



ANALISIS HIGIENE DAN SANITASI LINGKUNGAN RUMAH PEMOTONGAN AYAM DI DESA SIDOWUNGU KECAMATAN MENGANTI KABUPATEN GRESIK BERDASARKAN SNI 01-6160-1999

Sofania Indraini

Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga, Mulyorejo, Surabaya, Jawa Timur, 60115, Indonesia
sofania.in.ini-2019@fkm.unair.ac.id

ABSTRAK

Daging ayam merupakan sumber protein hewani terbesar di Desa Sidowungu dibandingkan dengan daging hewan lain. Kebutuhan daging ayam yang besar perlu diimbangi dengan kualitas daging yang aman dan sehat. Namun masih banyak ditemukan RPA yang beroperasi tanpa memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi yang diatur dalam SNI 01-6160-1999. Penelitian ini bertujuan menganalisis kondisi hygiene dan sanitasi lingkungan Rumah Pemotongan Ayam di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik Berdasarkan SNI 01-6160-1999. Penelitian dilakukan dengan menggunakan metode cross sectional dengan menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif. Observasi dilakukan pada 42 RPA yang ditentukan menggunakan teknik probability sampling dengan simple random sampling. Sampel pada penelitian ini adalah 42 RPA dan 84 orang pemotong ayam yang diambil secara acak/simple random sampling. Variabel penelitian yaitu sanitasi RPA dan hygiene pemotong ayam. Variabel sanitasi RPA terdiri dari sanitasi bangunan, sanitasi sarana, sanitasi peralatan dan sanitasi ayam. Variabel hygiene pemotong ayam terdiri dari kesehatan pemotong, penggunaan Alat Pelindung Diri dan perlengkapan standar, perilaku mencuci tangan, dan perilaku baik lainnya. Didapatkan hasil sebanyak 9,5% pemotong ayam memiliki hygiene baik, 63% pemotong ayam memiliki hygiene cukup, dan 27,3% pemotong ayam memiliki hygiene kurang. Sedangkan untuk persyaratan sanitasi sebanyak 16,66% RPA memiliki sanitasi baik, 57,14% RPA memiliki sanitasi cukup, dan 26,19% RPA memiliki sanitasi kurang.

Kata kunci: hygiene sanitasi; penjagal ayam; rumah pemotongan ayam

ANALYSIS OF ENVIRONMENTAL HYGIENE AND SANITATION OF CHICKEN SLAUGHTERHOUSES IN SIDOWUNGU VILLAGE, KANTI DISTRICT, GRESIK DISTRICT BASED ON SNI 01-6160-1999

ABSTRACT

Chicken meat is the largest source of animal protein in Sidowungu Village compared to other animal meat. The large demand for chicken meat needs to be balanced with safe and healthy meat quality. However, many RPAs are still found operating without fulfilling the hygiene and sanitation requirements regulated in SNI 01-6160-1999. This research aims to analyze the environmental hygiene and sanitation conditions of Chicken Slaughterhouses in Sidowungu Village, Menganti District, Gresik Regency Based on SNI 01-6160-1999. The research was conducted using a cross sectional method using a descriptive quantitative approach. Observations were carried out on 42 RPAs determined using probability sampling techniques with simple random sampling. The sample in this study was 42 RPA and 84 chicken slaughterers taken at random/simple random sampling. The research variables are RPA sanitation and chicken slaughter hygiene. The RPA sanitation variable consists of building sanitation, facility sanitation, equipment sanitation and chicken sanitation. Chicken cutter hygiene variables consist of the health of the cutter, use of Personal Protective Equipment and standard equipment, hand washing behavior, and other good behavior. The results showed that 9.5% of chicken cutters had good hygiene, 63% of chicken cutters had sufficient hygiene, and 27.3% of chicken cutters had poor hygiene. Meanwhile, for sanitation requirements, 16.66% of

RPA's have good sanitation, 57.14% of RPA's have sufficient sanitation, and 26.19% of RPA's have poor sanitation.

