

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh (Sumantri, 2013). Tujuan utama seseorang mengonsumsi makanan adalah memberi zat gizi bagi tubuh yang digunakan untuk mempertahankan hidup (Indrati & Gardjito, 2014). Penyelenggaraan makanan yang aman dan higienis maka akan dapat mengoptimalkan derajat kesehatan masyarakat (Andriyani, 2019). Zat gizi lengkap yang diperlukan tubuh antara lain, karbohidrat, protein baik hewani maupun nabati, lemak serta vitamin dan mineral (Andriyani, 2019). Pemenuhan protein hewani dapat dipenuhi dari produk-produk peternakan diantaranya susu, telur, daging sapi, daging domba, dan daging ayam (Hidayati et al., 2019).

Unggas potong adalah setiap jenis burung yang ditenakkan dan dimanfaatkan untuk pangan, termasuk ayam, bebek, kalkun, angsa, burung dara, dan burung puyuh (*SNI 01-6160-1999*). Jenis daging ayam dibagi dua yaitu daging ayam broiler dan daging ayam kampung namun kandungan protein dari kedua jenis daging tersebut sama besar, sekitar 37gram/100gram, namun perbedaan ada pada kandungan lemak yang pada ayam kampung hanya 9 gram/100 gram sedangkan ayam broiler 15 gram/100gram. Energi yang dihasilkan dari 100 gram ayam kampung

lebih rendah sekitar 246 kkal sedangkan yang dihasilkan dari 100 gram ayam broiler sekitar 295 kkal (Diah, 2014).

Daging ayam merupakan bahan pangan ternak yang digemari karena gizinya tinggi dan harganya tergolong murah, dari kedua hal tersebut membuat kesadaran masyarakat semakin meningkat akan pentingnya protein hewani dan membuat permintaan daging ayam semakin meningkat (Delfita, 2013). Hal ini dibuktikan dengan data BPS (Badan Pusat Statistika) kebutuhan ayam pedaging untuk wilayah DIY meningkat dari 26.483,88 ton pada tahun 2018 ke 56.503,29 ton pada tahun 2019, dari hasil data BPS diatas dapat disimpulkan jika usaha ayam potong ini bisa menjadi usaha yang menjanjikan. Peluang bisnis dan konsumsi ayam yang tinggi seharusnya diimbangi dengan pelaksanaan sanitasi dan hygiene yang baik dan sesuai peraturan yang berlaku. Daging ayam rentan terhadap bahaya biologi yang merupakan benda hidup (Aerita et al., 2014).

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 (Deswitta & Razali, 2018). Daging ayam yang berkualitas dipengaruhi oleh beberapa faktor, meliputi hygiene dan sanitasi Tempat Pemotongan Ayam (TPA), distribusi daging ayam ke penjual, dan cara penjualannya (Radillah et al., 2017). Penetapan standar Rumah Pemotongan Unggas merupakan hal

penting yang perlu mendapat perhatian untuk memperoleh kualitas daging unggas yang aman, sehat, utuh dan halal (*SNI 01-6160-1999*).

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat dan konsumen (Sumantri, 2013). Higiene adalah upaya kesehatan masyarakat yang khusus meliputi segala usaha untuk melindungi, memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan badan dan jiwa, baik untuk umum, maupun untuk perseorangan, dengan tujuan memberi dasar-dasar kelanjutan hidup yang sehat serta mempertinggi kesejahteraan dan daya guna peri kehidupan manusia (Mundiatun & Daryanto, 2015)

Daerah kotor dan daerah bersih harus ada pemisahan yang jelas secara fisik sesuai dalam (*SNI 01-6160-1999*). Tinggi dinding minimum 2 meter dan terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah korosif, tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta tidak mudah mengelupas. Kontruksi bangunan yang seharusnya dapat mencegah masuknya tikus dan rodensia lain masuk serta Penggunaan APD (Alat Pelindung Diri) yang lengkap saat melakukan proses pemotongan ayam juga harus dilakukan.

Berdasarkan survey pendahuluan yang dilakukan pada tanggal 14 September 2020 di Rumah Pemotongan Ayam (RPA) di Dusun Mrisi didapatkan hasil dinding masih terbuat dari kayu, daerah kotor dan daerah fisik belum ada pemisah yang jelas, tikus masih sering masuk ke tempat pemotongan ayam, dan tukang potong ayam belum memakai Alat Pelindung Diri (APD) yang sesuai standar saat memotong ayam. Oleh karena itu, peneliti ini bermaksud untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai Gambaran Sanitasi dan Higiene di Rumah Pemotongan Ayam “X” di Dusun Mrisi Tirtonirmolo Kasihan Bantul Yogyakarta Tahun 2021 Berdasarkan SNI 01-6160-1999.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Gambaran Sanitasi dan Higiene Rumah Pemotongan Ayam “X” di Dusun Mrisi Tirtonirmolo Kasihan Bantul Yogyakarta Tahun 2021 Berdasarkan SNI 01-6160-1999?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui Gambaran Sanitasi, Higiene, dan Fasilitas lainnya pada Rumah Pemotongan Ayam “X” di Dusun Mrisi Tirtonirmolo Kasihan Bantul Yogyakarta Tahun 2021 Berdasarkan SNI 01-6160-1999

