

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan adalah kebutuhan dasar pada setiap manusia. Pangan menjadi kebutuhan primer yang penting bagi tubuh manusia karena berfungsi sebagai sumber energi yang mendukung aktivitas sehari-hari. Oleh karena itu, keamanan pangan perlu memberikan jaminan bagi masyarakat untuk mengkonsumsi pangan yang sehat dan aman bagi kehidupan (Lestari, 2020). Menurut data statistik, sekitar 90% dari penyakit yang dialami manusia terkait dengan makanan. Jenis penyakit ini dikenal sebagai penyakit bawaan makanan atau *foodborne disease*. *World Health Organization* (WHO) melaporkan bahwa setiap tahun sebanyak 600 juta orang di dunia jatuh sakit dan 420 ribu orang meninggal setelah mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi. Salah satu makanan yang rentan terkontaminasi adalah daging yang merupakan sumber hewani (Fajarwati *et al.*, 2022).

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), pada tahun 2022 di Indonesia, sektor unggas masih mendominasi hasil pangan hewani. Konsumsi daging unggas tersebut mencakup daging ayam ras (*broiler*) sebanyak 3.765 juta ton, yang setara dengan 73,01% dari total konsumsi. Minat masyarakat terhadap daging ayam meningkat karena harganya cenderung lebih terjangkau dibandingkan dengan daging sapi atau jenis daging lainnya (Dirjen PKH, 2023). Data Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat (2023) menyebutkan bahwa produksi daging ayam di Kota Tasikmalaya pada tahun 2021 yaitu

30.760.258 kg dan tahun 2022 mengalami peningkatan menjadi 32.554.783 kg. Daging ayam merupakan sumber pangan yang sangat bergizi karena kandungannya kaya akan protein, lemak, mineral, serta nutrisi penting lainnya. Daging ayam mudah terkontaminasi oleh berbagai mikroorganisme di lingkungan sehingga dapat menimbulkan gangguan kesehatan bagi konsumen. Salah satu kontaminan mikroorganisme yang ditemukan pada daging ayam adalah bakteri patogen *Salmonella sp.* (Prawira *et al.*, 2023).

Bakteri *Salmonella sp.* yang terkontaminasi pada daging ayam dikenal sebagai penyebab *salmonellosis* pada manusia. Berdasarkan data Dinas Kesehatan Kota Tasikmalaya (2024), prevalensi kejadian *salmonellosis* di Kota Tasikmalaya tahun 2023 yaitu ditemukan sebanyak 3.219 kasus. Gejala *salmonellosis* meliputi sakit kepala mendadak, sakit perut, diare, mual, muntah, dan demam. Jika tidak ditangani dengan baik dalam jangka waktu yang cukup lama, kondisi ini dapat menyebabkan dehidrasi yang berbahaya (Amaliyah, 2017).

Daging ayam yang terkontaminasi oleh *Salmonella sp.* dapat berasal dari ternak yang mengalami infeksi. Selain itu, kasus *salmonellosis* juga dapat disebabkan oleh sistem pemotongan di pasar tradisional, terutama jika pasar tersebut terbuka dan kurang memperhatikan kebersihan produk yang dijual. Penjualan daging ayam di pasar swalayan mungkin dianggap lebih baik daripada di pasar tradisional karena biasanya disajikan dalam keadaan tertutup menggunakan pengemas atau *showcase*, serta dijaga dengan suhu rak pemajangan karkas yang terkontrol (antara suhu 0-50°C) (Liur, 2020).