Keywords: chicken slaughterhouse; chicken butchers; sanitary hygiene

PENDAHULUAN

Usaha pemotongan hewan merupakan sarana yang sudah menjadi kebutuhan manusia terutama masyarakat di kota besar dengan konsumsi daging ayam yang tinggi. 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). Daging ayam rentan terhadap bahaya biologi yang merupakan benda hidup (Aerita, 2014). Rumah Pemotongan Ayam atau (RPA) merupakan kompleks bangunan dengan desain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan higiene tertentu serta digunakan sebagai tempat memotong unggas bagi konsumsi masyarakat umum (SNI 01-6160-1999). Rumah Pemotongan Ayam merupakan salah satu industri peternakan yang melakukan pemotongan ayam hidup dan pengolahan ayam menjadi karkas ayam yang siap dikonsumsi. Dalam proses kegiatannya terdapat produk sampingan yaitu berupa limbah, baik limbah padat maupun limbah cair yang dapat mencemari lingkungan apabila dibuang langsung ke lingkungan tanpa adanya pengolahan terlebih dahulu karena limbah tersebut mengandung bakteri baik patogen maupun non patogen.

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 (Deswita & Razali, 2018). Daging ayam yang berkualitas dipengaruhi oleh beberapa faktor, meliputi higiene dan sanitasi Tempat Pemotongan Ayam (TPA), distribusi daging ayam ke penjual, dan cara penjualannya (Radillah, et al., 2017). 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 perikehidupan manusia (Mundiatur, 2015). Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu 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 (Depkes RI, 2004).

Besarnya prospek bisnis dan peningkatan konsumsi ayam di Indonesia tentunya harus diimbangi dengan pelaksanaan higiene dan sanitasi yang baik dalam memproduksi ayam (H Al Ishaqi, 2013). Salah satu tahapan yang perlu diperhatikan adalah proses pemotongan ternak. Rumah Pemotongan Ayam di Indonesia masih banyak yang bersifat tradisional, dimana kelengkapan peralatan, teknik pemotongan, dan cara penanganannya masih belum memenuhi aspek kebersihan dan kesehatan. Alat yang digunakan untuk proses memperoleh daging masih tergolong sederhana yang terdiri dari mesin pencabut bulu, kompor, panci, dan pisau. Berdasarkan hasil penelitian Abubakar, (2003) di DKI Jakarta, Bogor, Tangerang, dan Bekasi disimpulkan bahwa RPA tradisional belum memenuhi standar karena tidak sesuai dengan SNI, dan sebagian besar tidak memenuhi syarat, baik lokasi, sarana, kelengkapan bangunan, tata letak bangunan, dan peralatannya. HACCP juga belum diterapkan di RPA tradisional, karena terbatasnya sarana, tidak adanya komitmen pengusaha RPA dan tidak ada sanksi dari pemerintah (Al Ishaqi, 2013).

Pengolahan ayam yang tidak sesuai dengan kaidah kesehatan bisa menyebabkan ayam terserang penyakit. Beberapa bakteri dan virus yang menyerang ayam seperti bakteri salmonella, campylobacter, dan virus H5N1 dapat ditularkan ke manusia (Al Ishaqi, 2013). Dampak lain yang bisa terjadi karena pengolahan ayam yang tidak tepat adalah pencemaran lingkungan udara dan air akibat limbah yang dihasilkan dari usaha peternakan ayam terutama berupa kotoran ayam dan bau yang kurang sedap serta air buangan. Desa Sidowungu adalah sebuah desa di Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik yang mayoritas penduduknya bekerja sebagai wirausahawan di bidang industri ayam potong. Berdasarkan survei pendahuluan, Rumah Pemotongan Ayam (RPA) di Desa Sidowungu mendapati bahwa dinding masih terbuat dari kayu, daerah kotor dan daerah fisik belum ada pemisah yang jelas, tikus masih sering masuk ke tempat pemotongan ayam, peralatan yang digunakan masih sangat sederhana dan beberapa sudah ada yang berkarat, limbah hasil pemotongan ayam dibuang ke lingkungan sekitar pemukiman, dan pemotong ayam belum memakai Alat Pelindung Diri (APD) yang sesuai standar saat memotong ayam. Tujuan dari penelitian ini antara lain untuk menganalisis kondisi hygiene dan sanitasi lingkungan Rumah Pemotongan Ayam di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik Berdasarkan SNI 01-6160-1999.

