

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pangan adalah kebutuhan dasar manusia yang paling penting, baik yang berasal dari hewan maupun tumbuhan. Pangan menyediakan sumber energi dan nutrisi yang baik bagi tubuh, seperti karbohidrat, lemak, protein, vitamin, dan mineral. Pangan berperan dalam pertumbuhan dan perkembangan tubuh, pemeliharaan dan perbaikan sel-sel yang rusak, pengaturan metabolisme tubuh, pemeliharaan keseimbangan cairan tubuh, serta perlindungan terhadap penyakit. (Lestari, 2020).

Keselamatan pangan adalah syarat penting bagi suatu produk pangan. Berdasarkan peraturan dari Badan Pengawas Obat dan Makanan, yaitu nomor 10 tahun 2023 pasal 1 ayat (2), dijelaskan bahwa keselamatan pangan mencakup kondisi dan usaha yang diperlukan untuk mencegah kontaminasi biologis, kimia, dan zat lain yang dapat membahayakan kesehatan manusia. Selain itu, keselamatan pangan juga harus sesuai dengan nilai-nilai agama, keyakinan, dan budaya masyarakat agar aman untuk dikonsumsi. (BPOM RI, 2023).

Salah satu bahan pangan yang kaya zat gizinya adalah daging ayam. Daging ayam merupakan pangan hewani yang digemari dari berbagai kalangan masyarakat di Indonesia, karena selain rasanya enak dan gurih, tempat penjualan daging ayam juga mudah diperoleh. Dalam beberapa tahun terakhir, di Indonesia presentase konsumsi daging ayam meningkat. Berdasarkan laporan Badan Pusat Statistik (BPS), produksi daging ayam pedaging di Indonesia dari tahun 2021 sampai tahun 2022 mengalami peningkatan setiap tahunnya, sebesar 3.185.698,48 ton pada tahun 2021 menjadi 3.765.573,09 ton pada tahun 2022 (BPS, 2023). Jumlah produksi

daging ayam meningkat seiring dengan peningkatan kebutuhan daging ayam. Menurut laporan dari Badan Pusat Statistik (BPS), tingkat konsumsi rata-rata daging ayam juga terus meningkat setiap tahunnya. Pada tahun 2021, tingkat konsumsi rata-rata mencapai 0,142 kg/kapita/seminggu, yang kemudian meningkat menjadi 0,158 kg/kapita/seminggu. Rata-rata konsumsi daging ayam ini jauh lebih tinggi daripada konsumsi pangan asal hewan lainnya, seperti daging sapi yang hanya mencapai 0,010 kg/kapita/seminggu.(BPS, 2022). Peningkatan konsumsi daging ayam di Indonesia menggarisbawahi pentingnya perhatian terhadap keselamatan pangan. Hal ini memerlukan langkah-langkah untuk memastikan bahwa pangan tidak terkontaminasi oleh zat kimia, fisik, maupun mikroba yang berpotensi membahayakan kesehatan.

Pemerintah Indonesia berusaha memastikan keselamatan pangan daging ayam untuk masyarakatnya dengan menerapkan standar yang ditetapkan dalam SNI 3924-2009 mengenai kualitas karkas dan daging ayam. Standar tersebut mencakup evaluasi mutu fisik karkas serta kualitas mikrobiologi daging ayam, dengan melakukan pengujian menggunakan berbagai bakteri uji, termasuk Total Plate Count (TPC) atau Angka Lempeng Total (ALT). Pengujian TPC adalah metode kuantitatif untuk menghitung jumlah bakteri pada sampel yang diperiksa, dengan batas maksimal cemaran 1×10^6 koloni/gram (Badan Standardisasi Nasional, 2009). Selain itu, dalam menjamin keamanan pangan, para pelaku penjamah pangan juga perlu memperhatikan persyaratan *personal hygiene* dan sanitasi. *Personal hygiene* mencakup praktik menjaga kebersihan diri, termasuk merawat berbagai bagian tubuh mulai dari rambut, mata, hidung, mulut, gigi, kuku, serta kulit (Nurudeen, A. S., Toyin, 2020). *Personal hygiene* dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya

usia, citra tubuh, praktik sosial, sosial ekonomi, kultur, dan pengetahuan (Kristatnti Ani Lucia, 2019). Penangan dengan standar kebersihan dan sanitasi yang rendah dapat mengurangi mutu daging ayam.. Menurunnya kualitas tersebut dipengaruhi oleh beberapa faktor dimulai dari tahap pemotongan, tahap pengangkutan atau pengiriman, tahap penjualan, tahap pengolahan, tahap penyajian, sarana prasarana yang digunakan, dan lainnya.

Mikroorganisme dalam makanan bisa mengurangi mutunya dan berpotensi mengancam kesehatan konsumen dengan menyebabkan masalah seperti diare. Diare adalah penyakit yang bisa disebabkan oleh infeksi bakteri seperti *Shigella sp.*, *Salmonella*, *Campylobacter*, dan *Escherichia coli*. (Setyaningsih, Rahayu., 2020). Diare adalah keadaan di mana seseorang mengeluarkan tinja yang berbentuk lembek atau cair dengan frekuensi yang lebih tinggi dari biasanya dalam satu hari. Selain itu gejala lain juga ditimbulkan seperti perut mulas, kembung, mual, dan muntah.

