

**ANALISIS HYGIENE DAN SANITASI PENGELOLAAN LIMBAH
PEMOTONGAN AYAM BROILER DI PASAR JEURAM KECAMATAN
SEUNAGAN KABUPATEN NAGAN RAYA**

SKRIPSI

RISKA AULIA PUTRI

1705902010089



**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS TEUKU UMAR
MEULABOH
2022**

**ANALISIS HYGIENE DAN SANITASI PENGELOLAAN LIMBAH
PEMOTONGAN AYAM BROILER DI PASAR JEURAM KECAMATAN
SEUNAGAN KABUPATEN NAGAN RAYA**

SKRIPSI

RISKA AULIA PUTRI

1705902010089

Proposal Skripsi Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Kesehatan Masyarakat Pada Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Teuku Umar Meulaboh



**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS TEUKU UMAR
MEULABOH
2022**



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS TEUKU UMAR
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
KAMPUS UTU MEULABOH – ACEH BARAT 23615, PO BOX 59
Laman : www.ttu.ac.id email: ftm@ttu.ac.id Kode Pos 23615

Meulaboh, 20 Desember 2022

Program Studi : S1 Kesehatan Masyarakat
Jenjang : S1 (Strata Satu)

LEMBARAN PENGESAHAN SKRIPSI

Dengan ini kami menyatakan bahwa kami telah mengesahkan skripsi Saudari :

Nama : Riska Aulia Putri
NIM : 1705902010089

Dengan judul : ANALISIS HYGIENE DAN SANITASI PENGELOLAAN
LIMBAH PEMOTONGAN AYAM BROILER DI PASAR
JEURAM KECAMATAN SEUNAGAN KABUPATEN NAGAN
RAYA

Yang diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat – syarat untuk memperoleh gelar Sarjana
Kesehatan Masyarakat Pada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar.

Mengesahkan :

Pembimbing Utama

Darmawan, SKM., M.Kes
NIDN : 0007078803

Mengetahui :

Plt Dekan
Fakultas Kesehatan Masyarakat

Dr. Ir. Alfizar, DAA
NIP. 196001091985031004

Ketua Program Studi
Ilmu Kesehatan Masyarakat

Zakiyuddin, SKM., M.Kes
NIP. 198806182019031007



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS TEUKU UMAR
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
MEULABOH-ACEH BARAT 23615, PO BOX 59
Laman : www.utu.ac.id email.utu_fkm@utu.ac.id

Meulaboh, 12 Desember 2022

Program Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat
Jenjang : S1 (Strata 1)

LEMBARAN PERSETUJUAN KOMISI UJIAN

Dengan ini kami menyatakan bahwa kami telah mengesahkan skripsi Saudara:

Nama Mahasiswa : Riska Aulia Putri
NIM : 1705902010089
Prodi : Ilmu Kesehatan Masyarakat
Judul : Analisis Hygiene dan Sanitasi Pengelolaan Limbah
Pemotongan Ayam Broiler di Pasar Jeuram Kecamatan
Seunagan Kabupaten Nagan Raya

Yang telah dipertahankan didepan Komisi Ujian pada tanggal 5 Desember 2022
dan dinyatakan memenuhi syarat untuk diterima.

Menyetujui
Komisi Ujian

Tanda Tangan

1. Ketua : Darmawan, SKM, M.Kes
2. Anggota : Susy Sriwahyuni S, SKM., M.Si
3. Anggota : Ihsan Murdani, SKM, M.Kes

Mengetahui:
Ketua Program Studi
Ilmu Kesehatan Masyarakat

Zakiyuddin, SKM, M.Kes
NIP : 198806182019031007

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : RISK A AULIA PUTRI

NIM : 1705902010089

Dengan ini saya menyatakan sesungguhnya bahwa di dalam skripsi adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat bagian atau satu kesatuan yang utuh dari skripsi, tesis, disertasi, buku atau bentuk lainnya yang saya kutip dari orang lain tanpa saya sebutkan sumbernya yang dapat dipandang sebagai penjiplakan. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat reproduksi karya atau pendapat yang pernah dituliskan atau diterbitkan oleh orang lain yang dijadikan seolah-olah karya asli saya sendiri. Apabila ternyata dalam skripsi saya terdapat bagian-bagian yang memenuhi unsur penjiplakan, saya menyatakan kesediaan untuk dibatalkan sebahagian atau seluruh hak gelar kesarjanaan saya. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan seperlunya.

Meulaboh, 18 April 2022

Saya yang membuat
pernyataan,

RISK A AULIA PUTRI
1705902010089

LEMBAR PERSEMBAHAN

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Puji syukur ku panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala karunia-Nya sehingga aku selalu sehat, semangat dan diberikan kemudahan untuk menyelesaikan skripsiku. Shawalat dan salam selalu terlambahkan kepada Rasulullah Saw.

Akhirnya tercapai juga....

Sebuah perjalanan perjuangan yang penuh tantangan berhasil ku tempuh berawal dari suka dan duka, pahit dan getir kurasakan meski terasa berat, namun justru akan terasa apabila semuanya terlalui dengan baik, meski harus memerlukan pengorbanan dan waktu yang lama.

Ayah dan ibu tercinta...

Sebagai tanda bakti, hormat dan rasa terima kasih yang tiada terhingga ku persembahkan karya kecil ini kepada ayah (Sabirin) ibu (Nurul Ala) yang telah memberikan kasih sayang, dukungan, doa dan cinta kasih yang tiada terhingga yang tidak dapat mungkin ku balas hanya dengan selembar kertas yang bertuliskan kata cinta dalam lembar persembahan. Semoga ini menjadi langkah awal untuk membuat ayah dan ibu bahagia karena ku sadar, selama ini belum bisa berbuat lebih.

Abang, adik dan orang terdekatku...

Sebagai tanda terima kasih aku persembahkan karya kecil ini untuk Abang dan adikku. Terima kasih telah memberikan semangat dan dukungan selama menyelesaikan skripsiku. Untuk kakak terdekatku yang selalu memberikan support yang baik, menghiburku, dan juga menjadi pendengar. Serta saudara² ku terima kasih banyak telah memberikan saran dan membantuku selama ini.

Tak lupa pula ku persembahkan skripsi ini kepada orang-orang terdekat yang telah memberikan dukungan dengan bertanya "kapan lulus kuliah" mengapa aku tak lulus dengan cepat, sebab setiap orang punya versi waktunya masing-masing.

Kepada ibu Darmawan SKM.M.Kes selaku pembimbing, ibu Susi Sriwahyuni S. SKM.M.Si dan bapak Ihsan Murdani SKM. M.Kes selaku penguji terima kasih banyak atas bimbingan selama ini serta ilmu yang telah diberikan, semoga ibu dan bapak sehat selalu serta dimudahkan segala urusannya oleh Allah SWT. Amin.

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayahnya sehingga peneliti dapat menyusun skripsi ini hingga selesai, tak lupa pula Salawat beriring salam kami sanjungkan kepangkuan Nabi Besar Muhammad SAW yang telah membawa kita dari alam jahiliyah kepada alam yang penuh ilmu pengetahuan.

Penulisan skripsi yang berjudul “**Analisis Hygiene dan Sanitasi Pengelolaan Limbah Pemotongan Ayam Broiler di Pasar Jeuram Kecamatan Seunagan Kabupaten Nagan Raya**” ini dimaksudkan untuk memenuhi salah satu agar dapat menyelesaikan studi dan meraih gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat pada Fakultas Kesehatan Masyarakat di Universitas Teuku Umar.

Dalam kesempatan ini pula, penulis dengan kerendahan hati yang amat dalam dan ketulusan hati ingin menyampaikan rasa hormat dan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak sehingga penulis dapat menyelesaikan penulis Skripsi ini. Ucapan terimakasih terutama kepada:

1. Bapak Dr. Ishak Hasan, M.Si, selaku Rektor Universitas Teuku Umar Meulaboh.
2. Bapak Dr. Ir. Alfizar, DAA selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar Meulaboh.
3. Bapak Zakiyuddin, SKM., M.Kes, selaku ketua Program Studi Fakultas Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar Meulaboh.
4. Ibu Darmawan, SKM., M.Kes, Komisi Pembimbing yang telah banyak membimbing dan membantu penulsi hingga terselesaikannya skripsi ini

5. Ibu Susi Sriwahyuni S, SKM., M.Si Komisi Penguji ketua dan Bapak Ihsan Murdani, SKM, M.Kes, komisi penguji anggota, yang telah banyak masukan dan saran kepada penulis hingga terselesaikannya skripsi ini
6. Kedua Orang tua, Kakak, Adik-adik yang sangat penulis cintai, yang telah memberikan do`anya untuk penulis sehingga berhasil dalam meraih cita-cita dibangku perguruan tinggi.
7. Dan seterusnya yang dianggap perlu dan patut menyampaikan penghargaan dan terimakasih.

Dan akhirnya kepada semua pihak yang telah membantu penulis baik langsung maupun tidak langsung yang tidak mungkin penulis sebutkan satu-persatu, semoga amal kebaikan dan keikhlasan ini mendaot balasan dari Allah SWT, dengan kebaikan yang berlipat ganda dan mudah-mudahan skripsi ada manfaatnya. Amin ya Rabbal Alamin.

Alue Peunyareng, 14 September 2022

Riska Aulia Putri
NIM: 1705902010089

ABSTRAK

Riska Aulia Putri. 1705902010089. Hygiene Dan Sanitasi Pengelolaan Limbah Pemotongan Ayam Broiler Di Pasar Jeuram Kecamatan Seunagan Timur Kabupaten Nagan Raya. Dibawah bimbingan Ibu Darmawan.

Limbah merupakan salah satu masalah yang dapat mencemari lingkungan, apabila tidak dikelola dengan semestinya dan dapat menurunkan kualitas lingkungan sehingga berdampak terhadap kesehatan masyarakat yang tinggal di area pasar usaha pemotongan ayam. Berdasarkan hasil observasi, peneliti melihat bahwa tempat usaha pemotongan ayam kurang hygiene dan sanitasi. Hal ini tentunya sangat mempengaruhi kesehatan pekerja, pemilik usaha, masyarakat sekitar dan juga konsumen yang membeli ayam broiler. Peneliti juga menemukan pekerja yang mengalami gangguan kesehatan kulit seperti: mengalami kutu air pada tangan dan kaki serta mengalami gatal-gatal ditangan. Tujuan penelitian untuk menganalisis bagaimana hygiene dan sanitasi pengelolaan limbah pemotongan ayam broiler di pasar Jeuram Kecamatan Seunagan Kabupaten Nagan Raya. Metode penelitian bersifat deskriptif kualitatif dengan pendekatan wawancara mendalam (*indept interview*). Penelitian ini dilaksanakan di pasar Jeuram pada tanggal 21 Maret-31 Maret 2022, dengan jumlah responden adalah 13 informan. Hasil penelitian didapatkan bahwa hygiene di tempat pemotongan ayam broiler di pasar Jeuram masih belum memenuhi persyaratan karena sebagian pekerja masih menggunakan alat pelindung diri seadanya saja, tidak menggunakan masker dan penutup kepala, namun hanya sebagian yang menggunakan celemek dan sepatu boot pada saat bekerja sebagiannya lagi jarang menggunakan atau bahkan tidak sama sekali. Kondisi sanitasi di tempat pemotongan ayam broiler di pasar Jeuram masih kurang baik dimana tempat tersebut kotor dan kotoran berserakan, lantainya licin serta menimbulkan bau. Pengelolaan limbah ditempat pemotongan ayam broiler di pasar Jeuram sebagian informan limbahnya langsung dibuang ke aliran sungai dan sebagiannya lagi dikumpulkan di tempat sampah kemudian dibuang ke sungai. Kepada pemerintah diharapkan agar dapat menyediakan tempat atau wadah besar di sekitar tempat usaha pemotongan ayam broiler agar limbah pemotongan ayam broiler dapat di buang dengan benar sehingga tidak mencemari lingkungan dan dibuang ke tempat penampungan akhir.

Kata kunci : hygiene, sanitasi dan pengelolaan limbah.

ABSTRACT

Riska Aulia Putri. 1705902010089. Hygiene and Sanitation Management of Broiler Chicken Slaughter in Jeuram Market, East Seunagan District, Nagan Raya Regency. Under the guidance of Mrs. Darmawan

Waste is one of the problems that can pollute the environment, if it is not managed properly and can reduce the quality of the environment so that it has an impact on the safety of people living in the market area of the chicken slaughter business. Based on the results of observations, researchers saw that the chicken slaughter business place lacked hygiene and sanitation. This of course greatly affects the health of workers, business owners, the surrounding community and also consumers who buy broiler chickens. The writer also found workers who had skin health problems such as: having water fleas on their hands and feet and experiencing itching on their hands. The purpose of the study was to analyze how the hygiene and sanitation of broiler slaughtering waste management in the Jeuram market, Seunagan District, Nagan Raya Regency. The research method is descriptive qualitative with an in-depth interview approach. This research was conducted at the Jeuram market on March 21-March 31, 2022, with the number of respondents being 13 informants. The results showed that the hygiene at the broiler slaughterhouse at Jeuram market still did not meet the requirements because some workers still used makeshift personal protective equipment, did not use masks and head coverings, but only some used aprons and boots when working, some of them rarely use or not at all. Sanitation conditions at the broiler slaughterhouse at Jeuram market are still not good where the place is dirty and litter is scattered, the floor is slippery and smells. Waste management at the broiler slaughterhouse at the Jeuram market, some of the informants have the waste directly discharged into the river and some of it is collected in the trash and then thrown into the river. It is hoped that the government can provide a place or large container around the broiler slaughtering business site so that broiler slaughter waste can be disposed of properly so that it does not pollute the environment and is disposed of in the final disposal site.

Keywords: hygiene, sanitation and waste management.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN TUJUAN	ii
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI	iv
PERNYATAAN.....	v
LEMBAR PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan	5
1.3.1 Tujuan Umum.....	5
1.3.2 Tujuan Khusus	5
1.4 Manfaat Penelitian	6
1.4.1 Manfaat Teoritis	6
1.4.2 Manfaat Praktis	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Hygiene Dan Sanitasi	7
2.2.1 Hygiene	7
2.2.2 Sanitasi.....	8
2.2 Limbah	14
2.2.1 Pengertian Limbah	14
2.2.2 Pengelolaan Limbah	14
2.2.3 Limbah Pemotongan Ayam.....	15
2.2.4 Karakteristik Air Limbah Pemotongan Ayam.....	16
2.2.5 Dampak Air Limbah Pemotongan Ayam.....	17
2.3 Pemotongan Ayam.....	19
2.4 Rumah Pemotongan	22
2.5 Ayam Broiler.....	24
2.6 Pasar.....	26
2.7 Penelitian Terdahulu.....	28
2.8 Kerangka Teori.....	29
2.9 Alur Pikir.....	30

BAB III METODE PENELITIAN.....	31
3.1 Jenis Penelitian.....	31
3.2 Lokasi Penelitian dan Waktu Penelitian.....	31
3.3 Informan.....	31
3.4 Metode Pengumpulan Data.....	31
3.5 Instrumen Penelitian.....	32
3.6 Definisi Istilah.....	33
3.7 Pengolahan Data dan Analisis Data.....	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	35
4.1 Gambaran Umum Penelitian.....	35
4.2 Hasil.....	36
4.3 Pembahasan.....	51
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	58
5.1 Kesimpulan.....	58
5.2 Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

No	Judul	Halaman
Tabel 3.1	Definisi Istilah.....	33

DAFTAR GAMBAR

No	Judul	Halaman
	Gambar 1 Kerangka Teori.....	29
	Gambar 2 Alur Pikir.....	30

DAFTAR LAMPIRAN

1. Kuisisioner
2. Surat Permohonan Izin Pengambilan Data Awal
3. Surat Telah Mengambil Data Awal
4. Surat Izin Penelitian
5. Surat Telah Melakukan Penelitian

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Limbah merupakan salah satu masalah yang dapat mencemari lingkungan, apabila tidak dikelola dengan semestinya dan dapat menurunkan kualitas kesehatan lingkungan sehingga berdampak terhadap keselamatan masyarakat yang tinggal di area pasar usaha pemotongan ayam. Secara global di dunia masih juga ditemukan masalah pengelolaan limbah pemotongan ayam (Edwin, 2019).

Salah satu masalah yang disebabkan oleh pengelolaan limbah ayam potong yang buruk adalah munculnya penyakit berbasis lingkungan yang disebabkan oleh vektor penyakit yaitu salah satunya adalah lalat. Penyakit yang dapat disebabkan oleh lalat yaitu diare, typhoid dan kolera (Permenkes, 2017). Berdasarkan data WHO penyakit yang ditularkan melalui vektor termasuk penyakit yang dapat menyebabkan kematian, setiap tahunnya menyebabkan kematian lebih dari 70.000 orang (WHO, 2020).

Berdasarkan data Dunia Tentang Sanitasi Tempat Pemotongan Ayam yaitu di pasar-pasar di Asia merupakan pusat aktivitas sosial dan ekonomi, namun pasar juga dapat menjadi sumber penyebaran penyakit (zoonosis) yang cepat. Bahkan sejumlah wabah penyakit saat ini ditularkan melalui pangan dan hewan hidup yang dijual di pasar. Tidak terkecuali keberadaan virus di pasar menjadi hal yang harus mendapatkan perhatian lebih. Hal ini mengingat pasar sebagai tempat yang memungkinkan kontak langsung antara unggas pembawa virus dengan manusia. Pada tahun 2019 wabah flu burung telah menyebabkan kematian sekitar 120 juta ekor unggas di dunia. Sejak munculnya wabah flu burung pada tahun 2003 sampai

dengan 2019 di dunia dengan jumlah kematian 454 orang dari 860 kasus (WHO, 2019).

Indonesia merupakan Negara yang memiliki jumlah kasus kematian manusia karena virus flu burung dari tahun 2005 sampai dengan 2015 dengan total kasus 199 dan jumlah kematian sebesar 167 orang. Sebanyak 7 kasus flu burung pada manusia yang terjadi di Provinsi Bali. Pada tahun 2018 terjadi 1 KLB di Kecamatan Nusa Penida Kabupaten Klungkung Provinsi Bali. Sumber penularannya terduga dari lingkungan yang tercemar virus H5N1. Terdapat beberapa faktor risiko meliputi lingkungan sekitar rumah yang memelihara unggas yang merupakan bagian dari budaya masyarakat setempat dan orang tua korban memelihara ayam sejak 3 tahun yang lalu (Rochmawati, 2018).

Indonesia memiliki usaha ayam broiler dengan produksi ayam di tahun 2020 sebanyak 1.891.433.000 ekor. Permasalahan kesehatan khususnya pada usaha pemotongan ayam adalah pencemaran lingkungan, dimana terjadinya penumpukan limbah hasil pemotongan ayam broiler di saluran IPAL yang menyebabkan tercemarnya air dan menimbulkan berbagai penyakit seperti diare, gatal-gatal. Penyakit diare merupakan penyakit endemis di Indonesia dan juga merupakan penyakit potensial Kejadian Luar Biasa (KLB) nomor 1 (satu) yang sering disertai dengan kematian. Pada tahun 2019 jumlah penderita diare SU (Semua Umur) yang dilayani sarana kesehatan sebanyak 4.274.790 penderita. Tahun 2020 terjadi 21 KLB diare yang tersebar di Provinsi dan 17 kabupaten/kota. Kabupaten polewali mandar, pohuwato, lampung tengah, dan marauke masing-masing terjadi 2 kali KLB. Dengan jumlah penderita 1.725 orang dan kematian 34 orang (CFR 1,97%) (Kemenkes RI, 2020).

Penelitian Radillah (2017) berdasarkan hasil yang diperoleh maka dapat diambil kesimpulan bahwa: 1). Bau yang ditimbulkan di lingkungan Rumah Potong Ayam Kelurahan Bara Baraya Timur Kecamatan Makassar Kota Makassar. Sangat mengganggu masyarakat dan pengguna jalan yang melintasi lokasi tersebut dimana terdapat 70% responden yang merasa bau. 2). Limbah di lingkungan Rumah Potong Ayam Kelurahan Bara-Baraya Timur Kecamatan Makassar Kota Makassar masing-masing sangat memprihatinkan dan sangat mengganggu bagi ekosistem dan lingkungan sosial dimana terdapat 80 titik pengambilan sampel limbahnya tidak memenuhi syarat. 3). Vektor yang tersebar disekitar Rumah Potong Ayam di Kelurahan Bara Baraya Timur Kecamatan Makassar Kota Makassar juga sangat mengganggu kesehatan masyarakat dimana terdapat 80% titik sampel yang diamati terdapat vektor penyebab penyakit.

Provinsi Aceh memiliki usaha ayam broiler dengan produksi ayam di tahun 2020 sebanyak 5.962.000 ekor. Dari segi kesehatan, pencemaran lingkungan merupakan permasalahan utama yang terjadi pada usaha pemotongan ayam broiler. Hal ini terjadi karena adanya penumpukan limbah pemotongan ayam di saluran Instalasi Pembuangan Air Limbah (IPAL) sehingga menyebabkan tercemarnya air dan menimbulkan berbagai penyakit seperti diare dan gatal-gatal. Pada tahun 2018 jumlah penderita diare di Aceh sebanyak 64.589 kasus, kemudian terjadi peningkatan pada tahun 2019 sebanyak 135.054 kasus dan di tahun 2020 sebanyak 140.116 kasus (Kemenkes RI, 2020).

Berdasarkan data dari Dinas Pertanian dan Peternakan Kabupaten Nagan Raya (2020), jumlah ayam broiler di tahun 2020 adalah sebanyak 58.070 ekor. Namun pada setiap tahunnya jumlah pemotongan ayam broiler berbeda-beda.

Pada usaha kapasitasnya besar, jumlah pemotongan ayam broiler sebanyak 50 ekor/hari dan usaha kapasitas kecil dibawah 30 ekor/hari. Jumlah kasus diare pada tahun 2019 di perkirakan sebanyak 2.831 kasus (Dinkes Kabupaten Nagan Raya, 2019). Jumlah kasus diare pada tahun 2020 di perkirakan sebanyak 3.003 kasus (Dinkes Kabupaten Nagan Raya, 2020).

Jumlah usaha pemotongan ayam broiler pada tahun 2020 di pasar Jeuram Kecamatan Seunagan adalah sebanyak 5 usaha dengan kapasitas usaha pemotongan besar, dimana dalam sehari jumlah pemotongan ayam broiler mencapai 30 ekor/hari bahkan pada hari-hari tertentu dapat mencapai 70 ekor/harinya. Kegiatan pemotongan ayam broiler dilakukan mulai jam 09.00 WIB- 17.00 WIB (Pasar Jeuram Kecamatan Seunagan Kabupaten Nagan Raya, 2020). Jumlah kasus diare pada tahun 2020 di perkirakan sebanyak 875 kasus (Dinkes Kabupaten Nagan Raya, 2020).

