

BAB V

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Kondisi Lokasi Penelitian

Pasar Payangan adalah pasar yang berada di desa Melinggih, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar, Provinsi Bali. Desa Melinggih ini memiliki luas 487 Ha, dengan jumlah penduduk sebanyak 7.164 jiwa pada tahun 2016. Sebagian besar tanah di wilayah desa Melinggih adalah wilayah persawahan seluas 222 Ha. Desa Melinggih, dengan batas wilayah di bagian utara Desa Puhu, di bagian timur dengan Desa Bukian, di bagian selatan dengan Desa Melinggih Kelod, dan di bagian barat dengan Desa Buahon. Jarak Desa Melinggih ke kota Kabupaten Gianyar berjarak kurang lebih 23 km dan dapat ditempuh selama 45 menit, sedangkan jarak ke kota Denpasar kurang lebih 33 km dan dapat ditempuh selama 60 menit (BPS 2018). Pasar Payangan berdiri sejak 1 Januari 1989, dimana pasar ini dikelola oleh Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Gianyar. Jam operasional pasar dimulai dari pukul 03.00 – 16.00 WITA, dengan jumlah pedagang sebanyak 738 pedagang dengan jumlah petugas kebersihan 7 orang (Disperindag 2022).

Pedagang di pasar Payangan tidak hanya berasal dari warga sekitar melainkan juga dari luar Kecamatan Payangan. Dimana di pasar ini menjual kebutuhan sehari-hari salah satunya bahan makanan. Jumlah kunjungan ke pasar Payangan perharinya mencapai rata-rata 600 orang. Dengan fasilitas yang tersedia diantaranya empat buah toilet, tidak tersedianya air bersih, satu buah tempat penampungan sampah dan dua saluran limbah pembuangan (Disperindag 2022).

2. Karakteristik Subyek Penelitian

Karakteristik subyek penelitian ini adalah daging ayam potong. Dimana daging ayam berjenis ayam broiler atau ayam ras pedaging. Daging ayam terlebih dahulu sudah dibersihkan dari bulu sebelum dijual dan dalam keadaan masih utuh sebelum dijual.

Berdasarkan dari wawancara dan observasi mengenai karakteristik daging ayam potong oleh pedagang, diperoleh seluruh daging ayam dari pedagang sudah dibersihkan 12 jam sebelum dijual. Seluruh daging ayam dari penjual masih terlihat segar saat dipajang. Serta seluruh daging ayam dari pedagang terasa kenyal saat dipegang. Dan seluruh daging ayam dari pedagang masih utuh sebelum dipotong untuk dijual ke pembeli. Hasil selengkapnya dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2

Distribusi Karakteristik Daging Ayam Potong

No.	Kategori	Frekuensi	Persentase (%)
1.	Lama ayam setelah dibersihkan dijual		
	8 jam	0	0
	12 jam	8	100
2.	Daging ayam terlihat segar		
	Segar (Ya)	8	100
	Tidak segar (Tidak)	0	0
3.	Daging ayam terasa kenyal saat dipegang		
	Ya Kenyal (Ya)	8	100
	Tidak kenyal (Tidak)	0	0
4.	Daging ayam masih utuh sebelum dipotong		
	Utuh (Ya)	8	100
	Tidak utuh (Tidak)	0	0

3. Karakteristik Pedagang, *Hygiene* dan Sanitasi Pedagang Daging Ayam

Setelah dilakukan pengambilan data melalui wawancara dan observasi maka diperoleh gambaran :

a. Karakteristik Pedagang :

Berdasarkan tabel dibawah (tabel 3) pedagang daging ayam potong memiliki usia dewasa awal (21-44 tahun) sebanyak 3 pedagang (38%) dan usia dewasa menengah (45-60 tahun) sebanyak 5 pedagang (62%). Terdapat tujuh orang berjenis kelamin perempuan (87%) dan satu orang berjenis kelamin laki-laki (13%). Pedagang yang berjualan selama 1-5 tahun sebanyak 2 pedagang (25%), selama 5-10 tahun sebanyak 5 pedagang (62%) dan >10 tahun sebanyak 1 pedagang (13%). Pedagang yang memiliki satu orang penjamah sebanyak tujuh pedagang (87%) dan satu orang pedagang (13%) yang memiliki dua orang penjamah. Selengkapnya dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3

Karakteristik Pedagang Daging Ayam

No.	Karakteristik Pedagang Daging Ayam	Jumlah	Persentase (%)
1.	Usia (tahun)		
	a. Dewasa awal (21-44)	3	38
	b. Dewasa menengah (45-60)	5	62
2.	Jenis Kelamin		
	a. Laki-Laki	1	13
	b. Perempuan	7	87
3.	Lama berjualan (tahun)		
	a. 1-5 tahun	2	25
	b. 5-10 tahun	5	62
	c. >10 tahun	1	13
4.	Jumlah penjamah (orang)		
	a. 1 orang	7	87
	b. 2 orang	1	13

b. Hygiene dan sanitasi pedagang:

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi dengan pedagang daging ayam potong, sebagian besar pedagang tidak menerapkan prinsip *hygiene* dengan baik seperti perilaku mencuci tangan sebelum memotong daging ayam dan tidak menggunakan sarung tangan saat berjualan. Sedangkan pada sanitasi pedagang tidak ada satupun pedagang yang memiliki tempat sampah tertutup, juga tidak tertutupnya semua tempat penyimpanan ayam pedagang, tidak tersedia juga air mengalir, serta empat pedagang menggunakan alat potong yang tidak bersih dan empat pedagang dengan lap tangan kotor. Pada penelitian ini, penulis hanya dapat melakukan observasi terhadap kondisi tempat berjualan dan berdasarkan perilaku pedagang saat berjualan. Untuk hasil observasi selengkapnya dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4**Distribusi *Hygiene* dan Sanitasi Pedagang Daging Ayam**

No.	Kategori	Frekuensi	Persentase (%)
1.	Prilaku mencuci tangan sebelum memotong daging		
	Ya	0	0
	Tidak	8	100
2.	Penjamah menggunakan sarung tangan		
	Ya	0	0
	Tidak	8	100
3.	Kebersihan kuku		
	Ya	8	100
	Tidak	0	0
4.	Terdapat luka pada jari tangan		
	Ya	0	0
	Tidak	8	100
5.	Rambut tertata rapi		
	Ya	8	100
	Tidak	0	0
6.	Tempat sampah tertutup		
	Ya	0	0
	Tidak	8	100
7.	Tempat menyimpan ayam tertutup		
	Ya	0	0
	Tidak	8	100
8.	Tersedia air mengalir		
	Ya	0	0
	Tidak	8	100
9.	Alat potong bersih		
	Ya	4	50
	Tidak	4	50
10.	Lap tangan bersih		
	Ya	4	50
	Tidak	4	50

4. Angka Lempeng Total

Berdasarkan hasil pemeriksaan ALT pada daging ayam potong dari 8 sampel (pedagang) pada hari pertama didapatkan 3 sampel daging ayam (38%) yang tidak memenuhi standar SNI 7388:2009 tahun 2009 dan 5 sampel (62%) memenuhi standar. Sedangkan pada hari kedua diperoleh 100% (8) sampel yang tidak memenuhi standar. Sampel dengan jumlah ALT terendah dengan nilai $3,52 \times 10^3$ koloni/gram sedangkan nilai tertinggi yaitu $3,0 \times 10^7$ koloni/gram. Pada kontrol media tidak ditumbuhi bakteri, hal ini menunjukkan bahwa media yang digunakan dalam penelitian ini sudah steril. Hasil selengkapnya dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5
Hasil Pemeriksaan Angka Lempeng Total Daging Ayam Potong

No	Daging ayam	Jumlah daging ayam		Jumlah	Persentase(%)
		Hari ke-1	Hari ke-2		
1.	Memenuhi syarat	5	0	5	31
2.	Tidak memenuhi syarat	3	8	11	69
	Total	8	8	16	100

B. Pembahasan

Hasil pengujian Angka Lempeng Total (ALT) pada daging ayam potong yang disajikan dalam tabel 5, menunjukkan 11 sampel (69%) memiliki nilai ALT yang tinggi ($\geq 10^6$ koloni/gram). Tingginya nilai ALT (tabel 5) menunjukkan kurangnya penerapan *hygiene* sanitasi selama proses penjualan daging ayam dimana, dari data observasi (tabel 4) dapat dilihat sebagian besar pedagang belum menerapkan personal *hygiene* yang baik seperti terdapat 100% pedagang yang tidak mencuci tangan sebelum melayani pembeli, dan 100% pedagang tidak menggunakan sarung tangan. Sanitasi yang kurang baik seperti 100% pedagang menggunakan tempat sampah terbuka, 100% pedagang tidak tersedia air mengalir, 100% pedagang menggunakan tempat menyimpan ayam terbuka, 50% pedagang menggunakan alat potong yang kotor dan 50% dengan lap tangan kotor juga menjadi salah satu sumber pencemar. Berdasarkan penelitian Septiasari and Siwiendrayani, (2016) tentang Hubungan Higiene Pedagang Dan Sanitasi Dengan Jumlah Bakteri *Coliform* Pada Daging Ayam, ada hubungan yang signifikan antara personal higiene pedagang, sanitasi peralatan, dan sanitasi tempat jualan dengan kontaminasi bakteri pada daging ayam.