Di negara-negara berkembang seperti Indonesia, diare tetap menjadi permasalahan kesehatan yang signifikan di antara masyarakat. Diare di Indonesia merupakan penyakit endemis yang berpotensi menjadi Kejadian Luar Biasa (KLB) dan sering kali menyebabkan kematian (Kemenkes RI, 2019). Menurut (Badan Pusat Statistik Provinsi Bali, 2023), pada tahun 2019 ditemukan kasus diare sebanyak 60.554, dan pada tahun 2020 ditemukan kasus diare sebanyak 65.440. Terjadi peningkatan kasus sebanyak 4.886 pada tahun 2020 dibandingkan dengan tahun sebelumnya, disebabkan oleh peningkatan jumlah kasus di beberapa kecamatan di Provinsi Bali.. Berdasarkan hasil analisis yang diperoleh (Susilawati, L., & Suciptawati, 2021), menyatakan bahwa kedekatan antar kecamatan satu

dengan kecamatan lainnya memengaruhi penyebaran kasus diare pada suatu kecamatan, sehingga kondisi geografis di Provinsi Bali memengaruhi jumlah kasus diare.

Desa Abiansemal terletak di Kecamatan Abiansemal, Kabupaten Badung, Provinsi Bali. Jarak Desa Abiansemal dari pusat kecamatan adalah 1,5 Km dan 10 Km dari pusat kota kabupaten. Berdasarkan profil kesehatan Dinkes Kabupaten badung, melaporkan hasil bahwa cakupan penemuan kasus diare semua umur pada Puskesmas Abiansemal I tahun 2022 sebesar 37,3%. Secara umum, faktor-faktor yang memengaruhi tingkat kasus diare di Abiansemal adalah keberadaan kontaminasi bakteri penyebab diare yang masuk ke dalam tubuh melalui makanan yang kurang higienis. (Dinkes Badung, 2022).

Penelitian yang dilakukan oleh (Novayanti, 2023) skripsi mengenai mutu bakteriologis daging ayam potong di Pasar Desa Adat Blahkiuh, Kecamatan Abiansemal, melaporkan bahwa hasil pengujian Total Plate Count menunjukkan bahwa 8 dari 10 sampel (80%) tidak memenuhi standar kualitas bakteriologis daging ayam menurut SNI 3924:2009 tentang mutu karkas dan daging ayam. Menurutnya, kemungkinan ini dapat disebabkan oleh kurang baiknya sirkulasi udara di sekitar daging, serta kondisi lingkungan di sekitar penjual daging ayam, dan *personal hygiene* pedagang. Penelitian lain mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi *personal hygiene* pedagang daging dan sanitasi lingkungan pada tempat berjualan daging di Pasar Mambal Desa Mambal, Abiansemal yang dilaporkan oleh (Anggraeni, Astuti & Sumadewi, 2020) Hasil laporan menunjukkan bahwa dari 23 responden penjual daging, hanya 4 responden (sebesar 17,4%) yang memenuhi standar kesehatan dalam hal *personal hygiene* dan kondisi tempat

berjualan. Sementara itu, sebanyak 13 responden (56,5%) pedagang tidak memenuhi standar kesehatan dalam hal personal hygiene dan kondisi tempat berjualan. Berdasarkan hasil pengamatan terhadap personal hygiene pedagang, ditemukan bahwa 13 pedagang tidak menggunakan alat perlindungan diri (APD) dengan lengkap, tidak mengenakan pakaian dalam yang bersih dan rapi, menggunakan cincin saat memotong dan menyiapkan daging, serta beberapa pedagang merokok saat bekerja.

Berdasarkan uraian permasalahan tersebut, penerapan personal hygiene pada tahap penjualan seperti kurangnya pemeliharaan kebersihan diri, penanganan yang tidak higienis, dan kurangnya pemahaman pedagang tentang pentingnya personal hygiene, dapat berkontribusi pada jumlah angka kuman. Sehingga, peneliti merasa tertarik untuk mengadakan penelitian dengan judul tentang hubungan antara *personal hygiene* pedagang ayam potong dan hasil uji TPC (*Total Plate Count*) di Desa Abiansemal.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang diatas dapat dibuat rumusan masalah sebagai berikut: Apakah terdapat hubungan *personal hygiene* pedagang ayam potong terhadap hasil uji TPC (*Total Plate Count*) di Desa Abiansemal?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini dirumuskan menjadi tujuan umum dan tujuan khusus, sebagai berikut:

1. Tujuan umum

Tujuan umum dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui hubungan *personal hygiene* pedagang ayam potong terhadap hasil uji TPC (*Total Plate Count*) di Desa Abiansemal.

2. Tujuan khusus

- a. Mengidentifikasi karakteristik responden pedagang ayam potong meliputi jenis kelamin, usia, dan pendidikan
- b. Mengukur *personal hygiene* pedagang ayam potong di Desa Abiansemal
- c. Menghitung hasil TPC (*Total Plate Count*) pada daging ayam yang dijual di Desa Abiansemal
- d. Menganalisis hubungan *personal hygiene* pedagang ayam potong dengan hasil uji TPC (*Total Plate Count*) di Desa Abiansemal

D. Manfaat Penelitian

Dari temuan yang akan dihasilkan dalam penelitian ini, peneliti berharap untuk memberikan kontribusi yang bermanfaat. Manfaat dari penelitian ini akan dievaluasi dari dua perspektif, yakni manfaat secara teoritis dan manfaat secara praktis.

1. Manfaat teoritis

- a. Hasil dari penelitian ini dapat digunakan sebagai informasi ilmiah terkait kebersihan ayam potong yang baik dan pentingnya *personal hygiene* pedagang agar memperoleh ayam potong berkualitas.

- b. Sebagai pedoman bagi peneliti di masa depan untuk melakukan penelitian yang serupa, berdasarkan pada kekurangan yang teridentifikasi dalam penelitian ini, serta untuk memperluas cakupan dengan melakukan uji yang berbeda.

2. Manfaat praktis

Memberikan saran atau informasi kepada masyarakat pada umumnya, khususnya para pedagang ayam potong di Desa Abiansemal terkait *personal hygiene* pedagang ayam potong di Desa Abiansemal.