

INTISARI

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Unggas potong adalah setiap jenis burung yang ditanakkan dan dimanfaatkan untuk pangan, termasuk ayam, bebek, kalkun, angsa, burung dara, dan burung puyuh. Penanganan hewan dan daging di rumah pemotongan yang kurang baik dan tidak higienis akan berdampak terhadap kehalalan, mutu, keamanan daging, dan kesehatan kepada masyarakat meningkat. Daging ayam yang berkualitas dipengaruhi oleh beberapa faktor, meliputi hygiene dan sanitasi Tempat Pemotongan Ayam (TPA), distribusi daging ke penjual, dan cara penjualannya. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui gambaran sanitasi, hygiene, dan fasilitas lainnya pada rumah pemotongan ayam “x” di Dusun Mrisi Tirtonirmolo Kasihan bantul Yogyakarta tahun 2021 berdasarkan SNI 01-6160-1999.

Metode penelitian yang digunakan survey dengan analisis deskriptif. Obyek yang diteliti adalah Rumah Pemotongan Ayam (RPA) di Dusun Mrisi, Tirtonirmolo, Kasihan, Bantul. Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari- Maret 2021 menggunakan checklist yang dimodifikasi dari SNI 01-6160-1999.

Hasil dari penelitian ini sarana bangunan, sanitasi peratalatn, dan hygiene tukang potong ayam belum semua komponen memenuhi persyaratan. Sarana sanitasi semua komponen sudah memenuhi persyaratan dan fasilitas lain yang dipersyaratkan belum tersedia di Rumah Pemotongan Ayam (RPA) Kesimpulan dari penelitian ini belum semua komponen memenuhi syarat sesuai SNI 01-6160-1999.

Kata kunci : Sanitasi, Higiene, RPA, SNI 01-6160-1999

ABSTRACT

Food is a basic human need that is needed at all times and requires good and correct management in order to benefit the body. Slaughtered poultry is any type of bird raised and used for food, including chickens, ducks, turkeys, geese, pigeons and quails. Poor and unhygienic handling of animals and meat in slaughterhouses will have an impact on the halal, quality, safety of meat and increased health to the community. Quality chicken meat is influenced by several factors, including the hygiene and sanitation of the Rumah Pemotongan Ayam (RPA), the distribution of chicken meat to sellers, and the way it is sold. This study aims to description of sanitation, hygiene, and other facilities at the Rumah Pemotongan Ayam "X" in Mrisi Tirtonirmolo Hamlet Kasihan Bantul, Yogyakarta in 2021 based on SNI 01-6160-1999.

This type of research survey with descriptive analysis. The object studied was the Rumah Pemotongan Ayam (RPA) in Mrisi Hamlet, Tamantirto, Kasihan Bantul. This research was conducted in January-March 2021 using a modified checklist from INS 01-6160-1999.

Not all components of the building facilities, sanitation, and hygiene of the chicken butcher have met the requirements. Sanitation facilities for all components of have met the requirements and other facilities that are stipulated are not yet available at the Rumah Pemotogan Ayam (RPA). Conclution this research not all components have met the requirements according to SNI 01-6160-1999.

Key words: Sanitation, Hygiene, RPA, SNI 01-6160-1999