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui kondisi prasarana bangunan Rumah Pemotongan Ayam “X” di Dusun Mrisi Tirtonirmolo Kasihan Bantul Yogyakarta Tahun 2021 berdasarkan SNI 01-6160-1999
- b. Mengetahui kondisi sarana sanitasi tempat pemotongan ayam Rumah Pemotongan Ayam “X” di Dusun Mrisi Tirtonirmolo Kasihan Bantul Yogyakarta Tahun 2021 berdasarkan SNI 01-6160-1999
- c. Mengetahui kondisi sanitasi peralatan Rumah Pemotongan Ayam “X” di Dusun Mrisi Tirtonirmolo Kasihan Bantul Yogyakarta Tahun 2021 berdasarkan SNI 01-6160-1999
- d. Mengetahui higiene tukang potong ayam Rumah Pemotongan Ayam “X” di Dusun Mrisi Tirtonirmolo Kasihan Bantul Yogyakarta Tahun 2021 berdasarkan SNI 01-6160-1999
- e. Mengetahui kondisi fasilitas lain seperti pengawasan kesehatan masyarakat veteriner, kendaraan pengangkut daging unggas, persyaratan ruang pembekuan cepat, ruang penyimpanan beku, ruang pengolahan daging unggas, dan laboratorium Rumah Pemotongan Ayam “X” di Dusun Mrisi Tirtonirmolo Kasihan Bantul Yogyakarta Tahun 2021 berdasarkan SNI 01-6160-1999

D. Manfaat

1. Bagi Ilmu Pengetahuan

Menambah ilmu Kesehatan mengenai sanitasi dan higiene tempat pemotongan ayam

2. Bagi Produsen

Memberi informasi tentang gambaran sanitasi dan higiene tempat pemotongan ayam

3. Masyarakat

Dapat mengetahui keadaan sarana sanitasi dan higiene di tempat pemotongan ayam

4. Peneliti

Dapat menambah wawasan pengetahuan dan pengalaman tentang sanitasi dan higiene di tempat pemotongan ayam

E. Keaslian Penelitian

1. Radillah & Alim, 2017.” Sanitation Of Chicken Slaughtering

Bussiness With Critical Disorders”. Perbedaan penelitian ini terletak pada lokasi dan variabel, pada penelitian ini menggunakan variabel sanitasi dan hygiene dan berlokasi di Yogyakarta sedangkan penelitian diatas hanya menggunakan variabel sanitasi dan berlokasi di Makassar.

2. Ishaqi, 2013.” Analisis Higiene Penjagal Ayam Dan Sanitasi Rumah

Pemotongan Ayam Di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik”. Perbedaan penetitian ini terletak pada lokasi, jumlah obyek penelitian dan peraturan yang dipakai, penelitian diatas

berlokasi di Gresik dengan jumlah obyek lebih dari 1 serta menggunakan berbagai peraturan sedangkan penelitian ini berlokasi di Yogyakarta, jumlah obyeknya hanya 1 dan hanya menggunakan SNI 01-6160-1999 sebagai acuan.

3. Deswitta & Razali, 2018.” Penilaian Kelengkapan Dan Fasilitas Sanitasi, Prosedur Pemotongan Dan Higiene Pribadi Di Rumah Pemotongan Hewan Kota Banda Aceh”. Perbedaan penelitian ini terletak pada lokasi dan variabel, lokasi penelitian diatas di Banda Aceh selain itu variabel menggunakan variabel sanitasi, prosedur pemotongan dan higiene sedangkan penelitian ini hanya menggunakan variabel sanitasi dan higiene serta berlokasi di Yogyakarta.

F. Ruang Lingkup

1. Ruang Lingkup Keilmuan
Lingkup keilmuan dalam penelitian ini adalah PMM (Penyehatan Makanan dan Minuman)
2. Ruang Lingkup Materi
Materi dalam penelitian ini adalah mengenai Sanitasi Rumah pemotongan ayam, higiene tukang potong ayam, dan fasilitas lainnya
3. Ruang Lingkup Obyek
Obyek yang digunakan dalam peneliatian ini adalah Rumah Pemotongan Ayam

4. Ruang Lingkup Lokasi

Lokasi penelitian ini dilakukan di Rumah Pemotongan Ayam yang terletak di Jl Mrisi Kasongan Tirtonirmolo Kasihan Bantul

5. Ruang Lingkup Waktu

Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari - Februari 2021