

ABSTRAK
KAJIAN HIGIENE DAN SANITASI TEMPAT
PENYEMBELIHAN AYAM DI KOTA TEBING TINGGI

Putra Leo Susanto Pasaribu
17/412445/KH/09341

Daging ayam merupakan sumber protein hewani terbesar di Kota Tebing Tinggi dibandingkan dengan daging hewan lain. Kebutuhan daging ayam yang besar perlu diimbangi dengan kualitas daging yang aman dan sehat. Namun tempat penjualan ayam masih banyak ditemukan beroperasi tanpa memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi rumah pemotongan ayam yang diatur dalam Standar Nasional Indonesia 01-1660 tahun 1999. Penelitian ini bertujuan mengevaluasi pelaksanaan higiene sanitasi dan tingkat cemaran mikroba karkas ayam dari tempat penjualan ayam di Kota Tebing Tinggi.

Sampel pada penelitian ini adalah tempat penjualan ayam sebanyak 24 kios dan dibagi menjadi empat kelompok berdasarkan lokasi penelitian. Empat kelompok tersebut adalah Pasar Inpres, Pasar Gambir, Pasar Sakti dan luar pasar di beberapa kecamatan di Kota Tebing Tinggi. Variabel penelitian ini adalah umur, lokasi kios, jenis hewan yang dijual, jumlah jagal, kepemilikan sertifikat juleha, alat pelindung diri (APD), peralatan penjualan, sumber air bersih, dan hasil uji Angka Lempeng Total (ALT). Penelitian ini dilakukan dengan observasi, pengajuan kuesioner, dan pengambilan sampel 250 gram dada ayam pada tempat penjualan ayam kemudian dilakukan pengujian ALT.

Hasil penelitian diperoleh rerata nilai uji ALT dari kelompok Pasar Inpres $1,3 \times 10^7$ cfu/gr, Pasar Gambir $5,4 \times 10^7$ cfu/gr, Pasar Sakti 8×10^6 cfu/gr dan luar pasar $1,1 \times 10^8$ cfu/gr. Secara umum tempat penjualan ayam belum memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi menurut SNI. Kelompok dengan kios terbanyak yang memenuhi ambang batas maksimum cemaran mikroba (BMCM) adalah Pasar Sakti sedangkan kelompok dengan kios paling sedikit adalah Pasar Inpres. Kedua kelompok ini menggunakan dua jenis APD (apron dan bot), memiliki peralatan lengkap, hanya menjual ayam broiler dan memiliki sumber air tanah, namun kios dengan batas BMCM melebihi batas adalah kios yang berada bersama komoditi lain, penjagal tidak memiliki sertifikat juleha dengan mayoritas penjual berusia lebih dari 50 tahun.

Kata kunci: kajian higiene sanitasi, penjualan ayam, Tebing Tinggi

ABSTRACT

STUDY OF HYGIENE AND SANITATION OF CHICKEN ABATTOIRS IN TEBING TINGGI CITY

Putra Leo Susanto Pasaribu
17/412445/KH/09341

Chicken meat is the top consumption of animal protein sources in Indonesia compared to beef, mutton and pork. The amount need for chicken meat needs to relatable with quality meat that is safe, healthy, and clean. Chicken abattoirs that are a source of carcass producers are still operating conventionally and tend not to meet the hygiene and sanitation requirements of chicken abattoirs regulated in Standar Nasional Indonesia 01-1660 tahun 1999. This study aims to determine the implementation of hygiene sanitation and microbial contamination level of carcasses from chicken abattoirs in Tebing Tinggi City.

The sample in this study was a place for chicken abattoirs as many as 24 units and divided into four groups based on the research location. The four groups are the Inpres Market, Gambir Market, Sakti Market, and outside markets from several sub-districts in Tebing Tinggi City. The variables of this study were age, location, types of animals sold, number of slaughterers, ownership of halal certificates, personal protective equipment (PPE), slaughter equipment, water sources, and the results of the Total Plate Count (TPC) test. This research was conducted by observing, submitting a questionnaire, taking a sample of 250 grams of chicken breast at chicken abattoirs, and then testing the TPC.

The results obtained that the average TPC value from the Inpres Market was $1,3 \times 10^7$ cfu/gr, Gambir Market was $5,4 \times 10^7$ cfu/gr, Sakti Market was 8×10^6 cfu/gr, and outside markets was $1,1 \times 10^8$ cfu/gr. In general, the chicken abattoirs do not meet the requirements of hygiene and sanitation according to SNI. The group with the most chicken abattoirs met the maximum threshold for microbial contamination (BMCM) is Sakti Market while the group with the fewest is Inpres Market. Both groups use two types of PPE (apron and boots), have complete equipment, only sell broiler chickens, and have groundwater sources. The chicken abattoirs were exceeding the BMCM threshold is the stall side by side with other commodities, the butchers do not have a halal certificate with the majority of sellers over 50 years old.

Key words: study of hygiene sanitation, chicken abattoirs, Tebing Tinggi