

## **BAB V**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Hasil**

##### **1. Gambaran umum lokasi penelitian**

Kelurahan Seseetan adalah salah satu desa di Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar, yang memiliki luas wilayah mencapai 739 hektar dan secara geografis terletak kurang dari 500 meter di atas permukaan laut yang melintang ke utara yang berbatasan langsung dengan wilayah sebagai berikut : Di bagian Utara berbatasan dengan Desa Dauh Puri Klod, Kecamatan Denpasar Barat, di bagian Selatan berbatasan dengan Selat Badung, di bagian Barat berbatasan dengan Kelurahan Pedungan Kecamatan Denpasar Selatan, di bagian Timur berbatasan dengan Desa Sidakarya, Kecamatan Denpasar Selatan.

Menurut informasi dan pengalaman dari para tokoh masyarakat dan artefak yang ditemukan, Desa Seseetan bersatu dengan Desa Pedungan sekitar abad ke-15, pada masa pemerintahan Dalem Wachulingon. Desa Pedungan pada awalnya bernama Desa Pedungan, yang berawal dari sebuah krisis yang hebat. Krisis ini adalah krisis yang terjadi pada Arya Walingin, perwakilan dari Dalem Wachurungongon di wilayah Badung. Sebuah desa bernama Peringi didirikan, yang disebut Pura Peduwungan, yang berarti 'Keris', dan sekarang terletak di Banjar Kepisah. Peduwungan kemudian menjadi desa Pedungan..

Pada saat itu mata pencaharian penduduk di Desa Peduwungan adalah sebagai petani dan beberapa orang penduduk yang tinggal di Desa Peduwungan melakukan kegiatan pertanian di bagian Timur Desa Peduwungan, yang akhirnya menetap di tempat itu karena menurut mereka tempat di Timur itu adalah tempat yang subur dan sangat baik untuk bercocok tanam. Dan tempat itu diberi nama Kasetan atau Sepihan yang artinya Pecahan dari Desa Peduwungan, kemudian lama kelamaan seiring dengan perjalanan waktu dan karena proses perubahan kata, maka kata Kasetan berubah menjadi Sasetan.

Kemudian di Desa Sasetan ini mereka mulai mendirikan tempat suci (Pura Kahyangan Tiga), dan hidup dengan berkelompok dibawah suatu wadah yang disebut Banjar, yang namanya disesuaikan dengan situasi dan kondisi di Banjar tersebut, seperti :

1. Banjar Gaduh karena yang bermukim disini adalah mayoritas keluarga dari Pasek Gaduh.
2. Banjar Lantang Bejuh yang artinya panjang membujur, karena geografi dari Banjar ini panjang membujur.
3. Banjar Pegok yang artinya dalam, karena pada mulanya mereka yang bermukim disini tinggal agak di dalam (jauh dari tempat keramaian).
4. Banjar Suwung Batan Kendal, karena dulu disana ada pohon Kendal (sejenis kepah).
5. Banjar Kaja yang artinya Utara, karena Banjar ini terletak di wilayah paling Utara Desa Sasetan.

6. Banjar Tengah yang artinya di tengah-tengah, karena letak Banjar ini di tengah-tengah Desa Sasetan.

Dan untuk sekarang di Kelurahan Sasetan ada empat belas lingkungan definitif, yakni :

- a. Lingkungan Kampung Bugis.
- b. Lingkungan Banjar Suwung Batan Kendal.
- c. Lingkungan Banjar Karya Dharma.
- d. Lingkungan Banjar Pegok.
- e. Lingkungan Banjar Taman Sari.
- f. Lingkungan Banjar Taman Suci.
- g. Lingkungan Banjar Lantang Bejuh.
- h. Lingkungan Banjar Dukuh Sari.
- i. Lingkungan Banjar Gaduh.
- j. Lingkungan Alas Arum.
- k. Lingkungan Banjar Tengah.
- l. Lingkungan Banjar Pembungan.
- m. Lingkungan Banjar Kaja.
- n. Lingkungan Banjar Puri Agung

