

BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Gambaran Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian yaitu terletak di Desa Dalung wilayah Kabupaten Badung, tepatnya di Kecamatan Kuta Utara. Batas-batas Desa ini sebelah utara Desa Kelurahan Abianbase sebelah Timur Kelurahan Sempidi dan Desa Padangsambian Kaja sebelah Selatan Desa Kelurahan kerobokan Kaja dan Desa Tibubeneng sedangkan sebelah barat Desa Buduk dan Desa sebagian Cangu dan secara geografis Desa Dalung ini merupakan Potensi Jasa dan Perdagangan, disamping produk pendidikan bidang Pariwisata semakin meningkat dengan kepadatan penduduk yang heterogen.

Jumlah Penduduk Desa Dalung Kecamatan Kuta Utara Kabupaten Badung pada tahun 2017 sebesar 20.226 Jiwa yang terbagi kedalam 5.126 KK dengan kepadatan penduduk kurang lebih 118 jiwa per km². Komposisi penduduk menurut jenis kelamin, jumlah penduduk laki- laki pada tahun 2017 sebesar 10455 jiwa, lebih besar dibanding jumlah perempuannya sebesar 9771 jiwa.

Penduduk Desa Dalung ini merupakan potensi perdagangan salah satunya berdagang bahan pangan yaitu ayam potong. Proses kerja pedagang ayam di Desa Dalung dari proses pengadaan ayam, pedagang ayam ada yang menyembelih sendiri dan ada juga pedagang yang mengambil dari suplayer. Untuk pedagang yang menyembelih ayam sendiri pedagang akan membeli ayam hidup terlebih dahulu pada pengepul ayam hidup kemudian dibersihkan bulunya menggunakan air panas. Setelah bulu ayam bersih, bersihkan bagian dalam ayam seperti bagian

jeroan kemudian ayam di cuci kembali dengan bersih dan untuk tempat daging dan jeroan ditempatkan di tempat terpisah lalu ayam siap diyajakan dan dijual. Penjualan ayam dilakukan dengan cara menjajakan ayam pada meja, jika ada pembeli yang membeli ayam maka akan ditanyakan mengenai bagian apa yang dibeli dan berapa kilo ayam yang dibeli. Setelah itu pedagang akan mencuci tangan dan memotong ayam menggunakan pisau beserta talenan. Daging ayam yang telah selesai dipotong dimasukkan ke plastik lalu diberikan ke pembeli dan pembeli akan membayarnya.

2. Karakteristik Responden

a. Jenis kelamin

Berdasarkan penelitian yang dilakukan terdapat pedagang sebagian besar berjenis kelamin perempuan (60%) dan yang berjenis kelamin laki-laki (40%). Data selengkapnya dapat dilihat pada tabel 2

Tabel 2
Pedagang Ayam Potong Berdasarkan Jenis Kelamin

Jenis kelamin	Jumlah Pedagang	Presentase (%)
Perempuan	9	60
Laki laki	6	40
Total	15	100

b. Umur

Berdasarkan penelitian yang dilakukan terdapat pedagang yang umurnya paling banyak adalah umur dari 41-50 tahun yaitu 40% , umur 20-30 tahun (20%), umur 31-40 (33%) dan berumur 51-60 (7%). Hasil selengkapnya dapat dilihat pada tabel 3

Tabel 3
Pedagang Ayam Potong Berdasarkan Umur

Umur	Jumlah Pedagang	Presentase (%)
20-30	3	20
31-40	5	33
41-50	6	40
51-60	1	7
Total	15	100

c. Pendidikan terakhir

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dari 15 pedagang tidak terdapat pedagang yang tidak sekolah dan sarjana. Sedangkan yang mempunyai pendidikan akhir SD (20%), SMP (20%) dan SMA (60%). Hasil selengkapnya dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4
Pedagang Ayam Potong Berdasarkan Pendidikan Terakhir

Kelompok pedagang	Jumlah Pedagang	Presentase (%)
Tidak sekolah	0	0
SD	3	20
SMP	3	20
SMA	9	60
Sarjana	0	0
Total	15	100

d. Lama berjualan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dari 15 pedagang daging ayam potong, 40 % pedagang berjualan lebih dari 10 tahun , sedangkan 6-10 tahun 27% dan 1-5 tahun 33%. Hasil selengkapnya dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5

Pedagang Ayam Potong Berdasarkan Lama Berjualan

Lama Berjualan	Jumlah Pedagang	Presentase (%)
>10 tahun	6	40
6-10 tahun	4	27
1-5 tahun	5	33
Total	15	100

3. Angka Lempeng Total

Berdasarkan hasil pemeriksaan terhadap 15 sampel swab tangan pada pada pedagang daging ayam potong, 100% sampel memenuhi standar. Hasil ALT yang didapat telah dibandingkan dengan standar yang telah ditetapkan WHO yaitu $3,9 \times 10^4 - 4,6 \times 10^6$ CFU /cm² . Hasil selengkapnya dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 6