Hasil observasi yang dilakukan, peneliti melihat bahwa tempat usaha pemotongan ayam kurang hygiene dan sanitasi. Hal ini tentunya sangat mempengaruhi kesehatan pekerja, pemilik usaha, masyarakat sekitar dan juga konsumen yang membeli ayam broiler. Dari hasil wawancara peneliti juga menemukan pekerja yang mengalami gangguan kesehatan kulit seperti: mengalami kutu air pada tangan dan kaki serta mengalami gatal-gatal ditangan. Selain itu juga dampak air limbah dapat menyebabkan vektor penyakit yaitu lalat.

Berdasarkan hasil wawancara dengan 3 orang pemilik usaha pemotongan ayam broiler, 2 pemilik usaha menyatakan bahwa limbah ayam broiler ada dua jenis yaitu limbah padat dan limbah cair, dimana limbah padat tersebut berupa bulu ayam dan jeroan ayam yang dikumpulkan dalam tempat sampah atau

langsung di buang ke aliran parit yang ada. Sedangkan limbah cair tersebut berupa air dari sisa pemotongan dan pembersihan ayam yang langsung di buang ke saluran pembuangan air terdekat. Namun hasil wawancara dengan 1 orang pemilik usaha lagi menyatakan bahwa limbah air sisa pembersihan ayam langsung dialirkan ke parit. Sedangkan limbah hasil pemotongan ayam broiler seperti bulu ayam dan jeroan ayam dikumpulkan pada tempat sampah dan akan diangkut oleh petugas dinas kebersihan beberapa hari sekali. Akan tetapi tidak semua usaha pemotongan ayam melakukannya karena harus membayar biaya pengangkutan ke dinas kebersihan. Meskipun biayanya hanya 25 ribu per bulannya namun mereka lebih membuangnya ke parit. Sedangkan hasil wawancara dengan 3 orang masyarakat yang berada di dekat usaha pemotongan ayam broiler menyatakan bahwa limbah pemotongan ayam hanya di biarkan saja di tong sampah dan ada juga yang di buang ke parit, sehingga menimbulkan bau dan banyaknya lalat yang mengganggu masyarakat sekitar. Selain itu masyarakat sering mengalami masalah kesehatan seperti diare dan gatal-gatal.

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti tertarik untuk meneliti **“Analisis Hygiene dan Sanitasi Pengelolaan Limbah Pemotongan Ayam Broiler di Pasar Jeuram Kecamatan Seunagan Kabupaten Nagan Raya”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka peneliti merumuskan masalah tentang bagaimanakah hygiene dan sanitasi pengelolaan limbah pemotongan ayam broiler di Pasar Jeuram Kecamatan Seunagan Kabupaten Nagan Raya?

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk menganalisis bagaimana hygiene dan sanitasi pengelolaan limbah pemotongan ayam broiler di Pasar Jeuram Kecamatan Seunagan Kabupaten Nagan Raya.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk menganalisis hygiene pengelolaan limbah pemotongan ayam broiler di Pasar Jeuram Kecamatan Seunagan Kabupaten Nagan Raya
2. Untuk menganalisis sanitasi pengelolaan limbah pemotongan ayam broiler di Pasar Jeuram Kecamatan Seunagan Kabupaten Nagan Raya
3. Untuk menganalisis pengelolaan limbah pemotongan ayam broiler di Pasar Jeuram Kecamatan Seunagan Kabupaten Nagan Raya.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan lebih dalam bagi penulis mengenai bagaimana hygiene dan sanitasi pengelolaan limbah pemotongan ayam broiler di Pasar Jeuram Kecamatan Seunagan Kabupaten Nagan Raya.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Bagi peneliti dapat menambah wawasan dalam melakukan penelitian khususnya hygiene dan sanitasi pengelolaan limbah pemotongan ayam broiler di Pasar Jeuram Kecamatan Seunagan Kabupaten Nagan Raya.
2. Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar sebagai salah

satu bahan masukan atau informasi mengenai hygiene dan sanitasi pengelolaan limbah pemotongan ayam broiler di Pasar Jeuram Kecamatan Seunagan Kabupaten Nagan Raya

3. Bagi pihak lain diharapkan penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi untuk dipelajari dibangku perkuliahan, dan dapat membandingkan antara teori dengan praktek yang sesungguhnya tentang hygiene dan sanitasi pengelolaan limbah pemotongan ayam broiler.
4. Bagi pihak pelaku usaha pemotongan ayam broiler sebagai bahan informasi mengenai pengelolaan limbah yang sesuai dengan ketentuannya.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Hygiene Dan Sanitasi

Dilihat dari ilmu kesehatan lingkungan, istilah hygiene dan sanitasi mempunyai tujuan yang sama dan erat kaitannya antara satu dengan lainnya yaitu melindungi, memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan manusia (individu maupun masyarakat). Tetapi dalam penerapannya, istilah hygiene dan sanitasi memiliki perbedaan yaitu hygiene lebih mengarahkan aktivitasnya kepada manusia (individu maupun masyarakat), sedangkan sanitasi lebih menitikberatkan pada faktor-faktor lingkungan hidup manusia (Isnawati, 2014).

2.1.1 Hygiene

Menurut (Kemenkes RI, 2015) hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih untuk melindungi kebersihan tangan.

Menurut (Surono et.al., 2016) hygiene berasal dari nama Dewi kesehatan Yunani, *Hygieia* artinya “kebersihan” dalam arti luas hygiene mencakup semua keadaan, pola hidup, kondisi tempat dan lain sebagainya di sepanjang rantai produksi, yang diperlukan untuk menjamin keamanan pangan.

Beberapa persyaratan hygiene pekerja yang perlu diterapkan antara lain :

1. Pekerja harus dalam keadaan sehat dan tidak menderita penyakit menular, seperti hepatitis, TBC, penyakit kulit ditangan, muntah, diare, demam dan sakit tenggorokan disertai demam.
2. Pekerja harus selalu menjaga kebersihan diri selama bekerja, antara lain :
 - Mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja..

- Menggunakan pakaian yang bersih.
- Menghindari perilaku buruk seperti merokok, makan, meludah, bersin, batuk, memasukkan jari ke dalam mulut, menggigit kuku, menggunakan aksesoris tangan, menyentuh wajah, hidung, rambut dan telinga saat bekerja.
- Bekerja dan berperilaku sesuai dengan aturan (Direktorat Kesmavet dan Pascapanen, 2010)

Akibat tidak menjaga hygiene diri akan menyebabkan tumbuhnya mikroorganisme. Mikroorganisme yang hidup di dalam maupun pada tubuh manusia dapat menyebabkan penyakit yang ditularkan melalui makanan. Kejadian penyakit yang ditularkan melalui makanan di Indonesia cukup besar terlihat dari masih tingginya penyakit infeksi seperti tifus, kolera, desentri, tbc, dsb. Oleh karena itu pekerja yang menangani makanan harus mengikuti prosedur sanitasi yang memadai untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang ditangani. Untuk personal yang menyajikan makanan harus memenuhi syarat-syarat seperti kebersihan dan kerapian, memiliki etika dan sopan santun, memiliki penampilan yang baik (Wahid Nurul, 2019).

2.1.2 Sanitasi

Sanitasi merupakan suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Dengan demikian sanitasi merupakan usaha maupun tindakan dari seseorang terhadap lingkungan sekitarnya agar terkondisi bersih dan sehat. Lingkungan bersih dan sehat mengidentifikasi terbebas dari suatu penyakit (Rejeki, 2015).

Sanitasi dalam industri berarti membersihkan seluruh permukaan (lantai, mesin, peralatan dan pekerja) yang bersentuhan dengan makanan melalui

perlakuan yang efektif dalam memusnahkan mikroba yang membahayakan kesehatan masyarakat dan secara substansial mengurangi jumlah mikroba yang tidak diinginkan lainnya, tapi tanpa mengganggu keamanan makanan bagi konsumen (Surono et.al., 2016). Hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Isnawati, 2012).

Pengaruh sanitasi lingkungan dalam menimbulkan penyakit pada manusia telah lama disadari, dimana faktor lingkungan berperan sangat besar dalam meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Sebaliknya kondisi kesehatan masyarakat yang buruk, termasuk timbulnya berbagai penyakit juga dipengaruhi oleh lingkungan yang buruk (Rusni, 2013).

Interaksi manusia dengan lingkungan telah menyebabkan kontak antara kuman dengan manusia. Sering terjadi kuman yang tinggal ditubuh host kemudian berpindah kemanusia karena manusia tidak mampu menjaga kebersihan lingkungannya. Hal ini tercermin dari tingginya kejadian penyakit berbasis lingkungan yang masih merupakan masalah kesehatan terbesar masyarakat Indonesia. Beberapa penyakit yang timbul akibat kondisi lingkungan yang buruk seperti ISPA, diare, DBD, Malaria dan penyakit kulit (Rusni,2013).

a. Tujuan Sanitasi

Tujuan dari sanitasi antara lain :

1. Menjamin keamanan dan kebersihan makanan.
2. Mencegah penularan wabah penyakit.
3. Mencegah beredarnya produk makanan yang merugikan masyarakat.
4. Mengurangi tingkat kerusakan atau pembusukan pada makanan.

5. Melindungi konsumen dari kemungkinan terkena penyakit.

b. Persyaratan Sanitasi

1. Sanitasi bangunan

- a) Desain dan konstruksi bangunan disesuaikan dengan tujuan penggunaan, mudah didalam pemeliharaan dan pembersihan.
- b) Tata ruang dirancang sedemikian rupa sesuai dengan alur proses, sehingga berjalan teratur dan terhindar dari pencemaran/kontaminasi.
- c) Luas bangunan disesuaikan dengan kapasitas produksi sehingga mampu menampung ruang gerak karyawan.
- d) Daerah kotor dan daerah bersih dipisahkan secara fisik.
- e) Lantai kedap air, tidak licin, tidak berlubang atau tidak retak, kuat menahan beban, serta lantai ke arah saluran pembuangan, mudah dibersihkan dan desinfeksi.
- f) Pintu terbuat dari bahan yang tidak korosif, kedap air, tidak toksik dan mencegah masuknya hama.
- g) Ventilasi udara baik, aliran udara di atur dengan bersih.

2. Sanitasi peralatan dan mesin

Beberapa hal yang harus diperhatikan didalam sanitasi peralatan dan mesin:

- a) Desain peralatan dibuat sesuai dengan tujuan penggunaan, mudah dibersihkan dan desinfeksi.
- b) Bahan peralatan yang berhubungan langsung dengan produk harus terbuat dari bahan yang tidak korosif dan tidak toksik.
- c) Peralatan yang digunakan di daerah kotor tidak boleh digunakan untuk menangani produk di daerah bersih.

3. Sanitasi Lingkungan

Beberapa hal yang harus diperhatikan didalam sanitasi lingkungan yaitu :

- a) Tersedia sarana jalan yang baik dan bebas banjir.
- b) Terbebas dari sumber pencemaran yang bersifat kimiawi.
- c) Sumber pasokan air memenuhi syarat air bersih tersedia cukup dan terus-menerus.
- d) Sistem pembuangan limbah lancar dan tidak mencemari lingkungan.
- e) Terawat baik dan bersih, tidak ada tumpukan sampah.

4. Pembersihan dan Desinfeksi

1) Metode Pembersihan

Pembersihan peralatan, mesin dan bangunan harus dilakukan secara teratur dan benar, sehingga mampu menghilangkan kontaminan yang ada. Pembersihan dapat dilakukan secara fisik, kimia atau gabungan dari keduanya. Pembersihan secara fisik misalnya dengan menggosok, sedangkan cara kimia biasanya dengan menggunakan deterjen atau zat-zat yang bersifat asam atau basa desinfeksi merupakan usaha untuk mengurangi jumlah mikroorganisme hidup, tetapi pada umumnya tidak bisa membunuh spora bakteri. Desinfektan tidak membunuh seluruh mikroorganisme, melainkan menurunkan jumlahnya sampai pada tingkat yang tidak membahayakan konsumen. Beberapa jenis desinfektan yang dapat digunakan dalam pemotongan ayam antara lain klorin dan senyawa klorin, termasuk senyawa hipoklorit, iodofor, senyawa amonium kuartener, serta larutan asam dan basa kuat. Pemilihan deterjen beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam pemilihan deterjen, antara lain :

- a.) Deterjen memiliki kemampuan untuk membasahi, menghilangkan kotoran dipermukaan dan menyuspensi kotoran.
- b.) Deterjen memiliki sifat mudah dibilas, sehingga sisa kotoran dan deterjen mudah terlepas dari peralatan yang dicuci.
- c.) Jenis, konsentrasi dan suhu deterjen disesuaikan dengan jenis kotoran.
- d.) Deterjen bersifat non-korosif dan harus sesuai dengan bahan lainnya, misalnya dengan desinfektan.
- e.) Sisa lemak dan protein yang terdapat didalam peralatan membentuk garam mineral berbentuk lapisan keras dapat dihilangkan dengan larutan detergen yang panas.

2) Prosedur Pembersihan

Prosedur pembersihan peralatan, mesin, dan bangunan meliputi hal-hal sebagai berikut :

- a.) Kotoran karan yang terdapat dipermukaan dapat dihilangkan dengan cara menyikat, menyedot, mengerok atau dengan cara lain. Jika diperlukan, pembuangan kotoran dapat disertai dengan penyiraman dengan air bersih dengan suhu air tergantung dari jenis kotoran yang dibuang. Prosedur ini biasanya digunakan untuk membersihkan meja, lantai, dinding, pengeluaran jeroan, bak perendam karkas, mesin pencabut bulu dan lain-lain.
- b.) Pembersihan harus menggunakan larutan deterjen yang mampu melarutkan atau menyuspensi kotoran dan mikroorganisme sehingga mudah terbuang dari peralatan. Prosedur ini biasanya digunakan pada peralatan-peralatan kecil seperti pisau, telenan dan lainnya. Pertama, peralatan ini direndam. Lama

perendaman tergantung jenis kotoran yang mencemari alat, setelah itu dilanjutkan dengan penyikatan dan pembilasan.

- c.) Pembilasan untuk menghilangkan kotoran dan sisa deterjen dilakukan dengan menggunakan air yang memenuhi persyaratan sebagai air bersih jika tahap-tahap tersebut dapat dijalankan, maka proses esinfeksi dapat dilakukan.

Tahap pembersihan dan desinfeksi dapat dilakukan dengan cara mencampurkan deterjen dengan desinfektan. Namun, cara ini kurang efektif jika dibandingkan dengan proses pembersihan terlebih dahulu dilanjutkan desinfeksi. Selain itu, pencampuran zat tertentu bisa membahayakan. Misalnya, pencampuran senyawa hipoklorit dengan bahan yang bersifat asam akan membentuk gas klorin yang bersifat toksik dan korosif. Petugas yang menangani bahan yang bersifat asam dan basa kuat harus menggunakan alat pelindung diri khusus dan disediakan standar operasional prosedur yang jelas tentang teknik penanganannya. Wadah desinfektan juga harus ditempatkan secara terpisah dengan makanan dan bahan pengemas, serta diberi label yang jelas (Direktorat Kesmavet dan Pascapanen, 2010).

c. Hal-Hal Yang Diperhatikan Terhadap Sanitasi Di Lingkungan Pasar

Menurut Chandra (2010) dan Oginawati (2010), di dalam upaya sanitasi makanan, terdapat 6 tahapan yang harus diperhatikan yaitu :

1. Keamanan dan kebersihan produk makanan yang diproduksi.
2. Kebersihan individu dalam pengolahan produk makanan.
3. Keamanan terhadap penyediaan air bersih.
4. Pengelolaan pembuangan air limbah dan kotoran.

5. Perlindungan makanan terhadap kontaminasi selama proses pengolahan, penyajian dan penyimpanan.
6. Pencucian, pembersihan, dan penyimpanan alat-alat atau perlengkapan.

d. Faktor-faktor yang mempengaruhi hygiene dan sanitasi pengelolaan limbah ayam broiler

Menurut Murtidjo (2011) faktor yang mempengaruhi tempat pemotongan ayam antara lain :

1. Sarana dan prasarana

Sarana dan prasarana merupakan salah satu faktor yang mendukung terdapatnya daging yang asuh serta proses distribusi daging yang lancar ke konsumen. Baik Rumah Pemotongan Hewan (RPH) maupun Rumah Pemotongan Unggas (RPU) harus memiliki sarana dan prasarana yang baik. Rumah Pemotongan Hewan (RPH) harus dilengkapi dengan sarana/prasarana pendukung meliputi : akses jalan yang baik menuju Rumah Pemotongan Hewan (RPH) yang dapat dilalui kendaraan pengangkut hewan potong, sumber air yang memenuhi persyaratan baku mutu air bersih dalam jumlah yang cukup dan adanya fasilitas penanganan limbah padat dan cair (Agustina, 2017).

2. Sistem pembuangan limbah

Penanganan limbah di Rumah Pemotongan Hewan (RPH) harus jauh dari lingkungan masyarakat dan harus terdapat sarana pengolahan limbah. Sistem saluran pembuangan limbah cair harus cukup besar agar aliran limbahnya mengalir dengan lancar, terbuat dari bahan yang mudah dirawat dan dibersihkan, kedap air agar tidak mencemari tanah, serta mudah diawasi dan dijaga. Saluran pembuangan limbah cair ini harus selalu ditutup agar tidak menimbulkan bau.

Berbeda dengan limbah padat yang mengandung senyawa kimia yang berbahaya dan beracun atau yang setidaknya menimbulkan reaksi kimia baru, limbah ini harus diolah terlebih dahulu sebelum dibuang ketempat pembuangan akhir (Agustina, 2017).

3. Peralatan-peralatan

Peralatan yang digunakan harus dibuat sesederhana mungkin dan mudah dibersihkan. Selain itu, peralatan di Rumah Potong Hewan (RPH) juga harus terbuat dari bahan yang tahan karat, memiliki permukaan yang rata dan tidak kedap air. Sehingga mudah dibersihkan dan tidak menjadi tempat bersarangnya mikroba. Peralatan harus dibersihkan dan dicuci dengan menggunakan desinfektan secara teratur setiap harinya (Agustina, 2017).

2.2 Limbah

2.2.1 Pengertian Limbah

Berdasarkan Peraturan Pemerintah No. 18/999 Jo. PP 85/1999, limbah didefinisikan sebagai sisa buangan dari suatu usaha atau kegiatan manusia. Limbah adalah bahan buangan tidak terpakai yang berdampak negatif terhadap masyarakat jika tidak dikelola dengan baik. Air limbah industri maupun (domestik) apabila tidak dikelola dengan baik akan menimbulkan dampak negatif bagi kesehatan.

Limbah adalah zat atau bahan buangan yang dihasilkan dari proses kegiatan manusia (Suharto, 2011). Sedangkan menurut Peraturan Menteri Lingkungan Hidup Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2014 tentang Baku Mutu Air Limbah, air limbah adalah sisa dari suatu hasil usaha dan/atau kegiatan yang berwujud cair.

2.2.2 Pengelolaan Limbah

Pengelolaan limbah adalah pengumpulan, pengangkutan, pemrosesan, pendaur-ulangan atau pembuangan dari material sampah. Penyataan ini biasanya mengacu pada material limbah yang dihasilkan dari kegiatan manusia, dan biasanya dikelola untuk mengurangi dampaknya terhadap kesehatan, lingkungan atau keindahan. Pengelolaan limbah juga dilakukan untuk memulihkan sumber daya alam. Pengelolaan limbah bisa melibatkan zat padat, cair, gas atau radioaktif dengan metoda dan keahlian khusus untuk masing-masing jenis zat (Suharto, 2011).

Praktek pengelolaan limbah berbeda beda antara Negara maju dan negara berkembang, berbeda juga antara daerah perkotaan dengan daerah pedesaan, berbeda juga antara daerah perumahan dengan daerah industri. Pengelolaan limbah yang tidak berbahaya dari pemukiman dan institusi di area metropolitan biasanya menjadi tanggung jawab pemerintah daerah, sedangkan untuk sampah dari area komersial dan industri biasanya ditangani oleh perusahaan pengolah limbah. Berdasarkan karakteristiknya limbah industri dapat dibagi menjadi empat bagian, yaitu (Zulkifli,2019):

- a. Limbah cair biasanya dikenal sebagai entitas pencemar air. Komponen pencemaran air pada umumnya terdiri dari bahan buangan padat, bahan buangan organik dan bahan buangan anorganik
- b. Limbah padat
- c. Limbah gas dan partikel

2.2.3 Limbah Pemotongan Ayam

Dalam proses kegiatan pemotongan ayam limbah yang dihasilkan berupa limbah padat dan limbah cair. Dengan meningkatnya jumlah konsumsi daging ayam akan berdampak pada meningkatnya air limbah yang dihasilkan (Al Kholif, 2015). Limbah padat berupa bulu ayam dan kotoran ayam apabila tidak dikelola dengan baik akan berakibat buruk terhadap lingkungan dan manusia. Beberapa akibat buruk yang ditimbulkan diantaranya limbah dapat menimbulkan bau yang tidak sedap, sarang berkembang biaknya vektor seperti lalat dan lain-lain (Ardiansyah, 2015).

Limbah cair berasal dari air bekas pembersihan tempat pemotongan dimana didalamnya telah bercampur darah, tulang-tulang kecil, serta air bekas pembersihan isi perut (Tartip dan Thungkao, 2011). Limbah cair pemotongan ayam mempunyai kadar bahan organik dan nutrien yang tinggi (Kholif dan Ratnawati, 2017). Selain itu, limbah cair ini mengandung berbagai mikroorganisme yang kemungkinan bersifat patogen, diantaranya bakteri *Bacillus subtilis*, *Bacillus thuringiensis*, *Lysinibacillus fusiformis*, Protozoa, dan benih gulma (Tartip dan Thungkao, 2011 ; Ratnawati et.al., 2016).

Limbah cair mengandung Biological Oxygen Demand (BOD), Chemical Oxygen Demand (COD), Total Suspended Solid (TSS), minyak dan lemak yang tinggi dengan komposisi berupa zat organik. Di perkirakan bahwa jumlah limbah berupa lemak dari seekor ayam segar utuh adalah 7,80-17,7 % dari bobot ayam tersebut. Sedangkan satu ekor berukuran sedang dapat menghasilkan 100 gram lemak yang menempel pada bagian ampela dan ekor dan sekitar 2,10 % lemak terdapat pada bagian dada seekor ayam (Laksono, 2010).