### **1) Visi Kelurahan Sestetan**

“Sestetan Yang Bersih, Aman, Tertib, Berwibawa Menuju Masyarakat Sejahtera Berwawasan Budaya.”(Biography’ & Sestetan, 2022)

### **2) Misi Kelurahan Sestetan**

- a) Meningkatkan iman dan taqwa masyarakat kepada Tuhan Yang Maha Esa.
- b) Menggali semua potensi dalam rangka meningkatkan kesejahteraan rakyat.
- c) Meningkatkan peran serta masyarakat dalam meningkatkan kualitas lingkungan.
- d) Memantapkan sistem administrasi pelayanan prima pemerintah, dan pembinaan kemasyarakatan yang efektif dan efisien.
- e) Menumbuhkan rasa peduli terhadap keamanan dan kenyamanan wilayah.
- f) Mendorong sikap kewirausahaan dan meningkatkan ekonomu kerakyatan.
- g) Menegakkan supermasi hukum dan penyelenggaraan pemerintah yang bersih dan berwibawa.

### **3) Motto**

“ Dengan Semangat “Sewaka Dharma” Kita Tingkatkan Pelayanan Serta Tuntaskan Permasalahan Lingkungan dan Sosial.”

## **2. Karakteristik responden**

Hasil analisis distribusi frekuensi responden berdasarkan karakteristik responden yang akan diteliti untuk melihat hubungan tingkat pengetahuan dan perilaku karyawan tentang *personal hygiene* dengan kondisi fisik produk ayam

potong pada rumah pemotongan ayam di kelurahan Sesetan tahun 2023 sebagai berikut :

**a. Gambaran responden berdasarkan jenis kelamin**

Tabel 4  
Distribusi responden berdasarkan jenis kelamin karyawan

Jenis kelamin	Jumlah	%
Laki-laki	20	66,7
Perempuan	10	33,3
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

Dari tabel 4 diatas dapat dinyatakan bahwa jumlah responden sebagian besar berjenis kelamin laki-laki sebanyak 20 responden (66,7%) lebih banyak dari responden jenis kelamin perempuan sebanyak 10 responden (33,3%).

**b. Gambaran responden berdasarkan usia karyawan**

Tabel 5  
Distribusi responden berdasarkan usia karyawan

Usia	Jumlah	%
28-40 tahun	8	26,7
41-53 tahun	15	50
54-66 tahun	7	23,3
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel 5 diatas untuk distribusi responden yang paling banyak yaitu responden dengan rentangan umur 41-53 tahun yaitu sebanyak 15 orang (50%) dan responden yang paling sedikit yaitu pada rentangan usia 54-66 tahun sebanyak 7 orang (23,3%).

**c. Gambaran responden berdasarkan pekerjaan karyawan**

Tabel 6  
Distribusi responden berdasarkan pekerjaan karyawan

<b>Pekerjaan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>%</b>
Pemotongan ayam	14	46,7
Pensortiran	6	20
Pengantaran	10	33,3
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel 6 diatas untuk distribusi pekerjaan responden yang paling banyak yaitu karyawan yang bekerja pemotongan ayam yaitu sebanyak 14 orang (46,7%) dan responden yang paling sedikit yaitu pada karyawan dengan pekerjaan bagian pensortiran sebanyak 6 orang (20%).

**d. Gambaran responden berdasarkan pendidikan karyawan**

Tabel 7  
Distribusi responden berdasarkan pendidikan karyawan

<b>Pendidikan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>%</b>
SD	5	16,7
SMP	8	26,7
SMA	17	56,7
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel 7 diatas untuk distribusi pendidikan responden yang paling banyak yaitu karyawan dengan pendidikan SMA yaitu sebanyak 17 orang (56,7%) dan responden yang paling sedikit yaitu pada karyawan dengan pendidikan SD sebanyak 5 orang (16,7%).

