

I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan asal hewan menjadi salah satu kebutuhan manusia untuk mencapai konsumsi sesuai pedoman gizi seimbang. Produk-produk pangan asal hewan harus terjamin ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) agar baik dikonsumsi. Dalam rangka mewujudkan kesehatan dan ketentraman batin masyarakat, setiap unit usaha pangan asal hewan wajib memenuhi persyaratan teknis higienitas dan sanitasi pangan asal hewan tersebut (Ditkesmavet, 2006).

Industri perunggasan di Indonesia bertumbuh semakin pesat. Provinsi Jawa Barat menempati posisi pertama sebagai penyumbang produksi daging ayam tertinggi di Indonesia, disusul dengan provinsi Jawa Tengah dan Jawa Timur secara berurutan menempati posisi kedua dan ketiga. Melihat data statistik Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan (2019), produksi daging ayam ras pedaging pada Tahun 2018 di Jawa Barat mencapai 824.045 ton. Pada Tahun 2019 produksi meningkat mencapai 894.386 ton. Memasuki masa-masa pelik akibat pandemi Covid-19, produksi daging ayam di Jawa Barat pada Tahun 2020 menurun menjadi 838.148 ton.

Menurut data BPS, angka produksi ayam pedaging pada Tahun 2018 di Kabupaten Bandung yaitu sebanyak 20.140.873 kg, masih sangat jauh bila dibandingkan dengan produksi ayam pedaging di Kota Bandung yang hanya menghasilkan 192.670 kg pada tahun yang sama. Hal ini tidak mengherankan, mengingat wilayah Kota Bandung sudah padat penduduk dan bangunan lainnya.

Meski begitu, produksi ayam pedaging Kota Bandung pada Tahun 2019 meningkat menjadi sebanyak 728.968 kg.

Daging ayam merupakan sumber protein hewani yang sangat baik bagi tubuh. Selain harganya yang lebih terjangkau, daging ayam mempunyai cita rasa yang baik sehingga mudah diterima semua golongan masyarakat dan umur. Kemudahannya untuk didapat juga menjadikan daging ayam digemari. Hal ini membuka peluang lebar bagi industri perunggasan untuk berkembang dan meningkatkan pertumbuhan ekonomi nasional. Menurut data Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan (2018), konsumsi daging ayam per kapita di Indonesia pada Tahun 2017 adalah sebesar 5,67 kg. Jumlah ini mengalami peningkatan sebesar 0,561 kg dari Tahun 2016 yaitu sebesar 5,11 kg per kapita. Laju peningkatan konsumsi daging ayam yang signifikan ini perlu menjadi perhatian pemerintah agar dapat meningkatkan keamanan pangan untuk memastikan daging layak dikonsumsi.

Secara hukum, negara Indonesia sudah memiliki peraturan dasar yang mengatur keamanan pangan. Menurut Peraturan Pemerintah RI Nomor 86 Tahun 2019, keamanan pangan merupakan upaya untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran kimia, biologis, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia sehingga aman dikonsumsi. Hal ini berarti bahwa suatu pangan dapat dikatakan aman untuk dikonsumsi apabila diperhatikan keamanan penanganannya. Selain itu, kebersihan dan kesehatan pasar juga sudah tercantum pada Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 17 Tahun 2020 pada Bab II yang secara ringkas menyatakan bahwa standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan yaitu termasuk media air (1. Ketersediaan air minimal 15 liter per pedagang; 2. Kualitas

air diawasi secara berkala; 3. Jarak sumber air minimal 10 meter dari sumber pencemar), media udara (1. Tidak ada asap rokok; 2. Tidak ada aktifitas pembakaran sampah), dan media tanah (1. Tanah harus sudah dilakukan pemulihan; 2. Limbah padat dan limbah cair dikelola dengan baik). Meskipun pasar menyediakan daging atau karkas ayam yang segar, apabila kebersihan lingkungannya tidak dijaga maka daging atau karkas tetap akan mudah rusak akibat kontaminasi.

Pasar tradisional menjadi salah satu pusat terjadinya transaksi daging ayam antara produsen dan konsumen. Pasar tradisional sebagai pusat aktivitas jual-beli yang mengundang adanya keramaian, tentu dapat menimbulkan penyebaran penyakit apabila kebersihan tempat tidak dijaga dengan baik. Menurut Depkes RI (2003), kondisi lingkungan pasar yang tidak sehat akan menjadi tempat penularan penyakit dari satu orang ke orang lain melalui kontak langsung maupun tidak langsung. Pasar Ciroyom merupakan salah satu pasar terlengkap di Kota Bandung. Berbagai jenis bahan pangan hewani maupun nabati dijual di pasar ini. Berdasarkan observasi awal di Pasar Ciroyom, masih banyak terlihat sampah-sampah yang berserakan ditambah dengan genangan air pada lantai pasar.