Limbah cair yang dikeluarkan oleh Rumah Pemotongan Hewan (RPH) dilakukan pengolahan sebelum dibuang ke lingkungan agar pencemaran tidak melebihi baku mutu air limbah. Baku mutu air limbah bagi usaha dan atau kegiatan Rumah Pemotongan Hewan (RPH) berdasarkan Peraturan Menteri Lingkungan Hidup No. 5 Tahun 2014 diantaranya limbah cair memiliki kadar paling tinggi untuk BOD 100 mg/l, COD 200 mg/l, TSS 100 mg/l, minyak dan lemak 15 mg/l, NH₃-N 25 mg/l dan pH 6-9 (Kementerian Lingkungan Hidup, 2014).

2.2.4 Karakteristik Air Limbah Pemotongan Ayam

Air limbah Pemotongan Ayam mengandung zat pencemar seperti *Biochemical Oxygen Demand* (BOD), *Chemical Oxygen Demand* (COD) dan amonia yang tinggi (Ratnawati dan Kholif, 2017). Darah dan air bekas pencucian berdampak pada peningkatan nilai BOD dan padatan tersuspensi (Kholif, 2015). Tingginya kadar BOD pada air limbah, menunjukkan bahwa adanya peningkatan pada jumlah bahan organik, populasi mikroorganisme pengurai dan oksigen terlarut yang dimanfaatkan untuk penguraian bahan organik. Sedangkan tingginya kadar COD menunjukkan tingginya jumlah oksigen yang dibutuhkan untuk mengoksidasi seluruh bahan kimia baik organik maupun anorganik dalam air. Kadar amonia yang tinggi pada air limbah RPA berasal dari kotoran isi lambung dan *faeces* (Widya et.al., 2008).

2.2.5 Dampak Air Limbah Pemotongan Ayam

Air limbah yang dihasilkan dari kegiatan RPA dapat menimbulkan masalah yang signifikan terhadap lingkungan. Terutama usaha pemotongan yang berada di tengah-tengah pemukiman warga dapat menimbulkan berbagai dampak,

baik dampak sosial maupun dampak terhadap kesehatan masyarakat di sekitarnya, diantaranya muncul kekhawatiran warga terhadap wabah flu burung, meningkatnya polusi air dan udara, yang pada akhirnya akan menurunkan kualitas sanitasi lingkungan (Apriyanti, 2018).

Dalam proses produksi tempat pemotongan ayam limbah yang dihasilkan berupa limbah yang berasal dari darah ayam, proses pencelupan, pencucian dan peralatan. Limbah cair mengandung BOD (Biological Oxygen Demand), COD (Chemical Oxygen Demand), TSS (Total Suspended Solid), minyak dan lemak yang tinggi, dengan komposisi berupa zat organik. Pembuangan air limbah (Efluen) yang mengandung nutrisi yang tinggi ke perairan akan menimbulkan eutrofikasi dan mengancam ekosistem akuatik. Untuk mencegah hal itu maka diperlukan cara agar komposisi padatan organik tersuspensi dapat dikurangi (Laksono, 2010).

Dampak negatif limbah rumah potong hewan antara lain : (1) sebagai pembawa penyakit (*vehicle*); (2) menyebabkan kerusakan benda/bangunan; (3) merusak atau mematikan biota; (4) mengurangi nilai estetika/keindahan lingkungan. Dengan adanya dampak negatif dari usaha rumah pemotongan ayam tersebut, maka perlu dilakukan pengelolaan limbah serta upaya minimisasi jumlah limbah yang dihasilkan, sehingga ketika limbah dibuang ke badan air sudah memenuhi standar batas atau nilai baku mutu yang diterapkan pemerintah (Sugiharto, 2014).

Keberadaan limbah rumah potong hewan yang tidak dikelola dengan baik juga dapat menyebabkan peningkatan jumlah penderita penyakit *Alzheimer*, demensia, peningkatan prevalensi penyakit tersebut karena pencemaran udara (Wu

et.al., 2015), gangguan psikomotorik (mual, muntah, sakit kepala, nyeri ulu hati, nafsu makan menurun, gangguan tidur, tekanan darah tinggi, jantung berdebar dan kecemasan) (Purnomo et.al., 2012) dan penyakit yang paling sering muncul adalah malaria, tifus, disentri dan diare (Weobong dan Adinyira 2014).

Pada umumnya limbah rumah potong hewan dibuang begitu saja atau dikelola dengan sederhana, sehingga menimbulkan pencemaran air, udara dan tanah di lingkungan rumah potong hewan yang berpotensi menimbulkan konflik social dimasyarakat (Taufiqurohman et.al., 2011).

Tindakan dari manajemen penanganan limbah yang dapat dilaksanakan di industri pangan antara lain adalah :

1. Pencegahan terbentuknya limbah yang berlimpah dengan cara mempraktekkan teknologi proses yang lebih efisien.
2. Pelaksanaan proses daur ulang limbah yang dihasilkan atau memanfaatkan limbah sebagai bahan baku industri lainnya.
3. Perbaikan kualitas limbah yang dihasilkan melalui proses pengolahan limbah yang sistematis (Rahayu, 2008).

2.3 Pematongan Ayam

Teknik pematongan ayam terdiri dari dua macam, yaitu secara Langsung dan tidak langsung. Pematongan ayam secara langsung (tradisional) dilakukan setelah ayam dinyatakan sehat. Teknik ini Dilakukan dengan cara memotong bagian leher, yaitu arteri karotis dan vena jugularis. Teknik kedua adalah secara tidak langsung, yaitu Memingsankan ayam terlebih dahulu baru kemudian disembelih. Pemingsanan dimaksudkan agar ayam mudah disembelih, agar ayam tidak tersiksa dan terhindar dari perlakuan kasar, sehingga menghasilkan mutu

kulit dan karkas yang lebih baik. Pemingsanan bisa dilakukan dengan menggunakan alat pemingsan (knocker), senjata pemingsan (stunnign gun), pembiusan atau arus listrik (Daniel, 2011).

Tahap-tahap dalam proses penyembelihan unggas, yakni dimulai dari tahap transport (pengangkutan), reception (penerimaan), hanging (penggantungan unggas), stunning (pemingsanan), bleeding (pengeluaran darah), scalding (mencuci dengan air mendidih), plucking (pencabutan bulu), evisceration (mengeluarkan jeroan), organ proccesing (memproses organ), cooling (pendinginan), cutting (pemotongan), packing (pengemasan), freezing (pembekuan), depositing (penyimpanan) dan shipping (pengiriman) (Daniel, 2011).

Cara pemotongan ternak unggas yang lazim di Indonesia adalah secara langsung. Ayam yang tiba di RPA diistirahatkan di lokasi khusus minimal 2 jam sebelum pemotongan. Pengistirahatan bertujuan untuk memulihkan kondisi ayam dan menghilangkan stres setelah melalui proses transportasi. Sebelum pemotongan dilakukan, sebaiknya ayam dipuaskan dahulu. Artinya tidak diberi makan, tetapi tetap diberi minum. Hal ini bertujuan agar pada saat penyembelihan dilakukan, tembolok (tempat penyimpanan makanan untuk sementara waktu) dalam keadaan kosong, sehingga kemungkinan terjadinya pencemaran akibat isi tembolok atau isi usus yang keluar dapat dihindari. Sebelum penyembelihan, ayam juga harus diperiksa kesehatannya. Pemeriksaan ini dinamakan pemeriksaan antemortem. Pemeriksaan ini idealnya dilakukan oleh seorang dokter hewan. Jika dokter hewan tidak ada, pemeriksaan ini boleh dilakukan oleh paramedik

kesehatan hewan yang memiliki pengetahuan dan pengalaman dibidang perayaman dan bekerja di bawah pengawasan dokter hewan.

Tujuan pemeriksaan antemortem antara lain :

- a.) Memperoleh ayam yang cukup istirahat.
- b.) Menghindari penyembelihan terhadap ayam yang sakit, Sehingga meminimalisasi kemungkinan terjadinya pencemaran Pada tempat pemotongan, alat dan pekerja.
- c.) Bahan informasi awal untuk pemeriksaan postmortem.
- d.) Jika ayam yang dikirim disertai dengan Surat Keterangan Kesehatan Hewan, maka pemeriksaan antemortem hanya Dilakukan untuk memastikan bahwa kondisi ayam tidak Mengalami penyimpangan. Setelah ayam melewati tahap pemeriksaan antemortem, selanjutnya dilakukan penyembelihan.

Penyembelihan ayam tanpa pemingsanan lebih sulit dibandingkan dengan ayam yang dipingsankan. Ayam harus benarbenar dipegang dengan kuat tanpa harus menyakitinya. Pisau yang digunakan harus tajam. Pada saat penyembelihan darah harus keluar Sebanyak mungkin. Proses pengeluaran darah yang baik adalah selama 3-5 menit, tergantung pada besar kecilnya ayam yang dipotong. Sebaiknya ayam digantung, sehingga pengeluaran darah lebih cepat dan sempurna. Jika darah keluar sempurna maka bobot darah sekitar 4% dari bobot tubuh. Setelah disembelih, ayam dicelupkan ke dalam air panas untuk Mempermudah pencabutan bulu. Lama pencelupan dan suhu air pencelup tergantung pada umur dan jenis ayam.

Perendaman ayam di dalam air panas dapat dilakukan dengan tiga cara, yaitu :

- a.) Perendaman dengan air bersuhu 52 – 55°C selama 90 – 120 detik biasanya dilakukan terhadap ayam yang masih muda atau ayam broiler.
- b.) Perendaman dengan air bersuhu 55 – 60°C selama 90 – 120 detik biasanya dilakukan terhadap ayam yang berusia tua.
- c.) Perendaman dengan air bersuhu 65 – 80°C selama 30 – 45 detik, kemudian dilanjutkan dengan perendaman dalam air dingin selama 10 detik untuk mencegah kerusakan kulit (Direktorat Kesmavet dan Pascapanen, 2010).

Tahap selanjutnya adalah pencabutan bulu yang bisa dilakukan dengan mesin atau menggunakan tangan. Mesin pencabut bulu ada dua jenis, yaitu mesin pencabut bulu otomatis dan mesin pencabut bulu semi manual. Setelah dicabut bulunya, ayam dikeluarkan organnya. Adapaun tahap-tahap pengeluaran jeroan secara manual adalah sebagai berikut :

- a.) Memotong kepala dan leher pada batas badan, sehingga saluran pernafasan dan saluran makanan ikut terpotong.
- b.) Membuat irisan di antara anus dan ujung tulang dada, sehingga jari-jari atau alat pengeluaran jeroan dapat masuk sampai rongga dada.
- c.) Membuang kelenjar minyak di daerah ekor untuk mengurangi bau anyir dan amis.
- d.) Mengeluarkan jeroan, dapat dibantu dengan tangan atau alat pengeluar jeroan.
- e.) Membersihkan bagian-bagian dalam rongga perut dan dada, termasuk pembuangan bagian yang tidak digunakan, termasuk paru-paru, kepala, tembolok, dan trakhea.

Segera setelah dilakukan pengeluaran jeroan, dilanjutkan dengan pemeriksaan postmortem. Tujuan pemeriksaan ini adalah untuk meneguhkan

diagnosa antemortem, mendeteksi dan megeliminasi kelainan-kelaianan pada karkas, sehingga karkas layak dan aman dikonsumsi. Karkas adalah bagian dari ayam yang disembelih setelah pencabutan bulu dan pengeluaran jeroan, baik disertakan atau tanpa kepala, leher, dan kaki, dapat berupa karkas segar atau karkas beku. Hal penting yang perlu diperhatikan adalah bahwa semua peralatan yang digunakan pada saat pengeluaran jeroan tidak boleh dipakai langsung untuk menangani karkas, namun harus dicuci dan didesinfeksi. Karkas yang selesai melewati semua proses tersebut, selanjutnya dicuci bersih dan didinginkan. Pendinginan karkas dengan air dingin selama 30 menit berguna untuk menurunkan suhu karkas, sehingga pertumbuhan mikroorganisme pada karkas dan aktivitas enzim-enzim daging dapat dihambat, sehingga masa simpan karkas menjadi lebih lama. Selanjutnya, karkas siap dikemas dan diletakkan di dalam wadah yang tertutup. Pecahan es dapat diletakkan di tumpukan karkas untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme (Direktorat Kesmavet dan Pascapanen, 2010).

2.4 Rumah Pemotongan Ayam

Rumah pemotongan ayam adalah kompleks bangunan dengan desain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan hygiene tertentu serta digunakan sebagai tempat memotong ayam bagi konsumsi masyarakat umum (Murdiati, 2006). Tercantum dalam SNI 01-6-160-1999 menyatakan bahwa membangun rumah pemotongan ayam memerlukan persyaratan lokasi dan sarana yang cukup memadai.

Berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI) No.01-6-160-1999 Tentang syarat-syarat mendirikan Rumah Potong Unggas (RPU) antara lain :

1. Persyaratan Sarana meliputi : sarana jalan yang baik menuju Rumah Potong Unggas (RPU) yang dapat dilalui kendaraan pengangkut unggas hidup dan daging unggas, sumber air yang cukup dan memenuhi persyaratan SNI. Persediaan air yang minimum harus disediakan yaitu 25-35 liter/ekor/hari, sumber tenaga listrik yang cukup.
2. Persyaratan Bangunan meliputi : bangunan utama, tempat penurunan unggas hidup (unloading), kantor administrasi dan kantor dokter Hewan, tempat istirahat pegawai, tempat penyimpanan barang pribadi (locker), kamar mandi dan wc, sarana penanganan limbah, insenerator, tempat parker, rumah jaga, menara air dan gardu listrik.
3. Persyaratan Peralatan meliputi : Seluruh perlengkapan pendukung dan penunjang di Rumah Potong Unggas (RPU) harus terbuat dari bahan yang tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah dirawat, peralatan yang langsung berhubungan dengan daging harus terbuat dari bahan yang tidak toksik, tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah dirawat.
4. Persyaratan Lokasi meliputi : tidak berada dibagian kota yang padat penduduknya serta letaknya lebih rendah dari pemukiman penduduk, tidak menimbulkan gangguan atau pencemaran lingkungan, tidak berada didekat industri logam dan kimia, tidak berada didaerah rawan banjir, bebas dari asap, bau, debu dan kontaminan lainnya, memiliki lahan yang cukup luas untuk pengembangan Rumah Potong Unggas (RPU).
5. Kendaraan Pengangkut Daging Unggas meliputi : boks pada kendaraan untuk mengangkut daging unggas harus tertutup, boks dilengkapi dengan alat

pendingin yang dapat mempertahankan suhu bagian dalam daging unggas segar maksimum 4°C, suhu ruangan dalam boks kendaraan pengangkut daging unggas beku maksimum adalah -18°C.

6. *Higiene* Karyawan dan Perusahaan meliputi : Rumah Potong Unggas (RPU) harus memiliki peraturan untuk semua karyawan dan penunjang agar pelaksanaan sanitasi dan *higiene* Rumah Potong Unggas (RPU) dan *higiene* produk tetap terjaga baik, setiap karyawan harus sehat dan diperiksa kesehatannya secara rutin minimal satu kali setahun, setiap karyawan harus mendapat pelatihan yang berkesinambungan tentang *higiene* dan mutu, daerah atau daerah bersih hanya diperkenankan dimasuki oleh karyawan yang bekerja dimasing-masing tempat tersebut, dokter hewan dan petugas pemeriksa berwenang.

Usaha pemotongan ayam dapat berbentuk tradisional maupun modern. usaha pemotongan ayam secara tradisional dapat dilakukan dengan modal yang tidak terlalu besar dengan peralatan tradisional, sedangkan rumah pemotongan ayam modern memerlukan modal yang lebih besar dengan peralatan yang lengkap dan modern serta lebih mementingkan kebersihan (Dwitiya, 2013).

2.5 Ayam Broiler

Ayam broiler atau lebih dikenal dengan ayam pedaging adalah jenis ayam ras unggulan hasil persilangan dari bangsa-bangsa ayam yang memiliki produktivitas tinggi, terutama dalam memproduksi daging ayam dan telur (Samadi, 2010). Ayam pedaging merupakan ternak yang paling efisien untuk memenuhi permintaan masyarakat akan daging dan telah banyak di usahakan baik dalam skala kecil maupun besar, ayam pedaging memiliki karakteristik dengan

ciri khas pertumbuhan cepat, efisiensi dalam penggunaan ransum, masa panen pendek, menghasilkan daging berserat lunak dan kulit yang licin (Setiadi, 2012).

Ciri-ciri ayam broiler antara lain ukuran badan ayam relatif besar, padat, berdaging penuh, jumlah telur relatif sedikit, bergerak lambat dan tenang serta beberapa jenis ayam pedaging mempunyai bulu kaki dan masih suka mengeram (Rahayu, 2011).

Ayam broiler memiliki kelebihan antara lain dagingnya empuk, ukuran badan besar, bentuk dada lebar, padat dan berisi, serta efisiensi terhadap pakan cukup tinggi (Pahlepi et.al., 2015). Ayam broiler juga memiliki kelemahan seperti mudah stres, rentan terhadap serangan agen penyakit sehingga beresiko besar terhadap kematian (Badriyah dan Ubaidillah, 2013).

Beberapa kelebihan dan kelemahan ayam broiler yaitu memiliki kelebihan pertumbuhan yang relatif cepat, penambahan berat badan yang tinggi dan kualitas daging yang baik. Kelemahannya adalah sulit beradaptasi dan mudah terserang suatu infeksi penyakit sehingga memerlukan sistem pemeliharaan yang intensif (Metasari et.al., 2014).

Salah satu sumber daging yang dapat dikonsumsi manusia adalah ayam ras pedaging atau disebut juga ayam broiler. Ayam broiler memiliki daging yang mengandung kolesterol rendah, kaya vitamin B dan mineral yang diperlukan untuk kesehatan saraf dan pertumbuhan (Amalo, 2017).

Ayam broiler dipelihara khusus untuk memproduksi daging. Ayam broiler biasanya akan dipanen ketika berumur 4-6 minggu, dengan bobot badan sekitar 1.5 Kg. Konsumsi daging broiler adalah hal yang tidak bisa dibatasi dan mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Jumlah daging broiler yang beredar

dipasar sangat tergantung dengan tingkat keberhasilan panen yang dilakukan oleh para peternak. Keberhasilan suatu panen sangat dipengaruhi oleh manajemen yang dilakukan oleh para peternak (Sanmorino dan Isabella, 2017).

Fase pertumbuhan ayam broiler terdiri dari fase *prestarter* yaitu ayam dengan umur 1 - 7 hari, fase *starter* yaitu umur 8 - 28 hari dan fase *finisher* yaitu umur 29 hari - panen (Cristopher dan Harianto, 2011). Pertumbuhan tercepat ayam broiler terjadi sejak menetas sampai umur 4-6 minggu, kemudian mengalami penurunan dan terhenti sampai mencapai dewasa (Saputra et.al., 2015). Pertambahan bobot badan ayam broiler minggu awal mencapai 4 kali bobot badan *day old chicken* (DOC), sehingga diperlukan asupan nutrisi pakan yang optimal sesuai dengan genetiknya (Muwarni, 2010).

2.6 Pasar

Pasar sebagai tempat jual beli barang dengan jumlah penjual lebih dari satu, baik yang disebut sebagai pusat perbelanjaan pasar tradisional, pertokoan, mall, plaza, pusat perdagangan maupun sebutan lainnya. Pengertian pasar dapat dititik beratkan dalam arti ekonomi yaitu untuk transaksi jual dan beli. Pada prinsipnya, aktivitas perekonomian yang terjadi di pasar didasarkan dengan adanya kebebasan dalam bersaing, baik itu untuk pembeli maupun penjual. Penjual mempunyai kebebasan untuk memutuskan barang atau jasa apa yang seharusnya untuk diproduksi serta yang akan di distribusikan. Sedangkan bagi pembeli atau konsumen mempunyai kebebasan untuk membeli dan memilih barang atau jasa yang sesuai dengan tingkat daya beli (Santoso, 2017).

d. Jenis-Jenis Pasar

1. Pasar Modern

Pasar modern merupakan pasar yang dibangun oleh pemerintah, swasta, atau koperasi dalam bentuk berupa mall, supermarket, departemen store dan shopping center dimana pengelolaannya dilaksanakan secara modern dan mengutamakan pelayanan kenyamanan berbelanja dengan manajemen berada di satu tangan, ermodal relative kuat dan dilengkapi dengan label harga yang pasti. Pasar modern biasanya dilengkapi dengan sarana hiburan seperti bioskop, mainan anak-anak dan restoran yang merupakan daya tarik tersendiri untuk menarik minat pengunjung.

e. Pasar Tradisional

Pasar tradisional merupakan tempat bertemunya penjual dan pembeli serta ditandai dengan adanya transaksi penjual pembeli secara langsung, bangunan biasanya terdiri dari kios-kios atau gerai, los dan dasaran terbuka yang dibuka oleh penjual maupun suatu pengelola pasar. Pasar tradisional cenderung menjual barang-barang lokal dan kurang ditemui barang impor, karena barang yang dijual dalam pasar tradisional cenderung sama dengan pasar modern, maka barang yang dijual pun kualitasnya relatif sama dengan pasar modern (Wicaksono et.,al 2011).

Secara kualitas, pasar tradisional umumnya mempunyai persediaan barang yang jumlahnya sedikit sesuai dengan modal yang dimiliki pemilik atau permintaan dari konsumen. Dari segi harga, pasar tradisional tidak memiliki label harga yang pasti karena harga yang pasti karena harga disesuaikan dengan besarnya keuntungan yang diinginkan oleh setiap pemilik usaha sendiri-sendiri. Selain itu, harga pasar selalu berubah-ubah, sehingga bila menggunakan label

harga lebih repot karena harus mengganti-ganti label harga sesuai dengan perubahan harga yang ada di pasar (Dewi dan Winarni, 2011).

Namun pasar tradisional juga memiliki kelebihan-kelebihan dibandingkan dengan pasar modern. Kelebihan tersebut diantaranya adalah:

1. Di pasar tradisional pembeli dapat melakukan tawar-menawar harga dengan pedagang.
2. Harga yang ditawarkan cukup terjangkau.
3. Secara budaya pasar tradisional merupakan tempat publik dimana terjadi interaksi sosial (Masitoh, 2013).

