokok Dan Bersin/Batuk.....	87
Tabel 6.1 Matriks Pencapaian Kesesuaian Dengan Aturan Dan Standar Terkait Higiene Dan Sanitasi	107



DAFTAR GAMBAR

No. Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Teori Penelitian.....	20
Gambar 3.1 Kerangka Pikir Penelitian.....	21
Gambar 5.1 Pintu Utama PT.CPM	32
Gambar 5.2 Jalan Menuju Lokasi Rumah Pematangan.....	33
Gambar 5.3 Struktur Organisasi Rumah Pematangan PT.CPM	33
Gambar 5.4 Bangunan Kantor PT.CPM	41
Gambar 5.5 Tempat Pematangan Ayam.....	41
Gambar 5.6 Pemisahan Daerah Kotor dan Bersih	46
Gambar 5.7 Sarana Cuci Tangan	54
Gambar 5.8 Kran Air di Dekat Pematangan	54
Gambar 5.9 Tempat Sampah	58
Gambar 5.10 Pisau Potong	65
Gambar 5.11 Mesin Pemotong Manual dan Alat Pencabut Bulu.....	67
Gambar 5.12 Kandang Ayam di PT.CPM.....	74

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Observasi Sanitasi Rumah Pemotongan Ayam

Lampiran 2 Lembar Observasi Higiene Penjagal Ayam

Lampiran 3 Lembar *Informed Consent*

Lampiran 4 Lembar Pedoman Wawancara Mendalam

Lampiran 5 Matriks Wawancara Mendalam

Lampiran 6 Lembar Hasil Observasi

Lampiran 7 Lembar Hasil Telaah Dokumen

Lampiran 8 Dokumentasi



DAFTAR SINGKATAN

APD	: Alat Pelindung Diri
CPM	: Ciremai Putra Mandiri
FIKES	: Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan
Kesmavet	: Kesehatan Masyarakat Veteriner
MUI	: Majelis Ulama Indonesia
PT	: Perseroan Terbatas
RPA	: Rumah Potong Ayam
RPH	: Rumah Potong Hewan
RPU	: Rumah Potong Unggas
SNI	: Standar Nasional Indonesia
UHAMKA	: Universitas Muhammadiyah Prof.Dr.Hamka



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Higiene adalah upaya kesehatan yang meliputi cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun, mencuci piring dan membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan (Depkes RI, 2004). Perilaku higiene berlaku bagi semua pekerja terutama penjagal ayam. Selain peralatan, pekerja juga kontak secara langsung dengan bahan dan berkontribusi terhadap keamanan pangan produk yang dihasilkan. Menurut Syukur (2006) pekerja harus memenuhi persyaratan higiene seperti menggunakan pakaian yang bersih dengan sarung tangan dan penutup kepala serta harus mencuci dan menyucihamakan tangan beberapa kali selama dan setelah bekerja. Pekerja juga harus memiliki kebiasaan *personal hygiene* yang baik.

Sanitasi menurut Hopkins adalah cara pengawasan terhadap faktor-faktor lingkungan yang mempunyai pengaruh terhadap lingkungan. Sanitasi pada rumah potong ayam adalah sesuatu yang harus diperhatikan mulai dari pemotongan, karena sanitasi yang baik akan memperkecil kontaminasi. Sanitasi yang ada ditemukan adalah dalam kondisi yang kurang baik, seperti kandang yang kurang bersih dan banyak juga terlihat tumpukan air yang tergenang jika hujan deras, lantai kandang, tempat pemotongan serta kebersihan petugas dalam penanganan ayam. Menurut Hiasinta (2006) kandang walaupun terlihat bersih tapi tetap saja rawan terkontaminasi. Penanganan dari pekerja juga harus bersih untuk memastikan tidak terkontaminasi dalam penanganan.

Pengelolaan ayam pada saat pemotongan sampai dengan pengelolaan dan juga sanitasi dari tempat pemotongan tersebut yang tidak baik dan tidak sesuai dengan kaidah kesehatan dapat menyebabkan ayam terserang penyakit. Beberapa penyakit dan virus yang dapat menyerang ayam yaitu bakteri *campylobacter*, *salmonella* dan virus H5N1 yang dapat menular kepada manusia. Kontaminasi bisa terjadi pada kapan saja, seperti pada saat pemotongan ayam, kontaminasi bisa terjadi dikarenakan penanganannya yang kurang tepat, dari alat-alat yang kurang dan tidak steril, bisa juga dari kontaminasi air.

