

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sebagai manusia, kita harus memenuhi kebutuhan hidup kita seperti kebutuhan sandang, pangan serta papan. Selayaknya kebutuhan sandang yang merupakan pakaian yang kita kenakan, kebutuhan adalah salah satu sumber pokok yang sangat penting dan bermanfaat untuk tubuh serta aktivitas hidup manusia, serta makanan ini adalah kebutuhan manusia yang wajib dipenuhi untuk meningkatkan tingkat berpikir, meningkat kemampuan diri kita dan produktifitas kerja pada manusia. Oleh sebab itu, makanan yang baik serta memberikan kualitas baik untuk diri kita. Harus mengandung nilai gizi tinggi, memiliki cita rasa yang lezat, mempunyai penampilan yang enak dilihat, bermanfaat papan seperti tempat kita tinggal, kita juga harus memenuhi kebutuhan pangan yaitu makanan. Makanan sendiri untuk kebutuhan hidup dan badan kita, serta kandungan makanan tersebut tidak berbahaya dan aman dikonsumsi bagi tubuh, oleh karena nya, makanan harus di proses dan dikelola dengan baik (Nadia, 2020).

Ketika kita mengkonsumsi makanan, sisa makanan yang ada ditubuh kita harus kita keluarkan melalui proses defekasi. Defekasi sendiri merupakan proses tubuh mengeluarkan sisa – sisa pencernaan yang disebut feses melalui anus dan rektum. Jika kita tidak keluarkan sisa – sisa pencernaan, maka akan menimbulkan penyakit untuk tubuh kita. Kita pun biasa melakukan proses defekasi di WC. Tentunya, WC yang bersih juga membutuhkan sanitasi yang baik untuk lingkungan

yang bersih dan bebas dari penyakit. Sanitasi sendiri merupakan usaha memberikan ekosistem yang sehat dengan langkah – langkah seperti menjaga kebersihan lingkungan, merawat sanitasi secara berkala, dan melindungi kebersihan lingkungan dari pelaku/pengguna sanitasi. Definisi *Hygiene* yaitu usaha dari manusia untuk membuat dirinya menjadu sehat dengan langkah – langkah seperti merawat dan menjaga kebersihan diri kita seperti membasuh tangan dengan air bersih dan sabun supaya tangan menjadi bersih, membuang sisi – sisi yang sudah busuk/tidak layak untuk dimakan yang berpengaruh untuk menjaga kandungan gizi makanan secara keseluruhan (Aprivia, 2021).

Hal yang harus dijalankan agar dapat menghasilkan makanan yang bermanfaat dan tidak berbahaya bagi manusia harus didasari dengan suatu upaya penyehatan makanan dan minuman, yaitu upaya pengendalian faktor yang dapat terjadinya proses kontaminasi. Faktor ini dapat dengan efektif menghambat perkembangbiakan pada kuman serta menghambat pertumbuhan bahan aditif yang berasal dari makanan dan minuman yang dikelola untuk dihidangkan supaya makanan tersebut tidak menjadi sarang penyakit, tidak menjadi sumber penularan penyakit serta terganggunya kesehatan hingga menyebabkan keracunan (Nadia, 2020).

Lalu, Personal hygiene adalah metode untuk melindungi kebersihan makananan sehat agar tidak terinfeksi saat menangani suatu makanan. Personal hygiene berperan penting dalam mengelola makanan agar makanan yang dikelola tidak menjadi makanan yang buruk serta menjadi makanan yang dapat menimbulkan sumber penyakit dan menyalurkan penyakit kepada orang yang akan mengkonsumsinya (Nadia, 2020). Berhubungan dengan industri makanan atau

pihak penyelenggaran makanan, mereka berperan penting dan memiliki kewajiban untuk melakukan pengecekan kembali terhadap makanan yang siap dihidangkan agar makanan tersebut dapat diproduksi oleh produsen serta di konsumsi oleh konsumen dengan aman. Jasa boga dan katering adalah industri pengelolaan makanan yang menyediakan makanan berdasarkan pesanan dari perorangan atau badan usaha di luar tempatnya. Industri katering ini juga harus memperhatikan pengelolaan makanan, mulai dari bahan makanan, peralatan dan lingkungan tempat pengolahan makanan, serta orang-orang yang mengolah dan mengelola makanan (Nurhayati, 2020).