2.7 Penelitian Terdahulu

Penelitian yang dilakukan merujuk pada penelitian terdahulu sebagai referensi. Pada umumnya melakukan kajian peluang produksi bersih dan alternatif pengelolaan limbah, sebagai berikut :

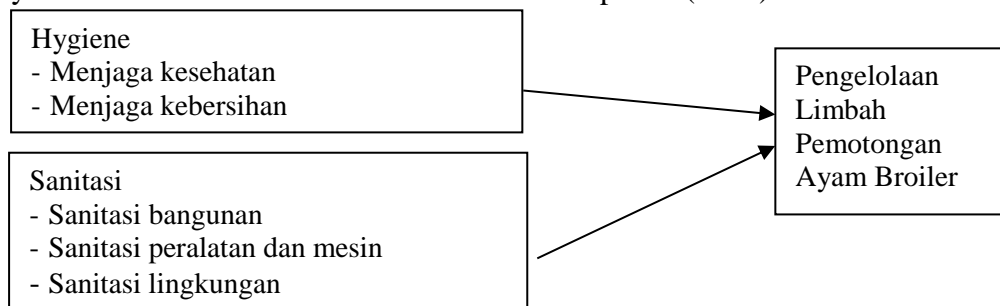
Peneliti	Intisari	NPO	Q	Alternatif Penerapan Produksi
		Non Product Output	Debit	
(Dila Cahya Erlita, 2011)	Penelitian bertujuan untuk menganalisis proses pengolahan limbah pada industri pematangan ayam PT.Charoen Pokhand Indonesia.	<i>Non Product Output</i> yang dihasilkan berupa limbah padat, cair dan gas.	Penelitian ini tidak melakukan pengukuran debit air limbah.	Usaha yang dilakukan untuk meminimisasi limbah dengan Produksi Bersih, cara ini digunakan untuk menghindari timbulnya pencemaran industri melalui pengurangan timbulan limbah pada setiap proses produksi. Limbah cair akan diolah menggunakan metode airasi

(Muhamad Hafiz, Munajat, Sakinah, dkk 2017)	Kajian dan Analisa penerapan produksi bersih pada penelitian ini bertujuan untuk mengurangi dampak terhadap kesehatan, keselamatan dan lingkungan serta meningkatkan produktivitas	Berdasarkan audit yang dilakukan, diketahui permasalahan yang ada adalah konsumsi sumberdaya listrik yang tinggi untuk pengoperasian mesin dan mengoperasikan kompresor untuk ruang pendingin.	Melakukan audit terperinci untuk mendapatkan informasi kuantitatif dan kualitatif untuk menghitung timbulan limbah padat dan timbulan limbah cair.	Alternatif produksi yang ditawarkan adalah penghematan penggunaan listrik. Mengurangi waktu untuk memasukkan produk ke ruang pendingin, mengurangi jumlah pembukaan pintu ruang pendingin .
---	--	--	--	---

2.8 Kerangka Teori

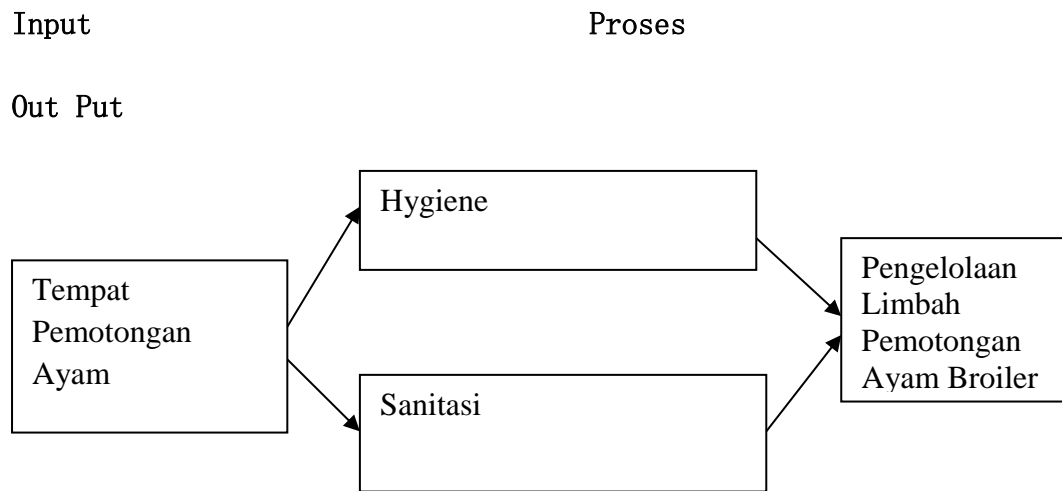
Kerangka teori ini disimpulkan berdasarkan tinjauan kepustakaan diatas

yaitu menurut Direktorat Kesmavet dan Pascapanen (2010)



Gambar 2.1 Kerangka

2.9 Alur Pikir



Gambar 2.2 Alur Pikir

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang dilakukan bersifat deskriptif kualitatif, menganalisis yaitu Hygiene dan Sanitasi Pengelolaan Limbah Pemotongan Ayam Broiler di Pasar Jeuram Kecamatan Seunagan Kabupaten Nagan Raya. Data diperoleh dengan cara melakukan wawancara dengan informan untuk kemudian di satukan (Notoatmodjo, 2013).

3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

3.2.1 Lokasi Penelitian

Penelitian ini telah dilaksanakan di pasar Jeuram Kabupaten Nagan Raya khususnya di Kecamatan Seunagan.

3.2.1 Waktu Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan pada 21 Maret - 31 Maret 2022.

3.3 Informan

Informan adalah orang yang memberikan informasi (Arikunto, 2012).

Informan dalam penelitian ini adalah :

1. Informan Utama (IU) yaitu 5 orang pemilik tempat pemotongan ayam.
2. Informan Trianggulasi (IT) adalah 5 orang pekerja tempat pemotongan ayam di pasar Jeuram Kecamatan Seunagan.
3. Informan Pendukung (IP) adalah 3 orang masyarakat Kecamatan Seunagan.

3.4 Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data dapat dilakukan dengan berbagai setting, berbagai sumber dan berbagai cara. Dalam penelitian ini penulisan menggunakan metode pengumpulan data berdasarkan sumber datanya yaitu sumber primer dan sumber sekunder (Sugiyono, 2012).

3.4.1 Data Primer

Data primer adalah data asli yang dikumpulkan sendiri oleh peneliti untuk menjawab masalah penelitian secara khusus. Metode pengumpulan data primer dilakukan dengan cara:

a. *Indep Interview* (Wawancara Mendalam)

Wawancara dilakukan dengan pihak yang berkompeten atau berwenang serta yang dianggap lebih mengetahui dan memahami masalah penelitian untuk memberikan informasi dan keterangan yang sesuai dengan apa yang dibutuhkan oleh peneliti.

b. Recorder

Pengumpulan data dengan cara merekam hasil wawancara yang berhubungan dengan masalah yang akan diteliti. Berdasarkan penelitian ini diharapkan akan memperoleh data mengenai penelitian yang dilakukan

c. Dokumentasi

Pengumpulan data dengan cara mencatat data yang berhubungan dengan masalah yang akan diteliti. Berdasarkan penelitian ini diharapkan akan memperoleh data mengenai penelitian yang dilakukan.

3.4.2 Data Sekunder

Data yang ada dalam penelitian ini adalah data dari Dinas Pertanian dan Peternakan di Kabupaten Nagan Raya dan data lainnya yang diperlukan dalam penelitian ini.

3.5 Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian merupakan alat bantu pengumpulan dan pengolahan data tentang variabel yang diteliti. Secara garis besar, instrumen terbagi 2 yaitu instrumen tes dan instrumen nontes. Instrumen tes dapat berupa tes objektif dan tes uraian, sedangkan instrumen yang tergolong nontes diantaranya dapat berupa wawancara, observasi atau studi dokumentasi yaitu berupa rekaman wawancara (Subana dan Sudrajat, 2012).

Dalam penelitian tentang menganalisis Hygiene dan Sanitasi Pengelolaan Limbah Pematangan Ayam Broiler di Pasar Jeuram Kecamatan Seunagan Kabupaten Nagan Raya.

3.6 Definisi Istilah

Tabel 3.1 Definisi Istilah

No	Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Informan Utama	Informan Triangulasi	Informan Pendukung
1.	Hygiene	Pekerja pada rumah pemotongan ayam harus sehat dan terbebas dari penyakit menular, selalu mencuci tangan dan memeriksa akan kesehatan	Wawancara Mendalam	Pedoman Wawancara	Pemilik ditempatkan pemotongan ayam	Pekerja ditempatkan pemotongan ayam	Masyarakat
2.	Sanitasi	Menjaga kebersihan seluruh permukaan (lantai, mesin, peralatan dan lingkungan)	Wawancara Mendalam	Pedoman Wawancara	Pemilik ditempatkan pemotongan ayam	Pekerja ditempatkan pemotongan ayam	Masyarakat
3.	Pengelolaan limbah	Proses pengelolaan limbah sesuai dengan prosedur	Wawancara Mendalam	Pedoman Wawancara	Pemilik ditempatkan pemotongan ayam	Pekerja ditempatkan pemotongan ayam	Masyarakat

3.7 Pengolahan Data dan Analisis Data

Pengolahan data dan analisis data dalam penelitian ini dilakukan dengan cara:

1. *Data Reduction* (reduksi data)

Reduksi data adalah merangkum, memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting, dicari tema dan polanya. Data yang direduksi akan memberikan gambaran yang jelas dan mempermudah peneliti untuk melakukan pengumpulan data selanjutnya dan mencarinya bila diperlukan.

2. *Data Display* (penyajian data)

Dengan menyajikan data maka akan mempermudah peneliti untuk memahami apa yang terjadi, merencanakan kerja selanjutnya berdasarkan apa yang telah dipahami tersebut.

3. *Conclusion Drawing/Verification* (penarikan kesimpulan)

Kesimpulan dalam penelitian kualitatif merupakan penemuan baru yang sebelumnya belum pernah ada. Temuan dapat berupa deskriptif atau gambaran suatu objek yang sebelumnya masih kabur atau gelap sehingga setelah diteliti menjadi jelas, dapat berupa hubungan interaktif, hipotesis atau teori (Sugiyono, 2012).

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Kabupaten Nagan Raya adalah salah satu Kabupaten di Provinsi Aceh dengan Ibukota Suka Makmue yang berjarak sekitar 287 km. kabupaten Nagan Raya terletak diantara $03^0 40-04^0 38$ BT dengan luas wilayah $\pm 3.363.72$ km² memiliki jumlah penduduk di tahun 2021 sekitar 172.363.00 jiwa. (www.dukcapil.kemendagri.go.id. Diakses tanggal 1 April 2022).

Lokasi penelitian di Kecamatan Seunagan Kabupaten Nagan Raya dengan luas 140.05 km² yang jumlah penduduk laki-laki pada tahun 2020 sekitar 7915.00 dan perempuan sekitar 8009.00 jiwa.

Adapun batas wilayah Kecamatan Seunagan adalah :

- Sebelah Utara berbatas dengan Kecamatan Beutong
- Sebelah Timur berbatas dengan Kecamatan Seunagan Timur
- Sebelah Barat berbatas dengan Kecamatan Suka Makmue
- Sebelah Selatan berbatas dengan Kecamatan Kuala

(<https://naganrayakab.bps.go.id/indicator/12/29/1/jumlah-penduduk.>)

Pasar Jeuram merupakan salah satu tempat dagang tertua di Kabupaten Nagan Raya yang berada dibawah kawasan dan pengendalian pemerintah. Pasar Jeuram terletak di Kecamatan Seunagan dengan jumlah pedagang sekitar ± 185 pedagang dengan beraneka ragam yang diperjualbelikan sesuai karakter masing-masing. Pedagang ini kebanyakan telah menjadi pedagang tetap secara turun-

temurun, selain itu mereka juga mempunyai kerja sampingan seperti petani dan pekebun.

4.2 Hasil Penelitian

1. Hygiene

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan dari subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih untuk melindungi kebersihan tangan (Kemenkes RI, 2015).

Sebagaimana hasil wawancara dengan informan utama (IU), di mana hasil wawancaranya dengan pertanyaan Apakah hygiene yang diterapkan sudah sesuai dengan persyaratan?

IU₁ : *Belum sepenuhnya, karena seperti yang terlihat masih banyak limbah ayam*

IU₂ : *Menurut saya sudah sesuai. Karena sudah ada tong sampah limbah disini.*

IU₃ : *Kalau menurut saya itu sudah sesuai. Karena limbah ayam di kumpulkan.*

IU₄ : *Kalau masalah itu saya kurang tahu sudah sesuai apa tidak, saya rasa kalau menurut saya belum sepenuhnya.*

IU₅ : *Iya, setahu saya itu sudah sesuai dengan syaratnya yang diberitahukan.*

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan utama secara keseluruhan maka peneliti menyimpulkan bahwa hygiene yang diterapkan masih belum sepenuhnya sesuai dengan standart hygiene yang berlaku, akan tetapi berdasarkan wawancara 4 informan utama menyatakan sudah sesuai menurut pendapat mereka.

Sebagaimana hasil wawancara dengan informan utama (IU), di mana hasil wawancaranya dengan pertanyaan Alat pelindung diri apa saja yang digunakan di tempat pemotongan ayam broiler pada saat bekerja?

IU₁ : *Biasanya saya disini hanya menggunakan celemek, sepatu boot saja*

- IU₂ : *Biasanya saya disini hanya pakai celemek dan sepatu boot saja kalau saya sedang bekerja.*
 IU₃ : *Biasanya disini hanya menggunakan sepatu boot saja*
 IU₄ : *Saya kalau lagi bekerja hanya pakai sepatu boot saja.*
 IU₅ : *Hanya pakai celemek saja itupun saya pakai kalau lagi bekerja.*

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan utama (IU) secara keseluruhan maka peneliti menyimpulkan bahwa APD yang digunakan adalah sepatu bot, celemek hanya kedua APD tersebut yang sering mereka gunakan saat bekerja.

Sebagaimana hasil wawancara dengan informan utama (IU), di mana hasil wawancaranya dengan pertanyaan Apakah setiap pekerja tempat pemotongan ayam broiler memeriksa kesehatannya?

- IU₁ : *Ada, biasanya 1 bulan sekali saya periksa kesehatan rutin sesuai anjuran dokter*
 IU₂ : *Tidak ada, karena tidak merasa ada penyakit selama ini, tidak ada keluhan*
 IU₃ : *Saya rasa tidak ada karena tidak merasa ada penyakit selama ini*
 IU₄ : *Tidak ada, karena tidak merasa ada penyakit selama ini, tidak ada keluhan*
 IU₅ : *Tidak ada, karena tidak merasa ada penyakit selama ini, tidak ada keluhan*

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan utama (IU) secara keseluruhan maka peneliti menyimpulkan bahwa tidak ada dilakukan pemeriksaan kesehatan pekerja pada tempat pemotongan ayam, hanya 1 orang informan yang menyatakan ada.

Pernyataan lain juga disampaikan oleh informan triangulasi (IT), dengan pertanyaan Riwayat penyakit apa saja yang anda miliki selama ini?

- IT₁ : *Kalau sekarang ini penyakit yang saya miliki itu penyakit DM.*
 IT₂ : *Saya rasa saya tidak memiliki penyakit*
 IT₃ : *Kalau selama ini saya tidak ada penyakit.*
 IT₄ : *kalau saya selama ini alhamdulillah tidak memiliki penyakit.*
 IT₅ : *Tidak ada, karena tidak merasa ada keluhan selama ini*

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan triangulasi (IT) secara keseluruhan maka peneliti menyimpulkan bahwa hanya 1 orang yang memiliki riwayat penyakit yaitu penyakit DM, sedangkan 3 lainnya tidak memiliki penyakit dan keluhan kesehatan.

Pernyataan lain juga disampaikan oleh informan triangulasi (IT), dengan pertanyaan Menurut anda memeriksa kesehatan minimal 1 bulan sekali?

- IT₁ : *Kalau menurut saya perlu apalagi kalau sekarang ini saya kena penyakit DM, ya pastinya tetap sebulan sekali saya cek DM nya apakah DM nya baik ataupun DM nya turun tentunya sebulan sekali saya harus cek kedokter.*
- IT₂ : *saya tidak melakukannya, karena saya merasa tidak memiliki penyakit*
- IT₃ : *Kalau tidak ada penyakit ya saya tidak periksa kesehatan*
- IT₄ : *Kalau menurut saya perlu di cek kesehatan kalau keadaan tubuh kurang sehat, saya sekarang ini alhamdulillah sehat.*
- IT₅ : *Saya rasa tidak perlu karena alhamdulillah selama bekerja disini saya sehat-sehat saja, Cuma kalau misalnya demam baru saya ke dokter.*

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan triangulasi (IT) secara keseluruhan maka peneliti menyimpulkan bahwa hanya 1 orang yang melakukan pemeriksaan kesehatan sebulan sekali karena memiliki penyakit DM, sedangkan 3 lainnya tidak memiliki penyakit dan keluhan kesehatan dan merasa tidak perlu melakukan pemeriksaan kesehatan setiap bulannya.

Pernyataan lain juga disampaikan oleh informan triangulasi (IT), dengan pertanyaan Saat anda bekerja apakah menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) sesuai dengan prosedur yang ada? Jika ada, APD apa saja yang anda pakai saat bekerja?

- IT₁ : *Setahu saya belum sepenuhnya. Yang jelas saya disini, pada saat bekerja hanya memakai celemek dan sepatu boot saja yang lainnya tidak ada.*
- IT₂ : *Saya kurang tahu soal itu, tetapi di saat bekerja saya hanya memakai sepatu boot saja*
- IT₃ : *Setahu saya belum kayaknya*
- IT₄ : *Kurang tahu saya, kalau disini saya Cuma pakai sepatu boot, itupun kalau saya lagi bekerja kalau tidak bekerja saya lepas lagi*

IT₅ : *Saya kurang tahu, tetapi belum kayaknya ya, kalau lagi bekerja saya cuma pakai celemek saja.*

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan triangulasi (IT) secara keseluruhan maka peneliti menyimpulkan bahwa semua pekerja tidak menggunakan APD dengan lengkap atau sesuai prosedur hanya menggunakan celemek dan sepatu bot saja.

Pernyataan lain juga disampaikan oleh informan triangulasi (IT), dengan pertanyaan Pakaian apa yang anda gunakan pada saat bekerja?

IT₁ : *Pakaian yang ada di tubuh saya, tidak ada pakaian khusus.*

IT₂ : *tidak ada pakaian khusus, hanya pakaian yang saya pakai sekarang ini*

IT₃ : *Tapi kalau lagi bekerja saya Cuma pakai sepatu boot saja dan celemek.*

IT₄ : *Baju yang ada di tubuh saya saat ini.*

IT₅ : *Tidak ada*

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan triangulasi (IT) secara keseluruhan maka peneliti menyimpulkan bahwa tidak ada pakaian khusus yang digunakan pekerja dalam memotong ayam selama ini, mereka menggunakan pakaian yang di pakai dari rumah saat bekerja.

Pernyataan lain juga disampaikan oleh informan triangulasi (IT), dengan pertanyaan Setelah selesai bekerja apa anda ada menggantikan pakaian lainnya?

IT₁ : *Tidak ada, karena langsung pulang kerumah, jadi tidak perlu di ganti.*

IT₂ : *Tidak ada, karena pulang kerumah nanti langsung mandi dan ganti*

IT₃ : *Ya pakaian ditubuh saya ini. Tidak ada ganti pakaian lagi*

IT₄ : *Tidak ada, karenakan langsung pulang. Nanti setelah bersih-bersih di rumah baru ganti*

IT₅ : *Iya ada, saya rasa fungsinya itu menurut saya biar tidak terkena darah ataupun air di baju saya ini.*

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan triangulasi (IT) secara keseluruhan maka peneliti menyimpulkan bahwa pekerja tidak mengganti pakaian mereka setelah bekerja dengan alasan mereka langsung pulang kerumah dan bersih-bersih di rumah.

Pernyataan lain juga disampaikan oleh informan triangulasi (IT), dengan pertanyaan Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda celemek pada saat bekerja, jika ada apa fungsi celemek tersebut menurut anda?

IT₁ : *Iya ada, setahu saya fungsinya itu agar tidak kena percikan darah ayam di saat saya bekerja mulai dari proses pemotongan saya sampai selesai..*

IT₂ : *Tidak ada, setahu saya untuk menghindari diri dari percikan darah ayam*

IT₃ : *Ya ada juga untuk melindungi pakaian*

IT₄ : *Tidak ada, karena tidak terbiasa.*

IT₅ : *Cuma pakaian biasa yang saya pakai ini.*

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan triangulasi (IT) secara keseluruhan maka peneliti menyimpulkan bahwa pekerja yang menggunakan celemek saat bekerja mengetahui fungsi celemek untuk melindungi baju mereka agar tidak terkena percikan darah atau kotoran ayam saat mereka bekerja.

Pernyataan lain juga disampaikan oleh informan triangulasi (IT), dengan pertanyaan Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda menggunakan sepatu boot pada saat bekerja, jika ada apa fungsi sepatu boot tersebut?

IT₁ : *Iya ada fungsi itu untuk melindungi kaki saya dari kotoran air limbah ayam*

IT₂ : *iya ada untuk melindungi kaki saya, apalagi disini lantainya licin terus berair lagi*

IT₃ : *Ya ada juga untuk melindungi kaki dari basah-basah karena air limbah ayam*

IT₄ : *Iya ada, untuk menutupi kaki agar tidak basah*

IT₅ : *Tidak ada, karena saya tidak terbiasa. Jadi risih kalau pakai*

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan triangulasi (IT) secara keseluruhan maka peneliti menyimpulkan bahwa pekerja yang menggunakan sepatu boot saat bekerja mengetahui fungsi sepatu boot untuk melindungi kaki mereka dari lantai yang licin dan basah karena air pemotongan ayam.

Pernyataan lain juga disampaikan oleh informan utama (IT), dengan pertanyaan Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda menggunakan masker pada saat bekerja, jika ada apa fungsi masker tersebut?

IT₁ : *Tidak ada, karena kalau saat saya bekerja itu saya tida pakai masker.*

IT₂ : *Tidak ada, saya tida pakai masker*

IT₃ : *Kalau lagi bekerja saya tidak pakai masker.*

IT₄ : *Tidak pakai masker saya kalau lagi bekerja, susah bernafas saya rasa*

IT₅ : *Saya juga tidak pakai masker karena tidak terbiasa jadi susah bernafas*

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan triangulasi (IT) secara keseluruhan maka peneliti menyimpulkan bahwa semua pekerja tidak menggunakan masker saat bekerja karena merasa tidak nyaman dan susah bernafas saat menggunakan masker di waktu bekerja.

Pernyataan lain juga disampaikan oleh informan triangulasi (IT), dengan pertanyaan Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda menggunakan penutup kepala pada saat bekerja, jika ada apa fungsi penutup kepala tersebut?

IT₁ : *Tidak ada juga, karena kalau pakai penutup kepala panas*

IT₂ : *Tidak ada juga, karena tidak biasa, jadi tidak di pakai*

IT₃ : *Dan penutup kepala saya juga tidak pakai*

IT₄ : *Penutup kepala saya juga tidak pakai.*

IT₅ : *Tidak pakai juga, karena tidak suka dan tidak nyaman bekerja kalau di pakai*

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan triangulasi (IT) secara keseluruhan maka peneliti menyimpulkan bahwa semua pekrja tidak menggunakan penutup kepala saat bekerja karena tidak terbiasa dan tidak nyaman saat menggunakan di waktu bekerja.