**e. Gambaran responden berdasarkan penggunaan APD**

Tabel 8  
Distribusi responden berdasarkan penggunaan APD

<b>Penggunaan APD</b>	<b>Jumlah</b>	<b>%</b>
Menggunakan	22	73,3
Tidak Menggunakan	8	26,7
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel 8 diatas untuk distribusi penggunaan APD pada responden yang paling banyak yaitu karyawan dengan menggunakan APD yaitu sebanyak 22 orang (73,3%) dan responden yang paling sedikit yaitu pada karyawan dengan tidak menggunakan APD sebanyak 8 orang (26,7%).

**f. Gambaran Jumlah Karyawan Dengan Jumlah Produksi Ayam Potong**

Tabel 9  
Gambaran Jumlah Karyawan Dengan Jumlah Produksi Ayam Potong

<b>Rumah Pemotongan Ayam</b>	<b>Jumlah Karyawan</b>	<b>Produksi ayam potong (ekor/hari)</b>	<b>%</b>
Rumah pemotongan ayam 1	5	185 (17,5%)	17,5
Rumah pemotongan ayam 2	4	150 (14,2%)	14,2
Rumah pemotongan ayam 3	2	70 (6,6%)	6,6
Rumah pemotongan ayam 4	3	115 (10,9%)	10,9
Rumah pemotongan ayam 5	2	68 (6,4%)	6,4
Rumah pemotongan ayam 6	3	110 (10,4%)	10,4
Rumah pemotongan ayam 7	4	130 (12,3%)	12,3
Rumah pemotongan ayam 8	2	59 (5,6%)	5,6
Rumah pemotongan ayam 9	5	168 (15,9%)	15,9
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>1055</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel 9 diatas dilihat dari gambaran jumlah karyawan dengan jumlah produksi ayam potong yang dimana sebagian besar produksi terbanyak yaitu 185 (17,5%) produk ayam potong perharinya dengan jumlah karyawan 5 orang sedangkan produksi ayam potong paling sedikit yaitu 59 (5,6%) produk ayam potong perharinya dengan jumlah karyawan 2 orang.

### 3. Analisis Univariat

Berdasarkan hasil wawancara menggunakan kuisisioner pengukuran secara langsung terhadap tingkat pengetahuan dan perilaku karyawan tentang *personal hygiene* dengan kondisi fisik produk ayam potong pada rumah pemotongan ayam di kelurahan Seseitan tahun 2023 sebagai berikut :

#### a. Tingkat pengetahuan karyawan

Tabel 10  
Tingkat pengetahuan karyawan tentang *personal hygiene*

Pengetahuan	Jumlah	%
Baik	19	63,3
Kurang	11	36,7
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

Dari tabel 10 diatas dapat dinyatakan bahwa sebagian besar pengetahuan karyawan yang berkategori baik pada tingkat pengetahuan karyawan tentang *personal hygiene* yaitu sebanyak 19 orang (63,3%) dan besar pengetahuan karyawan yang berkategori kurang baik pada tingkat pengetahuan karyawan tentang *personal hygiene* yaitu sebanyak 11 orang (36,7%).



## b. Tingkat perilaku karyawan

Tabel 11  
Tingkat perilaku karyawan tentang *personal hygiene*

<b>Perilaku</b>	<b>Jumlah</b>	<b>%</b>
Baik	20	66,7
Kurang	10	33,3
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

Dari tabel 11 diatas dapat dinyatakan bahwa sebagian besar perilaku karyawan pada kategori baik pada tingkat perilaku karyawan tentang *personal hygiene* yaitu sebanyak 20 orang (66,7%) dan untuk Lebih perilaku karyawan dengan kategori kurang baik pada tingkat perilaku karyawan tentang *personal hygiene* yaitu sebanyak 10 orang (33,3%). Hasil tersebut diperoleh dari kegiatan observasi dengan menggunakan acuan lembar kuisisioner yaitu berdasarkan pekerjaan karyawan yakni pemotongan, pembersihan, penyimpanan, pengemasan dan pengiriman. Dari hasil observasi menggunakan acuan lembar kuisisioner tersebut bahwa karyawan rumah pemotongan ayam Sebagian besar sudah memenuhi kriteria persyaratan pemotongan ayam.