Kurangnya hygiene dan sanitasi di rumah potong ayam yang tidak sesuai standar nasional dan aturan yang ada akan berdampak pada keamanan, kesehatan dan kebersihan pangan terhadap kontaminan. Yang dimana akan mengkontaminasi pangan. Di Indonesia penyakit karena makanan masih menjadi masalah kesehatan masyarakat karena masih sering dilaporkan kejadian keracunan makanan di banyak daerah. Menurut Vitria dan Deni Elnovriza (2013) keracunan makanan sangat memungkinkan dipengaruhi oleh hygiene perorangan dan sanitasi lingkungan, biasanya kejadian dapat terjadi karena bahan makanan yang sudah dimasak sampai pada makanan siap saji yang tercemar. Berdasarkan laporan Balai Besar/Balai POM selama periode tahun 2009-2013 diasumsikan bahwa dugaan kasus kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan di Indonesia yang terjadi per tahunnya sebanyak 10.700 kasus dengan 411.500 orang sakit dan 2.500 orang meninggal dunia.

Virus dan mikroba yang dapat mencemari daging ayam dapat menimbulkan penyakit bagi manusia yang kontak atau mengkonsumsinya. Penyakit yang biasa terjadi antara lain adalah gangguan abdominal (sakit perut akut) dan diare akibat penyakit *salmonellosis* atau *campylobacteriosis*, penyakit tifoid dan flu burung. Penularan flu burung dapat menular pada saat di rumah potong ayam melalui inhalasi atau pernafasan. Departemen Kesehatan melaporkan jumlah kasus flu burung atau avian influenza (AH5N1) pada manusia dari bulan Juni 2005 sampai dengan Desember 2016 berjumlah sebanyak 199 kasus dengan 167 kematian. Menurut

WHO dari 349 kematian akibat flu burung di seluruh dunia sejak 2003 , 155 di antaranya terjadi di Indonesia.

Penelitian sebelumnya (Hafidz, 2013) menyebutkan bahwa higiene dari penjagal harus diperhatikan agar terhindar dari penyakit. Seperti harus dalam keadaan sehat saat bekerja, menggunakan APD untuk mencegah penularan penyakit, mencuci tangan dan perilaku-perilaku baik lainnya yang dilakukan oleh para penjagal ayam. Dan juga terkait sanitasi rumah potong ayam harus sesuai dengan aturan-aturan yang ada dan SNI (Standar Nasional Indonesia) yang ada. Yang mana ini menjadi hal penting untuk diperhatikan oleh para pemilik usaha rumah potong

Penelitian sebelumnya (Rina, 2014) menyebutkan bahwa sarana dan prasarana dapat mempengaruhi higiene dan sanitasi terhadap tempat rumah potong ayam di pasar bina Aceh Barat, karena sarana dan prasarana dinilai masih buruk, seperti beberapa peralatan potong yang sudah tidak layak pakai. Sarana dan prasarana merupakan salah satu faktor yang mendukung tercapainya daging yang baik dan terjaga serta proses distribusi daging yang lancar kepada konsumen. Oleh karena itu RPH (Rumah Potong Hewan) harus memiliki sarana dan prasarana yang baik.

Tempat rumah pemotongan PT.CPM Pekayon Bekasi merupakan tempat usaha pengelolaan dan pemotongan ayam yang memiliki tempat cukup luas. PT.CPM ini didirikan oleh seorang pengusaha mandiri ayam. Pelayanan di rumah potong PT.CPM ini tidak hanya pelayanan pengelolaan dan pemotongan saja, tetapi ada juga pelayanan penyimpanan dan perawatan ayam, serta pelayanan jual beli ayam potong.

Berdasarkan hasil survey dan hasil wawancara awal kepada pemilik tempat rumah pengelolaan dan pemotongan PT.CPM, diperoleh informasi bahwa di tempat ini belum efektifnya penerapan higiene terhadap penjagal ayam dan karyawannya, serta sanitasi dari tempat rumah pengelolaan dan pemotongan ayam ini. Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan sebelumnya, maka peneliti tertarik untuk meneliti terkait analisis higiene penjagal ayam dan sanitasi rumah pemotongan ayam di PT.CPM (Ciremai Putra Mandiri) Pekayon Bekasi Tahun 2020.