Angka Lempeng Total Pada Swab Tangan Pedagang Daging Ayam Potong

Kelompok pedagang	Jumlah Pedagang	Presentase (%)
Memenuhi standar	15	100
Tidak memenuhi standar	0	0
Total	15	100

4. Identifikasi Bakteri Salmonella

Berdasarkan hasil pemeriksaan terhadap 15 sampel swab tangan pada pedagang daging ayam potong, 80% sampel tidak ada bakteri Salmonella (Negative), hasil secara lengkap dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7

Identifikasi Bakteri Salmonella Pada Pedagang Daging Ayam Potong

Kelompok pedagang	Jumlah Pedagang	Presentase (%)
Positive	3	20%
Negative	12	80%
Total	15	100%

5. Hasil Pemeriksaan Angka Lempeng Total Berdasarkan Karakteristik

Responden

a. Berdasarkan jenis kelamin

Hasil pemeriksaan angka lempeng total menunjukkan bahwa responden yang berjenis kelamin laki-laki dan perempuan 100% memiliki nilai angka lempeng total yang standar. Hasil selengkapnya dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 8

Pemeriksaan Angka Lempeng Total Berdasarkan Jenis Kelamin

Jenis kelamin	ALT				Jumlah	%
	MS		TMS			
	F	%	F	%		
Laki	7	40	0	0	7	40
Perempuan	8	60	0	0	8	60
Total	15	100	0	0	15	100

Keterangan :

MS : Memenuhi Standar

TMS : Tidak Memenuhi Standar

b. Berdasarkan umur

Hasil pemeriksaan angka lempeng total menunjukkan bahwa responden yang berumur 20 – 60 tahun 100% memiliki nilai angka lempeng total yang memenuhi standar. Hasil selengkapnya dapat dilihat pada tabel 9.

Tabel 9

Pemeriksaan Angka Lempeng Total Berdasarkan Umur

UMUR	ALT				Jumlah	%
	MS		TMS			
	F	%	F	%		
20-30	3	20	0	0	3	20
31-40	5	33	0	0	5	33
41-50	6	40	0	0	6	40
51-60	1	7	0	0	1	7
Total	15	100	0	0	15	100

Keterangan :

MS : Memenuhi Standar

TMS : Tidak Memenuhi Standar

c. Berdasarkan Pendidikan terakhir

Berdasarkan penelitian yang dilakukan terhadap 15 pedagang, terdapat pedagang yang mempunyai pendidikan akhir 100% pedagang memiliki angka lempeng total memenuhi standar. Hasil selengkapnya dapat dilihat pada tabel 10

Tabel 10

Pemeriksaan Angka Lempeng Total Berdasarkan Pendidikan Terakhir

Pendidikan terakhir	ALT				jumlah	%
	MS		TMS			
	F	%	F	%		
Tidak sekolah	0	0	0	0	0	0
SD	3	20	0	0	3	20
SMP	3	20	0	0	3	20
SMA	9	60	0	0	9	60
Sarjana	0	0	0	0	0	0
Total	15	100	0	0	15	100

Keterangan :

MS : Memenuhi Standar

TMS : Tidak Memenuhi Standar

d. Berdasarkan lama berjualan

Hasil pemeriksaan angka lempeng total menunjukkan bahwa responden yang lama berjualan , 100% memiliki nilai angka lempeng total yang memenuhi standar. Hasil selengkapnya dapat dilihat pada tabel 11.

Tabel 11

Pemeriksaan Angka Lempeng Total Berdasarkan Lama Berjualan

Lama berjualan	ALT				jumlah	%
	MS		TMS			
	F	%	F	%		
>10 tahun	6	40	0	0	6	40
1-5 tahun	5	33	0	0	5	33
6-10 tahun	4	27	0	0	4	27
Total	15	100	0	0	15	100

Keterangan :

MS : Memenuhi Standar

TMS : Tidak Memenuhi Standar

6. Hasil pemeriksaan Salmonella berdasar karakteristik responden

a. Berdasarkan jenis kelamin

Hasil pemeriksaan bakteri Salmonella menunjukkan bahwa responden yang berjenis kelamin perempuan 20% positive terdapat bakteri Salmonella .

Tabel 12

Identifikasi Bakteri Salmonella Total Berdasarkan Jenis Kelamin

Jenis kelamin	Salmonella				jumlah	%
	Positive		Negative			
	F	%	F	%		
Laki	0	0	6	40	6	40
Perempuan	3	20	6	40	9	60
Total	3	20	12	80	15	100

b . berdasarkan umur

Hasil pemeriksaan bakteri Salmonella menunjukkan bahwa responden yang berumur 31-40 tahun 7 % positive dan berumur 41- 50 tahun 13% positive terdapat bakteri Salmonella .