Pernyataan lain juga disampaikan oleh informan triangulasi (IT), dengan pertanyaan Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda menggunakan perlengkapan lain (selain pakaian khusus, celemek, sepatu boot, masker, dan

penutup kepala) pada saat bekerja, tolong anda jelaskan apa saja yang anda gunakan dan apa saja fungsi penggunaan tersebut?

IT₁ : Ya seperti yang sudah saya bilang tadi, saya Cuma pakai celemek dan sepatu boot

IT₂ : Saya Cuma pakai sepatu boot saja, ya gunanya untuk melindungi kaki

IT₃ : Saya Cuma pakai sepatu boot dan celemek. Gunanya untuk melindungi tubuh saya

IT₄ : Cuma sepatu bot

IT₅ : Seperti yang saya katakan, saya kalau lagi proses potong ayam Cuma pakai celemek saja

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan Berdasarkan hasil wawancara dengan informan utama (IT) secara keseluruhan maka peneliti menyimpulkan bahwa hanya 2 orang yang memiliki riwayat penyakit yaitu penyakit DM, sedangkan 3 lainnya tidak memiliki penyakit dan keluhan kesehatan.

(IT) secara keseluruhan maka peneliti menyimpulkan bahwa semua pekerja hanya menggunakan sepatu boot dan celemek saja karena mereka membutuhkan perlindungan baju agar tidak kotor serta kaki agar tidak basah dan tidak licin.

Berdasarkan hasil wawancara dengan semua informan secara keseluruhan informan IU dan IT maka peneliti menyimpulkan bahwa higiene semua informan tidak memiliki pakaian khusus yang digunakan ada sebagian yang menggunakan celemek dan sepatu boot sedangkan yang lainnya tidak atau bahkan tidak sama sekali. Tidak ada satu pun yang menggunakan masker dan penutup kepala.

2. Sanitasi

Sanitasi adalah usaha maupun tindakan dari seseorang terhadap lingkungan sekitarnya agar terkondisi bersih dan sehat. Lingkungan yang bersih dan sehat mengidentifikasikan terbebas dari suatu penyakit (Rejeki, 2015).

Sebagaimana hasil wawancara dengan Informan Utama (IU), berdasarkan pertanyaan Bagaimana kondisi sanitasi lingkungan tempat pemotongan ayam broiler di pasar Jeuram?

- IU₁ : *Ya kondisi lantainya licin, terus berlubang didalam lubang itu terdapat air yang tidak bisa mengalir lagi, tapi Alhamdulillah walaupun licin dan berlubang saya tetap berhati-hati agar tidak jatuh ke lantai*
- IU₂ : *Kondisi lantainya berair*
- IU₃ : *Disini lantainya berair karena banyak air yang di perlukan mulai dari pembersihan ayam terus pembersihan lantai juga.*
- IU₄ : *Lantainya disini agak licin, terus ada juga sedikit berlubang, berair lagi. Ya dimaklumi juga disinikan tempat jual ayam potong terus bau lagi kan.*
- IU₅ : *iya kondisi lantai disini itu berair*

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan utama (IU) secara keseluruhan maka peneliti menyimpulkan bahwa kondisi lantai tempat pemotongan ayam broiler licin dan berlubang. Kondisi lantai tersebut terjadi karena setiap saat basah oleh siraman air pemotongan ayam.

Sebagaimana hasil wawancara dengan Informan Utama (IU), berdasarkan pertanyaan Apakah peralatan yang digunakan sesuai dengan syarat? Jenis peralatan apa saja yang digunakan

- IU₁ : *Iya, peralatan yang digunakan disini biasanya pisau potong untuk memotong daging ayam, drum air panas untuk memasukkan ayam yang sudah dipotong dan drum alat pencabut bulu ayam*
- IU₂ : *Iya alat yang digunakan kalau lagi bekerja itu pisau potong ayam, drum air panas, dan alat pencabut bulu ayam*
- IU₃ : *Iya, alat yang digunakan disini hanya pisau potong ayam dan pisau untuk memotong daging ayam, terus ada drum air panas untuk memasukkan ayam yang sudah di potong agar waktu proses pencabutan bulunya mudah terus ada juga alat cabut bulu*
- IU₄ : *Ya alatnya cukup sederhana hanya di perlukan pisau pemotong ayam saja, itu pisau terus alat pencabut bulu ayam, dan ayam yang sudah di potong itu kemudian di masukkan ke dalam air panas agar nantinya bulunya mudah di cabut di mesin cabut bulu ayam*
- IU₅ : *Iya alatnya pisau, drum air panas terus alat pencabut bulu*

Berdasarkan hasil wawancara dengan Informan Utama (IU) secara keseluruhan maka peneliti menyimpulkan bahwa peralatan yang digunakan adalah

pisau pemotongan ayam, drum air panas, alat pencabut bulu ayam, meja pemotongan dan telenan untuk pemotongan ayam.

Pernyataan lain juga disampaikan oleh informan utama (IT), dengan pertanyaan : Bagaimana kondisi sanitasi lingkungan tempat pemotongan ayam broiler di pasar jeuram?

IT₁ : *Kondisinya kedap air, lantainya licin dan berlubang begitu keadaanya disini*

IT₂ : *Kondisi lantainya licin, kedap air dan berlubang begitu keadaanya disini*

IT₃ : *Lantainya di sini licin dan kotor . Iya cukup. begitu keadaanya disini*

IT₄ : *Kondisi lantainya kedap air, berlubang dan licin begitu keadaanya disini*

IT₅ : *Kondisi lantainya kotor dan licin begitu keadaanya disini*

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan triangulasi (IT) secara keseluruhan maka peneliti menyimpulkan bahwa kondisi lantai tempat pemotongan ayam broiler licin, kedap air dan berlubang. Kondisi lantai tersebut terjadi karena setiap saat basah oleh siraman air pemotongan ayam.

Pernyataan lain juga disampaikan oleh informan utama (IT), dengan pertanyaan : Dari mana sumber air yang digunakan?

IT₁ : *Sumber airnya dari sumur bor yang ada disini. Itu yang kami pakai*

IT₂ : *Dari sumur bor yang sudah tersedia di sini, jadi kami pakai itu*

IT₃ : *Saya ambil air nya ya dari sumur bor yang sudah ada disini.*

IT₄ : *Iya sangat cukup karna sumber airnya dari sumur bor*

IT₅ : *sangat cukup karna sumber air nya dari sumur bor*

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan triangulasi (IT) secara keseluruhan maka peneliti menyimpulkan bahwa sumber air bersih di tempat pemotongan ayam didapatkan dari sumur bor yang telah tersedia di tempat tersebut.

Pernyataan lain juga disampaikan oleh informan utama (IT), dengan pertanyaan : Apakah anda memiliki penyediaan air yang cukup?

IT₁ : *Iya cukup, dari sumur bor yang sudah tersedia disini, jadi kami pakai itu.*

IT₂ : *Iya cukup dari sumur bor yang sudah tersedia disini, jadi kami pakai itu.*

IT₃ : *Iya cukup dari sumur bor yang sudah tersedia disini, jadi kami pakai itu.*

IT₄ : *Iya cukup dari sumur bor yang sudah tersedia disini, jadi kami pakai itu.*

IT₅ : *Iya dari sumur bor yang sudah tersedia disini, jadi kami pakai itu.*

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan triangulasi (IT) secara keseluruhan maka peneliti menyimpulkan bahwa persediaan air bersih untuk pemotongan ayam sudah cukup dari sumur yang ada di tempat tersebut.

Pernyataan lain juga disampaikan oleh informan utama (IT), dengan pertanyaan : Bagaimana kondisi lantai apakah kedap air, licin dan berlubang?

IT₁ : *Iya kedap air, karena terbuat dari coran semen yang lumayan licin.*

IT₂ : *Iya kedap air, karena terbuat dari coran semen yang lumayan licin.*

IT₃ : *Iya kedap air, karena terbuat dari coran semen yang lumayan licin.*

IT₄ : *Iya kedap air, karena terbuat dari coran semen yang lumayan licin.*

IT₅ : *Iya kedap air, karena terbuat dari coran semen yang lumayan licin.*

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan triangulasi (IT) secara keseluruhan maka peneliti menyimpulkan bahwa kondisi lantai di tempat pemotongan ayam kedap air karena terbuat dari coran semen yang lumayan licin.

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan secara keseluruhan maka peneliti menyimpulkan bahwa sanitasi lingkungan nya masih kurang baik dimana tempat tersebut masih kotor dan kotoran berserakan, lantainya licin serta menimbulkan bau. Sumber air dari sumur bor yang telah tersedia di tempat pemotongan ayam..

3. Pengelolaan Limbah

Menurut peraturan pemerintah No. 18/1999 Jo. PP 85/1999, limbah adalah sisa buangan dari suatu usaha atau kegiatan manusia. Limbah merupakan bahan buangan yang tidak terpakai yang berdampak negatif terhadap masyarakat jika tidak dikelola dengan baik. Air limbah industri maupun (domestik) apabila tidak dikelola dengan baik akan menimbulkan dampak negatif bagi kesehatan.

Sebagaimana hasil wawancara informan utama (IU), dengan pertanyaan

Kemana limbah dibuang?

IU₁ : Limbahnya lansung dibuang ke sungai yang ada di sekitar sini, selesai kerja langsung di buang pada sore hari.

IU₂ : Ke parit yang ada di sekitar sini, selesai kerja langsung di buang pada sore hari.

IU₃ : Ya ke parit yang ada di sekitar sini, selesai kerja langsung di buang pada sore hari.

IU₄ : Ke sungai yang ada di sekitar sini, selesai kerja langsung di buang pada sore hari.

IU₅ : Ke sungai yang ada di sekitar sini, selesai kerja langsung di buang pada sore hari.

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan utama (IU) secara keseluruhan maka peneliti menyimpulkan bahwa limbah sisa pemotongan ayam akan di buang langsung ke sungai yang ada di sekitar tempat pemotongan ayam pada sore hari setelah pekerjaan siap dilakukan semuanya.

Sebagaimana hasil wawancara informan utama (IU), dengan pertanyaan Jenis limbah apa saja yang dihasilkan pada proses pemotongan ayam broiler di pasar Jeuram?

IU₁ : Ada limbah padat itu setau saya berupa bulu ayam dan limbah cairnya itu berupa air dari sisa pemotongan ayam dan air hasil dari pembersihan ayam

IU₂ : Ada limbah berupa bulu ayam terus air hasil dari proses pembersihan ayam.

IU₃ : Jenis limbahnya itu ada bulu ayam, sisa usus ayam yang tidak digunakan lagi, dan air dari sisa pembersihan ayam.

IU₄ : Setahu saya kalau limbahnya itu berupa bulu-bulu ayam, sisa-sisa usus ayam yang tidak bisa di ambil lagi, terus juga air yang di buang waktu lagi bersihin ayam yang sudah di potong

IU₅ : Yang saya tahu itu limbah dari bulu-bulu ayam saja. semua limbahnya

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan utama (IU) secara keseluruhan maka peneliti menyimpulkan bahwa limbah yang di hasil kan dari pemotongan ayam broiler ada 2 jenis yaitu limbah padat berupa sisa-sisa usus

ayam, bulu ayam dan bagian ayam yang lainnya yang tidak di gunakan. Serta limbah cair yaitu air dari hasil pemotongan dan pembersihan ayam.

Hasil wawancara informan utama (IU), dengan pertanyaan Bagaimana proses pengelolaan dan pengolahan limbah pemotongan ayam broiler yang dihasilkan?

IU₁ : Setahu saya mulai dari proses pemotongan ayam sampai pembersihan ayam yang sudah dipotong semuanya dibuang ke aliran sungai

IU₂ : Limbahnya di kumpulkan terlebih dahulu kemudian baru dibuang ke sungai.

IU₃ : Kalau disini limbahnya di kumpulkan terlebih dahulu semuanya, setelah itu baru dibuang ke sungai.

IU₄ : Di proses dari limbah ayam potong itu semuanya di buang ke sungai.

IU₅ : Disini saya buang kesungai

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan utama (IU) secara keseluruhan maka peneliti menyimpulkan bahwa proses pengelolaan dan pengolahan limbah pemotongan ayam semuanya di buang ke sungai yang ada di sekitar tempat usaha tersebut.

Hasil wawancara informan utama (IU), dengan pertanyaan Bagaimana kondisi saluran pembuangan air limbah? Apakah kedap air atau tertutup?

IU₁ : Kondisi saluran pembuangan limbahnya disini kedap air tidak tertutup karna kalau kedap air jika ada bulu-bulu ayam yang tersumbat bisa dibersihkan dengan mudah disiram dengan air

IU₂ : Kondisi pembuangan air limbahnya kedap air.

IU₃ : Pembuangan limbahnya yang berair.

IU₄ : Pembuangan limbahnya disini terbuka

IU₅ : Saluran pembuangan air limbahnya itu kedap air ya terbuka.

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan utama (IU) secara keseluruhan maka peneliti menyimpulkan bahwa kondisi saluran pembuangan limbah di tempat usaha pemotongan ayam kedap air dan tidak tertutup untuk memudahkan pekerja membersihkan sisa limbah padat yang tersumbat.

Hasil wawancara informan utama (IU), dengan pertanyaan Berapa kali sehari limbah dibersihkan?

IU₁ : *Sehari sekali dibersihkan setelah siap bekerja, pada sore hari langsung kami bersihkan semua limbahnya.*

IU₂ : *Sehari sekali, pada sore hari langsung kami bersihkan semua limbahnya.*

IU₃ : *Ya setiap hari di bersihkan, pada sore hari langsung kami bersihkan semua limbahnya.*

IU₄ : *Sehari sekali, pada sore hari langsung kami bersihkan semua limbahnya.*

IU₅ : *Limbahnya itu setiap hari di bersihkan, pada sore hari langsung kami bersihkan semua limbahnya.*

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan utama (IU) secara keseluruhan maka peneliti menyimpulkan bahwa limbah pemotongan ayam dilakukan pembersihan sehari sekali pada sore hari setelah pekerjaan selesai..

Hasil wawancara informan utama (IU), dengan pertanyaan Dimana tempat pembuangan akhir limbah?

IU₁ : *Pembuangan akhir air limbahnya ke sungai terdekat yang ada di sekitar sini, selesai kerja langsung di buang pada sore hari.*

IU₂ : *Yai sungai yang ada di sekitar sini, selesai kerja langsung di buang pada sore hari.*

IU₃ : *Ke sungai yang ada di sekitar sini, selesai kerja langsung di buang pada sore hari.*

IU₄ : *Ke sungai yang ada di sekitar sini, selesai kerja langsung di buang pada sore hari.*

IU₅ : *Ke sungai yang ada di sekitar sini, selesai kerja langsung di buang pada sore hari.*

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan utama (IU), secara keseluruhan maka peneliti dapat menyimpulkan bahwa semua limbahnya dibuang ke sungai ada limbah padat dan limbah cair. Dari proses pemotongan ayam sampai pembuangan akhir limbah yang tidak digunakan semua langsung dibuang ke sungai terdekat.

Pernyataan lain juga disampaikan oleh informan utama (IT), dengan pertanyaan Kemana limbah dibuang?

IT₁ : *Limbah dibuang ke sungai yang ada di sekitar sini, selesai kerja langsung di buang pada sore hari.*

IT₂ : *Limbah dibuang ke sungai yang berada di belakang pada sore hari selesai bekerja*

IT₃ : *Di buang kesungai yang berada dibelakang yang ada di sekitar sini, selesai kerja langsung di buang pada sore hari.*

IT₄ : *Ya di buang ke sungai yang ada di sekitar sini, selesai kerja langsung di buang pada sore hari.*

IT₅ : *Sungai yang ada di sekitar sini, selesai kerja langsung di buang pada sore hari.*

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan triangulasi (IT) secara keseluruhan maka peneliti menyimpulkan bahwa limbah sisa pemotongan ayam akan di buang langsung ke sungai yang ada di sekitar tempat pemotongan ayam pada sore hari setelah pekerjaan siap dilakukan semuanya.

Pernyataan lain juga disampaikan oleh triangulasi (IT), dengan pertanyaan Jenis limbah apa saja yang dihasilkan pada proses pemotongan ayam broiler di pasar jeuram?

IT₁ : *Limbahnya berupa bulu ayam, air sisa pemotongan dan air sisa dari pembersihan ayam*

IT₂ : *Limbahnya berupa bulu ayam, dan sisa air dari proses pemotongan ayam*

IT₃ : *Limbahnya berupa bulu ayam, usus ayam.*

IT₄ : *Limbah nya itu berupa bulu ayam, air yg digunakan dari proses pencelupan ayam ke dalam air panas, sampai dengan pencabutan bulu ayam itu memerlukan air*

IT₅ : *Limbah nya berupa cair dan padat, limbah cairnya itu setau saya berupa air hasil dari proses pemotongan ayam dari mulai proses pencelupan ayam, proses pencabutan bulu ayam tertentu memerlukan air jadi yang sudah tidak digunakan lagi saya buang ke sungai terus limbah yang padat nya itu setau saya berupa bulu ayam*

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan triangulasi (IT) secara keseluruhan maka peneliti menyimpulkan bahwa limbah yang di hasil kan dari pemotongan ayam broiler ada 2 jenis yaitu limbah padat berupa sisa-sisa usus ayam, bulu ayam dan bagian ayam yang lainnya yang tidak di gunakan. Serta limbah cair yaitu air dari hasil pemotongan dan pembersihan ayam.

Pernyataan lain juga disampaikan oleh informan triangulasi (IT) dengan pertanyaan Bagaimana proses pengelolaan dan pengolahan limbah pemotongan ayam broiler yang dihasilkan?

- IT₁ : *Prosesnya pengelolaan limbahnya biasanya langsung dibuang ke parit yang berada disamping tempat pemotongan ayam*
 IT₂ : *Biasanya disini semua limbah hasil dari proses pemotongan ayam baik itu berupa bulu ayam usus yang tidak bisa digunakan lagi langsung saya buang ke aliran sungai yang berada di belakang*
 IT₃ : *Disini semua limbah nya dibuang kesungai baik itu berupa bulu ayam, usus ayam dan sejenis lainnya yang tidak bisa digunakan lagi langsung saya buang ke sungai*
 IT₄ : *Biasanya yang saya lakukan di sini limbah yang berupa bulu ayam dikumpulkan terlebih dahulu dan saya masukkan bulu ayam nya ke dalam tong sampah kemudian baru di buang ke aliran sungai terus air yang saya gunakan dan tidak terpakai lagi langsung saya buang juga ke sungai*
 IT₅ : *Kalau disini biasanya jenis limbah yang berupa bulu ayam di kumpulkan terlebih dahulu di tong sampah kemudian baru dibuang ke aliran sungai terus air hasil dari proses pemotongan ayam juga saya langsung buang ke sungai*

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan triangulasi (IT) secara keseluruhan maka peneliti menyimpulkan bahwa proses pengelolaan dan pengolahan limbah pemotongan ayam semuanya di buang ke sungai yang ada di sekitar tempat usaha tersebut.

Pernyataan lain juga disampaikan oleh informan triangulasi (IT), dengan pertanyaan Bagaimana kondisi saluran pembuangan air limbah? Apakah kedap air atau tertutup?

- IT₁ : *Kondisi saluran pembuangannya kedap air*
 IT₂ : *Kondisi saluran pembuangannya kedap air*
 IT₃ : *kondisi saluran air limbahnya kedap air dan mudah di bersihkan*
 IT₄ : *disini saluran pembuangannya kedap air*
 IT₅ : *Saluran pembuangan limbah di sini ya kedap air tidak tertutup*

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan utama (IT), secara keseluruhan maka peneliti dapat menyimpulkan bahwa kondisi saluran pembuangan limbah di tempat usaha pemotongan ayam kedap air dan tidak

tertutup untuk memudahkan pekerja membersihkan sisa limbah padat yang tersumbat.

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan utama (IP), dengan pertanyaan Apakah keberadaan tempat pemotongan ayam broiler menguntungkan masyarakat sekitar?

IP₁ : *Iya, karena masyarakat sekitar dapat dengan mudah membeli ayam*

IP₂ : *Iya, karena mereka bisa buka warung depan rumah untuk minum kopi pekerja*

IP₃ : *Iya sangat baik, karena dapat membuka usaha di depa rumahnya*

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan pendukung (IP) secara keseluruhan maka peneliti menyimpulkan bahwa keberadaan tempat pemotongan ayam menguntungkan bagi masyarakat karena masyarakat dapat mudah membeli ayam, dan ada yang membuat usaha seperti warung kopi untuk pekerja ayam broiler.

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan utama (IP), dengan pertanyaan Apa pendapat anda tentang tempat pemotongan ayam broiler yang berada dilingkungan anda?

IP₁ : *Sangat menguntungkan apalagi dekat rumah*

IP₂ : *Kalau menurut saya, sangat beruntung terutama kalau perlu ayam saya tidak jauh-jauh pergi ke tempat lain karena tempat pemotongan ayamnya dekat*

IP₃ : *Pendapat saya sangat beruntung tempat pemotongan ayamnya tidak jauh*

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan pendukung (IP) secara keseluruhan maka peneliti menyimpulkan bahwa keberadaan tempat pemotongan ayam menguntungkan bagi masyarakat karena masyarakat dapat mudah membeli ayam.

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan utama (IP), dengan pertanyaan Apakah ada dampak negatif dan positif tempat pemotongan ayam broiler bagi masyarakat?

IP₁ : *Ada dampaknya yang saya lihat di tempat pemotongan ayam dapat menimbulkan bau, limbah bulu ayam dibiarkan di tong sampah apabila sudah penuh baru di buang ke sungai*

IP₂ : *Ada biasanya tercium bau kotoran ayam, sungainya jadi tercemar karna semua limbah ayam dibuang kesungai, dan semua limbahnya di buang ke sungai begitu saja dampak lainnya tempat pemotongan ayam dekat.*

IP₃ : *Ada dampaknya semua limbah ayam dibuang ke sungai terus tercium bau yang tidak enak. Dampak baiknya itu tempat penjualan ayamnya dekat*

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan pendukung (IP) secara keseluruhan maka peneliti menyimpulkan bahwa dampak positif dekat dengan pemotongan ayam masyarakat dapat mudah membeli ayam dengan harga yang lebih murah sedangkan dampak negatifnya mereka dapat mencium bau kotoran ayam dan bau limbah pemotongan ayam setiap harinya..

Berdasarkan hasil wawancara dengan semua informan, secara keseluruhan maka peneliti dapat menyimpulkan bahwa limbah dari hasil proses pemotongan ayam baik itu berupa bulu ayam, usus ayam yg tidak di gunakan lagi ada yang di biarkan di tong sampah dan ada juga yang di buang ke sungai sehingga menimbulkan bau dan mengganggu masyarakat di sekitar.

