UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Penerapan prinsip-prinsip sanitasi pada pemasaran ikan segar di pasar tradisional dan tempat pelelangan ikan Kabupaten Pekalongan
AHMAD SYAIFUR RIZAL, Dr. Ir. Latif Sahubawa, M.Si.
Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

INTISARI

PENERAPAN PRINSIP-PRINSIP SANITASI PADA PEMASARAN IKAN-SEGAR DI PASAR TRADISIONAL DAN TEMPAT PELELANGAN IKAN KABUPATEN PEKALONGAN

Sanitasi adalah suatu usaha untuk mencegah penyakit yang menitik beratkan usaha kesehatan pada lingkungan hidup manusia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kondisi sanitasi pada pemasaran ikan segar di pasar tradisional dan tempat pelelangan ikan Kabupaten Pekalongan. Penelitian menggunakan metode survei, observasi dan wawancara. Pengambilan sampel dengan metode *simple random sampling* kemudian dianalisis dengan metode deskriptif kuantitatif. Terdapat 8 kunci penerapan sanitasi yaitu keamanan air, kebersihan atau kondisi permukaan yang kontak dengan ikan, pencegahan kontaminasi silang, kebersihan pedagang ikan, proteksi pencemaran makanan, pelabelan penyimpanan dan penggunaan senyawa kimia, kontrol kondisi kesehatan dan pengendalian hama. Berdasarkan hasil pengamatan, tingkat penerapan sanitasi pedagang ikan segar di 2 pasar tradisional dan 2 tempat pelelangan ikan di Kabupaten Pekalongan belum memenuhi standar dikarenakan tidak mencapai total rata-rata indikator sebesar 5 (Sangat Baik). Hal tersebut dapat dilihat dari total rata-rata keseluruhan indikator, dari 2 pasar dan 2 tempat pelelangan ikan tersebut memiliki total rata-rata sebesar 2,133 (Kurang Baik). Aspek sanitasi yang dilakukan pedagang ikan di pasar tradisional dan tempat pelelangan ikan Kabupaten Pekalongan yang tergolong baik yaitu sumber air, instalasi penanganan air dan prosedur pembersihan sedangkan yang tergolong paling buruk yaitu prosedur pelabelan, penyimpanan dan penggunaan bahan kimia.

Kata kunci: ikan segar, pasar tradisional, pemasaran, sanitasi, tempat pelelangan ikan

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Penerapan prinsip-prinsip sanitasi pada pemasaran ikan segar di pasar tradisional dan tempat pelelangan ikan Kabupaten Pekalongan
AHMAD SYAIFUR RIZAL, Dr. Ir. Latif Sahubawa, M.Si.
Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

ABSTRACT

IMPLEMENTATION OF SANITATION PRINCIPLES IN THE MARKETING OF FRESH FISH IN TRADITIONAL MARKETS AND AUCTION PLACE OF FISH IN PEKALONGAN

Sanitation is an effort to prevent diseases that emphasize health efforts on the environment. This study aimed to determine the sanitary conditions in marketing fresh fish in traditional markets and fish auction places in Pekalongan District. The research used survey, observation and interview methods. Sampling with simple random sampling method and then analyzed by quantitative descriptive method. There are eight keys to implementing sanitation, namely water safety, cleanliness or surface conditions in contact with fish, prevention of cross-contamination, hygiene of fish traders, protection of food contamination, labeling of storage and use of chemical compounds, control of health conditions and pest control. The result on the observations are the level of implementation of sanitation for fresh fish traders in 2 traditional markets and 2 fish auction places in Pekalongan District has not qualified the standard because it does not reach the total indicator average are 5 (Very Good). This can be seen from the total average of all indicators, from the 2 markets and 2 fish auctions, it has a total average are 2.133 (Not Good). The sanitation aspects carried out by fish traders in traditional markets and fish auction places in Pekalongan District are classified as good, namely water sources, water handling installations and cleaning procedures while those that are classified as the worst are procedures for labeling, storing and using chemicals.

Key word : fresh fish, marketing, sanitation, traditional markets, auction place