

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Landasan Teori

1. Pengertian Higiene

Higiene adalah upaya kesehatan masyarakat meliputi segala usaha untuk melindungi, memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan baik untuk umum, maupun untuk perseorangan, dengan tujuan mempertinggi kesejahteraan kehidupan manusia (Mundiatun & Daryanto, 2015).

2. Pengertian Sanitasi

Sanitasi adalah pembudayaan hidup bersih dengan mencegah manusia bersentuhan langsung dengan bahan kotor serta bahan buangan berbahaya lainnya dengan harapan usaha ini akan menjaga dan meningkatkan kesehatan manusia (Mundiatun & Daryanto, 2015).

3. Bahan Makanan

Bahan makanan merupakan bahan yang digunakan untuk menghasilkan pangan (Kurnia, 2019). Bahan makanan perlu mendapat perhatian khusus seperti daging, ikan, susu, telur, makanan dalam kaleng, dan buah karena mudah membusuk atau rusak (Sumantri, 2013).

Setiap bahan makanan mempunyai spesifikasi penyimpanan sendiri, contohnya daging, ikan, udang. Penyimpanan bahan sampai tiga hari maka

suhu yang baik -5°C sampai 0°C , jika penyimpanan untuk satu minggu maka suhu yang baik -19°C sampai 15°C , dan jika penyimpanan lebih dari satu minggu maka suhu yang baik dibawah -10°C (Sumantri, 2013).

4. Rumah Pemotongan Unggas

Bangunan yang memenuhi persyaratan teknis dan hygiene yang digunakan sebagai tempat memotong unggas bagi konsumsi masyarakat umum (*SNI 01-6160-1999*)

5. Unggas Potong

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*). Pada proses pemotongan faktor yang sangat mempengaruhi adalah peralatan, lingkungan, pengeluaran darah ayam dengan sempurna, kontaminasi mikroba dari proses pengulitan, pencucian jeroan dan pengepakan setelah pemotongan (Yana et al., 2017).

6. Kesehatan Masyarakat Veteriner

Kesehatan masyarakat veteriner adalah seluruh usaha masyarakat yang mempengaruhi dan dipengaruhi oleh seni dan ilmu kedokteran hewan yang diterapkan untuk mencegah penyakit, melindungi kehidupan, dan mempromosikan kesejahteraan dan efisiensi manusia (Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner, 2014).

7. Persyaratan Rumah Pemotongan Unggas menurut SNI 01-6160-1999

a. Lokasi

Lokasi Rumah Pemotongan Hewan sebaiknya di luar kota, jauh dari pemukiman dan memiliki saluran pembuangan dan pengolahan limbah (Gaznur et al., 2017). Persyaratan Lokasi Rumah Pemotongan Unggas menurut (SNI 01-6160-1999) sebagai berikut:

- 1) Tidak bertentangan dengan Rancangan Umum Tata Ruang (RUTR), Rencana, Detail Tata Ruang (RDTR) setempat dan/atau Rencana Bagian Wilayah Kota (RBWK).
- 2) Tidak berada di bagian kota yang padat penduduknya serta letaknya lebih rendah dari pemukiman penduduk, tidak menimbulkan gangguan atau pencemaran lingkungan.
- 3) Tidak berada dekat industri logam dan kimia, tidak berada di daerah rawan banjir, bebas dari asap, bau, debu dan kontaminan lainnya.
- 4) Memiliki lahan yang cukup luas untuk pengembangan Rumah pemotongan Unggas

b. Persyaratan Sarana

Rumah Pemotongan Unggas harus dilengkapi dengan :

- 1) Sarana jalan yang baik menuju Rumah Pemotongan Unggas yang dapat dilalui kendaraan pengangkut unggas hidup dan daging unggas.