## c. Kualitas fisik produk ayam

Tabel 12  
Kualitas Fisik Produk Ayam

<b>Kualitas Fisik</b>	<b>Jumlah</b>	<b>%</b>
Memenuhi syarat	21	70
Tidak memenuhi syarat	9	30
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

Dari tabel 12 diatas dapat dinyatakan bahwa pengambilan sampel ayam potong pada setiap rumah pemotongan ayam berjumlah 30 ekor yang mewakili dari jumlah total 1055 ekor ayam yang di potong pada seluruh rumah pemotongan ayam yang diteliti maka di temukan hasil bahwa dalam tabel di atas sebagian besar kualitas fisik produk ayam potong berada pada kategori memenuhi syarat yaitu sebanyak 21 produk (70%). Lebih banyak dari kualitas fisik produk ayam potong dengan kategori tidak memenuhi syarat yaitu sebanyak 8 orang (30%).

#### 4. Analisis Bivariat

Analisis data dilakukan untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dan perilaku karyawan tentang *personal hygiene* dengan kondisi fisik produk ayam potong pada rumah pemotongan ayam di kelurahan Sesetan tahun 2023 menggunakan uji *chi quare*, hasil uji analisis ditunjukkan dengan tabel dibawah ini :

##### a. Hubungan pengetahuan *personal hygiene* dengan kondisi fisik produk ayam potong

Tabel 13  
Analisis hubungan pengetahuan *personal hygiene* dengan kondisi fisik produk ayam potong

Pengetahuan	Kondisi Fisik Produk Ayam				Jumlah		P	CC
	Memenuhi Syarat		Tidak Memenuhi Syarat					
	F	%	F	%	F	%		
Baik	18	94,9	1	5,3	19	100	0,001	0,579
Kurang	3	7,7	8	72,7	11	100		
Jumlah	21	70	9	30	30	100		

Berdasarkan tabel 13 di atas dapat dinyatakan bahwa ada hubungan antara pengetahuan *personal hygiene* karyawan terhadap kualitas fisik produk ayam

dengan nilai  $P=0,001$  kurang dari nilai  $\alpha=0,05$ . Nilai *coefficient contingensi (CC)* yaitu 0,579 menunjukkan hubungan yang positif antara pengetahuan *personal hygiene* dengan kualitas fisik produk ayam potong dengan hubungan yang sedang dilihat dari nilai *coefficient contingensi (CC)*.

**b. Hubungan perilaku *personal hygiene* dengan kondisi fisik produk ayam potong**

Tabel 14  
Analisis hubungan perilaku *personal hygiene* dengan kondisi fisik produk ayam potong

Perilaku	Kondisi Fisik Produk Ayam				Jumlah		P	CC
	Memenuhi Syarat		Tidak Memenuhi Syarat					
	F	%	F	%	F	%		
Baik	19	95	1	6	20	100		
Kurang	2	20	8	80	10	100	0	0,611
Jumlah	21	70	9	30	30	100		

Berdasarkan tabel 14 di atas dapat dinyatakan bahwa ada hubungan antara perilaku *personal hygiene* karyawan terhadap kualitas fisik produk ayam dengan nilai  $P=0,000$  kurang dari nilai  $\alpha=0,05$ . Nilai *coefficient contingensi (CC)* yaitu 0,611 menunjukkan hubungan yang positif antara perilaku *personal hygiene* dengan kualitas fisik produk ayam potong dengan hubungan yang kuat dilihat dari nilai *coefficient contingensi (CC)*.