B. Rumusan Masalah

Permasalahan yang terjadi ialah belum adanya penelitian yang membahas tentang higiene penjagal ayam dan sanitasi rumah pemotongan ayam di tempat ini sebelumnya. Pada saat ini Ada beberapa permasalahan dalam hal higiene penjagal ayam dan sanitasi rumah pemotongan ayam di PT.CPM Pekayon kota Bekasi ini, seperti belum efektif dan kurangnya penerapan higiene penjagal ayam yang tidak semuanya berpacu pada standar nasional dan aturan-aturan yang ada dari hal pemakaian Alat Pelindung Diri (APD) seadanya, perilaku hidup bersih dan sehat yang kurang diperhatikan oleh para karyawannya dan juga belum efektif atau kurangnya penerapan sanitasi terhadap rumah pemotongan ayam yang tidak semuanya berpacu pada standar nasional dan aturan-aturan yang ada, seperti kondisi bangunan dan kondisi peralatan yang tidak sesuai dengan aturan yang ada. Oleh karena itu peneliti ingin mengetahui dan menganalisis higiene penjagal ayam dan sanitasi rumah pemotongan ayam di PT.CPM Pekayon kota Bekasi.

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui higiene penjagal ayam dan sanitasi rumah pemotongan ayam di PT.CPM (Ciremai Putra Mandiri) Pekayon kota Bekasi tahun 2020.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya higiene penjagal ayam di PT.CPM seperti kesehatan penjagal, pemakaian perlengkapan standar, perilaku mencuci tangan, perilaku tidak merokok saat bekerja/tidak bersin batuk di depan produk pada saat bekerja yang sesuai dengan aturan-aturan yang ada atau standar tentang higine yang ada.
- b. Diketuinya sanitasi rumah pemotongan ayam di PT.CPM seperti sanitasi lokasi, sanitasi bangunan rumah potong, sanitasi sarana, sanitasi peralatan dan sanitasi kandang ayam yang sesuai dengan aturan-aturan yang ada atau standar tentang sanitasi yang ada.

- c. Diketuinya sarana higine penjagal ayam dan sanitasi rumah pemotongan di PT.CPM sesuai dengan aturan-aturan yang ada dan persyaratan SNI terkait peralatan higine dan sanitasi.

D. Manfaat

1. Bagi Peneliti

- a. Memperluas wawasan tentang ilmu kesehatan masyarakat, khususnya kesehatan lingkungan
- b. Memberikan pengalaman bagi peneliti dalam melaksanakan penelitian sesuai dengan kaidah yang ada
- c. Media pembelajaran bagi peneliti dalam menerapkan ilmu yang pernah didapat di bangku kuliah

2. Bagi Produsen

- a. Memberikan informasi dan pengetahuan tentang gambaran keadaan higiene dan sanitasi rumah pemotongan ayam di PT.CPM
- b. Memberi kritik dan saran kepada produsen untuk melakukan perbaikan higiene dan sanitasi rumah pemotongan ayam di PT.CPM

3. Bagi Institusi

- a. Menambah wawasan dan pengembangan keilmuan Kesehatan Lingkungan terutama masalah higiene dan sanitasi.
- b. Dapat menambah bahan pustaka bagi program studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Prof.Dr.Hamka.
- c. Dapat di jadikan sebagai refrensi untuk penelitian berikutnya.

E. Ruang lingkup

Konsumsi ayam yang terus meningkat dan disertai pula dengan usaha pengelolaan dan pemotongan ayam yang juga semakin berkembang pesat harus diikuti dengan upaya higine dan sanitasi yang sesuai dengan standar yang ada. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik dari penjagal ayam di Arul ayam yang meliputi usia, jenis kelamin, Pendidikan terakhir, penghasilan per bulan dan lama bekerja, lalu juga menilai dan menganalisis higiene penjagal atau pemotong hewan unggas yaitu ayam dan juga sanitasi rumah pemotongan ayam di PT.CPM tahun 2020.

Penelitian ini merupakan penelitian yang menggunakan metode kualitatif dengan desain penelitian deskriptif, pengambilan sampel menggunakan metode *purposive sampling*. Untuk pengumpulan data pada penelitian ini bersumber dari data primer yaitu wawancara kepada informan dan observasi lapangan, dan juga bersumber dari data sekunder yaitu telaah dokumen yang ada dan regulasi yang ada.