4.2 Pembahasan

4.2.1 Hygiene Pengelolaan Limbah Pemotongan Ayam Broiler

Berdasarkan hasil penelitian di dapatkan bahwa hygiene yang diterapkan di rumah pemotongan ayam broiler masih belum baik secara keseluruhan dimana, lantai masih licin, lantai berlubang, peralatan pemotongan ayam broiler juga masih sederhana, para pekerja ada yang menggunakan celemek dan sepatu boot

saat bekerja akan tetapi lebih banyak yang tidak menggunakan, para pekerja juga tidak mengganti baju setelah dan sebelum melakukan pemotongan ayam broiler. Selain itu hanya sedikit para pekerja yang melakukan pemeriksaan kesehatan selama 1 bulan sekali, sehingga terdapat riwayat penyakit pada pekerja.

Menurut (Kemenkes RI, 2015) hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih untuk melindungi kebersihan tangan. Menurut permenkes RI Nomor 1096/Menkes/V/2011 hygiene adalah upaya yang dilakukan untuk pengendalian terhadap faktor tempat, peralatan, orang dan pangan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan. Menurut permenkes RI Nomor 1096/Menkes/V/2011 personal hygiene pekerja adalah upaya seseorang dalam menjaga kebersihan diri yang secara langsung mengelola pangan sehingga pangan yang akan dikonsumsi tidak membahayakan pada manusia. Sumber kontaminasinya berasal dari tangan, hidung dan mulut.

Berdasarkan asumsi peneliti, hasil dari wawancara dengan seluruh informan menunjukkan bahwa hygiene yang diterapkan masih belum sesuai dengan persyaratan yang ada. Secara umum pemilik dan semua pekerja di tempat pemotongan ayam broiler terlihat dalam keadaan baik-baik saja. Namun ada sebagian orang memiliki riwayat penyakit dan juga memeriksa kesehatannya secara rutin. Menurut SNI 01-6160-1999, setiap pekerja harus sehat dan memeriksa kesehatannya secara rutin minimal 1 kali dalam setahun. Bekerja di tempat pemotongan ayam broiler tentunya berhubungan dengan limbah atau kotoran yang berasal dari ayam. Kotoran ayam merupakan salah satu sumber penyakit karena terdapat jutaan bakteri dan virus di dalamnya. Oleh karena itu

penggunaan perlengkapan standar yang sesuai dengan persyaratan sangatlah penting terutama untuk mencegah terjadinya penularan penyakit dari ayam ke manusia. Menurut SNI 01-6160-1999, perlengkapan standar untuk pekerja pada proses pemotongan ayam dan penanganan daging adalah pakaian kerja khusus, penutup kepala, penutup hidung dan sepatu boot.

Semua pekerja tidak memiliki pakaian khusus yang digunakan pada saat bekerja hanya mengandalkan pakaian yg sudah ada di tubuh nya saja. Namun hanya sebagian kecil yang menggunakan celemek dan sepatu boot pada saat bekerja sedangkan sebagiannya lagi jarang menggunakan atau bahkan tidak menggunakan sama sekali. Padahal menggunakan celemek dan merupakan alat pelindung diri untuk menjaga kesehatan dan kebersihan pada saat bekerja. Penggunaan celemek berguna untuk menjaga kebersihan badan atau pakaian yang digunakan. Sedangkan sepatu boot bergyna untuk mencegah terjadinya kutu air pada kaki. Meskipun ada beberapa penyakit yang dapat ditularkan melalui udara seperti virus flu burung, namun tidak ada satu pun pekerja yang menggunakan masker dan penutup kepala. Padahal penularan melalui udara ini biasa terjadi karena udara tercemar virus H5N1 yang berasal dari kotoran ayam yang sakit. Pekerja yang tidak menggunakan masker tentunya berpotensi tertular jika ayam yang akan dipotongnya membawa virus tersebut. Selain itu, penggunaan penutup kepala adalah untuk melindungi rambut dari cipratan bulu dan darah.

Berdasarkan pengamatan peneliti melihat bahwa banyak pekerja yang megalami gangguan kesehatan kulit, dimana terdapat 3 orang yang mengalami kutu air, 2 orang yang mengalami gatal-gatal pada bagian tangan. Hal ini di sebabkan mereka kurang menjaga kebersihan diri, dimana tidak ada penggunaan

baju khusus dan APD lengkap saat bekerja, selain itu juga kondisi lingkungan kerja yang selalu basah dan lembab mengakibatkan pekerja mudah mengalami gangguan kesehatan kulit.

Penelitian Radillah (2017) Hasil penelitian bau yang ditimbulkan di lingkungan Rumah Potong Ayam Kelurahan BaraBaraya Timur Kecamatan Makassar Kota Makassar. Sangat mengganggu masyarakat dan pengguna jalan yang melintasi lokasi tersebut dimana terdapat 70% responden yang merasa bau. Limbah di lingkungan Rumah Potong Ayam Kelurahan Bara-Baraya Timur Kecamatan Makassar Kota Makassar masing-masing sangat memprihatinkan dan sangat mengganggu bagi ekosistem dan lingkungan sosial

4.3.2 Sanitasi Pengelolaan Limbah Pemotongan Ayam Broiler

Berdasarkan hasil penelitian dilapangan didapatkan bahwa sanitasi tempat pemotongan ayam broiler belum sepenuhnya dapat dikatakan baik, karena keadaan tempat pemotongan yang masih banyak kotoran di lantai, lantai licin, tempat alat pemotongan seperti meja potong yang kotor, ember air yang tidak bersih, serta debu yang banyak, selain ituau lingkungan tempat pemotongan ayam broiler yang kurang sedap. Hal ini sangat tidak baik bagi kesehatan lingkungan, khususnya para pekerja dan masyarakat sekitar tempat pemotongan ayam broiler.

Sanitasi merupakan suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Dengan demikian sanitasi merupakan usaha maupun tindakan dari seseorang terhadap lingkungan sekitarnya agar terkondisi bersih dan sehat. Lingkungan bersih dan sehat mengidentifikasikan terbebas dari suatu penyakit (Rejeki, 2015). Sanitasi dalam industri berarti membersihkan seluruh permukaan (lantai, mesin,

peralatan dan pekerja) yang bersentuhan dengan makanan melalui perlakuan yang efektif dalam memusnahkan mikroba yang membahayakan kesehatan masyarakat dan secara substansial mengurangi jumlah mikroba yang tidak diinginkan lainnya, tapi tanpa mengganggu keamanan makanan bagi konsumen (Surono et.al., 2016).

Dampak negatif limbah rumah potong hewan antara lain : (1) sebagai pembawa penyakit (*vehicle*); (2) menyebabkan kerusakan benda/bangunan; (3) merusak atau mematikan biota; (4) mengurangi nilai estetika/keindahan lingkungan. (Sugiharto, 2014).

Berdasarkan asumsi peneliti peralatan yang digunakan cukup sederhana yaitu pisau potong untuk memotong ayam. Setiap hari pisau potong di cuci setelah digunakan. Drum pencelupan ayam, dimana ayam yang telah disembelih kemudian dimasukkan kedalam drum air panas selama beberapa detik. Tujuannya supaya mempermudah proses pencabutan bulu ayam. Dan drum pencabut bulu. Menurut SNI 01-6160-1999 peralatan berhubungan langsung dengan daging harus terbuat dari bahan yang tidak toksik, tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah dirawat.

Semua tempat pemotongan ayam di pasar Jeuram sumber air berasal dari sumur bor tentunya penyediaan air nya cukup dari segi kuantitas dan kualitas. Karena sebagian proses pemotongan ayam membutuhkan air, yaitu air yang digunakan untuk melakukan dari proses pencelupan ayam, pencabutan bulu dan air digunakan untuk membersihkan seluruh peralatan dan lantai. Menurut SNI 01-6160-1999, sumber air harus tersedia dalam jumlah yang cukup dan memenuhi persyaratan baku mutu air minum. Persediaan air minimal yang harus disediakan yaitu 25-35 Liter/ekor/hari.

Para pemilik usaha dan pekerja masih memiliki pengetahuan yang kurang baik tentang bahaya atau masalah kesehatan yang dapat ditimbulkan jika pengelolaan limbah pemotongan ayam broiler tidak dilakukan dengan benar. Selain itu juga masalah kesehatan yang akan dialami dengan keadaan tempat kerja yang tidak bersih serta masalah kesehatan yang akan berdampak pada masyarakat di lingkungan sekitar. Hal ini terlihat dari kurangnya kesadaran pemilik dan pekerja dalam membersihkan lingkungan usaha pemotongan ayam seperti lantai yang masih licin tidak di sikat sampai bersih, keadaan tempat air, mesin pemotong dan meja pemotong ayam yang masih terlihat kurang bersih serta masih banyaknya limbah pemotongan ayam di sekitartempat usaha yang tidak langsung di buang. Hal lainnya pekerja dan pemilik juga tidak menggunakan APD dengan lengkap saat bekerja sehingga berbahaya bagi kesehatan, seperti tidak menggunakan masker, sepatu bot yang mana ini akan berdampak pada kesehatan mereka.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Putra (2021) 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 penyembelihan ayam belum memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi menurut SNI. Kelompok dengan kios terbanyak yang memenuhi ambang Batas Maksimum Cemar 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.

4.3.3 Pengelolaan limbah

Berdasarkan hasil wawancara dari semua informan secara keseluruhan dapat menyimpulkan bahwa limbah langsung dibuang ke aliran sungai yang dekat dengan tempat pemotongan ayam broiler. Sebagian dari informan proses pengolaan limbahnya ada yang langsung dibuang ke aliran sungai dan ada juga informan yang menyatakan limbahnya dikumpulkan terlebih dahulu di tong sampah kemudian baru dibuang ke aliran sungai.

Berdasarkan Peraturan Pemerintah No. 18/999 Jo. PP 85/1999, limbah didefinisikan sebagai sisa buangan dari suatu usaha atau kegiatan manusia. Limbah adalah bahan buangan tidak terpakai yang berdampak negatif terhadap masyarakat jika tidak dikelola dengan baik. Air limbah industri maupun (domestik) apabila tidak dikelola dengan baik akan menimbulkan dampak negatif bagi kesehatan.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan No. 1098 Tahun 2003 Dan Keputusan Menteri Kesehatan No. 519 Tahun 2008 SPAL yang digunakan harus memenuhi syarat antara lain : air limbah dapat mengalir dengan lancar, saluran tertutup dan kedap air tertutup dengan kisi yang terbuat dari logam sehingga mudah dibersihkan, tidak menimbulkan bau, terdapat grease trap (perangkap lemak) dan tidak menjadi tempat berkembangbiaknya vector seperti lalat.

Sedangkan menurut Menurut SNI 01-6160-1999 sistem saluran pembuangan air limbah cair di rumah pemotongan ayam harus cukup besar dan didesain agar aliran air limbah mengalir dengan lancar, terbuat dari bahan yang

mudah dirawat dan dibersihkan, kedap air agar tidak mencemari tanah, mudah diawasi dan dijaga agar tidak menjadi sarang tikus dan rodensia lainnya. Saluran pembuangan dilengkapi dengan peyaring yang mudah diawasi dan dibersihkan. Harus selalu tertutup agar tidak menimbulkan bau. Di dalam bangunan utama, saluran pembuangan dilengkapi dengan grill yang mudah dibuka-tutup dan terbuat dari bahan yang kuat dan tidak mudah korosif.

Berdasarkan asumsi peneliti melihat bahwa pengelolaan limbah di lapangan tempat pemotongan ayam broiler belum sepenuhnya dapat dikatakan baik, dimana masih saja ada para pekerja tempat pemotongan ayam broiler yang membuang limbah padat seperti bulu-bulu ayam, sisa-sisa potongan ayam di buang ke selokan yang ada di sekitar tempat usaha. Selain itu juga pengelolaan limbah juga belum baik karena limbah hasil sisa pemotongan ayam broiler di tumpuk pada satu tempat sehingga mengundang lalat dan ini tidak baik bagi kesehatan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Dila (2011) hasil penelitian didapatkan usaha yang dapat dilakukan untuk meminimisasi limbah dengan melakukan produksi bersih yaitu setelah proses produksi maka limbah semuanya dibersihkan dan di buang ketempat limbah, cara ini digunakan untuk menghindari timbulnya pencemaran industri melalui pengurangan timbulan limbah pada setiap proses produksi.

Selanjutnya penelitian Desi (2016) Ada empat metode pengolahan untuk meningkatkan nilai nutrisi bulu ayam yaitu metode fisik, kimia, enzimatik, dan kombinasi ketiga metode tersebut. Penelitian ini menggunakan metode fisik-kimia dan enzimatik. Metode fisik-kimia ini dilakukan dengan penambahan HCl dan pemanasan bertekanan, sedangkan metode enzimatik menggunakan enzim papain.

Dari hasil analisis diperoleh bahwa metode fisik-kimia lebih cepat dalam meningkatkan kadar protein dan pencernaan protein Tepung Bulu Ayam (TBA) dibandingkan dengan metode enzimatik. Diperoleh kadar protein dan pencernaan protein terbaik pada perlakuan 6 jam yaitu sebesar 88,96% dan 30,57%.

BAB V PENUTUP

2.1 Kesimpulan

1. Hygiene di tempat pemotongan ayam broiler di pasar Jeuram masih belum memenuhi persyaratan karena sebagian pekerja tidak menggunakan APD dengan lengkap.
2. Kondisi sanitasi di tempat pemotongan ayam broiler di pasar jeuram masih kurang baik karena tempat pemotongan ayam kotor dan kotoran limbah ayam potong berserakan, lantainya licin serta menimbulkan bau.
3. Pengelolaan limbah di tempat pemotongan ayam broiler di pasar jeuram masih kurang baik karena limbah langsung dibuang ke aliran sungai ..

2.2 Saran

1. Kepada pemerintah diharapkan agar dapat menyediakan tempat atau wadah besar di sekitar tempat usaha pemotongan ayam broiler agar limbah pemotongan ayam broiler dapat di buang dengan benar sehingga tidak mencemari lingkungan dan dibuang ke tempat penampungan akhir.
2. Kepada pengurus pasar Jeuram Kecamatan Seunagan di harapkan agar dapat membuat peraturan dan melakukan pengawasan terhadap pengelolaan limbah pemotongan ayam secara rutin setiap harinya agar limbah tersebut di buang dengan benar dan tidak mencemari lingkungan.
3. Kepada pemilik usaha dan pekerja pemotongan ayam broiler diharapkan agar dapat menjaga kebersihan usaha dan lingkungan sekitar seperti membuang

limbah pemotongan ayam broiler ketempatnya tidak ke parit, dan membersihkan tempat usaha agar tidak licin, tidak bau dan tidak banyak lalat.

4. Kepada peneliti lain diharapkan dapat melakukan penelitian selanjutnya tentang hygiene sanitasi pengelolaan limbah pemotongan ayam broiler agar kedepannya mendapatkan hasil yang lebih baik lagi.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, K. 2017. *Proses Pematangan Ternak*. Fakultas Kedokteran Hewan, Denpasar.
- Al Kholif, M. 2015. Pengaruh Penggunaan Media Pada Limbah Cair Rumah Potong Ayam (RPA) dengan Sistem Biofilter Anaerob, *Jurnal Teknik Waktu*, Vol : B (01) Januari 2015-ISSN 1412-1867:13-18, Universitas PGRI Adibuana, Surabaya
- Amalo, F. A. 2017. Identifikasi Daging Ayam Broiler dengan Pengamatan Struktur Histologis. *Jurnal Kajian Veteriner*, 5(1), 11–20.
- Ardiansyah. 2015. *Adaptasi Masyarakat Terhadap Kesehatan Keberadaan Rumah Potong Ayam Di Kelurahan Bara-Barayya Timur Kecamatan Makassar Kota Makassar*. Makassar : Universitas Hasanuddin. (Skripsi tidak diterbitkan)
- Arikunto, 2012. *Prosedur Penelitian : Suatu Pendekatan Praktik*, Jakarta : PT Rineka Cipta,
- Badriyah, N., dan Ubaidillah, M. 2013. Pengaruh Frekuensi Penyemprotan Desinfektan Pada Kandang terhadap Jumlah Kematian Ayam Broiler. *Jurnal Ternak*, 4(2), 22–26.
- BPS Aceh. 2020. *Provinsi Aceh Dalam Angka 2020*. Aceh
- Christopher, E.J & Harianto, Bagus. 2011. *28 Hari Panen Ayam Broiler*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Daniel, 2011. Risk Analysis in a Poultry Slaughtering Unit. *Bulletin UASVM, Veterinary Medicine*.
- Desi. 2016. Reduksi Limbah Rumah Potong Ayam (Rpa) Sebagai alternatif Bahan Ransum Pakan Berprotein. *Prosiding Seminar Nasional Sain dan Teknologi*. Vol 1, No 1 (2016) . Universtas Wahid Hasyim
- Dewi, utami dan Winarni, F, 2013, Pengembangan Pasar Tradisional Menghadapi Gempuran Pasar Modern di Kota Yogyakarta, *Skripsi*. Simposium Universitas 17 Agustus 1945 Semarang.
- Dilla. 2011. Pengelolaan Dampak Limbah Pematangan Ayam Dan Dampaknya Terhadap Masyarakat Sekitar. *Jurnal Kesehatan* No. 2 Vol 1. UNDIP
- Dinkes Nagan Raya. 2019. *Profil Kesehatan Nagan Raya Tahun 2019*. Nagan Raya.
- Dinkes Nagan Raya. 2020. *Profil Kesehatan Nagan Raya Tahun 2020*. Nagan Raya.

- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, Kementan. 2020. Produksi Daging Ayam Ras Menurut Provinsi Tahun 2018-2020.
- Edwin, Tivany., Dewilda, Yommi., Alda, Aldilla Afiani. 2019. Kinerja Biosand Filter Berbahan Dasar Batuan Andesit dalam Menurunkan Konsentrasi BOD dan COD pada Air Tanah Dangkal. *Jurnal Teknik Lingkungan UNAND*. 11 (1) : 59-66.
- Isnawati. 2012. *Hubungan Hygiene Sanitasi Keberadaan Bakteri Coliform Dalam Es Jeruk Di Warung Makan Kelurahan Tembalang Semarang*, Skripsi. Universitas Diponegoro.
- Kemendes RI. 2020. Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2020. Jakarta.
- Kemendes. 2015. *Tentang pedoman Persyaratan Hygiene sanitasi lingkungan*. Jakarta
- Kementerian Lingkungan Hidup. 2014. Peraturan Menteri Lingkungan Hidup No. 5 Tahun 2014 Tentang Baku Mutu Air Limbah.
- Keputusan Menteri Kesehatan No. 1098 Tahun 2003. *Syarat Saluran Pembuangan Air Limbah*. Jakarta
- Keputusan Menteri Kesehatan No. 519 Tahun 2008. *Syarat Pembuangan Air Limbah*. Jakarta
- Kholif, M.A., dan Ratnawati, R. 2017, *Pengaruh Beban Hidrolik Media dalam Menurunkan Senyawa Ammonia pada Limbah Cair Rumah Potong (RPA)*. *Jurnal Waktu*, 15 (1) : 1-9.
- Laksono M. S., 2010. *“Peningkatan Produktivitas dan Kinerja Lingkungan dengan Pendekatan Green Productivity Pada Rumah Pemotongan Ayam”*. *Jurnal Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Sepuluh November Surabaya*.
- Lestiani, DD., Muhayatun, dan Natalia A., 2010. Karakteristik Unsur Pada Abu Dasar dan Abu Terbang Batu Bara Menggunakan Analisis Aktivasi Neutron Instrumental. *Jurnal Sains*. Vol. 9. No. 1.
- Masyitoh, 2013, *Upaya Menjaga Eksistensi Pasar Tradisional (Studi Revitalisasi Pasar Pinyungan Bantul)*, *Jurnal PMI* Vol. X. No. 2.
- Metasari, T., Septinova, D., dan Wanniatie, V. 2014. Pengaruh Berbagai Jenis Bahan Litter terhadap Kualitas Litter Broiler Fase Finisher di Close House. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 2(3), 23–29.
- Murtidjo, B. A., 2011. *Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam Yogyakarta* : Penerbit Kanisius.
- Murwani, R. 2010. *Broiler Modern*. Cetakan Pertama. Semarang: Widya Karya.

- Notoatmodjo, S. 2013. *Metodologi penelitian kesehatan*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Oginawati, 2008. *Sanitasi Pada produksi Makanan*. [http:// www.idai.or.id](http://www.idai.or.id)
- Pahlepi, R., Hafid, H., dan Indi, A. 2015. Bobot Akhir Persentase Karkas dan Lemak Abdominal Ayam Broiler dengan Pemberian Ekstrak Daun Sirih (*Piper betle L.*) dalam Air Minum. *Jitro*, 2(3), 1–7.
- Peraturan pemerintah No. 18/1999 Jo. PP 85/1999 tentang Pengelolaan Limbah. Jakarta.
- Purnomo, Saam Z, Nasriati E. 2015. Analisis bau limbah peternakan ayam di pemukiman terhadap gangguan psikosomatik masyarakat sekitar kandang di Desa Sei Lembu Makmur. *Dinamika Lingkungan Indonesia*. 3(1):51-63.
- Putra. 2021. Kajian Higiene dan Sanitasi Tempat Penjualan Ayam di Kota Tebing Tinggi. *Jurnal Kedokteran Vol 1 No. 2*. Universitas Gadjah Mada.
- Permenkes No.50 Tahun 2017 Tentang *Standar Baku Mutu, Kesling dan Persyaratan Kesehatan untuk Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit serta Pengendaliannya*. Jakarta
- Rochmawati, Indahsari Nur. 2018. Distribution of Avian Influenza Virus Subtype H9 from Alabio Duck (*Anas platyrynchos borneo*) in South Kalimantan, Indonesia. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga
- Radillah. 2017. Sanitasi Usaha Pematangan Ayam Dengan Gangguan Kritis. Promotif, *Jurnal kesehatan Vol.7 No.1*, Juli 2017 Hal 36–51. Fakultas Kesehatan Masyarakat UPRI Makassar 3 Poltekkes Makassar
- Rahayu W.P. 2008. “Penangan Limbah Industri Pangan”. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.
- Ratnawati, R., Trihadingrum, Y., dan Juliasti, SR. 2016, Composting of Rumen Content Waste Using Anaerobic-Anoxic-Oxic (A2O) Methods. *Journal of Solid Waste Tecnology and Management*. 42 (2) : 98-106.
- Rejeki, Sri. 2015. *Sanitasi, Hygiene, dan K3 (Kesehatan & Keselamatan Kerja)*. Bandung: Rekayasa Sains
- Salim, E, 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Samadi, B. 2010. *Sukses beternak ayam ras petelur dan pedaging*. Jakarta: Pustaka Mina.
- Sanmorino, A., dan Isabella. 2017. Diagram Aliran Data dan Konsep Basis Data Sistem. *Jurnal Ilmiah Informatika Global*, 8(1), 1–6.