Manusia adalah salah satu tempat jalur masuknya zat biologis atau kontaminan, kimia atau fisika yang dapat membahayakan bagi manusia bilamana zat tersebut masuk kedalam makanan baik itu sengaja maupun tidak sengaja. Kurangnya *personal hygiene* dan pengetahuan akan memberikan efek yang buruk terhadap makanan yang dihidangkan, kebiasaan-kebiasaan konsumen yang hendak makan seperti menggaruk pada bagian tubuh kita ketika sedang gatal dan bersin ketika kita mau makan dapat memberikan yang dapat membahayakan kesehatan tubuh kita dan kuman yang kita keluarkan melalui mulut kita akan masuk kedalam makanan. Penggunaan tingginya *personal higiene* akan mempengaruhi dari makanan yang sudah dikelola. Kita dapat melihat apakah olahan tersebut sudah layak di konsumsi dimana olahan makanan yang layak dikonsumsi itu bebas dari zat – zat yang dapat membahayakan tubuh serta bebas dari kerusakan serta terhindar dari kerusakan (Nurhayati, 2020).

Salmonella sp. Adalah anggota keluarga *Enterobacteriaceae*, merupakan bakteri patogen gram negatif yang bersifat anaerobik fakultatif. Berdasarkan Badan

Standarisasi Nasional (2009) kontaminasi *Salmonella sp.* Terhadap daging unggas dianggap negatif. Hal ini disebabkan *Salmonella sp.* adalah agen bakteri yang dapat menyebabkan infeksi antara hewan dan manusia, 80,1% terjadi karena adanya penularan melalui makanan, 6,3% melalui manusia dan 4,3% melalui hewan. Kesehatan orang yang makan ayam (ayam goreng) dapat diperburuk oleh infeksi *Salmonella*. Barshmutsun dapat menyebabkan penyakit gaya hidup seperti diabetes, keracunan makanan, keracunan akut jangka panjang hingga kematian. (Fajarwati, 2022).

Definisi penjamah makanan sendiri merupakan mereka yang terlibat secara langsung kepada makanan serta peralatannya, dimulai dari proses mempersiapkan suatu makanan, pembersihan bahan bahan makanan dari virus yang menempel pada makanan, pengolahan bahan baku makanan, transportasi hingga penyajian makanan yang sudah dikelola. Menurut Werdiningsih (2010), sistem sanitasi dan higienitas yang jelek dapat menimbulkan sesuatu yang dapat membahayakan bagi kesehatan manusia. Misalnya, keracunan makanan (*food fusion*) dan penyakit yang disebabkan melalui terkontaminasinya makanan dan minuman yang kita makan (*foodborne disease*) (Nurhayati, 2020).

Dalam mekanisme pengolahan makanan, operator memiliki peranan yang sangat penting terhadap suatu makanan. Penyaji makanan memiliki potensi untuk menyebarkan penyakit. Banyak virus yang disebarkan oleh penjamah makanan, termasuk *Staphylococcus aureus*, yang dimana ternyata penyebarannya melalui hidung dan tenggorokan, serta *Clostridium perfringens*, *Streptococcus*, dan *Salmonella*, yang dapat menular melalui kulit. Oleh karena itu, penyaji makanan diharuskan untuk terampil, telaten serta sehat. Hal yang dikerjakan oleh penyaji

makanan akan mempengaruhi terhadap kualitas makanan yang disajikan. Penyakit juga dapat terjadi melalui penyajian makanan yang dilakukan dengan sistem sanitasi yang buruk. Kondisi ini dapat terjadi akibat dari minimnya edukasi mengenai higienitas dan higiene para penjual sehingga mengakibatkan makanan yang banyak mengandung kuman, virus serta bahan berbahaya lainnya (Nildawati, 2020).

Sanitasi didefinisikan sebagai pengendalian rumah pengelolaan ayam terhadap penanganan kotoran, limbah cair, limbah padat, vektor, keadaan kandang, ketersediaan stock pakan serta pengelolaan pakan, kondisi lingkungan dan keamanan lingkungan kerja. Pengendalian hewan dan daging yang salah serta tidak sehat di RPH akan berpengaruh pada kelayakan, mutu, kondisi daging dan kesehatan para calon pembeli. Banyak faktor yang dapat mempengaruhi terhadap kondisi serta kualitas ayam, antara lain sistem sanitasi di tempat pemotongan, cara pengiriman ayam ke para pihak yang mau mengelola ayam, dan cara mereka memperdagangkan. Penetapan prosedur rumah potong unggas adalah hal yang penting dan harus difokuskan agar memperoleh daging unggas yang baik, sehat, serta sesuai dengan prosedur kesehatan. (Viantika, 2021).