DAFTAR PUSTAKA

- Aerita Asmorowati, Eram Pawenang, dan M. (2014). Hubungan Higiene Pedagang Dan Sanitasi Dengan Kontaminasi Salmonella Pada Daging Ayam Potong. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3(4).
- Ariendhita, Y. (2012). Higiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan Di Tlogosari Kelurahan Mukti Harjo Kidul Kecamatan Pedurungan Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 1(2).
- Badan Standardisasi Nasional. (1987). *Air Minum*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (1999). *Rumah Potong Unggas*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). *Mutu Karkas Dan Daging Ayam*. Bogor: Badan Standarisasi Nasional.
- Deby, S. (2011). Studi Evaluatif Prosedur Penyembelihan Sapi Di Rumah Pemotongan Hewan Kota Pekanbaru. *Skripsi*.
- Deswita Salma Fajri, Razali, dan I. (2018). Penilaian Kelengkapan Dan Fasilitas Sanitasi, Prosedur Pemotongan Dan Higiene Pribadi Di Rumah Pemotongan Hewan Kota Banda Aceh. *Jurnal Kesehatan*, 2(1), 188–195.
- Dina, R. L. (2018). Analisis Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. *Skripsi*.
- Direktorat Kesmavet. (2010). *Pedoman Produksi Dan Persyaratan Daging Unggas Yang Higienis*. Jakarta: Ditjen Peternakan dan Kesehatan Hewan.
- Fatmawati Suci, Ali Rosidi, dan E. H. (2013). Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 04(08).
- Gaznur Zikri Maulina, Henny Nuraini, dan R. P. (2017). Evaluasi Penerapan Standar Sanitasi Dan Higiene Di Rumah Potong Hewan Kategori II. *Jurnal Veteriner*, 18(1), 107–115.
- Geffary, R. J. (2016). Penerapan Higiene Dan Sanitasi Di Tempat Penjualan Karkas Ayam Di Pasar Di Kota Bogor. *Skripsi*.

- Hafidz, I. Al. (2013). Analisis Higiene Penjagal Ayam Dan Sanitasi Rumah Potongan Ayam Di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik. *Skripsi*.
- Hiasinta, P. (2001). *Higiene Dan Sanitasi Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Lestari Yunita, Fifi Nirmala, dan L. O. A. (2017). Analisis Dampak Kepadatan Lalat, Sanitasi Lingkungan Dan Personal Higiene Terhadap Kejadian Demam Tifoid Di Pemukiman UPTD Rumah Potongan Hewan (RPH) Kota Kendari Tahun 2017. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 2(6).
- Ma'arif Syamsul, dkk. (2019). *Pedoman Cara Yang Baik Pada Unit Usaha Produk Hewan*. Jakarta: Direktorat Jenderal Peternakan Dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian.
- Muhalien, dkk. (2017). *Ilmu Produksi Ternak Unggas*. Malang: UB Press.
- Muhami, H. M. (2019). Evaluasi Kinerja Rumah Potong Hewan (RPH) Bayur, Kota Tangerang. *Jurnal IPTEK*, 3.
- Nisa Siti Khalijatin, D. (2018). Deteksi Cemar Salmonella sp. Pada Daging Ayam Di Rumah Potong Ayam Dan Pasar Tradisional Kecamatan Samarinda Seberang. *Jurnal Sains Dan Terapan Politeknik Hasnur*, 06(2).
- Nuraini, W. S. (2018). Penerapan Higiene Dan Sanitasi Di Rumah Potongan Hewan Unggas Di Kecamatan Dramaga Bogor. *Skripsi*.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI. Sanitasi Total Berbasis Masyarakat (2014)
- Peraturan Menteri Pertanian RI. Pedoman Sertifikasi Kontrol Veteriner Unit Usaha Pangan Asal Hewan (2005).
- Peraturan Menteri Pertanian RI. Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia Dan Unit Penanganan Daging (Meat Cutting Plant) (2010).
- Peraturan Menteri Tenaga Kerja Dan Transmigrasi RI. Alat Pelindung Diri (2010).
- Rina, C. (2014). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Hygiene Dan Sanitasi Terhadap Tempat Pengolahan Potongan ayam Di Pasar Bina Usaha Meulaboh Aceh Barat. *Skripsi*.
- Satyaningsih Amita, Yusuf Sabilu, dan S. M. (2017). Gambaran Higiene Sanitasi Dan Keberadaan Escherichia Coli Dalam Jajanan Kue Basah Di Pasar Kota Kendari Tahun 2016. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 2(5).

- Setiawan, A. A. dan J. (2018). *Metode Penelitian Kualitatif*. (L. E. Deffi, Ed.). Kabupaten Sukabumi: CV Jejak.
- Soekidjo, N. (2007). *Kesehatan Masyarakat Ilmu dan Seni*. Jakarta: Rineka Cipta
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Susiwi. (2009). Dokumentasi SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) SPO Sanitasi. *Jurnal Pendidikan Kimia*.
- Tolistiawaty Intan, dkk. (2015). Gambaran Rumah Potong Hewan/Tempat Pemotongan Hewan Di Kabupaten Sigi Sulawesi Tengah. *Jurnal Vektor Penyakit*, 9(2), 45–52.
- Vitria, Deni Elnovriza, dan A. (2013). Hubungan Hygiene Sanitasi Dan Cara Pengolahan Mie Ayam Dengan Angka Kuman Di Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(2).