- 2) Sumber air yang cukup dan memenuhi persyaratan baku mutu air minum sesuai dengan SNI 01-0220-1987. Persediaan air yang minimum harus disediakan yaitu 25-35 liter/ekor/hari.
 - 3) Sumber tenaga listrik yang cukup.
 - 4) Persediaan air yang bertekanan 1,05 kg/cm² (15 psi) serta fasilitas air panas dengan suhu minimal 82°C.
 - 5) Kendaraan pengangkut daging unggas.
- c. Persyaratan Bangunan dan Tata Letak

Bangunan usaha yang sifatnya permanen merupakan bangunan yang menyatu dengan tempat tinggal pemiliknya dan sudah dibangun sedemikian rupa untuk keperluan kegiatan usaha pemotongan ayam sedangkan bangunan usaha yang bangunannya bersifat semi permanen adalah bangunan yang dikontrak oleh pengelola usaha khusus untuk kegiatan usaha pemotongan tidak digunakan sebagai tempat tinggal (Apriyanti, 2018). Persyaratan bangunan dan tata letak Rumah Potong Unggas menurut (SNI 01-6160-1999 Rumah Pemotongan Unggas, n.d.)

- 1) Kompleks Rumah Pemotongan Unggas minimal harus terdiri dari :
 - a) Bangunan utama;
 - b) Tempat penurunan unggas hidup (unloading);
 - c) Kantor administrasi dan kantor Dokter Hewan
 - d) Tempat istirahat pegawai
 - e) Tempat penyimpanan barang pribadi (locker)/Ruang ganti pakaian

- f) Kamar mandi dan WC
 - g) Sarana penanganan limbah
 - h) Insenerator
 - i) Tempat parkir
 - j) Rumah jaga
 - k) Menara air
 - l) Gardu listrik
- 2) Kompleks Rumah Pemotongan Unggas harus dipagar sedemikian rupa sehingga dapat mencegah keluar masuknya orang yang tidak berkepentingan dan hewan lain selain unggas potong . Pintu masuk unggas hidup sebaiknya terpisah dari pintu keluar daging unggas.
- 3) Dalam kompleks Rumah Pemotongan Unggas seyogyanya dilengkapi dengan:
- a) Ruang Pembekuan Cepat (blast freezer)
 - b) Ruang Penyimpanan Beku (cold storage),
 - c) Ruang Pengolahan Daging Unggas
 - d) Laboratorium
- 4) Pembagian ruang bangunan utama RPU terdiri dari :
- a) Daerah kotor :
 - (1) Penurunan, pemeriksaan antemortem dan penggantungan unggas hidup
 - (2) Pemingsanan (stunning),

- (3) Penyembelihan (killing),
 - (4) Pencelupan ke air panas (scalding tank),
 - (5) Pencabutan bulu (defeathering),
 - (6) Pencucian karkas,
 - (7) Pengeluaran jeroan (evisceration) dan pemeriksaan postmortem,
 - (8) Penanganan jeroan
- b) Daerah bersih :
- (1) Pencucian karkas
 - (2) Pendinginan karkas (chilling)
 - (3) Seleksi (grading)
 - (4) Penimbangan karkas
 - (5) Pemotongan karkas (cutting)
 - (6) Pemisahan daging dari tulang (deboning)
 - (7) Pengemasan
 - (8) Penyimpanan segar (chilling room)
- 5) Sistem saluran pembuangan limbah cair :
- a) Sistem saluran pembuangan limbah cair harus cukup besar dan didisain agar aliran limbah mengalir dengan lancar, terbuat dari bahan yang mudah dirawat dan dibersihkan, kedap air agar tidak mencemari tanah, mudah diawasi dan dijaga agar tidak menjadi sarang tikus atau rodensia lainnya. Saluran pembuangan

dilengkapi dengan penyaring yang mudah diawasi dan dibersihkan.

- b) Dalam kompleks Rumah Pemotongan Unggas sistem saluran pembuangan limbah cair harus selalu tertutup agar tidak menimbulkan bau.
 - c) Dalam bangunan utama, saluran pembuangan dilengkapi dengan grill yang mudah dibuka-tutup dan terbuat dari bahan yang kuat dan tidak mudah korosif
- 6) Bangunan utama Rumah Pemotongan Unggas harus memenuhi persyaratan:
- a) Tata Ruang :
 - (1) Tata ruang harus searah dengan alur proses pemotongan unggas serta memiliki ruang yang cukup sehingga seluruh kegiatan pemotongan unggas dapat berjalan baik dan higienik.
 - (2) Tempat pemotongan harus didisain sedemikian rupa sehingga pemotongan unggas memenuhi persyaratan halal
 - (3) Besar ruangan disesuaikan dengan kapasitas pemotongan.
 - (4) Adanya pemisahan ruangan yang jelas secara fisik antara daerah kotor dan daerah bersih

b) Dinding :