Harus ada pemisahan fisik yang jelas antara area kotor dan area bersih. Seperti memiliki tinggi ruangan minimal 2 meter, serta ruangan tersebut dibangun dari bahan yang tahan air, tidak berkarat, tidak beracun, tahan dari sesuatu yang keras, mudah dibersihkan dan disinfektan, serta awet. Struktur bangunan juga harus dibangun untuk mencegah tikus dan hewan pengerat lainnya dan APD lengkap (Alat Pelindung Diri) harus digunakan saat menyembelih ayam (Viantika, 2021).

Personal hygiene yang dilakukan penjual akan signifikan mempengaruhi kepada kontaminasi ayam. Langkah – langkah yang sederhana dalam penerapan *personal hygiene* seperti membasuh tangan dan menjaga kebersihan area perdagangan harus di kembangkan sebab langkah ini akan berdampak dalam menanggulangi kontaminan biologis yang ada pada seekor ayam. Risiko *E. coli* hadir dalam makanan yang tidak memiliki persyaratan lebih besar daripada total makanan yang bersyarat (Fajarwati, 2022).

Metode *personal hygiene* sangat penting didalam keseharian kita serta kita harus diperhatikan, karena konsep *personal hygiene* bisa mempengaruhi terhadap kesehatan seseorang. Kebersihan sendiri dapat dipengaruhi oleh hal – hal yang kita lakukan secara pribadi. Hal-hal yang berpengaruh besar antara lain budaya, masyarakat, keluarga, pendidikan, dan persepsi seseorang terhadap kesehatan. Masalah kesehatan merupakan masalah yang sangat kompleks, saling terkait dengan masalah lain selain kesehatan itu sendiri. Untuk mengatasi masalah kesehatan masyarakat, kita tidak hanya harus melihat dari sudut pandang kesehatan kita sendiri, tetapi juga melihat dari segala aspek yang berdampak pada “penyakit kesehatan” atau gangguan kesehatan. Ada banyak faktor yang bisa memberikan pengaruh terhadap taraf kesehatan, baik kesehatan individu maupun kesehatan kelompok (Masyarakat). Salah satunya yaitu melakukan pola hidup sehat (Bagiastra, 2019).

Efek buruk yang terjadi pada masalah kebersihan diri adalah menderita penyakit fisik yang dapat berupa integritas kulit yang terganggu, penyakit mukosa mulut, penyakit pada mata dan telinga, dan penyakit yang dapat terlihat pada kuku serta gangguan pada kebutuhan akan kenyamanan, kurangnya akan cinta dan kasih

sayang, kurangnya menghargai diri sendiri, aktualisasi diri, dan interaksi sosial terganggu (Tina Yuli Fatmawati, 2017). Banyak aspek yang bisa mempengaruhi perilaku sehat. Menurut Notoatmodjo (2012), aspek predisposisi akan mempengaruhi kesehatan individu atau masyarakat yang didalamnya sudah termasuk *knowledge* dan sikap. Faktor yang menguntungkan antara lain ketersediaan sanitasi dan prasarana atau sarana. Hal ini diperkuat dengan adanya sikap tokoh masyarakat dan perilaku petugas kesehatan.

Tindakan merawat kebersihan pribadi dibutuhkan untuk kenyamanan, keamanan dan kesehatan individu. Dilain sisi, edukasi *personal hygiene* memiliki peranan vital karena edukasi yang baik akan membuat badan menjadi sehat. Seseorang yang memiliki *wawasan personal hygiene* akan selalu menerapkan *personal hygiene* untuk mengantisipasi suatu penyakit atau keadaan. Sikap merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi perilaku personal hygiene seseorang karena sikap merupakan perasaan dan pandangan seseorang serta kecenderungan untuk melakukan tindakan (Tina Yuli Fatmawati, 2017).

Dari hasil survey pendahuluan yang telah peneliti lakukan tepatnya di wilayah kerja UPTD Puskesmas I Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Selatan dari data Kesehatan lingkungan terdapat rumah pemotongan ayam yang berada di Wilayah Kerja UPTD Puskesmas I Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Selatan. Dari hasil *survey* langsung yang dimana terdapat rumah pemotongan hewan ayam yang akan diteliti oleh peneliti. terdapat sembilan lokasi di dalam tempat dalam proses melakukan aktivitas pemotongan ayam yang dilakukan. Sembilan lokasi tersebut sudah terdapat beberapa karyawan atau pegawai yang bertugas di dalam

aktivitas pemotongan ayam tersebut. Total jumlah karyawan atau pegawai dalam rumah pemotongan ayam tersebut berjumlah 30 orang.

