

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyakit yang masih terjadi di Indonesia sampai saat ini yang berdampak pada semua golongan umur dari usia muda hingga usia tua yaitu penyakit diare. Penyakit diare merupakan penyakit endemis yang berpotensi menimbulkan Kejadian Luar Biasa (KLB) dan masih menjadi penyumbang angka kematian di Indonesia. Berdasarkan Hasil Riset Kesehatan Dasar tahun 2018 memperlihatkan prevalensi diare untuk semua kelompok umur sebesar 8%, balita sebesar 12,3%, dan pada bayi sebesar 10,6%. Sementara pada *Sample Registration System* tahun 2018, Diare tetap menjadi salah satu penyebab utama kematian pada neonatus sebesar 7%. Data Profil Kesehatan Indonesia tahun 2021 menunjukkan, sebesar 7,3 juta jiwa masyarakat di Indonesia mengalami permasalahan diare (Kemenkes RI., 2021). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) menunjukkan bahwa terjadi lonjakan kasus diare pada tahun 2017 - 2018 hal tersebut terjadi di kabupaten di provinsi Jawa Tengah, Kabupaten Semarang menunjukkan bertambahnya kasus kejadian diare tepatnya pada tahun 2017 terdapat 4.182 kasus kemudian angkanya bertambah pada tahun 2018 dengan total 17.290 kasus (Kemenkes, 2021).

Penyakit diare dapat muncul dengan ditandai berubahnya bentuk tinja dengan intensitas buang air besar secara berlebihan serta lebih dari 3 kali dalam kurun waktu satu hari. Untuk mengatasi penyakit ini perlu adanya

tindakan yang cepat dan tepat karena apabila penanganan terlambat maka akan dapat menyebabkan kekurangan cairan yang dapat menyebabkan kematian (*World Health Organization* 2016). Terjadinya penyakit diare disebabkan oleh tiga faktor yang sangat berpengaruh yaitu *host, agent, environment* (Suparyanto, 2010). Penularan penyakit diare terjadi karena sumber infeksi cemaran mikrobiologi yang masuk ke dalam tubuh bersama makanan yang dicerna dapat dikenal dengan *food borne disease*.

Makanan merupakan salah satu faktor (*environment*) yang menjadi penyebab terjadinya diare. Sanitasi makanan adalah upaya yang bertujuan untuk melindungi kualitas pangan dengan tujuan untuk memutus rantai perkembangan mikroorganisme sebagai *agent* yang menjadi sumber penyakit (Depkes RI, 2004). Kualitas pangan akan mempengaruhi kelayakan dan kandungan pada pangan untuk dikonsumsi manusia agar tidak menimbulkan dampak buruk bagi tubuh. Setiap makanan yang dikonsumsi memiliki kandungan tertentu yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Salah satu kandungan yang bermanfaat dan dibutuhkan oleh manusia adalah protein.

Sumber protein yang dibutuhkan oleh tubuh manusia dapat mereka temukan pada hewan sebagai protein hewani (Mardhatilla, 2021). Daging menjadi sumber protein yang berasal dari hewan. Daging sapi dan daging ayam menjadi bahan pangan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat. Daging memiliki peranan penting dalam konteks ketahanan pangan karena kandungan gizi yang cukup lengkap serta baik dikonsumsi oleh manusia karena terdapat

kandungan asam amino yang lengkap sehingga akan lebih mudah dicerna (Rafika, 2017).

Daging juga termasuk bahan makanan yang mudah mengalami penurunan mutu akibat proses mikrobiologis, kimia dan fisik (Cruz et, 2018). Kerusakan pada daging disebabkan oleh terjadinya oksidasi lemak dan juga karena bakteri yang mempengaruhi kualitas daging (Malelak et al., 2017). Daging sapi dapat mengalami kerusakan yang disebabkan dari beberapa cemaran (*agent*) mikroba seperti bahaya mikrobiologis *Escherichia coli* yang tinggi (Cruz et al 2018). Kualitas daging akan cepat mengalami kerusakan, apabila daging dalam proses pemotongannya kurang tepat dapat menimbulkan banyak kemungkinan bahaya biologis, seperti cemaran mikroba (Tadese et al., 2021). Cemaran mikroorganisme pada daging berasal dari tahapan yang dilewati selama proses produksi atau proses pemotongan Amelia, Lubis, dan Balatif (2020).