**2. Pembahasan**

**a. Distribusi Pengetahuan, Perilaku dan Kualitas Fisik Produk Ayam Potong**

Dari hasil uji univariat diperoleh nilai signifikan di Kelurahan Sasetan terkait dengan pengetahuan karyawan pada kategori baik yaitu sebanyak 19 orang

(63,3%). Lebih banyak dari pengetahuan karyawan dengan kategori kurang yaitu sebanyak 11 orang (36,7%). Pada variabel perilaku sebagian besar berada pada kategori baik yaitu sebanyak 20 orang (66,7%). Lebih banyak dari perilaku karyawan dengan kategori kurang yaitu sebanyak 10 orang (33,3%) dan pada kualitas fisik produk ayam potong di dapatkan hasil bahwa sebagian besar kualitas fisik produk ayam potong berada pada kategori memenuhi syarat yaitu sebanyak 21 produk (70%). Lebih banyak dari kualitas fisik produk ayam potong dengan kategori tidak memenuhi syarat yaitu sebanyak 9 produk (30%).

Hasil yang di dapatkan sejalan dengan penelitian yang telah dilakukan oleh Putriningtyas (2022) yang dimana hasil yang didapatkan jumlah responden sebanyak 41 orang dalam penelitian ini menunjukkan hasil beragam ketika pretest, diantaranya sebanyak 17,1% ibu-ibu mempunyai pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi pengolahan makanan kurang; 24,4% sedang, dan hanya 58,5% baik. Setelah diadakan intervensi berupa penyuluhan maka terdapat peningkatan tingkat pengetahuan ibu rumah tangga tentang hygiene dan sanitasi pengolahan makanan, dimana tidak ada lagi ibu-ibu yang mempunyai tingkat pengetahuan kurang, dan hanya 9,8% yang mempunyai tingkat pengetahuan sedang, sedang sisanya (90,2%) sudah mempunyai tingkat pengetahuan baik.

Perilaku penjamah makanan yang mencakup aspek pengetahuan, sikap dan praktik dapat dipengaruhi oleh penyuluhan penyehatan makanan. Kualitas fisik produk ayam potong sangat dipengaruhi oleh perilaku karyawan terhadap cara melakukan atau mengelola ayam potong hingga menjadi produk ayam yang layak dijual. Karena daging dengan kadar air yang tinggi merupakan bahan pangan yang sangat baik untuk pertumbuhan mikroba, karena kaya nitrogen dan mineral, serta

mengandung mikroorganisme yang menguntungkan bagi mikroba lain. Jumlah mikroba dalam daging juga dipengaruhi perlakuan ternak sebelum pemotongan. Jika karyawan dalam hal ini salah dalam melakukan pengelolaan terhadap ayam potong akan sangat mempengaruhi kualitas fisik dari ayam potong itu sendiri. Kontaminasi makanan pun dapat terjadi akibat dari pekerja/manusia yang mencemari produk ternak melalui pakaian, rambut, hidung, mulut, tangan, jari, kuku, alas kaki. Tempat penyimpanan sementara ayam potong (boks/ lemari es) yang kurang dingin suhunya menyebabkan ayam akan rusak, bisa juga karena peralatan (pisau, talenan, boks), lingkungan, bangunan dan kemasan yang kurang baik. Kontaminasi pada saat penjualan di pasar juga bisa terjadi, jika talenan yang digunakan terbuat dari kayu. Kayu adalah bahan yang mudah menyerap air, sehingga meskipun telah dicuci bisa menyisakan air yang terkontaminasi bakteri di dalamnya seperti batasan cemaran mikroba yang tercantum pada (SNI 7388 : 2009).