METODE

Penelitian ini merupakan jenis penelitian observasional analitik. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif dengan metode observasional dan wawancara. Populasi pada penelitian ini yaitu seluruh Rumah Pemotongan Ayam yang berjumlah 73 unit dan pemotong ayam yang berjumlah 219 orang yang ada di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik. Sementara sampel yang digunakan dalam penelitian yaitu 84 RPA di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik dengan menggunakan teknik probability sampling yaitu random sampling. Penelitian dilaksanakan dalam kurun waktu November 2022-Desember 2023 dengan lokasi penelitian yaitu di Rumah Pemotongan Ayam (RPA) di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik.

Penelitian ini akan mendeskripsikan keadaan hygiene dan sanitasi di RPA dengan variabel karakteristik individu pemotong ayam meliputi usia, pendidikan terakhir, jenis kelamin, penghasilan, dan lama kerja. Kemudian variabel hygiene pemotong ayam meliputi kesehatan, penggunaan APD dan perlengkapan standar, perilaku cuci tangan, serta perilaku baik lainnya. Terakhir terkait sanitasi terbagi menjadi sanitasi ayam, sanitasi lingkungan, sanitasi bangunan (konstruksi bangunan, kelengkapan bangunan), sanitasi sarana (penyediaan air bersih, sarana cuci tangan, sarana pebuangan limbah, penyediaan air bersih), serta sarana peralatan (meliputi pisau potong, panci pencelupan, alat pencabut bulu, dan kandang unggas). Data untuk seluruh variabel diambil melalui pengisian kuesioner dan observasi dengan menggunakan instrumen lembar kuesioner dan lembar observasi. Instrumen tersebut diujikan kepada sejumlah sampel pemotong ayam dan pemilik RPA yang termasuk dalam sampel penelitian di RPA Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik. Instrumen disebarkan kepada para pemotong ayam dan pemilik RPA dalam bentuk kuesioner yang kemudian disesuaikan dengan kebutuhan penelitian yang telah teruji validitas dan reliabilitasnya.

Peneliti melakukan uji validitas dengan menyebar kuesioner pada 25 responden pemotong ayam dan 15 pemilik RPA. Sedangkan untuk uji reliabilitas dalam penelitian ini yaitu dilakukan dengan menggunakan pertanyaan yang telah dinyatakan valid dalam uji validitas dan akan ditentukan reliabilitasnya. Lembar observasi dibuat dan dimodifikasi berdasarkan SNI 01-6160-1999 tentang Rumah Pemotongan Unggas. Observasi dilakukan oleh peneliti dengan mengisi lembar observasi. Sementara kuesioner diisi oleh pemotong ayam dan pemilik RPA. Pemotong ayam mengisi kuesioner yang berhubungan dengan variabel hygiene

pemotong ayam, sedangkan pemilik RPA mengisi kuesioner yang berhubungan dengan variabel sanitasi lingkungan RPA. Data yang didapat dari pengisian kuesioner akan dianalisis secara deskriptif.

HASIL

Tabel 1
Distribusi Karakteristik Responden (n=84)

Variabel	f	%
Jenis Kelamin		
Laki-laki	84	100,0
Perempuan	0	0,0
Usia (tahun)		
≤20	8	9,5
21-30	45	53,6
31-40	21	25,0
>40	10	11,9
Pendidikan		
Tidak sekolah	3	3,6
SD	19	22,6
SMP	33	39,3
SMA	27	32,1
Kuliah	2	2,4
Penghasilan per bulan		
<1 juta	2	2,4
1-3 juta	57	67,9
3-5 juta	20	23,8
>5 juta	5	6,0
Lama bekerja		
<1 tahun	4	4,8
1-5 tahun	51	60,7
6-10 tahun	4	4,8

Karakteristik sebagian besar pemotong ayam merupakan kelompok usia produktif, yaitu usia 21-30 tahun (53,6%), berpendidikan SMP/Sederajat (39,3%), berpenghasilan Rp1.000.000,00 – Rp3.000.000,00 per bulan (67,9%), dan memiliki lama kerja 1– 5 tahun (60,7%).

Higiene pemotong ayam dinilai berdasarkan lembar observasi dengan mempertimbangkan variabel utama, yaitu kesehatan pemotong ayam, penggunaan perlengkapan standar, perilaku mencuci tangan, dan perilaku baik lainnya.