Pemotongan daging yang kurang baik dan tidak higienis akan berdampak terhadap mutu dan keamanan daging yang dihasilkan. Proses pemotongan daging biasanya dilakukan di Rumah Potong Hewan (RPH). Menurut pendapat Soeparno (2015), menyatakan yang menentukan kualitas dan keamanan daging yang akan dikonsumsi adalah tahap di RPH, rumah potong unggas, dan tempat pemotongan hewan. Menurut Amelia, Lubis, dan Balatif (2020), sumber kontaminasi daging dapat terjadi pada tahapan bagian hewan, lingkungan, bagian penanganan. Penyebab terjadinya kontaminasi mikrobiologis *Escherichia coli* terjadi karena kurangnya tingkat higienitas

atau *higiene personal* saat melakukan berbagai tahapan produksi atau pemotongan (Gwimbi, P., George, M., & Ramphalile, M. 2019).

Pelaksanaan *higiene personal* merupakan hal penting dari proses penanganan makanan karena berhubungan dengan masalah kesehatan dan usaha untuk mempertahankan kualitas pangan yang dapat dilakukan pada pekerja (Supriyadi, 2021). Dalam *hygiene personal* pakaian pekerja yang bersih juga berpengaruh dalam kualitas pangan karena tidak terdapat debu atau kotoran melekat pada pakaian secara tidak langsung dapat menyebabkan pencemaran pada makanan (Ayu et al., 2019). Berkaitan hal tersebut *higiene* perorangan yang terlibat dalam pengolahan makanan perlu diperhatikan untuk menjamin keamanan pangan dan faktor kebersihan peralatan yang digunakan (Supriyadi, 2021).

Peralatan yang digunakan untuk pemotongan bukanlah yang disiapkan di RPH namun peralatan yang dibawa oleh penjagal itu sendiri sehingga tidak dapat dijamin kebersihan dan keamanannya (Anamuli, E. R. B. Detha, A. I. R., & Wuri, D. A. 2016). Menurut (Menteri Pertanian Indonesia, 2010) Seluruh peralatan yang langsung berhubungan dengan daging harus terbuat dari bahan yang tidak toksik, tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah dirawat dan peralatan pendukung dan penunjang di Unit Pelaksanaan Teknis (UPD) harus terbuat dari bahan yang tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah dirawat. Hal ini bertujuan untuk menjamin mutu kualitas pangan dihasilkan dari proses sehingga masyarakat sekitar terbebas dari gangguan kesehatan.

Berdasarkan Penelitian Sebelumnya Saiful Bahri, Saiku Rokhim, Yosi Setia Prasiska menyatakan *higiene personal* dan sanitasi lingkungan merupakan faktor penting dalam penkontaminan bakteri *Escherichia coli*, termasuk didalamnya adalah *higiene* peralatan yang digunakan dalam pengolahan daging. Kontaminasi *Escherichia coli* pada daging disebabkan oleh alat-alat yang digunakan untuk memotong telah terkontaminasi lebih dulu seperti kurangnya menjaga kebersihan peralatan, tempat pemotongan, personal pelaku pemotongan dan pengolahan daging setelah potong. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan jumlah kontaminan bakteri *Escherichia coli* tertinggi didapati pada sampel daging ayam dan daging sapi baik dari jenis sampel aktif maupun pasif. Perbandingan jumlah protein dari setiap sampel daging segar. Jumlah protein tertinggi terdapat pada daging ayam yakni sebesar 23,6%, selanjutnya yang kedua yakni daging sapi sebesar 22,0% (Bahri, S., Rokhim, S., & Prasiska, Y.S., 2019).

Berdasarkan penelitian Rananda (2016), menyatakan bahwa sebanyak 70% dari sampel daging yang terkontaminasi oleh bakteri *Escherichia coli* telah melewati batas baku mutu SNI No.01-6366-2000 yaitu 10-100 CFU/gram. Faktor yang menjadi sumber kontaminasi bakteri *Escherichia coli* pada daging yaitu, terjadinya kontaminasi silang antara tangan pemotong dengan daging, alat yang dipakai untuk memotong daging yang sebelumnya telah terkontaminasi dan sanitasi lingkungan yang kurang memadai (Muhammad Rananda, R., Djamal, A., & Ju'izar, J., 2016).