- (1) Dinding pada tempat proses penyembelihan dan pemotongan karkas minimum 3 meter.
- (2) Dinding bagian dalam berwarna terang dan minimum setinggi 2 meter terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah korosif, tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta tidak mudah mengelupas.

c) Lantai

- (1) Bahan lantai kedap air, tidak mudah korosif, tidak
- (2) licin, tidak toksik, mudah dibersihkan dan didesinfeksi dan landai ke arah saluran pembuangan.
- (3) Permukaan lantai harus rata, tidak bergelombang, tidak ada celah atau lubang.

d) Sudut Pertemuan :

- (1) Sudut pertemuan antara dinding dan lantai harus berbentuk lengkung dengan jari-jari sekitar 75 mm.
- (2) Sudut pertemuan antara dinding dan dinding harus berbentuk lengkung dengan jari-jari sekitar 25 mm.

e) Langit-langit:

- (1) Langit-langit didisain sedemikian rupa agar tidak terjadi akumulasi kotoran dan kondensasi dalam ruangan.
- (2) Langit-langit harus berwarna terang, terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah mengelupas, kuat, mudah dibersihkan

serta dihindarkan adanya lubang atau celah terbuka pada langit-langit.

f) Pencegahan Serangga, Rodensia dan Burung :

(1) Masuknya serangga harus dicegah dengan melengkapi pintu, jendela atau ventilasi dengan kawat kasa atau dengan menggunakan metode pencegahan serangga lainnya.

(2) Konstruksi bangunan harus dirancang sedemikian rupa sehingga mencegah masuknya tikus atau rodensia, serangga dan burung masuk dan bersarang dalam bangunan.

g) Ventilasi (pertukaran udara) dalam bangunan harus baik.

(1) Pintu dibuat dari bahan yang tidak mudah korosif, kedap air, mudah dibersihkan dan didesinfeksi dan bagian bawahnya harus didisain agar dapat menahan tikus/rodensia tidak dapat masuk. Pintu dilengkapi dengan alat penutup pintu otomatis.

(2) Lampu penerangan mempunyai pelindung, mudah dibersihkan dan mempunyai intensitas penerangan sebesar 540 luks di tempat dilakukannya pemeriksaan antemortem dan postmortem serta 220 luks di ruangan lainnya.

7) Kantor Administrasi dan Dokter Hewan harus memenuhi persyaratan :

a) Ventilasi dan penerangan yang baik.

b) Luas ruang disesuaikan dengan jumlah karyawan.

c) Didisain untuk keamanan dan kenyamanan karyawan.

- d) Kantor administrasi dapat dilengkapi dengan ruang pertemuan.
- 8) Tempat istirahat karyawan, kantin dan mushola harus memenuhi persyaratan:
- a) Ventilasi dan penerangan yang baik.
 - b) Luas ruang disesuaikan dengan jumlah karyawan.
 - c) Konstruksi kantin didisain agar mudah dibersihkan, dirawat dan memenuhi persyaratan kesehatan lingkungan.
- 9) Tempat penyimpanan barang pribadi/ruang ganti pakaian harus memenuhi persyaratan :
- a) Ventilasi dan penerangan yang baik.
 - b) Luas ruang disesuaikan dengan jumlah karyawan.
 - c) Terletak di bagian arah masuk karyawan atau pengunjung.
- 10) Kamar mandi dan WC harus memenuhi persyaratan :
- a) Pintu kamar mandi dan WC terletak pada bagian yang tidak mengarah ke ruang produksi.
 - b) Ventilasi dan penerangan cukup baik.
 - c) Dibangun minimum masing-masing di daerah kotor dan di daerah bersih.
 - d) Saluran pembuangan dari kamar mandi/WC ini dibuat khusus ke arah “septic tank”, tidak menjadi satu dengan saluran pembuangan limbah proses pemotongan.