Tidak hanya lingkungan, kebersihan para pelaku pemasaran juga perlu diperhatikan. Pedagang ayam harus memastikan proses pemotongan, pembersihan, dan pengemasan tidak dilakukan pada satu tempat, karena dapat menimbulkan kontaminasi pada daging sehingga dapat menjadi sumber penyakit. Daging ayam yang berkualitas salah satunya dipengaruhi faktor pemotongan ayam dengan standar higienis yang baik. Selama bekerja, penggunaan peralatan seperti sarung tangan, masker, penutup kepala dan baju khusus terkadang kurang diperhatikan oleh para pedagang. Tidak sedikit pedagang ayam potong di Pasar

Ciroyom yang ditemukan sekedar memakai celemek saja. Peralatan pemotong ayam pun perlu diperhatikan. Pisau yang digunakan harus bebas karat untuk menghindari terjadinya kontaminasi pada daging. Setiap pedagang diharapkan memiliki kebiasaan mencuci tangan dan mencuci peralatan yang digunakan selama pemotongan. Meja pemotongan juga perlu dibersihkan setiap sebelum dan sesudah pemotongan.

Setiap konsumen tentu akan memilih kualitas terbaik dari setiap produk yang dibelanjakannya. Menurut pendapat Riyanto (2010) pada penelitiannya, bahwa kebersihan dapat mempengaruhi konsumen menentukan tempat berbelanja untuk memperoleh barang atau jasa yang diinginkan. Tercapainya kualitas produk yang diinginkan konsumen, bergantung pula kepada kesadaran setiap pedagang dalam membiasakan diri menjaga kebersihan individu. Hal yang mungkin tidak disadari adalah bahwa pedagang memiliki peran besar dalam menentukan kualitas daging yang dijualnya berdasarkan perilaku kebersihan individu. Setiap pedagang memiliki cara yang berbeda dalam menangani produknya. Pedagang dengan latar belakang pendidikan yang tinggi akan lebih mudah memahami prosedur pemotongan ayam yang bersih dan sehat. Semakin tua umur dan semakin lama pengalaman usaha pedagang, memungkinkan sulitnya menerima adaptasi inovasi penanganan ayam standar higienis. Jumlah penjualan dan tingkat pendapatan mungkin juga mempengaruhi pedagang untuk lebih memilih bekerja cepat tanpa perlu menghiraukan prosedur pemotongan yang benar.

Menanggapi kondisi tersebut, penulis merasa tertarik untuk mengobservasi ada tidaknya hubungan antara karakteristik pedagang ayam potong dengan tingkat pelayanan penjualan daging ayam hasil pemotongan standar higienis di Pasar Ciroyom. Diharapkan dengan adanya penelitian ini dapat menjadi bahan evaluasi

bagi para pedagang ayam potong untuk meningkatkan kesadaran masing-masing dalam memelihara kebersihan individu serta membiasakan diri untuk selalu menerapkan higienitas pada pelayanan penjualan ayam yang berstandar kepada aturan dan ketentuan keamanan pangan yang sudah diatur di dalam peraturan yang diberlakukan oleh pemerintah.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat diidentifikasi permasalahannya sebagai berikut:

1. Bagaimana karakteristik pedagang ayam potong di pasar tradisional di Pasar Ciroyom, Kota Bandung.
2. Bagaimana tingkat pelayanan penjualan ayam hasil pemotongan standar higienis.
3. Bagaimana hubungan karakteristik pedagang ayam potong dengan tingkat pelayanan penjualan ayam hasil pemotongan standar higienis.

1.3 Maksud dan Tujuan

Berdasarkan identifikasi masalah di atas penelitian ini memiliki maksud dan tujuan sebagai berikut.

1. Mengidentifikasi karakteristik pedagang ayam potong di pasar tradisional Pasar Ciroyom, Kota Bandung.
2. Mengukur tingkat pelayanan penjualan ayam hasil pemotongan standar higienis.
3. Menganalisis hubungan karakteristik pedagang ayam potong dengan tingkat pelayanan penjualan ayam hasil pemotongan standar higienis.