#### **b. Distribusi penggunaan APD pada karyawan pemotongan ayam**

Dari hasil uji univariat pada distribusi penggunaan APD pada responden yang paling banyak yaitu karyawan dengan menggunakan APD yaitu sebanyak 22 orang (73,3%) dan responden yang paling sedikit yaitu pada karyawan dengan tidak menggunakan APD sebanyak 8 orang (26,7%). Dalam pekerjaan, peternak ayam merupakan salah satu kelompok berisiko terinfeksi penyakit zoonosis. Penyakit zoonosis yang menyerang peternak dapat juga disebut dengan occupational zoonotic disease. Occupational zoonotic disease merupakan penyakit zoonosis yang berhubungan/berkaitan dengan pekerjaan karena adanya kontak langsung dengan hewan. Dan jenis penyakit zoonosis yang dapat menginfeksi ayam (unggas)

adalah flu burung (H5N1), *salmonellosis*, *Q. fever*, *toxoplasmosis*, dan kurap (ringworm) (Lestari, 2014).

Untuk mencegah terjadinya penularan zoonosis ke manusia perlu dilakukan tindakan pengendalian. Salah satu upaya pencegahan penularan zoonosis yang dapat dilakukan adalah melalui pendekatan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3). Pengendalian dengan menggunakan K3 menerapkan pengendalian bahaya dalam memutus mata rantai penularan penyakit zoonosis. Salah satu tindakan pengendalian bahaya adalah penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) yang berfungsi untuk meminimalisir pajanan bahaya ke manusia (Lestari, 2014).

Jenis Alat Pelindung Diri (APD) yang digunakan peternak ayam adalah masker, sarung tangan, sepatu safety, dan baju pelindung. Jenis Alat Pelindung Diri (APD) yang mereka gunakan saat bekerja hanya masker saja. Jenis masker pun ada beberapa berupa baju yang mereka ubah fungsi sebagai penutup mulut dan hidung (Lestari, 2014). Penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) merupakan tahapan dari pengendalian kecelakaan maupun penyakit akibat kerja. Meskipun demikian, penggunaan alat pelindung diri akan menjadi penting apabila pengendalian secara teknis dan administratif telah dilakukan secara maksimal, namun potensi risiko masih tergolong tinggi (Dayana, 2019).

Kecelakaan kerja merupakan hal yang tidak diinginkan dan tidak dapat diketahui kapan terjadinya, namun perlu diantisipasi. Ada berbagai cara dalam mengurangi kemungkinan kecelakaan kerja. Tingkat penggunaan APD sangat berpengaruh pada tingkat keselamatan kerja. Semakin rendah frekuensi penggunaan APD, maka semakin besar kesempatan terjadinya kecelakaan kerja (Dayana, 2019).

**c. Hubungan pengetahuan *personal hygiene* dengan kondisi fisik produk ayam potong pada rumah pemotongan ayam di kelurahan Sesetan tahun 2023**

Berdasarkan analisis data yang telah dilakukan di dapatkan hasil yaitu ada hubungan antara pengetahuan *personal hygiene* karyawan terhadap kualitas fisik produk ayam dengan nilai  $P=0,001$  kurang dari nilai  $\alpha=0,05$ . Nilai *coefficient contingensi* (CC) yaitu 0,579 menunjukkan hubungan yang positif antara pengetahuan *personal hygiene* dengan kualitas fisik produk ayam potong dengan hubungan yang sedang dilihat dari nilai *coefficient* kontigensi (CC).

Pengetahuan merupakan kapasitas untuk dapat menerima, menyimpan informasi dan menggabungkan dengan pengalaman, ketangkasan dan kemampuan, sikap lebih mengarah kepada kecenderungan untuk bereaksi terhadap jalan yang benar dan situasi yang tepat untuk melihat dan menginterpretasikan sesuai dengan kecenderungan yang nyata atau mengorganisir kedalam suatu struktur yang masuk akal dan praktik adalah aplikasi aturan dan pengetahuan yang melandasi aksi kegiatan. Pengetahuan merupakan hasil “tahu” yang terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu yang mana penginderaan ini terjadi melalui pancaindera manusia yakni indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba yang sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga. Pengetahuan berhubungan juga dengan karakteristik seperti praktik hygiene yang buruk dan kondisi sanitasi yang terbatas berperan dalam peningkatan penularan penyakit (Sidablok, 2019).