- e) Dinding bagian dalam dan lantai harus terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah korosif, mudah dirawat serta mudah dibersihkan dan didesinfeksi.
- 11) Sarana Penanganan Limbah harus sesuai dengan rekomendasi Upaya Pengelolaan Lingkungan (UKL) dan Upaya Pemantauan Lingkungan (UPL).
- 12) Insenerator harus memenuhi persyaratan :
- a) Terletak dekat tempat penurunan unggas hidup dan lebih rendah dari bangunan lain.
 - b) Didisain agar mudah diawasi dan mudah dirawat serta sesuai dengan rekomendasi Upaya Pengelolaan Lingkungan (UKL) dan Upaya Pemantauan Lingkungan (UPL).
- 13) Rumah Jaga harus memenuhi persyaratan :
- a) Dibangun masing-masing di pintu masuk dan pintu keluar kompleks
Rumah Pemotongan Unggas.
 - b) Ventilasi dan penerangan cukup baik.
 - c) Dilengkapi dengan atap yang terbuat dari bahan yang kuat, tidak toksik dan dapat melindungi petugas dengan baik dari panas matahari dan hujan.
 - d) Didisain agar petugas di dalam bangunan dapat mengawasi keadaan
di luar rumah jaga.

d. Persyaratan peralatan

Peralatan yang digunakan dalam pengolahan daging harus dijaga kebersihannya (Bahri et al., 2019). Peralatan yang digunakan dalam proses pemotongan dan pengerjaan karkas harus bersih agar daging yang dihasilkan termasuk daging yang halal, pisau yang digunakan harus dibersihkan dan didisinfeksi dengan rutin (Deswitta & Razali, 2018). Syarat peralatan menurut (SNI 01-6160-1999 Rumah Pemotongan Unggas, n.d.)

- 1) Seluruh perlengkapan pendukung dan penunjang di Rumah Pemotongan Unggas harus terbuat dari bahan yang tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah dirawat.
- 2) Peralatan yang langsung berhubungan dengan daging harus terbuat dari bahan yang tidak toksik, tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah dirawat.
- 3) Dalam bangunan utama harus dilengkapi dengan sistem rel (railing system) dan alat penggantung karkas yang didisain khusus dan disesuaikan dengan alur proses
- 4) Sarana untuk mencuci tangan disediakan disetiap tahap proses pemotongan, dan diletakkan ditempat yang mudah dijangkau, didesain sehingga tidak menyentuh telapak tangan, dilengkapi dengan sabun dan pengering tangan, apabila menggunakan kertas tissue harus disediakan tempat sampah.

- 5) Peralatan yang digunakan untuk menangani pekerjaan bersih harus berbeda dengan yang digunakan untuk pekerjaan kotor, misalnya pisau untuk penyembelihan tidak boleh digunakan untuk pengerjaan karkas.
- 6) Harus disediakan sarana/peralatan untuk membersihkan dan mendesinfeksi ruang dan peralatan.
- 7) Permukaan meja tempat penanganan atau pemrosesan produk tidak terbuat dari kayu, tidak toksik, tidak mudah rusak, mudah dibersihkan, mudah mengering dan dikeringkan.
- 8) Penempatan perlengkapan dan peralatan harus pula memperhatikan alur proses sehingga dapat dicegah tercemarnya karkas dari proses sebelumnya.
- 9) Bahan dasar kemasan harus bersifat tidak toksik, kedap air dan tidak mudah rusak atau terpengaruh sifatnya oleh produk makanan yang dikemasnya maupun komponen bahan pembersih.
- 10) Untuk peralatan yang tidak dapat dibongkar pasang dengan mudah sarana pembersihan dan desinfeksi dilakukan dengan metode pembersihan di tempat (clean in place).
- 11) Mesin pencabut bulu dan alat semprot pencuci karkas harus ditempatkan dan didisain sedemikian rupa sehingga percikan air, bulu-bulu atau bahan-bahan yang dapat berperan sebagai kontaminan karkas dapat dihindarkan penyebarannya ke daerah sekitarnya.