- Santoso, 2017. *Statistik Parametik*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum.
- Setiadi. 2012. *Konsep & penulisan dokumentasi asuhan keperawatan*, Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Situmorang, N. A., Mahfudz, L. D., dan Atmomarsono, U. 2013. Pengaruh Pemberian Tepung Rumput Laut (*Gracilaria verrucosa*) dalam Ransum terhadap Efisiensi Penggunaan Protein Ayam Broiler. *Animal Agricultural Journal*, 2(2), 49–56.
- SNI Standar Nasional Indonesia. 1999. *Syarat mendirikan rumah potong unggas (RPU).Keputusan Menteri Pertanian Republik Indonesia*. [SNI No. : 01-6-160-1999]. Jakarta.
- Subana, M., Sudrajat. 2012. *Dasar - Dasar Penelitian Ilmiah*, Bandung: Pustaka Setia.
- Sugiharto 2014. *Dasar-Dasar Pengelolaan Air Limbah*. Jakarta (ID). UI Press.
- Sugiyono, 2012. *Metode Penelitian Kualitatif dan R & B*. Bandung : Alfabeta.
- Suharto, 2011. *Limbah Kimia dalam Pencemaran Udara dan Air*. Penerbit Andi : Yogyakarta.
- Surono, I., Sudiby, A., & Waspodo, P., 2016. *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Yogyakarta : Deepublish.
- Tarntip. R., dan S, Thungkao. 2011. Isolation of Proteolytic, Lipolytic, and Bioemulsifying Bacteria for Improvement of the Aerobic Treatment of Poultry Processing Wastewater. *Afr. J. Microbiol. Res* 5 (2) : 30-35.
- Taufiqurrohmam M, Muhammad CSN, Sugiarto MD. 2014. *Entogpreneurship dengan memanfaatkan limbah RPA sebagai sumber utama pakan ternak*. Yogyakarta (ID): UGM.
- Undang-undang Nomor 32 Tahun 2009 tentang Perlindungan dan Pengelolaan Lingkungan Hidup.
- Weobong CAA, Adinyira EY. 2011. Operational impacts of Tamale abattoir on the environment. *J Publ Health Epidemiol*. 3(9):386-393.
- Wicaksono, B. 2011. Respon Ayam Broiler pada. Proses Transportasi dalam Krat dengan. Kepadatan Berbeda. *Skripsi*. Institut. Pertanian Bogor
- Wu YC *et al*. 2015. Association between air pollutants and dementia risk in elderly. *Alzheimer and Dementia: Diagnosis, Assessment and Disease Monitoring*. 1:220-228.
- Zulkifli. 2007. *Manajemen Sistem Informasi*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

WHO. 2019. Influenza (Avian and other zoonotic).
[https://www.who.int/newsroom/fact-sheets/detail/influenza-\(avian-and-other-zoonotic\)](https://www.who.int/newsroom/fact-sheets/detail/influenza-(avian-and-other-zoonotic)).

RIWAYAT HIDUP

A. Data Pribadi

1. Nama : Riska Aulia Putri
2. Jenis Kelamin : Perempuan
3. Tempat/Tanggal Lahir : Lhok Pange, 01 Agustus 1999
4. Agama : Islam
5. Alamat : Desa Lhok Pange Kecamatan Seunagan Timur
Kabupaten Nagan Raya
6. No. HP : 082268084339
7. Email : riskaauliaputri639@gmail.com

B. Riwayat Pendidikan

1. MIN : MIN Keude Neulop 2006-2011
2. MTsN : MTsN Jeoram 2011-2014
3. MAN : MAN Jeoram 2014-2017
4. Perguruan Tinggi : Universitas Teuku Umar, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Prodi Ilmu Kesehatan Masyarakat S1
2017-2022

LEMBARAN PERMOHONAN MENJADI INFORMAN

Kepada Yth,

Calon Responden Penelitian

Di Tempat

Dengan Hormat,

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Riska Aulia Putri

Nim : 1705902010089

Adalah mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar, yang akan mengadakan penelitian untuk menyelesaikan skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat. Adapun penelitian yang dimaksud berjudul Penelitian “Analisis Hygiene Dan Sanitasi Pengelolaan Limbah Pematangan Ayam Broiler Di Pasar Jeuram Kecamatan Seunagan Kabupaten Nagan Raya”.

Untuk maksud tersebut saya memerlukan data/informasi yang nyata dan akurat dari saudara. Saudara berhak untuk berpartisipasi atau tidak. Bila saudara setuju terlibat dalam penelitian ini, mohon menandatangani menjadi responden pada lembar yang telah disediakan dan mohon menjawab pertanyaan dengan sejujurnya. Penelitian ini tidak menimbulkan kerugian pada saudara dan kerahasiaan informasi yang diberikan akan dijaga dan hanya akan digunakan untuk kepentingan penelitian.

Atas kesediaan dan partisipasi saudara sangat saya harapkan dan atas perhatian dan bantuannya saya ucapkan terima kasih.

Meulaboh, 20 April 2022

Hormat Saya,

Riska Aulia Putri

LEMBARAN PERSETUJUAN MENJADI INFORMAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini, menyatakan bahwa bersedia untuk berpartisipasi dalam penelitian yang dilakukan oleh mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar yang bernama RISK A AULIA PUTRI, yang berjudul “Analisis Hygiene dan Sanitasi Pengelolaan Limbah Pematangan Ayam Broiler di Pasar Jeuram Kecamatan Seunagan Kabupaten Nagan Raya”.

Saya mengetahui informasi yang saya berikan ini sangat besar manfaatnya bagi peningkatan dan pengembangan bidang kesehatan masyarakat di masa yang akan datang. Saya menyadari dan mengerti bahwa penelitian ini tidak membawa dampak apapun bagi diri saya sehingga saya dengan sukarela dan tanpa rasa terpaksa bersedia membantu penelitian ini.

Demikian persetujuan ini saya buat dengan sejujur-jujurnya tanpa paksaan dari pihak manapun dan agar dapat dipergunakan seperlunya.

Meulaboh, 20 April 2022

Informan

**PEDOMAN WAWANCARA
HYGIENE DAN SANITASI PENGELOLAAN LIMBAH PEMOTONGAN
AYAM BROILER DI PASAR JEURAM KECAMATAN SEUNAGAN**

Informan Utama (IU)

Nama :
Umur : Tahun
Pendidikan :
Alamat:

1. Hygiene

- a. Apakah hygiene yang diterapkan sesuai dengan persyaratan Permenkes RI Nomor 1096/Menkes/V/2011 tentang personal hygiene khususnya kebersihan diri bagi pekerja dan pemilik usaha ini?
- b. Alat Pelindung Diri (APD) apa saja yang digunakan di rumah pemotongan ayam broiler pada saat bekerja?
- c. Apakah setiap pekerja rumah pemotongan ayam broiler memeriksa kesehatannya?

2. Sanitasi

- a. Bagaimana kondisi sanitasi lingkungan pemotongan ayam broiler di pasar jeuram?
- b. Bagaimana jika sanitasi lingkungan pemotongan ayam broiler di pasar jeuram tidak memenuhi syarat kesehatan?
- c. Apakah peralatan yang digunakan sesuai syarat? Jenis peralatan apa saja yang digunakan?

3. Pengelolaan Limbah

- a. Ke mana limbah dibuang?
- b. Jenis limbah apa saja yang dihasilkan pada proses pemotongan ayam broiler di pasar jeuram?
- c. Bagaimana proses pengelolaan dan pengolahan limbah pemotongan ayam broiler yang dihasilkan?
- d. Bagaimana kondisi saluran pembuangan air limbah? Apakah kedap air atau tertutup

- e. Berapa kali sehari limbah dibersihkan?
- f. Di mana tempat pembuangan akhir limbah?

Informan Trigulasi (IT)

1. Hygiene

- a. Riwayat penyakit apa saja yang anda miliki selama ini?
- b. Menurut anda memeriksa kesehatan minimal 1 bulan sekali perlu dilakukan, dan apakah anda melakukannya?
- c. Saat anda bekerja apakah menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) sesuai dengan prosedur yang ada? Jika ada, APD apa saja yang anda pakai saat bekerja?
- d. Pakaian apa yang anda gunakan pada saat bekerja?
- e. Setelah selesai bekerja apa anda ada menggantikan pakaian lainnya?
- f. Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda celemek pada saat bekerja, jika ada apa fungsi celemek tersebut menurut anda?
- g. Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda menggunakan sepatu boot pada saat bekerja, jika ada apa fungsi sepatu boot tersebut?
- h. Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda menggunakan masker pada saat bekerja, jika ada apa fungsi masker tersebut?
- i. Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda menggunakan penutup kepala pada saat bekerja, jika ada apa fungsi penutup kepala tersebut?
- j. Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda menggunakan perlengkapan lain (selain pakaian khusus, celemek, sepatu boot, masker, dan penutup kepala) pada saat bekerja, tolong anda jelaskan apa saja yang anda gunakan dan apa saja fungsi penggunaan tersebut?

2. Sanitasi

- a. Bagaimana kondisi sanitasi lingkungan pemotongan ayam broiler di pasar jeuram?
- b. Bagaimana jika sanitasi lingkungan pemotongan ayam broiler di pasar jeuram tidak memenuhi syarat kesehatan?
- c. Dari mana sumber air yang digunakan?

- d. Apakah anda memiliki penyediaan air bersih yang cukup
- e. Bagaimana kondisi lantai apakah kedap air, licin dan berlubang?

3. Pengelolaan Limbah

- a. Ke mana limbah dibuang?
- b. Jenis limbah apa saja yang dihasilkan pada proses pemotongan ayam broiler di pasar jeuram?
- c. Bagaimana proses pengelolaan dan pengolahan limbah pemotongan ayam broiler yang dihasilkan?
- d. Bagaimana kondisi saluran pembuangan air limbah? Apakah kedap air atau tertutup
- e. Berapa kali sehari limbah dibersihkan?

Informan Pendukung (IP)

- a. Apakah keberadaan rumah pemotongan ayam broiler menguntungkan masyarakat sekitar?
- b. Apa pendapat anda tentang rumah pemotongan ayam broiler yang berada di lingkungan anda?
- c. Apakah ada dampak negatif dan positif rumah pemotongan ayam broiler bagi masyarakat?

DOKUMENTASI PENELITIAN



Informan utama (IU1)



Informan utama (IU2)



Informan utama (IU3)



Informan utama (IU4)



Informan utama (IU5)



Informan Trigulasi (IT1)



Informan Trigulasi (IT2)



Informan Trigulasi (IT3)



Informan Trigulasi (IT4)



Informan Trigulasi (IT5)

TRANSKRIP WAWANCARA

Pertanyaan	Jawaban
Informan Utama 1	
1. Hygiene	
a. Apakah hygiene yang diterapkan sudah sesuai dengan persyaratan?	Belum sepenuhnya, karena yang terlihat masih banyak limbah ayam disini
b. Alat pelindung diri apa saja yang digunakan di tempat pemotongan ayam broiler pada saat bekerja?	Biasanya saya disini hanya menggunakan celemek, sepatu boot saja
c. Apakah setiap pekerja tempat pemotongan ayam broiler memeriksa kesehatannya?	Ada, biasanya 1 bulan sekali saya periksa kesehatan
2. Sanitasi	
a. Bagaimana kondisi sanitasi lingkungan tempat pemotongan ayam broiler di pasar Jeuram?	Ya kondisi lantainya licin, terus berlubang didalam lubang itu terdapat air yang tidak bias mengalir lagi, tapi Alhamdulillah walaupun licin dan berlubang saya tetap berhati-hati agar tidak jatuh ke lantai
b. Apakah peralatan yang digunakan sesuai dengan syarat? Jenis peralatan apa saja yang digunakan?	Iya, peralatan yang digunakan disini biasanya pisau potong untuk memotong daging ayam, drum air panas untuk memasukkan ayam yang sudah dipotong dan drum alat pencabut bulu ayam
3. Pengelolaan limbah	
a. Kemana limbah dibuang?	Limbahnya langsung dibuang ke sungai
b. Jenis limbah apa saja yang dihasilkan pada proses pemotongan ayam broiler di pasar Jeuram?	Ada limbah padat itu setau saya berupa bulu ayam dan limbah cairnya itu berupa air dari sisa pemotongan ayam dan air hasil dari pembersihan ayam
c. Bagaimana proses pengelolaan dan pengolahan limbah pemotongan ayam broiler yang dihasilkan?	Setahu saya mulai dari proses pemotongan ayam sampai pembersihan ayam yang

	sudah dipotong semuanya dibuang ke aliran sungai
d. Bagaimana kondisi saluran pembuangan air limbah? Apakah kedap air atau tertutup	Kondisi saluran pembuangan limbahnya disini kedap air tidak tertutup karna kalau kedap air jika ada bulu-bulu ayam yang tersumbat bisa dibersihkan dengan mudah disiram dengan air
e. Berapa kali sehari limbah dibersihkan?	Sehari sekali dibersihkan
f. Dimana tempat pembuangan akhir limbah?	Pembuangan akhir air limbahnya ke sungai terdekat
g. Bagaimana jika limbah tidak dikelola dengan baik?	Limbah akan menimbulkan bau
Informan Utama 2	
5. Hygiene	
a. Apakah hygiene yang diterapkan sudah sesuai dengan persyaratan?	menurut saya sudah sesuai. Karena sudah ada tong sampah disini
b. Alat pelindung diri apa saja yang digunakan di tempat pemotongan ayam broiler pada saat bekerja?	Biasanya saya disini hanya pakai celemek dan sepatu boot saja kalau saya sedang bekerja.
c. Apakah setiap pekerja tempat pemotongan ayam broiler memeriksa kesehatannya?	Tidak ada. Karena tidak merasa ada sakit selama ini
6. Sanitasi	
a. Bagaimana kondisi sanitasi lingkungan tempat pemotongan ayam broiler di pasar Jeuram?	Kondisi lantainya berair.
b. Apakah peralatan yang digunakan sesuai dengan syarat? Jenis peralatan apa saja yang digunakan?	Iya alat yang digunakan kalau lagi bekerja itu pisau potong ayam, drum air panas, dan alat pencabut bulu ayam
7. Pengelolaan limbah	
a. Kemana limbah dibuang?	Ke parit. Yang ada di sekitar sini.
b. Jenis limbah apa saja yang dihasilkan pada proses pemotongan ayam broiler di pasar Jeuram?	Ada limbah berupa bulu ayam terus air hasil dari proses pembersihan ayam.
c. Bagaimana proses pengelolaan dan pengolahan limbah pemotongan ayam broiler yang dihasilkan?	Limbahnya di kumpulkan terlebih dahulu kemudian

	baru dibuang ke sungai.
d. Bagaimana kondisi saluran pembuangan air limbah? Apakah kedap air atau tertutup	Kondisi pembuangan air limbahnya kedap air.
e. Berapa kali sehari limbah dibersihkan?	Sehari sekali. Setiap hari siap bekerja langsung di bersihkan
f. Dimana tempat pembuangan akhir limbah?	Ya di sungai. yang ada di sekitar tempat pemotongan ayam
Informan Utama 3	
1. Hygiene	
a. Apakah hygiene yang diterapkan sudah sesuai dengan persyaratan?	kalau menurut saya itu sudah sesuai. Karena limbah ayam itu di kumpulkan
b. Alat pelindung diri apa saja yang digunakan di tempat pemotongan ayam broiler pada saat bekerja?	Biasanya disini hanya menggunakan sepatu boot saja.
c. Apakah setiap pekerja tempat pemotongan ayam broiler memeriksa kesehatannya?	saya rasa tidak ada, karena tidak ada penyakit selama ini
2. Sanitasi	
a. Bagaimana kondisi sanitasi lingkungan tempat pemotongan ayam broiler di pasar Jeuram?	Disini lantainya berair karena banyak air yang di perlukan mulai dari pembersihan ayam teru pembersihan lantai juga.
b. Apakah peralatan yang digunakan sesuai dengan syarat? Jenis peralatan apa saja yang digunakan?	Iya, alat yang digunakan disini hanya pisau potong ayam dan pisau untuk memotong daging ayam, terus ada drum air panas untuk memasukkan ayam yang sudah di potong agar waktu proses pencabutan bulunya mudah terus ada juga alat cabut bulu
3. Pengelolaan limbah	
a. Kemana limbah dibuang?	Ya ke parit. Yang ada di sekitar sini
b. Jenis limbah apa saja yang dihasilkan pada proses pemotongan ayam broiler di pasar Jeuram?	Jenis limbahnya itu ada bulu ayam, sisa usus ayam yang tidak digunakan lagi, dan air dari sisa pembersihan ayam.

c. Bagaimana proses pengelolaan dan pengolahan limbah pemotongan ayam broiler yang dihasilkan?	Kalau disini limbahnya di kumpulkan terlebih dahulu semuanya, setelah itu baru dibuang ke sungai.
d. Bagaimana kondisi saluran pembuangan air limbah? Apakah ke air atau tertutup	Pembuangan limbahnya yang berair.
e. Berapa kali sehari limbah dibersihkan?	Ya setiap hari dibersihkan.
f. Dimana tempat pembuangan akhir limbah?	Ke sungai yang ada di sekitar tempat pemotongan ayam
Informan Utama 4	
1. Hygiene	
a. Apakah hygiene yang diterapkan sudah sesuai dengan persyaratan?	kalau masalah itu saya kurang tahu sudah sesuai apa tidak, saya rasa kalau menurut saya belum sepenuhnya.
b. Alat pelindung diri apa saja yang digunakan di tempat pemotongan ayam broiler pada saat bekerja?	Saya kalau lagi bekerja hanya pakai sepatu boot saja.
c. Apakah setiap pekerja tempat pemotongan ayam broiler memeriksa kesehatannya?	tidak ada karena merasa tidak ada penyakit selama ini, tidak ada keluhan
2. Sanitasi	
a. Bagaimana kondisi sanitasi lingkungan tempat pemotongan ayam broiler di pasar Jeuram?	Lantainya disini agak licin, terus ada juga sedikit berlubang, berair lagi. Ya dimaklumi juga disinikan tempat jual ayam potong terus bau lagi kan.
b. Apakah peralatan yang digunakan sesuai dengan syarat? Jenis peralatan apa saja yang digunakan?	Ya alatnya cukup sederhana hanya di perlukan pisau pemotong ayam saja, itu pisau terus alat pencabut bulu ayam, dan ayam yang sudah di potong itu kemudian di masukkan ke dalam air panas agar nantinya bulunya mudah di cabut di mesin cabut bulu ayam
3. Pengelolaan limbah	
a. Kemana limbah dibuang?	Ke sungai. yang ada di sekitar tempat

	pemotongan ayam
b. Jenis limbah apa saja yang dihasilkan pada proses pemotongan ayam broiler di pasar Jeuram?	Setahu saya kalau limbahnya itu berupa bulu-bulu ayam, sisa-sisa usus ayam yang tidak bisa di ambil lagi, terus juga air yang di buang waktu lagi bersihin ayam yang sudah di potong.
c. Bagaimana proses pengelolaan dan pengolahan limbah pemotongan ayam broiler yang dihasilkan?	Di proses dari limbah ayam potong itu semuanya di buang ke sungai.
d. Bagaimana kondisi saluran pembuangan air limbah? Apakah kedap air atau tertutup	Pembuangan limbahnya disini terbuka.
e. Berapa kali sehari limbah dibersihkan?	Sehari sekali. Setiap siap bekerja langsung di bersihkan
f. Dimana tempat pembuangan akhir limbah?	Ke sungai yang ada di sekitar tempat pemotongan ayam
Informan Utama 5	
1. Hygiene	
a. Apakah hygiene yang diterapkan sudah sesuai dengan persyaratan?	iya, setahu saya itu sudah sesuai dengan syaratnya.
b. Alat pelindung diri apa saja yang digunakan di tempat pemotongan ayam broiler pada saat bekerja?	Hanya pakai celemek saja itupun saya pakai kalau lagi bekerja.
c. Apakah setiap pekerja tempat pemotongan ayam broiler memeriksa kesehatannya?	Tidak ada tidak ada karena merasa tidak ada penyakit selama ini, tidak ada keluhan
2. Sanitasi	
a. Bagaimana kondisi sanitasi lingkungan tempat pemotongan ayam broiler di pasar Jeuram?	iya kondisi lantai disini itu berair.
b. Apakah peralatan yang digunakan sesuai dengan syarat? Jenis peralatan apa saja yang digunakan?	Iya alatnya pisau, drum air panas terus alat pencabut bulu
3. Pengelolaan limbah	
a. Kemana limbah dibuang?	Ke sungai.
b. Jenis limbah apa saja yang dihasilkan pada proses pemotongan ayam broiler di pasar Jeuram?	Yang saya tahu itu limbah dari bulu-bulu ayam saja. semua limbahnya
c. Bagaimana proses pengelolaan dan pengolahan limbah pemotongan ayam broiler yang dihasilkan?	disini saya buang langsung esungai.

d. Bagaimana kondisi saluran pembuangan air limbah? Apakah kedap air atau tertutup	Saluran pembuangan air limbahnya itu kedap air ya terbuka.
e. Berapa kali sehari limbah dibersihkan?	Limbahnya itu setiap hari di bersihkan.
f. Dimana tempat pembuangan akhir limbah?	Ke sungai yang ada di sekitar tempat pemotongan ayam
Informan Trigulasi (IT1)	
1. Hygiene	
a. Riwayat penyakit apa saja yang anda miliki selama ini?	kalau sekarang ini penyakit yang saya miliki itu penyakit DM.
b. Menurut anda memeriksa kesehatan minimal 1 bulan sekali perlu dilakukan, dan apakah anda melakukannya?	Kalau menurut saya perlu apalagi kalau sekarang ini saya kena penyakit DM, ya pastinya tetap sebulan sekali saya cek DM nya apakah DM nya baik ataupun DM nya turun tentunya sebulan sekali saya harus cek kedokter.
c. Saat anda bekerja apakah menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) sesuai dengan prosedur yang ada? Jika ada, APD apa saja yang anda pakai saat bekerja?	Setahu saya belum seenuhnya. Yang jelas saya disini, pada saat bekerja hanya memakai celemek dan sepatu boot saja yang lainnya tidak ada.
d. Pakaian apa yang anda gunakan pada saat bekerja?	Pakaian yang ada di tubuh saya, tidak ada pakaian khusus.
e. Setelah selesai bekerja apa anda ada menggantikan pakaian lainnya?	Tidak ada. Karena lngsung pulang kerumah, jadi tidak perlu diganti
f. Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda celemek pada saat bekerja, jika ada apa fungsi celemek tersebut menurut anda?	Iya ada, setahu saya fungsinya itu agar tidak kena percikan darah ayam di saat saya bekerja mulai dari proses pemotongan saya sampai selesai..
g. Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda menggunakan sepatu boot pada saat bekerja, jika ada apa fungsi sepatu boot tersebut?	iya ada fungsi itu untuk melindungi kaki saya.

h. Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda menggunakan masker pada saat bekerja, jika ada apa fungsi masker tersebut?	Tidak ada, karena kalau saat saya bekerja itu saya tida pakai masker.
i. Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda menggunakan penutup kepala pada saat bekerja, jika ada apa fungsi penutup kepala tersebut?	Tidak ada juga. Karena kalau pake penutup kepala panas
j. Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda menggunakan perlengkapan lain (selain pakaian khusus, celemek, sepatu boot, masker, dan penutup kepala) pada saat bekerja, tolong anda jelaskan apa saja yang anda gunakan dan apa saja fungsi penggunaan tersebut?	Ya seperti yang sudah saya bilang tadi, saya Cuma pakai celemek dan sepatu boot
2. Sanitasi	
a. Bagaimana kondisi sanitasi lingkungan tempat pemotongan ayam broiler di pasar jeuram?	Kondisinya kedap air, lantainya licin dan berlubang
b. Dari mana sumber air yang digunakan?	Sumber airnya dari sumur bor
c. Apakah anda memiliki penyediaan air yang cukup?	Iya cukup. Dari sumur bor yang ada disini. Iyu yang kami pakai
d. Bagaimana kondisi lantai apakah kedap air, licin dan berlubang?	Iya kedap air karena terbuat dari coran semen yang lumayan licin
3. Pengelolaan limbah	
a. Kemana limbah dibuang?	Limbah dibuang ke sungai
b. Jenis limbah apa saja yang dihasilkan pada proses pemotongan ayam broiler di pasar jeuram	Limbahnya berupa bulu ayam, air sisa pemotongan dan air sisa dari pembersihan ayam
c. Bagaimana proses pengelolaan dan pengolahan limbah pemotongan ayam broiler yang dihasilkan?	Prosesnya pengelolaan limbahnya biasanya langsung dibuang ke parit yang berada disamping tempat pemotongan ayam
d. Bagaimana kondisi saluran pembuangan air limbah? Apakah kedap air atau tertutup	Kondisi saluran pembuangannya kedap air

Informan Trigulasi (IT2)	
1. Hygiene	
c. Riwayat penyakit apa saja yang anda miliki selama ini?	saya rasa tidak ada penyakit.
d. Menurut anda memeriksa kesehatan minimal 1 bulan sekali perlu dilakukan, dan apakah anda melakukannya?	Saya tidak melakukannya, karena saya tidak memiliki penyakit.
e. Saat anda bekerja apakah menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) sesuai dengan prosedur yang ada? Jika ada, APD apa saja yang anda pakai saat bekerja?	Saya kurang tahu, tapi kalau disaat saya bekerja Cuma pakai sepatu boot saja. .
f. Pakaian apa yang anda gunakan pada saat bekerja?	tidak ada pakaian khusus, Cuma pakaian yang saya pakai sekarang ini.
g. Setelah selesai bekerja apa anda ada menggantikan pakaian lainnya?	Tidak ada, kalau sudah selesai bekerja saya langsung pulang ke rumah
h. Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda celemek pada saat bekerja, jika ada apa fungsi celemek tersebut menurut anda?	Tidak ada, setahu saya untuk menghindari diri dari percikan darah ayam.
i. Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda menggunakan sepatu boot pada saat bekerja, jika ada apa fungsi sepatu boot tersebut?	Tidak ada, setahu saya untuk melindungi kaki apalagi disini lantainya licin terus berair lagi.
j. Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda menggunakan masker pada saat bekerja, jika ada apa fungsi masker tersebut?	Saya tidak ada pakai masker.
k. Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda menggunakan penutup kepala pada saat bekerja, jika ada apa fungsi penutup kepala tersebut?	Apalagi penutup kepala, saya juga tidak pakai kalau bekerja. Saya
l. Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda menggunakan perlengkapan lain (selain pakaian khusus, celemek, sepatu boot, masker, dan penutup kepala) pada saat bekerja, tolong anda jelaskan apa saja yang anda gunakan dan apa saja fungsi penggunaan tersebut?	Cuma pakai sepatu boot saja. Ya fungsinya seperti saya bilang tadi untuk melindungi kaki

2. Sanitasi	
a. Bagaimana kondisi sanitasi lingkungan tempat pemotongan ayam broiler di pasar jeuram?	Kondisi lantainya licin, kedap air dan berlubang
b. Dari mana sumber air yang digunakan?	Dari sumur bor
c. Apakah anda memiliki penyediaan air yang cukup?	Iya cukup. Dari sumur bor yang ada disini. Iyu yang kami pakai
d. Bagaimana kondisi lantai apakah kedap air, licin dan berlubang?	Iya kedap air karena terbuat dari coran semen yang lumayan licin
3. Pengelolaan limbah	
a. Kemana limbah dibuang?	Limbah dibuang ke sungai yang berada di belakang
b. Jenis limbah apa saja yang dihasilkan pada proses pemotongan ayam broiler di pasar Jeuram	Limbahnya berupa bulu ayam, dan sisa air dari proses pemotongan ayam
c. Bagaimana proses pengelolaan dan pengolahan limbah pemotongan ayam broiler yang dihasilkan?	Biasanya disini semua limbah hasil dari proses pemotongan ayam baik itu berupa bulu ayam usus yang tidak bisa digunakan lagi langsung saya buang ke aliran sungai yang berada di belakang
d. Bagaimana kondisi saluran pembuangan air limbah? Apakah kedap air atau tertutup	kondisi saluran air limbahnya kedap air dan mudah di bersihkan
Informan Trigulasi (IT3)	
1. Hygiene	
a. Riwayat penyakit apa saja yang anda miliki selama ini?	kalau selama ini saya tidak ada penyakit.
b. Menurut anda memeriksa kesehatan minimal 1 bulan sekali perlu dilakukan, dan apakah anda melakukannya?	Kalau tidak ada penakit ya saya tidak periksa ke sehatan.
c. Saat anda bekerja apakah menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) sesuai dengan prosedur yang ada? Jika ada, APD apa saja yang anda pakai saat bekeja?	Setahu saya belum kayaknya.
d. Pakaian apa yang anda gunakan pada saat bekerja?	Tapi kalau lagi bekerja saya Cuma pakai sepatu boot saja dan celemek.
e. Setelah selesai bekerja apa anda ada menggantikan	Ya pakaian ditubuh saya ini. Tidak ada ganti

pakaian lainnya?	pakaian lagi
f. Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda celemek pada saat bekerja, jika ada apa fungsi celemek tersebut menurut anda?	. Ya ada untuk melindungi pakaian.
g. Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda menggunakan sepatu boot pada saat bekerja, jika ada apa fungsi sepatu boot tersebut?	Ya ada juga untuk melindungi kaki.
h. Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda menggunakan masker pada saat bekerja, jika ada apa fungsi masker tersebut?	Kalau lagi bekerja saya tidak pakai masker.
i. Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda menggunakan penutup kepala pada saat bekerja, jika ada apa fungsi penutup kepala tersebut?	Dan penutup kepala saya juga tidak pakai.
j. Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda menggunakan perlengkapan lain (selain pakaian khusus, celemek, sepatu boot, masker, dan penutup kepala) pada saat bekerja, tolong anda jelaskan apa saja yang anda gunakan dan apa saja fungsi penggunaan tersebut?	Saya Cuma pakai sepatu boot dan celemek. Gunanya untuk melindungi tubuh saya
2. Sanitasi	
a. Bagaimana kondisi sanitasi lingkungan tempat pemotongan ayam broiler di pasar Jeuram?	Lantainya di sini licin dan kotor . Iya cukup.
b. Dari mana sumber air yang digunakan?	Saya ambir air nya ya dari sumur bor.
c. Apakah anda memiliki penyediaan air yang cukup?	Iya cukup. Dari sumur bor yang ada disini. Iyu yang kami pakai
d. Bagaimana kondisi lantai apakah kedap air, licin dan berlubang?	Iya kedap air karena terbuat dari coran semen yang lumayan licin
3. Pengelolaan limbah	
a. Kemana limbah dibuang?	Di buang kesungai yang berada dibelakang.
b. Jenis limbah apa saja yang dihasilkan pada proses pemotongan ayam broiler di pasar Jeuram?	Limbahnya berupa bulu ayam, usus ayam.
c. Bagaimana proses pengelolaan dan pengolahan limbah pemotongan ayam broiler yang dihasilkan?	Disini semua limbah nya dibuang kesungai baik itu berupa bulu ayam, usus

	ayam dan sejenis lainnya yang tidak bisa digunakan lagi langsung saya buang ke sungai
d. Bagaimana kondisi saluran pembuangan air limbah? Apakah kedap air atau tertutup	Iya kedap air dan tertutup
Informan Trigulasi (IT4)	
1. Hygiene	
a. Riwayat penyakit apa saja yang anda miliki selama ini?	kalau saya selama ini alhamdulillah tidak memiliki penyakit.
b. Menurut anda memeriksa kesehatan minimal 1 bulan sekali perlu dilakukan, dan apakah anda melakukannya?	Kalau menurut saya perlu di cek kesehatan kalau keadaan tubuh kurang sehat, saya sekaranag ini alhamdulillah sehat.
c. Saat anda bekerja apakah menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) sesuai dengan prosedur yang ada? Jika ada, APD apa saja yang anda pakai saat bekeja?	Kurang tahu saya, kalau disini saya Cuma pakai sepatu boot, itupun kalau saya lagi bekerja kalau tidak bekerja saya lepas lagi.
d. Pakaian apa yang anda gunakan pada saat bekerja?	Baju yang ada di tubuh saya saat ini.
e. Setelah selesai bekerja apa anda ada menggantikan pakaian lainnya?	Tidak ada. Karena ansgung pula dan bersih-bersih
f. Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda celemek pada saat bekerja, jika ada apa fungsi celemek tersebut menurut anda?	Tidak ada.karena tidak tebiasa, jadi riish jika dipakai
g. Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda menggunakan sepatu boot pada saat bekerja, jika ada apa fungsi sepau bot tersebut?	Iya ada.
h. Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda menggunakan masker pada saat bekerja, jika ada apa fungsi masker tersebut?	Tidak pakai masker saya kalau lagi bekerja.
i. Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda menggunakan penutup kepala pada saat bekerja, jika ada apa fungsi penutup kepala tersebut?	Penutup kepala saya juga tidak pakai.
j. Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda menggunakan perlengkapan lain (selain pakaian khusus, celemek, sepatu boot, masker, dan	Cuma sepatu boot

penutup kepala) pada saat bekerja, tolong anda jelaskan apa saja yang anda gunakan dan apa saja fungsi penggunaan tersebut?	
2. Sanitasi	
a. Bagaimana kondisi sanitasi lingkungan tempat pemotongan ayam broiler di pasar Jeuram?	Kondisi lantainya kedap air, berlubang dan licin
b. Dari mana sumber air yang digunakan?	Iya sangat cukup karna sumber airnya dari sumur bor
c. Apakah anda memiliki penyediaan air yang cukup?	Iya cukup. Dari sumur bor yang ada disini. Iyu yang kami pakai
d. Bagaimana kondisi lantai apakah kedap air, licin dan berlubang?	Iya kedap air karena terbuat dari coran semen yang lumayan licin
3. Pengelolaan limbah	
a. Kemana limbah dibuang?	Ya dibuang ke sungai
b. Jenis limbah apa saja yang dihasilkan pada proses pemotongan ayam broiler di pasar Jeuram?	Limbah nya itu berupa bulu ayam, air yg digunakan dari proses pencelupan ayam ke dalam air panas, sampai dengan pencabutan bulu ayam itu memerlukan air
c. Bagaimana proses pengelolaan dan pengolahan limbah pemotongan ayam broiler yang dihasilkan?	Biasanya yang saya lakukan di sini limbah yang berupa bulu ayam dikumpulkan terlebih dahulu dan saya masukkan bulu ayam nya ke dalam tong sampah kemudian baru di buang ke aliran sungai terus air yang saya gunakan dan tidak terpakai lagi langsung saya buang juga ke sungai
d. Bagaimana kondisi saluran pembuangan air limbah? Apakah kedap air atau tertutup	Di sini saluran pembuangan limbahnya kedap air
Informan Trigulasi (IT5)	
1. Hygiene	
a. Riwayat penyakit apa saja yang anda miliki selama ini?	tidak ada. Karena tidak merasa ada keluhan sama sekali
b. Menurut anda memeriksa kesehatan minimal 1 bulan sekali perlu dilakukan, dan apakah anda	Saya rasa tidak perlu karena alhamdulillah selama bekerja disini

melakukannya?	saya sehat-sehat saja, Cuma kalau misalnya demam baru saya ke dokter.
c. Saat anda bekerja apakah menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) sesuai dengan prosedur yang ada? Jika ada, APD apa saja yang anda pakai saat bekerja?	Saya kurang tahu, tetapi belum kayaknya ya, kalau lagi bekerja saya Cuma pakai celemek saja.
d. Pakaian apa yang anda gunakan pada saat bekerja?	Cuma pakaian biasa yang saya pakai ini.
e. Setelah selesai bekerja apa anda ada menggantikan pakaian lainnya?	Tidak ada.
f. Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda celemek pada saat bekerja, jika ada apa fungsi celemek tersebut menurut anda?	Iya ada, saya rasa fungsinya itu menurut saya biar tidak terkena darah ataupun air di baju saya ini.
g. Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda menggunakan sepatu boot pada saat bekerja, jika ada apa fungsi sepatu boot tersebut?	Tidak ada. Karena saya tidak terbiasa jadi risih kalau dipakai
h. Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda menggunakan masker pada saat bekerja, jika ada apa fungsi masker tersebut?	Saya juga tidak pakai masker. Karena tidak terbiasa jadi susah bernafas
i. Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda menggunakan penutup kepala pada saat bekerja, jika ada apa fungsi penutup kepala tersebut?	Tidak pakai juga. Karena tidak suka dan tidak nyaman bekerja kalau di pakai
j. Saat anda melakukan pemotongan ayam apakah anda menggunakan perlengkapan lain (selain pakaian khusus, celemek, sepatu boot, masker, dan penutup kepala) pada saat bekerja, tolong anda jelaskan apa saja yang anda gunakan dan apa saja fungsi penggunaan tersebut?	Seperti yang saya katakan, saya kalau lagi proses potong ayam Cuma pakai celemek saja
2. Sanitasi	
a. Bagaimana kondisi sanitasi lingkungan tempat pemotongan ayam broiler di pasar Jeuram?	Kondisi lantainya kotor dan licin
b. Dari mana sumber air yang digunakan?	sangat cukup karna sumber air nya dari sumur bor
c. Apakah anda memiliki penyediaan air yang cukup?	Iya cukup. Dari sumur

	bor yang ada disini. Iyu yang kami pakai
d. Bagaimana kondisi lantai apakah kedap air, licin dan berlubang?	Iya kedap air karena terbuat dari coran semen yang lumayan licin
3. Pengelolaan limbah	
a. Kemana limbah dibuang?	Sungai yang ada di sekitar tempat pemotongan ayam
b. Jenis limbah apa saja yang dihasilkan pada proses pemotongan ayam broiler di pasar Jeuram?	Limbah nya berupa cair dan padat, limbah cairnya itu setau saya berupa air hasil dari proses pemotongan ayam dari mulai proses pencelupan ayam, proses pencabutan bulu ayam tertentu nya memerlukan air jadi yang sudah tidak digunakan lagi saya buang ke sungai terus limbah yang padatnya itu setau saya berupa bulu ayam
c. Bagaimana proses pengelolaan dan pengolahan limbah pemotongan ayam broiler yang dihasilkan?	Kalau disini biasanya jenis limbah yang berupa bulu ayam di kumpulkan terlebih dahulu di tong sampah kemudian baru dibuang ke aliran sungai terus air hasil dari proses pemotongan ayam juga saya langsung buang ke sungai
d. Bagaimana kondisi saluran pembuangan air limbah? Apakah kedap air atau tertutup	Saluran pembuangan limbah di sini ya kedap air tidak tertutup
Informan Pendukung (IP1)	
a. Apakah keberadaan tempat pemotongan ayam broiler menguntungkan masyarakat sekitar?	Iya dapat menambah pendapatan masyarakat dengan membuka usaha
b. Apa pendapat anda tentang tempat pemotongan ayam broiler yang berada di lingkungan anda?	Sangat menguntungkan apalagi dekat rumah
c. Apakah ada dampak negatif dan positif tempat pemotongan ayam broiler bagi masyarakat?	Ada dampaknya yang saya lihat di tempat pemotongan ayam dapat menimbulkan bau,

	limbah bulu ayam dibiarkan di tong sampah apabila sudah penuh baru di buang ke sungai.
Informan Pendukung (IP2)	
a. Apakah keberadaan tempat pemotongan ayam broiler menguntungkan masyarakat sekitar?	Iya, masyarakat seitar dapat membuka usaha dan menambah Pendapatan
b. Apa pendapat anda tentang tempat pemotongan ayam broiler yang berada dilingkungan anda?	Kalau menurut saya, sangat beruntung terutama kalau perlu ayam saya tidak jauh-jauh pergi ke tempat lain karena tempat pemotongan ayamnya dekat
c. Apakah ada dampak negatif dan positif tempat pemotongan ayam broiler bagi masyarakat?	Ada biasanya tercium bau kotoran ayam, sungainya jadi tercemar karna semua limbah ayam dibuang kesungai, dan semua limbahnya di buang ke sungai begitu saja dampak lainnya tempat pemotongan ayam dekat.
Informan Pendukung (IP3)	
a. Apakah keberadaan tempat pemotongan ayam broiler menguntungkan masyarakat sekitar?	Iya sangat baik
b. Apa pendapat anda tentang tempat pemotongan ayam broiler yang berada dilingkungan anda?	Pendapat saya sangat beruntung tempat pemotongan ayamnya tidak jauh
c. Apakah ada dampak negatif dan positif tempat pemotongan ayam broiler bagi masyarakat?	Ada dampaknya semua limbah ayam dibuang ke sungai terus tercium bau yang tidak enak. Dampak baiknya itu tempat penjualan ayamnya dekat



KEMENTERIAN PENDIDIKAN KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS TEUKU UMAR
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
MEULABOH-ACEH BARAT 23615, PO BOX 59
Laman : www.utu.ac.id, email: utu_fkmm@utu.ac.id

Alue Peunyareng, 16 Maret 2022

Nomor : 323/UN59.2/LT/2022
Hal : *Permohonan Izin Penelitian*

Kepada Yth,
Pengurus Pasar Jeuram
Kecamatan Seunagan
Kabupaten Nagan Raya
di-

Jeuram

1. Wakil Dekan I Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar dengan ini memohon kepada Bapak/Ibu Pengurus Pasar Jeuram berkenan kiranya memberikan data untuk Penelitian di Pasar Jeuram, sebagai bahan acuan untuk pembuatan skripsi kepada mahasiswa(i) tersebut di bawah ini:

NO	NAMA MAHASISWA	NIM	SEMESTER	PRODI
1.	Riska Aulia Putri	1705902010089	X	Kesehatan Masyarakat

Dengan Judul : Hygiene dan Sanitasi Pengelolaan Limbah Pematangan Ayam Broiler di Pasar Jeuram Kecamatan Seunagan Kabupaten Nagan Raya.

2. Demikian kami sampaikan atas perkenan dan kerja samanya kami ucapkan terima kasih.

Wakil Dekan I,

Safrizal, SKM, M. Kes
NIDN 0023048902



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS TEUKU UMAR
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
MEULABOH-ACEH BARAT 23615, PO BOX 59
Laman : www.utu.ac.id email@utu.ac.id fkcm@utu.ac.id

Alue Peunyareng, 16 November 2020

Nomor : 678/UN59.2/LT/2020
Lamp : -
Hal : *Permohonan Izin Pengambilan Data Awal*

Kepada Yth,
Kepala Dinas Pertanian dan Peternakan
Kabupaten Nagan Raya
Di-

Tempat

Assalamu'alaikum Wr Wb

Dengan Hormat,

1. Wakil Dekan I Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar, dengan ini mengharapkan kepada Bapak/Ibu agar dapat memberikan izin Pengambilan Data Awal.
2. Sebagai bahan acuan untuk pembuatan skripsi kepada mahasiswa/i kami di bawah ini:

NO	NAMA MAHASISWA	NIM	SEMESTER
1.	Riska Aulia Putri	1705902010089	VII

Dengan Judul : **HYGIENE DAN SANITASI PENGELOLAAN LIMBAH
PETERNAKAN AYAM BROILER DI KECAMATAN
SEUNAGAN TIMUR**

3. Demikian kami sampaikan atas kerja samanya kami ucapkan terima kasih.

Wakil Dekan I,

Safrizal, SKM, M.Kes
NIDN.0023048902



PEMERINTAH KABUPATEN NAGAN RAYA
DINAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN

Jln. Teuku Ben Seunagan Komplek Perkantoran Tel/Fax (0655) 7556419
SUKA MAKMUE Kode Pos. 23671

Nomor : 521/203 /2020.
Lampiran : -
Perihal : Izin Pengumpulan Data

Suka Makmue, 25 November 2020

Kepada Yth,

Sdr. Dekan Fakultas Ekonomi
Universitas Teuku Umar


di-

Meulaboh

1. Sehubungan dengan surat Dekan Universitas Teuku Umar Meulaboh Fakultas Ekonomi Nomor : 1678/ UN59.2/ LT/ 2020 tanggal 16 November 2020 tentang Permohonan Izin Pengambilan Data Awal yang dialamatkan antara lain kepada kami, dengan ini kami menerangkan :

Nama : Riska Aulia Putri
Nim : 1705902010089
Fakultas : Kesehatan Masyarakat
Judul Penelitian : Hygiene dan Sanitasi Pengelolaan Limbah Peternakan Ayam Broiler di Kecamatan Seunagan Timur

2. Benar yang namanya tersebut diatas, akan melaksanakan penelitian, pengumpulan data pada Instansi Dinas Pertanian dan Pertenakan Kabupaten Nagas Raya, dengan judul "Hygiene dan Sanitasi Pengelolaan Limbah Peternakan Ayam Broiler di Kecamatan Seunagan Timur".
3. Demikian untuk dimaklumi dan seperlunya terima kasih.

Kepala Dinas Pertanian dan Peternakan
Kabupaten Nagas Raya,

MOHD. NASIR, TA, SP
Penata JKS-1 NIP. 19621231 198801 1 013