Pada penelitian ini 100% pedagang menjual daging ayam 12 jam setelah ayam dibersihkan di rumah potong hewan. Hal ini berpengaruh pada pertumbuhan bakteri dalam daging ayam dimana, daging ayam yang disimpan dalam suhu ruang lebih cepat pertumbuhannya daripada disimpan dalam *refrigerator* (Edi and Rahmah, 2018). Namun dalam penelitian ini tidak dilakukan observasi mendalam apakah daging ayam setelah dibersihkan disimpan pada suhu ruang atau dalam *refrigerator*. Berdasarkan penelitian Edi and Rahmah, (2018) Pengaruh Lama Penyimpanan

Daging Ayam Pada Suhu Ruang Dan Refrigerator Terhadap Angka Lempeng Total Bakteri Dan Adanya Bakteri Salmonella sp. Rata-rata dari hasil perhitungan angka lempeng total bakteri pada daging ayam yang disimpan pada suhu ruang dan *refrigerator* selama 0 jam, 3 jam, 6 jam, 9 jam, dan 12 jam menunjukkan bahwa jumlah rata-rata total bakteri pada suhu ruang lebih tinggi dibandingkan jumlah rata-rata total bakteri pada suhu *refrigerator*. Hal ini menunjukkan bahwa bakteri mesofil dapat berkembang biak pada suhu ruang dengan baik dibandingkan dengan suhu *refrigerator*.

Tingginya nilai ALT pada daging ayam potong disebabkan oleh berbagai faktor salah satunya peralatan dalam berjualan daging ayam. Peralatan pemotong yang digunakan dalam memotong daging ayam juga dapat menjadi sumber kontaminasi. Seperti pisau dan talenan yang digunakan dalam memotong daging. Jika peralatan tersebut digunakan tanpa dibersihkan dengan benar, terutama saat digunakan berjualan maka kemungkinan bakteri berpindah ke daging sangat tinggi. Membersihkan peralatan dan membersihkan permukaan penyiapan pangan diperlukan guna mencegah masuknya bakteri ke dalam pangan terutama pangan yang tidak dipanaskan sebelum disiapkan (SNI, 2009). Berdasarkan penelitian Alhamdani dkk. (2017) mengenai Cemar Bakteri pada Pisau Sembelih Sapi Ditinjau dari Angka Lempeng Total Bakteri di Rumah Pemotongan Hewan Pesanggrahan menunjukkan nilai cemaran bakteri tertinggi pada menit ke-60 penggunaan pisau, dan pada penggunaan pisau menit ke-0 juga sudah memiliki 48 cemaran yang tinggi dimana seharusnya bernilai nihil atau tidak ada. Hal tersebut menunjukkan bahwa pisau yang sudah tercemar bakteri dapat mengkontaminasi makanan yang dipotong. Dengan demikian kebersihan peralatan masak seperti

pisau dan talenan perlu diperhatikan agar tidak menjadi penyebab kontaminasi bakteri pada makanan.

Pada tabel 5 menunjukkan pada hari kedua nilai ALT yang tidak memenuhi standar memiliki persentase lebih besar dibandingkan pada hari pertama. Hal ini dapat terjadi karena sampel yang diperiksa adalah sampel yang berbeda, peralatan yang digunakan kurang bersih, *hygiene* dan sanitasi pedagang yang kurang baik. Selain dari itu terdapat juga faktor lain tingginya nilai ALT pada daging ayam yaitu sanitasi rumah potong hewan, *hygiene* pekerja rumah potong hewan, kondisi ayam sebelum disembelih, proses pembersihan bulu pada ayam, lama penyimpanan ayam sebelum didistribusikan ke konsumen dan proses distribusi daging ke pedagang. Namun dalam penelitian ini tidak dilakukan observasi *hygiene* dan sanitasi dari Rumah Potong Hewan. Berdasarkan penelitian M. Fitri, dkk.(2021) tentang Implementasi Higiene Sanitasi pada RPH Kategori I sebagai Syarat Produksi Daging Sehat, dimana dari hasil penelitian terdapat sampel yang positif *E.coli*. *E. coli* yang terdapat pada daging yang dihasilkan dari suatu RPH menunjukkan bahwa proses penanganan di RPH tersebut belum maksimal menerapkan sistem *hygiene* sanitasi. Penyebab terjadi kontaminasi mikroba pada daging ialah sumber air yang digunakan saat proses pemotongan di RPH. Selain itu *hygiene* petugas juga mempengaruhi kontaminasi mikroba pada daging. Hal ini terlihat dari tingginya jumlah Coliform pada telapak tangan petugas, menunjukkan kontaminasi silang terjadi dari personal *hygiene* karyawan dan air berpindah ke karkas begitu juga sebaliknya.