Hal yang menjadi fokus dalam penelitian ini adalah bagaimana karyawan di rumah pemotongan hewan dapat bekerja dengan menerapkan *hygiene* sanitasi agar ayam yang dipotong tidak terkontaminasi oleh bakteri yang dapat memicu terjadinya penyakit yang diakibatkan makanan. Masih banyak karyawan yang belum memahami terkait dengan penerapan *personal hygiene* masing-masing karyawan, masih ada saja karyawan yang tidak memperhatikan kebersihan diri dan kebersihan dalam proses pemotongan ayam. Masih banyak yang tidak menggunakan APD (alat pelindung diri) yaitu celemek agar terhindar dari percikan darah ayam atau pun kotorannya, karyawan diharapkan juga untuk selalu menggunakan sarung tangan plastik agar tidak adanya kontaminasi langsung kepada ayam yang akan dipotong ataupun pada saat proses pembersihan ayam, masih banyak karyawan yang tidak menggunakan masker saat bekerja menghindari adanya percikan air liur yang keluar pada saat mengobrol dan dapat menyebabkan daging ayam terkontaminasi.

Selain itu hal yang diperhatikan pada saat melakukan survey adalah aliran air yang masih belum lancar dan tidak memiliki pembuangan tersendiri. Bulu ayam dan kotoran ayam yang masih berserakan dapat mengundang lalat dan lalat dapat saja hinggap di daging ayam yang telah selesai atau bersih nantinya lalat bisa saja bertelur pada daging menyebabkan terjadinya pembusukan pada daging ayam. Dari hal tersebut peneliti sangat tertarik dalam mengambil penelitian terkait dengan melihat tingkat pengetahuan dan perilaku karyawan tentang *personal hygiene*

dengan kualitas fisik produk ayam potong pada rumah pemotongan ayam di Kelurahan Sesetan tahun 2023.

Mengutip dari Nildawati (2020), ia memberitahukan bahwasannya tata laksana dari higienitas personal yang ada untuk menjamah makanan itu ada dalam penilaian yang baik. Keseluruhan respondennya digolongkan dalam hasil yang baik, namun yang menjadi cacatan adalah mereka belum cukup tau akan pentingnya penerapan pencucian tangan di waktu sebelum dan setelah bekerja serta sesuai keluar toilet. Faktor lainnya yang menghambat penerapannya adalah karena kurang adanya akses sarana yang memadai.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana hubungan kualitas produk ayam potong terhadap tingkat pengetahuan dengan perilaku karyawan tentang *personal hygiene* dengan kualitas fisik produk ayam potong pada rumah pemotongan ayam di Kelurahan Sesetan tahun 2023 ?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan kualitas produk ayam potong terhadap tingkat pengetahuan dengan perilaku karyawan tentang *personal hygiene* dengan kualitas fisik produk ayam potong pada rumah pemotongan ayam di Kelurahan Sesetan tahun 2023.

2. Tujuan khusus

- a. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan karyawan tentang *personal hygiene* pada rumah pemotongan ayam di Kelurahan Sesetan tahun 2023.

- b. Untuk mengetahui tingkat perilaku karyawan tentang *personal hygiene* pada rumah pemotongan ayam di Kelurahan Sesetan tahun 2023.
- c. Untuk mengetahui kualitas fisik produk ayam potong dengan penerapan personal pada rumah pemotongan ayam di Kelurahan Sesetan tahun 2023.
- d. Menganalisis hubungan kualitas produk ayam potong terhadap tingkat pengetahuan dan perilaku karyawan tentang *personal hygiene* dengan kualitas fisik produk ayam potong pada rumah pemotongan ayam di Kelurahan Sesetan tahun 2023.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat praktis

Sebagai bahan masukan bagi pemegang program kesehatan lingkungan di wilayah kerja UPTD Puskesmas I Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Selatan terkait dengan pengelolaan rumah pemotongan hewan dengan memberikan edukasi penerapan *personal hygiene* yang harus diterapkan guna dalam setiap melakukan pekerjaan.

2. Manfaat teoritis

- a. Dapat memberikan informasi dan wawasan bagi karyawan pemotongan hewan terkait dengan *personal hygiene*.
- b. Dapat dijadikan referensi bagi peneliti selanjutnya dan dapat mengembangkan kembali penelitian yang telah dilakukan sebelumnya serta dapat menggunakan variabel lainnya.