

BAB V

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Gambaran lokasi penelitian

Desa Wanagiri adalah salah satu desa yang berada di wilayah Kecamatan Sukasada, Kabupaten Buleleng. Secara Geografis dan secara administratif Desa Wanagiri termasuk dari 129 Desa di Kabupaten Buleleng, dan memiliki luas Wilayah 15,75 Km². Secara topografis terletak pada ketinggian 1.220 meter diatas permukaan air laut, Posisi Desa Wanagiri terletak pada bagian selatan Kecamatan Sukasada, Kabupaten Buleleng. Sebelah barat berbatasan langsung dengan Desa Gobleg, dan sebelah timur berbatasan dengan Desa Pegayaman, sebelah Utara Desa Gitgit, serta sebelah selatan berbatasan dengan Desa Pancasari. Dimana jumlah penduduk Desa Wanagiri sebanyak 3.907 jiwa, yang terdiri dari 1.910 orang laki-laki dan 1.997 orang perempuan. Puncak Wanagiri merupakan objek wisata yang terletak di Desa Wanagiri, Kecamatan Sukasada, Kabupaten Buleleng (Profil Desa Wanagiri, 2021).

Di lokasi ini banyak ditemukan warung-warung bambu di pinggir jalan yang menyajikan beragam menu makanan dan minuman, pengunjung bisa menikmati pemandangan alam serta pemandangan Danau Buyan dan Danau Tamblingan yang indah sambil menikmati makanan. Salah satu jenis makanan yang banyak dijual di Kawasan Wisata Puncak Wanagiri adalah sate ayam. Dimana terdapat 10 pedagang sate ayam di Kawasan Wisata Puncak Wanagiri. Berdasarkan survey yang dilakukan oleh peneliti, banyak pedagang sate ayam di Kawasan Wisata Puncak Wanagiri masih banyak yang belum menerapkan *personal hygiene* yang baik,

dimana berdasarkan hasil observasi peneliti (lampiran 2) banyak pedagang tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah sate ayam, kurang menjaga kebersihan diri, dan tidak menggunakan sarung tangan, dimana hal tersebut dapat berdampak pada kualitas dari sate ayam yang dijual. Selain itu , sebagian besar pedagang berjualan dekat dengan jalan raya, juga dapat menyebabkan kualitas dari sate ayam menurun akibat kontaminasi dari debu atau asap kendaraan.

2. Karakteristik objek penelitian

Sate ayam yang digunakan pada penelitian ini adalah sate ayam yang baru saja selesai dibakar oleh pedagang. Sampel sate ayam diambil dari tiap pedagang yang berjumlah 10 pedagang. Namun, dalam penelitian ini menggunakan sate ayam yang baru selesai dibakar yang dijadikan sampel tanpa bumbu atau sambal pelengkap dari sate ayam. 10 sampel sate ayam yang diambil memiliki karakteristik yang sama, dimana terdapat 3 potongan daging dalam satu tusuk sate, berwarna kecoklatan, memiliki bau khas sate, dan memiliki rasa yang gurih. Proses pembuatan sate ayam dilakukan dengan membersihkan daging ayam terlebih dahulu kemudian dipotong dadu lalu setelah itu ditusuk dengan tusukan sate kemudian sate ayam dibakar diatas bara api sambil dibolak - balik. Waktu pembakaran sate ayam biasanya \pm 6 menit. Ciri - ciri sate yang sudah matang dapat dilihat dari perubahan warna daging menjadi kecoklatan. Pedagang sate ayam biasanya buka dari 08.00 - 18.00 WITA. Harga sate ayam bervariasi tiap pedagang, biasanya Rp. 5.000,00 mendapatkan empat tusuk sate ayam.

3. Hasil angka lempeng total

Berdasarkan hasil perhitungan angka lempeng total pada sate ayam yang dijual di Kawasan Wisata Puncak Wanagiri Kabupaten Buleleng dapat dilihat pada lampiran 4 hasil pemeriksaan dari 10 sampel sate ayam yang di jual di Kawasan Wisata Puncak Wanagiri terdapat sebanyak 5 (50%) sampel sate ayam yang tidak memenuhi syarat, dan sampel sate ayam yang memenuhi syarat terdapat sebanyak 5 (50%) berdasarkan peraturan BPOM No.13 Tahun 2019. Dimana hasil perhitungan tertinggi yaitu 3×10^7 koloni/g, dan hasil terendah yaitu 3×10^1 koloni/g.

B. Pembahasan

1. Angka lempeng total

Hasil pengujian angka lempeng total yang disajikan pada lampiran 4 menunjukkan bahwa dari 10 sate ayam 5 diantaranya tidak memenuhi syarat menurut Peraturan BPOM No. 13 Tahun 2019 tentang batas maksimal cemaran mikroba dalam pangan olahan yaitu jumlah total kuman maksimal adalah 1×10^6 koloni/g. Adapun faktor yang mempengaruhi angka lempeng total sate ayam yaitu disebabkan oleh tingkat kematangan sate ayam, karena daging ayam mengandung air dan protein yang tinggi serta memiliki pH yang netral maka daging ayam dapat menjadi tempat tumbuh yang baik bagi mikroorganisme. Indikator adanya kontaminasi silang pada daging adalah adanya bakteri seperti *Coliform*, *Salmonella Sp.*, dan *Staphylococcus aureus*. Daging ayam dapat tertular bakteri *Salmonella Sp.* yaitu pada saat ayam masih hidup, seperti penempatan ayam di rumah potong yang saling berdesakan dan mengalami tekanan sehingga menyebabkan penyebaran bakteri menjadi lebih luas. Selain itu, tingginya tingkat cemaran *Salmonella Sp.*