- 12) Harus disediakan sarana/peralatan untuk mendukung tugas dan pekerjaan dokter hewan atau petugas pemeriksa berwenang dalam rangka menjamin mutu daging, sanitasi dan higiene di Rumah Pemotongan Unggas.
 - 13) Bagi setiap karyawan disediakan lemari yang dilengkapi kunci pada ruang ganti pakaian untuk menyimpan barang-barang pribadi.
 - 14) Perlengkapan standar untuk pekerja pada proses pemotongan dan penanganan daging adalah pakaian kerja khusus, apron plastik, penutup kepala, penutup hidung dan sepatu boot.
- e. Higiene karyawan dan perusahaan
- 1) Rumah Pemotongan Unggas harus memiliki peraturan untuk semua karyawan dan pengunjung agar pelaksanaan sanitasi dan higiene rumah pemotongan unggas dan higiene produk tetap terjaga baik.
 - 2) Setiap karyawan harus sehat dan diperiksa kesehatannya secara rutin minimal satu kali dalam setahun.
 - 3) Setiap karyawan harus mendapat pelatihan yang berkesinambungan tentang higiene dan mutu.
 - 4) Daerah kotor atau daerah bersih hanya diperkenankan dimasuki oleh karyawan yang bekerja di masing-masing tempat tersebut, dokter hewan dan petugas pemeriksa berwenang.
 - 5) Orang lain (misalnya tamu) yang hendak memasuki bangunan utama Rumah Pemotongan Unggas harus mendapat ijin dari pengelola dan mengikuti peraturan yang berlaku.

f. Pengawasan Kesehatan masyarakat veteriner

- 1) Pengawasan kesehatan masyarakat veteriner serta pemeriksaan antemortem dan postmortem di Rumah Potongunggas dilakukan oleh petugas pemeriksa berwenang.
- 2) Setiap Rumah Potongunggas harus mempunyai tenaga dokter hewan yang bertanggung jawab terhadap dipenuhinya syarat-syarat dan prosedur potongunggas, penanganan daging serta sanitasi dan higiene.
- 3) Dokter hewan dalam melaksanakan tugasnya sebagai seperti yang disebutkan pada butir f.2 dapat ditunjuk seseorang yang memiliki pengetahuan dalam bidang kesehatan masyarakat veteriner yang bekerja dibawah pengawasan dokter hewan yang dimaksud.

g. Kendaraan pengangkut daging unggas

- 1) Boks pada kendaraan untuk mengangkut daging unggas harus tertutup.
- 2) Lapisan dalam boks pada kendaraan pengangkut daging harus terbuat dari bahan yang tidak toksik, tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi, mudah dirawat serta mempunyai sifat insulasi yang baik.
- 3) Boks dilengkapi dengan alat pendingin yang dapat mempertahankan suhu bagian dalam daging unggas segar maksimum $+4^{\circ}\text{C}$.
- 4) Suhu ruangan dalam boks kendaraan pengangkut daging unggas beku maksimum adalah -18°C

5) Persyaratan kendaraan pengangkut daging unggas secara rinci akan ditetapkan melalui standar kendaraan pengangkut daging unggas tersendiri.

h. Persyaratan ruang pembekuan cepat

- 1) Ruang pembeku terletak di daerah bersih.
- 2) Besarnya ruang disesuaikan dengan jumlah karkas yang dihasilkan.
- 3) Konstruksi ruang pembekuan cepat harus mengikuti persyaratan :
 - a) Dinding bagian dalam berwarna terang, terbuat dari bahan yang kedap air, memiliki insulasi yang baik, tidak mudah korosif, tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta tidak mudah mengelupas.
 - b) Lantai :
 - (1) Lantai terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah korosif, tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta tidak mudah mengelupas.
 - (2) Lantai tidak licin dan landai ke arah saluran pembuangan.
 - c) Sudut pertemuan :
 - (1) Sudut pertemuan antara dinding dan lantai harus berbentuk lengkung dengan jari-jari sekitar 75 mm.
 - (2) Sudut pertemuan antara dinding dan dinding harus berbentuk lengkung dengan jari-jari sekitar 25 mm.