Tabel 13

Identifikasi bakteri Salmonella berdasarkan umur responden

UMUR	Salmonella				jumlah	%
	Positive		Negative			
	F	%	F	%		
20-30	0	0	3	20	3	20
31-40	1	7	4	27	5	34
41-50	2	13	4	27	6	40
51-60	0	0	1	6	1	6
Total	3	20	12	80	15	100

c. Berdasarkan Pendidikan terakhir

Hasil pemeriksaan bakteri Salmonella menunjukkan bahwa responden yang memiliki tingkat pendidikan akhir , SD 7% dan SMA 13% positive terdapat bakteri salmonella

Tabel 14

Identifikasi Bakteri Salmonella Berdasarkan Pendidikan Terakhir

Tingkat Pendidikan	Salmonella				jumlah	%
	Positive		Negative			
	F	%	F	%		
Tidak sekolah	0	0	0	0	0	0
SD	1	7	2	13	3	20
SMP	0	0	3	20	3	20
SMA	2	13	7	47	9	60
Sarjana	0	0	0	0	0	0
Total	3	20	12	80	15	100

d. Berdasarkan lama berjualan

Hasil pemeriksaan bakteri Salmonella menunjukkan bahwa responden yang lama berjualannya >10 tahun 13% dan 6-10 positif terdapat bakteri Salmonella .

Tabel 15

Identifikasi Bakteri Salmonella Berdasarkan Lama Berjualan

Lama berjualan	Salmonella				jumlah	%
	Positive		Negative			
	F	%	F	%		
>10 tahun	2	13%	4	27%	6	40%
1-5 tahun	0	0%	5	33%	5	33%
6-10 tahun	1	7%	3	20%	4	27%
Total	3	20%	12	80%	15	100%

B. Pembahasan

1. Angka Lempeng Total pada swab tangan pedagang daging ayam potong di Desa Dalung

Pada penelitian ini dilakukan pemeriksaan Angka Lempeng Total yaitu menghitung jumlah koloni yang terdapat pada media suatu sampel. yang bertujuan untuk mengetahui apakah daging ayam yang dijual tersebut layak untuk dikonsumsi atau tidak. Tabel 6 menunjukkan 15 sampel swab tangan pedagang daging ayam potong di Desa Dalung semuanya memenuhi standar Berdasarkan uji yang telah penulis lakukan, didapatkan angka lempeng total pada 15 sampel swab tangan antara 1×10^1 CFU/cm² sampai $7,82 \times 10^3$ CFU/cm². Menurut WHO 2009, jumlah koloni standar pada tangan rentang $3,9 \times 10^4$ CFU/cm² sampai $4,6 \times 10^6$ CFU/cm².

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan penulis terhadap pedagang daging ayam potong di Desa Dalung bahwa seluruh pedagang yang berjualan pada umumnya mencuci tangan sebelum dan sesudah menyiapkan dagangannya, namun beberapa pedagang masih tidak menggunakan sabun saat mencuci tangan ,padahal mencuci tangan tanpa menggunakan sabun sangat berpotensi menyebabkan berbagai penyakit.(Sianipar and Sijabat, 2021)

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan (Herlinda Mawardika, 2020), berdasarkan hasil penelitian Total Plate Count dari swab tangan terapis di beberapa salon berbeda sebelum membersihkan tangan, jumlah total bakteri berkisar $4,7 \times 10^3$ sampai $1,2 \times 10^4$ CFU/cm². Penurunan jumlah bakteri ditunjukkan setelah terapis mencuci tangan. Perbedaan ini dapat disebabkan oleh kemampuan terapis yang menerapkan prosedur cuci tangan sesuai dengan SOP secara tepat. Jika dibandingkan, nilai TPC sampel dari kedua kondisi tersebut jumlah bakteri di tangan masih dalam rentang normal atau memenuhi standar.

2. Bakteri Salmonella pada swab tangan pedagang ayam potong di Desa Dalung Kecamatan Kuta Utara.

Pada penelitian ini dilakukan pemeriksaan identifikasi bakteri salmonella yang bertujuan untuk mengetahui ada atau tidaknya bakteri salmonella pada sampel. Tabel 7 menunjukkan dari 15 sampel swab tangan pedagang daging ayam potong di Desa Dalung terdapat 3 sampel atau sekitar 20% sampel positive bakteri salmonella dan 80% negative bakteri salmonella.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Hasanah *et al.*, 2021) yaitu swab tangan yang dilakukan pada tangan pedagang daging sapi di pasar Peunayong, Banda Aceh. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 12 sampel swab tangan pedagang daging sapi di pasar Peunayong, Banda Aceh, ditemukan 11 sampel (91,7 %) yang positif Salmonella sp. Dalam penelitian ini hanya menentukan ada atau tidaknya bakteri salmonella sp. pada tangan pedagang daging sapi di pasar Peunayong.

Terdapat beberapa kebiasaan pedagang daging ayam potong yang dapat memicu pertumbuhan bakteri Salmonella contohnya, cara perilaku cuci tangan yang salah seperti masih banyak pedagang yang mengelap tangan yang sudah di cuci dengan lap tangan yang di gunakan berkali-kali, dan mungkin juga dapat disebabkan karena pedagang yang mencuci tangan tidak menggunakan sabun. Selain itu lingkungan berdagang yang kurang bersih juga dapat memicu pertumbuhan bakteri dan menyebabkan penyakit (Anggraeni, IGAPD, astuti widya, 2019) .