Tabel 2.
Distribusi Variabel Kesehatan Pemotong Ayam di Desa Sidowungu (n=84)

Persyaratan	f	%
Keadaan umum sehat saat bekerja	83	98,8
Memeriksa kesehatan 1x/tahun	15	17,9

Sebanyak 83 responden (98,8%) pemotong ayam yang menjadi responden penelitian bekerja dalam keadaan sehat pada saat dilakukan observasi, namun ditemui satu orang responden (1,2%) terlihat kurang sehat secara fisik. Sedangkan, hanya sebanyak 15 orang (17,9%) yang mengaku memeriksa kesehatan secara rutin minimal setahun sekali.

Tabel 3.

Distribusi Variabel Penggunaan APD dan Perlengkapan Standar

Persyaratan	f	%
Menggunakan pakaian khusus kerja	78	92,9
Menggunakan sepatu bot	68	81,0
Menggunakan masker	7	8,3
Menggunakan apron/celemek	0	0,0
Menggunakan penutup kepala	32	38,1

Persyaratan yang paling banyak dipenuhi yaitu penggunaan pakaian khusus kerja (92,9%) dan penggunaan sepatu bot (81,0%). Sementara persyaratan penggunaan masker hanya dilakukan oleh 7 pemotong ayam (8,3%) saja dan tidak ada pekerja yang menggunakan apron/celemek saat bekerja.

Tabel 4.

Distribusi Variabel Perilaku Mencuci Tangan (n=84)

Persyaratan	f	%
Mencuci tangan sebelum bekerja	14	16,7
Mencuci tangan sesudah bekerja	82	97,6
Mencuci tangan setelah dari WC	66	78,6
Mencuci tangan dengan air mengalir	36	42,9

Responden yang mencuci tangan sebelum bekerja hanya sebanyak 14 orang (16,7%). Sebagian besar responden mencuci tangan sesudah bekerja (97,6%) dan mencuci tangan setelah dari kamar mandi/WC (78,6%). Namun, kurang dari setengah responden (42,9%) yang mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun.

Tabel 5.

Distribusi Variabel Perilaku Baik Lain (n=84)

Persyaratan	f	%
Tidak merokok saat bekerja	23	27,4
Tidak makan minum saat bekerja	53	63,1
Tidak menyentuh bagian wajah dan telinga	29	34,5
Tidak bersin di hadapan produk	59	70,2

Mayoritas responden (70,2%) tidak pernah batuk/bersin di hadapan produk. Namun persentase untuk persyaratan tidak merokok saat bekerja (27,4%) dan tidak menyentuh bagian muka/telinga saat bekerja (34,5%) masih rendah. Sementara untuk perilaku tidak makan/minum saat bekerja lebih banyak pekerja pemotong ayam yang mematuhi (63,1%).

Tabel 6.

Distribusi Kriteria Higiene Pemotong Ayam di Desa Sidowungu (n=84)

Persyaratan	f	%
Baik	8	9,5
Cukup	53	63
Kurang	23	27,3

Diketahui bahwa dari total 84 pemotong ayam, hanya 9,5% diantaranya yang memenuhi persyaratan dengan kategori baik (nilai 70-100%). Mayoritas pemotong ayam (63%) berada pada kategori cukup (nilai 40-69%) dan masih terdapat 27,3% pemotong ayam yang masih dalam kategori higiene yang kurang (nilai <40%).

Sanitasi Rumah Pemotongan Ayam dinilai berdasarkan lembar observasi dengan mempertimbangkan variabel utama, yaitu sanitasi bangunan, sanitasi sarana, sanitasi peralatan, dan sanitasi ayam.

Tabel 7.
Distribusi Variabel Sanitasi Bangunan (n=84)

Persyaratan	f	%
Tidak berada di samping jalan raya	40	95,2
Tidak berada di dekat industri logam&kimia	42	100
Tidak rawan banjir	38	90,5
Tidak menjadi satu dengan bangunan tempat tinggal	16	38,1

Terdapat sebanyak 40 RPA (95,2%) yang menjadi sampel penelitian berlokasi tidak berada di samping jalan raya. Sebanyak 42/Seluruh RPA (100%) tidak berada di dekat industri logam dan kimia. Sebanyak 38 RPA (90,5%) tidak rawan banjir, namun hanya sebanyak 16 RPA (38,1%) yang bangunannya tidak menjadi satu dengan bangunan tempat tinggal.