pada daging ayam dapat berasal dari kontaminasi kotoran (feses) dari hewan tersebut. Bakteri ini dapat dibunuh dengan pemanasan pada suhu 66⁰C selama 30 menit (Antara and Dauh, 2008). Sehubungan dengan hal tersebut maka faktor tingkat kematangan dapat memengaruhi hasil angka lempeng total pada sate ayam. Dalam hal ini tingkat kematangan sate ayam hanya diamati oleh penulis dengan mengamati dari luar saja, dimana dilihat dari perubahan warna daging ayam sebelum dibakar dan sesudah dibakar. Daging yang sudah matang akan berwarna kecoklatan. Pada penelitian ini tidak diketahui suhu yang digunakan untuk pembakaran sate ayam, karena pada umumnya, pedagang sate membakar sate dengan tingkat kematangan yang hanya berdasarkan perkiraan pengalaman atau mengikuti permintaan konsumen. Menurut pedagang sate indikasi matang yaitu telah terjadinya perubahan warna menjadi lebih gelap atau terbentuk warna coklat gelap kehitaman di permukaan daging. Sate setengah matang berwarna agak coklat dan bagian dalamnya masih berwarna merah. Sate matang tekstur tidak terlalu kering, bagian luar dan dalam daging berwarna coklat. Sate matang sekali berwarna coklat kehitaman dengan tekstur kering.

Faktor yang juga mempengaruhi kualitas pada sate ayam yaitu *personal hygiene* dan sanitasi lingkungan pedagang sate ayam (Supyansyah, Rochmawati and Selviana, 2015). Berdasarkan data hasil observasi (lampiran 2) yang dilakukan oleh peneliti terhadap *personal hygiene* pedagang sate ayam masih belum memenuhi syarat. Sebanyak 70% pedagang tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah pengolahan sate ayam, 20% pedagang tidak memiliki kuku dalam keadaan pendek dan bersih, 40% pedagang tidak menggunakan masker dengan benar saat mengolah dan menyajikan sate ayam, sebanyak 10% pedagang memiliki luka di

tangan dan organ tubuh lainnya, semua pedagang tidak ada yang menggunakan sarung tangan saat membuat sate ayam, 80% pedagang tidak menggunakan penutup kepala saat bekerja, dan sebanyak 80% pedagang tidak menggunakan celemek saat bekerja, dimana sumber cemaran mikroorganisme pada makanan terbesar bersumber dari penjamah makanan. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Supyansyah, Rochmawati and Selviana (2015) menunjukkan bahwa ada hubungan yang signifikan antara personal hygiene dengan angka kuman pada sate ayam di Kota Pontianak, diketahui bahwa dari 45 sampel, ada 24 sampel (53,3%) yang tidak memenuhi syarat angka kuman dan sebanyak 21 sampel (46,7%) memenuhi syarat angka kuman, hasil observasi awal pada penelitian tersebut menunjukkan bahwa adanya angka kuman pada sate ayam diakibatkan sebagian besar pedagang tidak menerapkan persyaratan personal hygiene dengan baik dan benar. Hal ini sebanding dengan penelitian yang dilakukan oleh Sartika dkk. (2005) yang mengkaji tentang kualitas mikrobiologi daging pada Rumah Potong Hewan menunjukkan hasil semua daging (100%) telah terkontaminasi oleh bakteri pathogen dan sebanyak 41,7% cemaran berasal dari tenaga penjamah yang bekerja di lokasi tersebut.

Faktor hygiene sanitasi yang buruk juga berdampak pada kualitas sate ayam. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti terhadap sanitasi lingkungan pedagang sate ayam (lampiran 3) menunjukkan masih ada pedagang yang belum menerapkan hygiene sanitasi yang baik. Sebanyak 90% pedagang berjualan dekat dengan jalan raya, yang dimana hal tersebut dapat menyebabkan makanan terkontaminasi oleh debu. Hal ini selaras dengan penelitian yang dilakukan oleh Trigunarso (2020) menyatakan bahwa ada hubungan antara hygiene sanitasi dengan angka kuman pada makanan jajanan di lingkungan Sekolah

Yayasan Kartika Jaya Kota Bandar Lampung. Faktor sanitasi makanan yang buruk adalah lokasi tempat berjualan yang terlalu dekat dari sumber pencemaran seperti terlalu dekat dengan jalan raya sehingga makanan menjadi rentan terkontaminasi oleh asap kendaraan dan debu.

Berdasarkan hasil observasi terdapat 40% pedagang memiliki tempat sampah tidak dalam kondisi tertutup, dimana tempat sampah yang terbuka atau sangat dekat dengan tempat pengolahan sate ayam akan membuat bahan tercemar oleh mikroorganisme. Hal tersebut sejalan juga dengan penelitian yang dilakukan oleh Amyati (2020) yang menyatakan bahwa sanitasi pengelolaan sampah yang buruk berdampak terhadap kontaminasi *Escherichia coli* pada makanan. Selain itu, berdasarkan hasil observasi mengenai sate ayam yang belum dibakar disimpan dalam tempat yang terlindung dari cemaran lalat, serangga, tikus, dan hewan - hewan lainnya, berdasarkan hasil pengamatan di lapangan 30% pedagang tidak menyimpan sate ayam ayam yang belum dibakan dalam wadah tertutup. Tempat yang terbuka akan berpotensi terhadap cemaran lalat, serangga, tikus, dan hewan lainnya yang bisa menjadi sumber cemaran kontaminasi mikroorganisme pada makanan. Hal ini juga tidak memenuhi syarat Permenkes RI No.1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang persyaratan peralatan jasa boga yang mengharuskan peralatan dan bahan makanan disimpan pada tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus, dan hewan lainnya.