1.4 Kegunaan Penelitian

1. Bagi peneliti, penelitian ini merupakan proses pembelajaran untuk mendapatkan pengetahuan mengenai karakteristik pedagang ayam potong di pasar tradisional dan hubungannya dengan tingkat pelayanan penjualan ayam hasil pemotongan standar higienis di wilayah penelitian, serta sebagai syarat untuk memperoleh gelar sarjana di Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran.
2. Bagi instansi terkait yaitu Dinas Ketahanan Pangan Kota Bandung, agar dapat dijadikan bahan pertimbangan dalam menentukan kebijakan yang berkaitan dengan pelayanan penjualan ayam hasil pemotongan standar higienis di pasar tradisional.
3. Bagi pengelola pasar dan pedagang, hasil penelitian ini dapat menjadi bahan evaluasi untuk meningkatkan kesadaran masing-masing akan pentingnya menerapkan pelayanan penjualan ayam hasil pemotongan standar higienis yang mengacu kepada aturan-aturan pemerintah dan standar operasional pemotongan ayam.
4. Bagi peneliti lain, untuk dijadikan sebagai bahan referensi dalam bidang kajian penelitian sejenis dan untuk mendapatkan pengetahuan mengenai karakteristik pedagang ayam potong di pasar tradisional dan hubungannya dengan tingkat pelayanan penjualan ayam hasil pemotongan standar higienis di salah satu pasar tradisional di Kota Bandung.

1.5 Kerangka Pemikiran

Kebersihan lingkungan pasar tradisional masih menjadi aspek yang harus terus dikaji. Sebutan “pasar becek” seakan sudah melekat karena kondisi beberapa pasar tradisional yang masih kurang diperhatikan kebersihannya. Keadaan seperti itu dapat mengkontaminasi peralatan dan terutama kualitas produk yang dijual di dalam pasar. Seperti pendapat Utari dkk (2016) pada penelitiannya, bahwa pasar tradisional adalah salah satu tempat yang memiliki kemungkinan kontaminasi dan tempat perkembangbiakan mikroba yang tinggi, terutama apabila pedagang masih kurang kesadaran terhadap kesehatan produk. Menurut pendapat pengurus Pasar Ciroyom, pemerintah daerah telah mengadakan penyuluhan terkait sanitasi dan higienitas pasar, namun masih ada pedagang yang tidak mengindahkan hal tersebut, sehingga kontaminasi bakteri terhadap produk di pasar kemungkinan akan terus terjadi.

Di Pasar Ciroyom, penyembelihan ayam sudah tidak lagi dilakukan di dalam pasar. Pedagang ayam potong membeli pasokan ayam dari peternak atau bandar ayam untuk kemudian dipotong di RPA sekitar pasar dan datang dalam bentuk karkas utuh dengan kepala dan kaki, sedangkan jeroan dijual terpisah. Di dalam pasar, pedagang harus membersihkan karkas ayam dengan baik dan memisahkan karkas yang berkualitas buruk. Pedagang memotong ayam sesuai dengan permintaan konsumen, serta menjaga kebersihan peralatan dan memperhatikan kebiasaan higienisnya selama proses penjualan. Hal ini menunjukkan adanya peran besar pedagang terhadap pengendalian keamanan pangan pada daging ayam yang dijual di pasar tradisional.

Selama bekerja, ada beberapa aspek yang perlu diperhatikan oleh pedagang ketika memotong ayam. Pemotongan ayam menurut Murtidjo (2003),

adalah usaha pemrosesan ayam hidup menjadi produk suatu karkas ayam yang siap diolah. Karkas ayam dapat berupa karkas utuh maupun potongan, dengan syarat karkas tersebut aman dan layak untuk dikonsumsi. Karkas ayam yang baik harus berasal dari ayam yang masih hidup dan sehat sebelum dipotong, tidak dicemari kotoran, dan memiliki penampilan yang menarik, serta tidak mengalami kerusakan maupun kontaminasi. Oleh sebab itu selama penanganan dan pemotongannya harus dilakukan sesuai dengan standar higienis.