Tabel 8.
Distribusi Variabel sanitasi sarana (n=84)

Variabel	f	%
Penyediaan air bersih		
Sumber air lancar	42	100,0
Air tidak berasa, berwarna, atau berbau	42	100,0
Sarana cuci tangan		
Dilengkapi sabun dan pengering tangan	14	33,3
Letaknya mudah dijangkau	38	90,5
Saluran pembuangan		
Kedap air, mudah dibersihkan	34	81,0
Lancar	42	100,0
Sanitasi peralatan		
Tidak berkarat	30	71,4
Dicuci setiap hari	42	100,0
Dicuci dengan air dan deterjen	3	7,1
Panci pencelupan		
Tidak berkarat	26	61,9
Dicuci setiap hari	36	85,7
Dicuci dengan air dan deterjen	4	9,5
Alat pencabut bulu		
Tidak berkarat	41	97,6
Dicuci setiap hari	40	95,2
Dicuci dengan air dan deterjen	6	14,28
Kandang Unggas		
Dibersihkan setiap hari	35	83,3
Dicuci dengan air dan deterjen	5	11,9

Tabel 9.
Distribusi Variabel Sanitasi Ayam di RPA Desa Sidowungu (n=84)

Persyaratan	f	%
Ayam dipuasakan sebelum dipotong	29	69,0
Karkas dicuci air mengalir	7	16,66
Karkas diletakkan di alas kedap air	17	40,5
Bangkai ayam ditampung sementara dengan wadah tertutup	11	26,2
Bangkai ayam dibakar	42	100,0

Sebanyak 29 RPA (69%) yang mengistirahatkan ayam sebelum dipotong/disembelih. Sebanyak 7 RPA (16,66%) yang mencuci karkas ayam dengan air bersih mengalir. Sebanyak 17 RPA(40,5%) RPA meletakkan karkas ayam di alas yang kedap air dan bukan lantai

pemotongan. Sebanyak 11 RPA (26,2%) meletakkan sementara bangkai ayam mati pada wadah tertutup. Meskipun demikian, bangkai ayam yang mati diberikan ke wirausahawan peternak ikan lele untuk dibakar, kemudian dimanfaatkan sebagai pakan ikan lele.

Tabel 10.
Distribusi Kriteria Sanitasi Lingkungan di RPA Desa Sidowungu (n=42)

Persyaratan	f	%
Baik (nilai 70-100%)	7	16,66
Cukup (nilai 20-60%)	24	5,14
Kurang (nilai <40%)	11	26,19

Dari total 42 Rumah Pemotongan Ayam yang menjadi sampel penelitian, RPA yang memenuhi persyaratan sanitasi lingkungan Rumah Pemotongan Ayam dengan kategori baik sebanyak 7 RPA (16,66%), sedangkan RPA dengan kategori cukup yaitu sebanyak 24 RPA (57,14%), dan RPA dengan kategori kurang sebanyak 11 RPA (26,19%).

Tabel 11.
Hubungan Karakteristik Pemotong Ayam dengan Kriteria Higiene (n=84)

Variabel	Kriteria Higiene		
	Baik	Cukup	Kurang
Jenis Kelamin			
Laki-laki	1(1,19%)	5(5,95%)	2(2,38%)
Perempuan	4(4,76%)	32(38,1%)	9(10,71%)
Usia (tahun)			
≤20	1 (1,19%)	5 (5,95%)	2 (2,38%)
21-30	4 (4,76%)	32 (38,10%)	9 (10,71%)
31-40	2 (2,38%)	12 (14,29%)	6 (7,14%)
>40	1 (1,19%)	4 (4,76%)	5 (5,95%)
Pendidikan			
Tidak sekolah	0 (0%)	0 (0%)	3 (3,57%)
SD	1 (1,19%)	8 (9,52%)	10 (11,91%)
SMP	1 (1,19%)	24 (28,57%)	8 (9,52%)
SMA	4 (4,76%)	21 (25,00%)	2 (2,38%)
Kuliah	2 (2,38%)	0 (0%)	0 (0%)
Pendapatan			
<1 juta	0 (0%)	1 (1,19%)	1 (1,19%)
1-3 juta	2 (2,38%)	37 (44,05%)	18 (21,43%)
3-5 juta	2 (2,38%)	14 (16,67%)	4 (4,76%)
>5 juta	4 (4,76%)	1 (1,19%)	0 (0%)
Lama bekerja			
<1 tahun	2 (2,38%)	1 (1,19%)	1 (1,19%)
1-5 tahun	3 (3,57%)	36 (42,86%)	12 (14,29%)
6-10 tahun	1 (1,19%)	2 (2,38%)	1 (1,19%)
>10 tahun	2 (2,38%)	14 (16,67%)	9 (10,71%)