Faktor yang mempengaruhi kualitas daging bisa terjadi karena sebelum dan setelah pemotongan daging ayam tersebut. Pada proses pemotongan dapat

mempengaruhi kualitas daging diantaranya genetic, spesies, bangsa, tipe ternak, jenis kelamin, umur, pakan termasuk bahan aditif dan stress. Sedangkan pada proses setelah pemotongan dapat mempengaruhi kualitas daging diantaranya metode pelayuan, metode pemasakan, pH karkas dan daging, bahan tambahan termasuk enzim pengempuk daging, macam otot daging dan lokasi pada suatu otot daging (Lande, 2021).

Kontaminasi atau pencemaran adalah masuknya zat asing ke dalam makanan yang tidak dikehendaki. Makanan yang terkontaminasi dapat menimbulkan gejala penyakit baik infeksi maupun keracunan. Kontaminasi dapat terjadi akibat dari pengaruh lingkungan fisik, pengaruh lingkungan kimia, pengaruh lingkungan biologi. Menurut SNI 7388 : 2009 angka batas maksimum kategori daging ayam segar, beku (karkas dan tanpa tulang) dan cincang dengan jenis cemaran ALT (30°C,72 jam) dengan batas maksimum yaitu  $1 \times 10^6$  koloni/g. Hygiene sanitasi yang kurang baik diterapkan oleh pedagang akan dapat merusak kualitas daging ayam yang diperjual belikan. Kurangnya pengetahuan tentang hygiene sanitasi yang seharusnya sudah diterapkan sehingga membuat pedagang tanpa ragu tidak menjalankan kebersihan. Karena akan mempengaruhi dari kualitas produk ayam potong ayam diperjual belikan kepada konsumen. Pengetahuan/pemahaman merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang. Berdasarkan pengalaman dan penelitian ternyata perilaku yang didasari oleh pengetahuan akan lebih langgeng daripada perilaku yang tidak didasari oleh pengetahuan (Lakapu, 2021).



**d. Hubungan perilaku *personal hygiene* dengan kondisi fisik produk ayam potong pada rumah pemotongan ayam di kelurahan Sesetan tahun 2023**

Ada hubungan antara perilaku *personal hygiene* karyawan terhadap kualitas fisik produk ayam dengan nilai  $P=0,000$  kurang dari nilai  $\alpha=0,05$ . Nilai *coefficient kontigensi* (CC) yaitu 0,611 menunjukkan hubungan yang positif antara perilaku *personal hygiene* dengan kualitas fisik produk ayam potong dengan hubungan yang kuat dilihat dari nilai *coefficient kontigensi* (CC).

Keamanan pangan merupakan salah satu kriteria yang harus dipenuhi karena dapat mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat. Untuk mewujudkan keamanan pangan maka dalam penanganannya dari bahan mentah harus mendapat perhatian dari aspek higiene dan sanitasi personal yang berkontak secara langsung dengan produk pangan mentah (daging). Hewan ternak yang akan ditangani untuk melewati proses penyembelihan dan akhirnya dijual dalam bentuk karkas dan lainnya harus mendapat perhatian khusus dalam penanganannya dikarenakan berpotensi membawa penyakit (*food borne disease*). Menurut penelitian yang dilakukan oleh Lakapu (2021) penerapan higiene dan sanitasi penjagal babi mempengaruhi mutu karkas yang akan didistribusikan ke pasaran. Hampir seluruh responden ( $n=18$ ; 60%) termasuk dalam kategori baik dan sebagian ( $n=12$ ; 40%) termasuk dalam kategori cukup dalam melakukan praktik higiene dan sanitasi di tempat bekerja.