Proses penilaian kelayakan dan keamanan daging ayam sebaiknya dilakukan sejak dini, karena mikroorganisme memiliki potensi untuk mencemari makanan, baik sebelum (pencemaran primer) maupun setelah (pencemaran sekunder) proses pemotongan (Haryanti Sri, 2023). Adanya bakteri *Salmonella sp.* pada daging ayam diduga disebabkan oleh pencemaran air yang digunakan pada saat penyembelihan dan penyiapan karkas, kurangnya praktik kebersihan yang baik di lingkungan pemotongan dan penjualan karkas, penggunaan alat yang tidak higienis serta buruknya personal hygiene pedagang. Sedangkan cemaran bakteri *Salmonella sp.* di pasar tradisional disebabkan oleh tercemarnya air yang digunakan, dimana ayam yang dicuci tidak disimpan dalam wadah melainkan diletakkan di lantai dan diolah menjadi bagian-bagian karkas sehingga karkas dapat terkontaminasi limbah karkas seperti darah, bulu, feses dan jeroan. Oleh karena itu, keberadaan *Salmonella sp.* yang mengkontaminasi makanan dapat ditemukan di udara, air, tanah, kotoran, manusia dan hewan atau makanan hewani (Zairiful *et al.*, 2020).

Berdasarkan penelitian Ubaidillah & Ristiani (2022), yang melakukan hasil pemeriksaan bakteri *Salmonella sp.* pada daging ayam yang dijual di Pasar Tradisional dan Pasar Modern di wilayah Kecamatan Banguntapan menunjukkan bahwa dari total 24 sampel daging ayam broiler, 15 sampel (62,5%) ditemukan positif tercemar bakteri *Salmonella sp.*, sementara 9 sampel (37,5%) dinyatakan negatif. Faktor-faktor seperti sanitasi lingkungan, higiene perorangan dan sanitasi peralatan yang kurang baik dapat menjadi penyebab

kontaminasi bakteri *Salmonella sp.* pada daging ayam di Pasar Tradisional dan Pasar Modern di wilayah Kecamatan Banguntapan.

Penelitian yang dilakukan oleh Nissa *et al* (2023) di Kota Medan menginvestigasi keberadaan bakteri *Salmonella sp.* pada daging ayam di Pasar Tradisional, Pasar Modern, dan merek terkenal di kota tersebut. Hasil pengujian laboratorium menunjukkan bahwa dari total 8 sampel ayam potong yang berasal dari Pasar Tradisional, 6 sampel ayam potong (75%) diantaranya positif terinfeksi bakteri *Salmonella sp.* Sementara itu, dari 8 sampel ayam potong yang berasal dari Pasar Modern, 4 sampel ayam potong (50%) diantaranya positif terinfeksi bakteri *Salmonella sp.* Namun, pada 8 sampel daging ayam yang berasal dari merek terkenal, tidak ditemukan bakteri *Salmonella sp.* Faktor penyebab kontaminasi *Salmonella sp.* pada daging ayam yang dijual di pasar Kota Medan yaitu penggunaan air cucian yang jarang diganti, fluktuasi suhu udara, kurangnya kebersihan pedagang ayam, pisau yang terkontaminasi, proses pengeluaran jeroan yang tidak memadai, adanya serangga, wadah penanganan dan penyimpanan yang kurang higienis, penempatan ayam tanpa perlakuan khusus, serta tidak ada fasilitas pendingin atau pembeku yang menyebabkan kualitas daging ayam menjadi tidak segar sehingga mudah terkontaminasi *Salmonella sp.*

Menurut Dinas Kesehatan Kota Tasikmalaya (2024), hasil Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) yang dilakukan di Pasar Tradisional masih belum memenuhi syarat, salah satunya yaitu Pasar Cikurubuk. Pasar Cikurubuk merupakan pasar terbesar di Kota Tasikmalaya yang terletak di

Kelurahan Linggajaya Kecamatan Mangkubumi. Pasar ini memiliki status sebagai pasar yang aktif dengan kegiatan aktivitas pedagang pada area pasar yang terus berjalan setiap harinya selama 24 jam.