Responden yang memenuhi persyaratan higiene pemotong ayam pada semua kelompok kategori didominasi oleh responden berusia 21-30 tahun dan pendidikan SMA/ sederajat, sedangkan pemotong ayam dengan kategori cukup didominasi oleh responden dengan pendidikan SMP/ sederajat dan SD. Responden yang memenuhi persyaratan higiene pemotong ayam dengan kategori baik didominasi oleh responden berpenghasilan lebih dari Rp 5.000.000, sedangkan pemotong ayam dengan kategori cukup dan kurang didominasi oleh responden berpenghasilan Rp 1.000.000 hingga Rp 3.000.000. Responden yang memenuhi persyaratan hygiene pemotong ayam pada semua kelompok kategori didominasi oleh responden dengan lama bekerja 1-5 tahun.

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil analisis data, seluruh pemotong ayam di Desa Sidowungu berjenis kelamin laki-laki yang didominasi oleh usia 21-30 tahun (53,6%). Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Rina, (2014) yang menunjukkan bahwa karakteristik responden berdasarkan umur mayoritas di tempat pengolahan pemotongan ayam yang berusia 20-30 tahun (50%). Artinya, sebagian besar pemotong adalah laki-laki yang berusia produktif. Hal ini dikarenakan pekerjaan memotong ayam merupakan pekerjaan yang membutuhkan stamina yang prima dan sebagian besar dilakukan di malam hari sampai menjelang subuh.

Higiene Pemotong Ayam

Hasil mendapati bahwa sebagian besar (63%) higiene pemotong ayam berada pada kategori cukup dan kategori kurang sebanyak 2,3% saja. Hasil penelitian tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Deswita et al. (2018) yang menunjukkan bahwa higiene pribadi pekerja rumah pemotongan hewan Kota Banda Aceh termasuk kategori kurang dengan persentase penilaian 50,39%. Higiene yang diterapkan oleh pemotong ayam di RPA di Desa Sidowungu masih belum sesuai persyaratan yang ada, dimana hanya sebagian kecil pemotong ayam yang mencuci tangan sebelum bekerja dan hanya sedikit yang mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun. Selain itu, terdapat sebagian pemotong ayam yang memiliki riwayat penyakit dan hanya sebagian kecil pemotong ayam yang memeriksakan kesehatan secara rutin minimal setahun sekali. Menurut SNI 01-6160-1999, setiap pekerja harus sehat dan memeriksa kesehatannya secara rutin minimal 1 kali dalam setahun.

Selain itu, tidak ada pemotong ayam yang menggunakan apron/celemek pada saat bekerja. Padahal, apron/celemek merupakan alat pelindung diri untuk menjaga kesehatan dan kebersihan pada saat bekerja yang berguna untuk menjaga kebersihan badan atau pakaian yang digunakan. Hanya sebagian kecil pemotong ayam yang menggunakan penutup hidung/masker dan penutup kepala pada saat bekerja sedangkan sebagiannya lagi jarang atau bahkan tidak pernah menggunakannya sama sekali. Padahal, penularan melalui udara ini biasa terjadi karena udara tercemar virus H5NI yang berasal dari kotoran ayam yang sakit. Sebagian besar pekerja sudah menggunakan sepatu bot saat bekerja. Menurut SNI 01-6160-1999, perlengkapan standar untuk pekerja pada proses pemotongan ayam dan penanganan daging adalah pakaian kerja khusus, penutup kepala, penutup hidung/masker, dan sepatu bot.

Dilihat dari kebiasaan mencuci tangan, semua responden mencuci tangan setelah bekerja dan sesudah darikamarmandi/WC. Namun, tidak semuanya mencuci dengan menggunakan sabun. Penyediaan sabun sendiri sebagian besar telah disediakan oleh pemilik RPA, sedangkan hanya sebagian kecil pemotong ayam yang membawa atau menyediakan sabun secara pribadi. Sementara, perilaku mencuci tangan sebelum bekerja hanya sedikit yang melaksanakannya. Hasil tersebut sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Deswita et al. (2018) di Kota Banda Aceh yang menunjukkan bahwa pekerja yang mencuci tangan pada saat bekerja telah mencapai 100% (15 responden) tetapi untuk menggunakan sabun 80% (12 responden), sedangkan 20% (3 responden) tidak menggunakan sabun dalam mencuci tangan. Sebagian besar (82,1%) pekerja merupakan perokok, dari seluruh perokok tersebut hanya 14 orang (16,7%) yang mengaku tidak pernah merokok saat bekerja. Sebagian besar responden juga mengaku pernah menyentuh bagian muka atau telinga saat bekerja. Biasanya dikarenakan cipratan bulu atau gigitan nyamuk mereka melakukannya.