- d) Langit-langit harus berwarna terang, terbuat dari bahan yang kedap air, memiliki insulasi yang baik, tidak mudah mengelupas, kuat dan mudah dibersihkan.
 - e) Intensitas cahaya dalam ruang adalah 220 luks.
- 4) Ruang didisain agar tidak ada aliran air atau limbah cair lainnya dari ruang lain yang masuk ke dalam ruang pembeku.
 - 5) Ruang mempunyai alat pendingin yang dilengkapi dengan kipas (*blast freezer*). Suhu di dalam ruang maksimum adalah -35°C dengan kecepatan udara minimum 2 meter per detik.
- i. Ruang penyimpanan beku
- 1) Ruang Penyimpanan Beku terletak di daerah bersih.
 - 2) Besarnya ruang disesuaikan dengan jumlah karkas yang dihasilkan.
 - 3) Konstruksi ruang harus mengikuti persyaratan seperti butir h.3.
 - 4) Ruang didisain agar tidak ada aliran air atau limbah cair lainnya dari ruang lain yang masuk ke dalam ruang penyimpanan beku.
 - 5) Suhu maksimum di dalam ruang adalah -20°C .
 - 6) Persyaratan ruang penyimpanan beku secara rinci akan ditetapkan dalam standar tersendiri
- j. Ruang pengolahan daging unggas
- 1) Ruang Pengolahan daging unggas terletak di daerah bersih.
 - 2) Besarnya ruang disesuaikan dengan jumlah daging yang diolah.
 - 3) Konstruksi ruang harus mengikuti persyaratan seperti butir h.3.

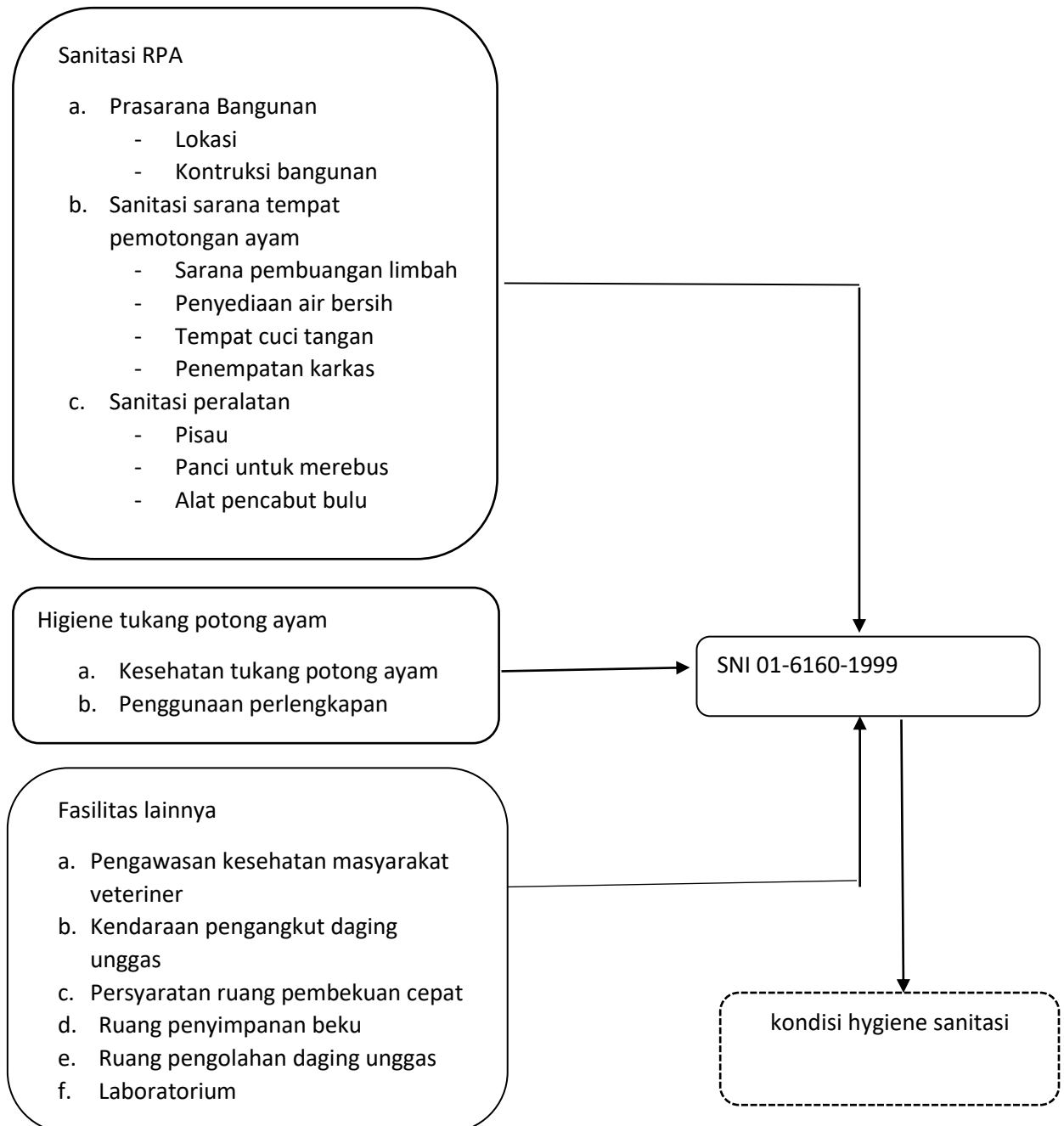
- 4) Ruang didisain agar tidak ada aliran air atau limbah cair lainnya dari ruang lain yang masuk ke dalam ruang pengolah daging unggas.
- 5) Suhu maksimum di dalam ruang adalah 15°C