Sedangkan Menurut penelitian Yusuf Riska Alhamdani, I Ketut Suada, Mas Djoko Rudyanto menunjukkan hasil penelitian bahwa sebanyak 24 sampel berupa swab pisau sembelih diambil selama 6 kali penelitian, masing-masing penelitian diambil 4 sampel pada menit ke-0, ke-30, ke-60 dan ke-90. Hasil penelitian menunjukkan lama penggunaan pisau pada setiap perlakuan (menit ke-0, ke-30, ke-60 dan ke-90) berpengaruh nyata terhadap jumlah Angka Lempeng Total Bakteri (ALTB) pisau sembelih ($P < 0,05$). Beberapa faktor yang dapat mempengaruhi jumlah ALTB pada pisau adalah tidak terpenuhinya syarat higiene dan sanitasi pada fasilitas/bangunan, peralatan dan *higiene personal* yang menyebabkan adanya kontaminasi bakteri pada pisau sembelih (Rudyanto, M. D., Profesi, M., Hewan, D., Kesehatan, L., Veteriner, M., Kedokteran, F. & Universitas, H., 2017). Berdasarkan hasil dari penelitian tersebut mengenai higiene personal dan sanitasi peralatan memiliki potensi resiko cemaran *Escherichia coli*, hal tersebut menjadi alasan bagi peneliti untuk dilakukannya penelitian kembali terkait topik tersebut.

Wilayah di Kabupaten Semarang menjadi salah satu kabupaten yang memiliki jumlah produksi daging ternak yang banyak, dimana setiap tahunnya mampu mencapai 3000 ton per tahun. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), Kabupaten Semarang mengalami peningkatan terkait produksi daging dari tahun 2018 hingga 2020 (BPS Kab Semarang, 2020). Sedangkan di wilayah Kecamatan Ambarawa mampu menyuplai daging sapi dan daging ayam. Terdapat 11 tempat Rumah Pemotongan Hewan 1 diantaranya RPH sapi dan 10 diantaranya RPH unggs.

Studi pendahuluan yang dilakukan di Rumah Potong Hewan (RPH) Ambarawa menunjukkan terjadi cemaran mikrobiologi pada daging sapi yaitu cemaran *Eschericia Coli* sebesar $1,2 \times 10^1$ koloni/g dan daging ayam memiliki cemaran *Eschericia Coli* sebesar $2,1 \times 10^1$ koloni/g. Hasil nilai cemaran bakteri *Eschericia Coli* pada daging sapi dan ayam dapat disimpulkan melebihi baku mutu yang sesuai dengan SNI 7388:2009 dengan batas maksimum 1×10^1 koloni/g (SNI, 2009). Dari hasil wawancara pada pekerja RPH Ambarawa terdapat pekerja yang hanya menggunakan sepatu boot sebagai APD, tidak menggunakan masker dan tidak menerapkan *higiene personal* dengan baik. Limbah hasil pemotongan daging disalurkan ke IPAL dan dibuang ke sungai dekat dengan pemukiman penduduk.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas menjadi perumusan masalah penelitian ini adalah “Bagaimana gambaran penerapan *higiene personal* pada pekerja dan sanitasi peralatan pada pemotongan daging di Rumah Potong Hewan Kecamatan Ambarawa?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum:

Untuk mengetahui dalam penerapan *higiene personal* dan sanitasi peralatan pada proses pemotongan daging saat berada di RPH di wilayah Kecamatan Ambarawa.

2. Tujuan Khusus:

- a. Mengidentifikasi karakteristik penjagal di Rumah Potong Hewan Kecamatan Ambarawa yang meliputi jenis kelamin, usia, Pendidikan terakhir, lama berkerja.
- b. Menilai *higiene personal* pekerja pada rumah potong hewan di Kecamatan Ambarawa
- c. Menilai sanitasi peralatan di Rumah Potong Hewan di Kecamatan Ambarawa

D. Manfaat

1. Bagi Peneliti:

- a. Dapat digunakan sebagai bahan informasi dan sebagai data untuk penelitian selanjutnya.
- b. Bermanfaat untuk menambah pengetahuan tentang Higiene dan Sanitasi Peralatan pada Rumah Potong Hewan.
- c. Memberikan pengalaman bagi peneliti dalam melaksanakan penelitian sesuai dengan kaidah yang ada

2. Bagi Produsen

- a. Memberikan informasi tentang gambaran keadaan higiene dan sanitasi Rumah Potong Hewan di Kecamatan Ambarawa
- b. Memberikan kritik dan saran kepada produsen untuk melakukan perbaikan higiene dan sanitasi peralatan di Rumah Potong Hewan di Kecamatan Ambarawa

3. Bagi masyarakat sebagai informasi yang dapat dijadikan pengetahuan tentang Higiene dan Sanitasi pada Rumah Potong Hewan di Kecamatan Ambarawa.