Sanitasi Lingkungan RPA

Berdasarkan hasil penelitian, didapatkan bahwa sanitasi yang diterapkan oleh RPA di Desa Sidowungu masih belum sesuai persyaratan yang ada, dimana sebagian besar Rumah

Pemotongan Ayam masih menjadi satu dengan bangunan tempat tinggal. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Toilistiawaty, (2015) tentang Gambaran Rumah Potong Hewan/Tempat Pemotongan Hewan di Kabupaten Sigi Sulawesi Tengah, menunjukkan bahwa letak RPH/TPH dekat dengan pemukiman penduduk atau berada dalam pemukiman penduduk. Hal ini tidak sesuai dengan persyaratan RPH yang harus jauh dari pemukiman penduduk agar tidak menimbulkan ancaman biologis bagi masyarakatsekitar. Selain itu, masih ada sebagian RPA yang rawan banjir, hanya sebagian kecil RPA yang didisain searah alur proses dan memiliki pemisah fisik yang jelas antara daerah bersih dan daerah kotor, hanya sebagian kecil RPA yang telah memenuhi persyaratan dinding. Selain itu, hanya sejumlah 3 RPA yang konstruksi bangunannya telah dirancang agar bebas rodent. Hanya sebagian kecil RPA yang memiliki tempat penurunan unggas hidup, tempat istirahat pegawai, tempat penyimpanan barang pribadi, kamar mandi/wc, dan tempat parkir.

Peralatan yang digunakan cukup sederhana yaitu pisau potong untuk memotong ayam, panci pencelupan, dan alat pencabut bulu. Sebagian besar RPA telah memiliki pisau potong dan alat pencabut bulu yang tidak berkarat yang setiap hari dicuci setelah digunakan, namun hanya sebagian kecil RPA yang mencuci pisau potong, panci pencelupan, dan alat pencabut bulunya dengan air dan deterjen. Selain itu, masih banyak ditemukan RPA yang memiliki panci pencelupan yang telah berkarat. Panci pencelupan ayam, dimana ayam yang telah disembelih kemudian dimasukkan kedalam drum air panas selama beberapa detik yang bertujuan mempermudah proses pencabutan bulu ayam. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Rina (2014), bahwa peralatan-peralatan tempat pengolahan pemotongan ayam berada pada kategori yang memenuhi syarat sebanyak 5 responden (13,9%) dan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 31 responden (86,1%). Menurut SNI 01-6160-1999, peralatan berhubungan langsung dengan daging harus terbuat dari bahan yang tidak toksik, tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah dirawat.

Dilihat dari segi ketersediaan air bersih, semua Rumah Pemotongan Ayam di Desa Sidowungu sumber air yang digunakan berasal dari sumur tentunya penyediaan air nya cukup dari segi kuantitas dan kualitas. Pada RPA air merupakan hal krusial karena digunakan untuk sebagian besar aktivitas yaitu melakukan dari proses pencelupan ayam, pencabutan bulu dan air digunakan untuk membersihkan karkas ayam, seluruh peralatan, dan lantai. Sebagian besar RPA telah memiliki sarana cuci tangan yang letaknya berada di tempat yang mudah dijangkau di setiap tahap pemotongan, namun hanya sedikit RPA yang melengkapi sarana cuci tangan dengan sabun dan pengering tangan. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Toilistiawaty, et al. (2015) tentang Gambaran Rumah Potong Hewan/Tempat Pemotongan Hewan di Kabupaten Sigi Sulawesi Tengah, menunjukkan bahwa untuk sarana mencuci tangan tidak terpenuhi, karena tidak ditemukan sabun pada RPH.