k. Laboratorium

- 1) Letak laboratorium berdekatan dengan kantor dokter hewan.
- 2) Konstruksi bangunan laboratorium harus memenuhi persyaratan :
 - a) Dinding bagian dalam berwarna terang, terbuat dari bahan yang kuat, kedap air, tidak mudah korosif, tidak toksik, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah perawatannya.
 - b) Lantai :
 - (1) Lantai terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah korosif, tidak licin, mudah dibersihkan dan didesinfeksi.
 - (2) Permukaan lantai harus rata, tidak bergelombang, tidak ada celah atau lubang. Jika lantai terbuat dari ubin, maka jarak antar ubin diatur sedekat mungkin dan celah antar ubin harus ditutup dengan bahan kedap air.
 - c) Langit-langit :
 - (1) Langit-langit didisain agar tidak terjadi akumulasi kotoran dan kondensasi dalam ruangan.
 - (2) Langit-langit harus berwarna terang, terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah mengelupas, kuat, mudah dibersihkan serta dihindarkan adanya lubang atau celah terbuka pada langit-langit.

- 3) Laboratorium didisain agar tidak dapat dimasuki tikus atau rodensia lain, serangga dan burung.
- 4) Tata ruang didisain agar dapat menunjang pemeriksaan laboratorium.
- 5) Penerangan dalam laboratorium memiliki intensitas cahaya 540 luks dan lampu harus diberi pelindung.
- 6) Ventilasi di dalam ruang harus baik.
- 7) Laboratorium dilengkapi dengan fasilitas pencuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan pengering tangan seperti lap yang senantiasa diganti, kertas tissue atau pengering mekanik. Jika menggunakan tissue, maka disediakan pula tempat sampah tertutup yang dioperasikan dengan menggunakan kaki.
- 8) Laboratorium dilengkapi dengan meja yang bagian permukaannya terbuat dari bahan yang kuat, tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah perawatannya.
- 9) Persyaratan laboratorium secara rinci akan ditetapkan melalui Standar Laboratorium tersendiri.


B. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka konsep penelitian

Keterangan

 : Diteliti

 : Tidak Diteliti

C. Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana kondisi prasarana bangunan Rumah Pemotongan Ayam “X” di Dusun Mrisi Tirtonirmolo Kasihan Bantul Yogyakarta Tahun 2021 berdasarkan SNI 01-6160-1999 ?
2. Bagaimana kondisi sarana sanitasi tempat pemotongan ayam Rumah Pemotongan Ayam “X” di Dusun Mrisi Tirtonirmolo Kasihan Bantul Yogyakarta Tahun 2021 berdasarkan SNI 01-6160-1999?
3. Bagaimana kondisi sanitasi peralatan Rumah Pemotongan Ayam “X” di Dusun Mrisi Tirtonirmolo Kasihan Bantul Yogyakarta Tahun 2021 berdasarkan SNI 01-6160-1999 ?
4. Bagaimana higiene tukang potong ayam Rumah Pemotongan Ayam “X” di Dusun Mrisi Tirtonirmolo Kasihan Bantul Yogyakarta Tahun 2021 berdasarkan SNI 01-6160-1999?
5. Bagaimana kondisi fasilitas lainnya seperti pengawasan kesehatan masyarakat veteriner, kendaraan pengangkut daging unggas, persyaratan ruang pembekuan cepat, ruang penyimpanan beku, ruang pengolahan daging unggas, dan laboratorium RPA “X” di Dusun Mrisi Tirtonirmolo Kasihan Bantul Yogyakarta Tahun 2021 berdasarkan SNI 01-6160-1999?