Kualitas Produk ayam sangat di pengaruhi oleh bahan kemasan, yang dimana bahan kemasan sangat berpengaruh besar terhadap lama penyimpanan bahan makanan. Kemasan bertujuan untuk memperlambat terjadinya kerusakan

pada produk, sehingga makanan lebih lama disimpan dan kualitasnya akan lebih tahan lama pada suhu ruang. Kemasan yang paling sering kita jumpai saat ini adalah plastik. Penggunaan plastik untuk makanan cukup menarik karena sifat-sifatnya yang menguntungkan seperti luwes, mudah dibentuk, mempunyai adaptasi yang tinggi terhadap produk (Jaelani et al., 2014).

Perilaku *hygiene* sanitasi sangatlah berpengaruh terhadap kualitas produk ayam potong, yang dimana jika perilaku yang diterapkan kurang baik akan sangat mempengaruhi kualitas produk ayam potong itu sendiri. Ayam sangatlah rentan terjadinya kontaminasi, salah satunya adalah *Salmonella* sp. merupakan bakteri yang berasal dari famili *Enterobacteriaceae* dan termasuk bakteri patogen gram negatif yang bersifat anaerobik fakultatif. Berdasarkan SNI 7388 : 2009 tentang cemaran bakteri *Salmonella* sp. pada daging ayam adalah negatif. Hal ini dikarenakan *Salmonella* sp. merupakan bakteri faktor penyebab penyakit menular antara hewan dan manusia yang 80,1% dapat ditularkan melalui makanan, 6,3% ditularkan antar manusia, dan 4,3% melalui hewan. Maka dari itu perilaku *personal hygiene* harus diterapkan guna mencegah terjadinya kontaminasi pada ayam potong, serta memperhatikan kondisi kemasan ayam potong, tempat penyimpanan, dan suhu yang tepat untuk tetap menjaga kondisi ayam potong tetap fresh.

Berdasarkan data terkait hubungan perilaku *personal hygiene* dengan kondisi fisik produk ayam potong pada rumah pemotongan ayam pada program kegiatan yang dilakukan oleh pihak UPTD Puskesmas I Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Selatan yaitu pemeriksaan pengolahan makanan pada setiap rumah-rumah warga yang memproduksi daging ayam yang dilakukan setiap enam bulan sekali. Pemantauan pemeriksaan rumah produksi dilakukan pada saluran

pembuangan hasil limbah pemotongan ayam, tempat pemotongan ayam, dan *personal hygiene* dalam penggunaan APD.

Hasil kegiatan pemantauan pemeriksaan rumah produksi yang dilakukan oleh UPTD Puskesmas I Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Selatan menunjukkan bahwa kondisi di lapangan masih belum memenuhi persyaratan dikarenakan saluran pembuangan sisa limbah dari proses pemotongan ayam yang sudah ada masih belum di olah kembali dan di salurkan langsung ke aliran sungai dan hal tersebut mencemari lingkungan sekitar rumah pemotongan ayam, pada tempat pemotongan ayam sendiri menemukan bahwa dari proses pemotongan ayam potong di rumah pemotongan ayam masih belum menerapkan *personal hygiene* pada seluruh karyawan yang bekerja di rumah pemotongan ayam dikarenakan dari perilaku karyawan yang pada saat memotong ayam masih ada yang sambil merokok, dan tidak adanya yang memakai APD seperti sarung tangan, penutup kepala, sepatu boot, masker penutup mulut dan juga masih kurangnya yang menggunakan celemek pada saat memotong ayam tersebut. Maka perlu adanya pengawasan dan sosialisasi oleh Puskesmas yang berkontribusi dengan kepala lingkungan setempat terhadap seluruh rumah pemotongan ayam yang berada di kawasan Kelurahan Sesetan.