Berdasarkan ketersediaan Saluran Pembuangan Air Limbah (SPAL), ebagian besar RPA sudah memiliki SPAL yang memenuhi syarat, karena di sebagian besar tempat sudah dibangun selokan yang kedap air dan semua RPA memiliki saluran limbah yang lancar. Menurut Rina (2014), sistem pembuangan limbah sangat berpengaruh terhadap pemotongan ayam karena limbah merupakan kotoran yang dihasilkan oleh ayam dan akan mengakibatkan wabah penyakit untuk lingkungan sekitar tempat pemotongan. Menurut SNI 01-6160-1999, idealnya Rumah Pemotongan Ayam memiliki sarana penanganan limbah dan incenerator.

SIMPULAN

Berdasarkan pembahasan dalam penelitian ini, peneliti menyimpulkan beberapa hasil penelitian sebagai berikut: secara umum higiene pemotong ayam dan sanitasi Rumah

Pemotongan Ayam di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik belum memenuhi persyaratan berdasarkan SNI 01 -6160-1999. Dimana sebagian besar pemotong ayam di Desa Sidowungu memiliki higiene pemotong ayam dengan kategori cukup (63%), karena sebagian besar pemotong ayam tidak pernah memeriksakan kesehatan rutin setahun sekali, tidak menggunakan masker dan celemek, merokok pada saat bekerja, menyentuh bagian muka atau telinga saat bekerja, dan hanya sebagian kecil pemotong ayam yang mencuci tangan menggunakan sabun. Sebagian besar Rumah Pemotongan Ayam di Desa Sidowungu memiliki sanitasi lingkungan RPA dengan kategori cukup, karena sebagian besar bangunan RPA masih menjadi satu dengan tempat tinggal, konstruksinya tidak bebas rodent, dan tidak didesinfeksi secara menyeluruh 2 minggu sekali. Selain itu, sebagian besar panci pencelupan berkarat dan peralatan tidak dicuci dengan deterjen, karkas/daging hasil pemotongan tidak dicuci dengan air mengalir, karkas diletakkan di lantai pemotongan atau di alas tidak kedap air, serta masih belum ada yang mempunyai sarana penanganan limbah cair.

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar. (2003). Mutu Karkas Ayam Hasil Pemotongan Tradisional dan Penerapan Sistem Hazzard Analysis dan Critical Control Point. *Jurnal Litbang Pertanian Balai Penelitian Ternak, Bogor*, 33 – 39.
- Aerita, A. (2014). Hubungan Higiene Pedagang Dan Sanitasi Dengan Kontaminasi Salmonella Pada Daging Ayam Potong. *Unnes Journal of Public Health*, 3(4). <https://doi.org/doi: 10.15294/ujph.v3i4.3900>
- Al Ishaqi, H. (2013). Analisis Higiene Pemotong Ayam Dan Sanitasi Rumah Pemotongan Ayam Di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik. Universitas Arlangga.
- Al Ishaqi, Hafidz. (2013). Analisis Higiene Penjagal Ayam Dan Sanitasi Rumah Pemotongan Ayam Di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik. Universitas Arlangga Fakultas Kesehatan Masyarakat Surabaya, 1–39.
- Delfita, R. (2013). Evaluasi Teknik Pemotongan Ayam Ditinjau Dari Kehalalan dan Keamanan Pangan di Kabupaten Tanah Datar. *Sainstek IAIN Batusangkar*, 78–87.
- Deswita, S. F., & Razali. (2018). Penilaian Kelengkapan dan Fasilitas Sanitasi, Prosedur Pemotongan Dan Higiene Pribadi Di Rumah Pemotongan Hewan Kota Banda Aceh. *Jurnal Kesehatan*, 2(1), 188–195.
- Mundiatun, D. (2015). Pengelolaan Kesehatan Lingkungan. *Gaya Media*.
- Radillah. (2017). Sanitasi Usaha Pemotongan Ayam Dengan Gangguan Kritis. *Promotif, Jurnal Kesehatan*, 7 (1), 36–51.
- Rina, C. (2014). Faktor-Faktor Yang Memengaruhi Hygiene Dan Sanitasi Terhadap Tempat Pengolahan Pemotongan ayam Di Pasar Bina Usaha Meulaboh Aceh Barat.
- Toilistiawaty, I. (2015). Gambaran Rumah Potong Hewan/Tempat Pemotongan Hewan di Kabupaten Sigi Sulawesi Tengah. *Jurnal Vektor Penyakit*, 9(2), 45–52.