Hasil studi pendahuluan dengan melakukan pemeriksaan laboratorium terhadap 3 sampel daging ayam yang dijual dari tiap pedagang di Pasar Cikurubuk menunjukkan terdapat 1 sampel yang tidak memenuhi syarat karena positif mengandung bakteri *Salmonella sp.* Menurut Permenkes RI Nomor 2 Tahun 2023, persyaratan kandungan bakteri *Salmonella sp.* pada daging ayam adalah negatif per 25g. Berdasarkan wawancara dan observasi yang telah dilakukan kepada pedagang daging ayam menunjukkan bahwa masih terdapat masalah terkait dengan higiene dan sanitasi yang kurang baik, sehingga dapat berpengaruh pada perkembangan mikroorganisme patogen pada dagangan yang akan dijual di pasar.

Hal ini ditandai dengan adanya beberapa faktor yang dapat menyebabkan kontaminasi *Salmonella sp.* seperti kualitas fisik daging ayam terlihat tidak segar, kurangnya higiene perorangan pada penjamah yang ditemukan tidak menerapkan mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun ketika sebelum dan setelah menjamah makanan. Sanitasi tempat penjual di beberapa los masih belum memenuhi syarat seperti ditemukan belum adanya sarana tempat pencucian bahan pangan di setiap los, tempat sampah yang terbuka serta masih terdapat vektor dan binatang pembawa penyakit. Selain itu, sanitasi peralatan yang digunakan ditemukan masih ada yang menggunakan pisau dan alas potong (talenan) tidak dibersihkan setelah menjamah daging ayam.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis ingin melakukan penelitian dengan judul “Gambaran Penerapan Higiene Sanitasi Pedagang dan Keberadaan *Salmonella sp* pada Daging Ayam Potong di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, rumusan masalah pada penelitian ini adalah “bagaimana gambaran penerapan higiene sanitasi pedagang dan keberadaan *Salmonella sp* pada daging ayam potong di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran penerapan higiene sanitasi pedagang dan keberadaan *Salmonella sp.* pada daging ayam potong di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan higiene pedagang pada pedagang daging ayam potong di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya.
- b. Mendeskripsikan sanitasi tempat penjualan daging ayam potong di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya.
- c. Mendeskripsikan sanitasi peralatan yang digunakan pedagang daging ayam potong di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya.
- d. Mendeskripsikan higiene daging ayam potong yang dijual di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya.

- e. Mendeskripsikan keberadaan bakteri *Salmonella sp.* pada daging ayam potong di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya.

D. Ruang Lingkup Penelitian

1. Lingkup Masalah

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui gambaran penerapan hygiene sanitasi pedagang dan keberadaan *Salmonella sp.* pada daging ayam potong di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya.

2. Lingkup Metode

Penelitian ini merupakan jenis penelitian kuantitatif dengan metode deskriptif observasional melalui pendekatan studi *cross sectional*.

3. Lingkup Keilmuan

Bidang ilmu yang diteliti merupakan lingkup kesehatan masyarakat di bidang kesehatan lingkungan.

4. Lingkup Tempat

Penelitian ini dilakukan di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya.

5. Lingkup Sasaran

Sasaran pada penelitian ini adalah pedagang daging ayam potong di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya.

6. Lingkup Waktu

Waktu penelitian dilakukan pada bulan Maret – Juli 2024.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Dinas Kesehatan

Hasil penelitian dapat digunakan sebagai acuan bagi Dinas Kesehatan untuk membuat perencanaan program-program mengenai penanggulangan ataupun pencegahan terhadap bahaya pencemaran pangan di Pasar Tradisional.

2. Bagi Pedagang Daging Ayam Potong

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi pedoman bagi pedagang daging ayam potong untuk dapat meningkatkan penerapan perbaikan terkait higiene dan sanitasi di kios sehingga dapat memberikan kualitas yang baik dan sehat.

3. Bagi Fakultas Ilmu Kesehatan

Hasil penelitian dapat memberikan informasi dan menambah kepustakaan yang sudah ada mengenai gambaran penerapan higiene sanitasi pedagang dan keberadaan *Salmonella sp* pada daging ayam potong.

4. Bagi Peneliti

Penelitian diharapkan dapat menambah pengetahuan peneliti dan penerapan teori yang telah dipelajari dalam perkuliahan.