Higiene menurut Widyati (2002), merupakan suatu upaya menjaga kesehatan meliputi pemeliharaan kebersihan dan pencegahan penyakit secara individu maupun kelompok serta lingkungan tempat orang itu berada. Penerapan pelayanan standar higienis menitikberatkan pada usaha kebersihan individu. Setiap pedagang harus memperhatikan kebersihan individunya selama berdagang untuk menghasilkan karkas ayam berkualitas baik sesuai keinginan konsumen. Menurut pernyataan Murtidjo (2003), bahwa setiap pedagang harus memperhatikan persyaratan higienitas perindividunya, yaitu selalu dalam keadaan sehat, memakai pakaian bersih dengan penutup kepala yang mudah dicuci, mencucihamakan tangan beberapa kali, dan tidak merokok selama bekerja, serta segera mencucihamakan tangan dan lengan apabila bersentuhan dengan daging ayam yang terinfeksi.

Setiap pedagang memiliki respon dan perilaku yang berbeda dalam menangani produk yang dijualnya. Menurut Notoadmodjo (2007), perilaku merupakan respon atau reaksi seseorang terhadap rangsangan luar. Perbedaan perilaku pedagang salah satunya dipengaruhi oleh faktor internal yaitu karakteristik individu. Seperti pada penelitian Arline (2020) yang menyatakan bahwa rendahnya tingkat pendidikan dan pengetahuan pedagang dapat menjadi

penyebab perilaku pedagang yang baik atau justru menyimpang. Karakteristik individu akan menentukan perilaku individu terhadap suatu stimulus (objek). Karakteristik individu berhubungan dengan aspek kehidupan dan lingkungannya. Karakteristik pedagang dapat diasumsikan sebagai sifat-sifat yang ditampilkan pedagang yang berhubungan dengan aspek pekerjaannya. Setiap individu memiliki karakteristik yang berbeda tergantung latar belakang kehidupan individu tersebut. Karakteristik yang akan diamati pada penelitian ini meliputi: umur, pendidikan, pengalaman usaha, jumlah penjualan, dan pendapatan.

Umur dapat mempengaruhi produktivitas seseorang. Seiring dengan meningkatnya umur, keterampilan, kecepatan, kekuatan, dan kecekatan seseorang akan menurun, sehingga dapat mempengaruhi produktivitas selama bekerja. Pada penelitian Amelia dkk (2018), umur pedagang mempengaruhi penjualan daging ayam sebab seiring bertambahnya umur, tingkat produktif pedagang berkurang sehingga menekan penjualan daging ayam. Pendidikan turut mempengaruhi perbedaan perilaku setiap pedagang. Menurut Soekartawi (2005), seseorang yang memiliki latar belakang pendidikan tinggi akan relatif lebih cepat dalam melaksanakan adopsi inovasi, begitu pula sebaliknya. Pengalaman usaha pun mempengaruhi perilaku pedagang. Menurut pendapat Zalaghi (2015) dalam Rachmawati (2019), bahwa semakin lama pengalaman maka semakin sulit bagi pedagang untuk menerima adopsi inovasi, karena pedagang sudah merasa nyaman dengan kondisi sehari-hari. Penulis juga ingin mengetahui ada atau tidaknya pengaruh jumlah penjualan dan pendapatan terhadap perilaku pedagang. Menurut Basu Swastha (2014), penjualan adalah suatu proses pertukaran barang atau jasa antara penjual dan pembeli dengan harga yang telah ditentukan untuk

mendapatkan laba. Sedangkan pendapatan adalah jumlah yang didapatkan pedagang dan dibebankan kepada pelanggan atas barang dan jasa yang dijual.

Tidak hanya karakteristiknya, kondisi pasar juga dapat mempengaruhi perilaku pedagang. Pasar Ciroyom dikenal sebagai pasar yang menyediakan bahan pangan nabati dan hewani terlengkap dengan harga relatif murah di Kota Bandung. Meski disebut sebagai pasar induk, Pasar Ciroyom masih tampak kurang memperhatikan kebersihan lingkungannya. Standar baku untuk penyelenggaraan pasar sehat telah tercantum pada Peraturan Menkes RI Nomor 17 Tahun 2020 yang mengatur konstruksi pasar yang benar, salah satunya membahas mengenai lantai pasar yang harus terbuat dari bahan kedap air, rata, tidak licin, dan mudah dibersihkan. Lantai pasar diharapkan selalu dalam keadaan bersih dan kering. Pasar sebaiknya tidak menimbulkan aroma tidak sedap. Terselenggaranya pasar sehat bergantung kepada proses pengelolaan pengurus pasar, serta pedagang yang berperan di dalamnya. Tidak hanya kebersihan lingkungan, setiap pedagang juga perlu memperhatikan aspek kebersihan individunya.

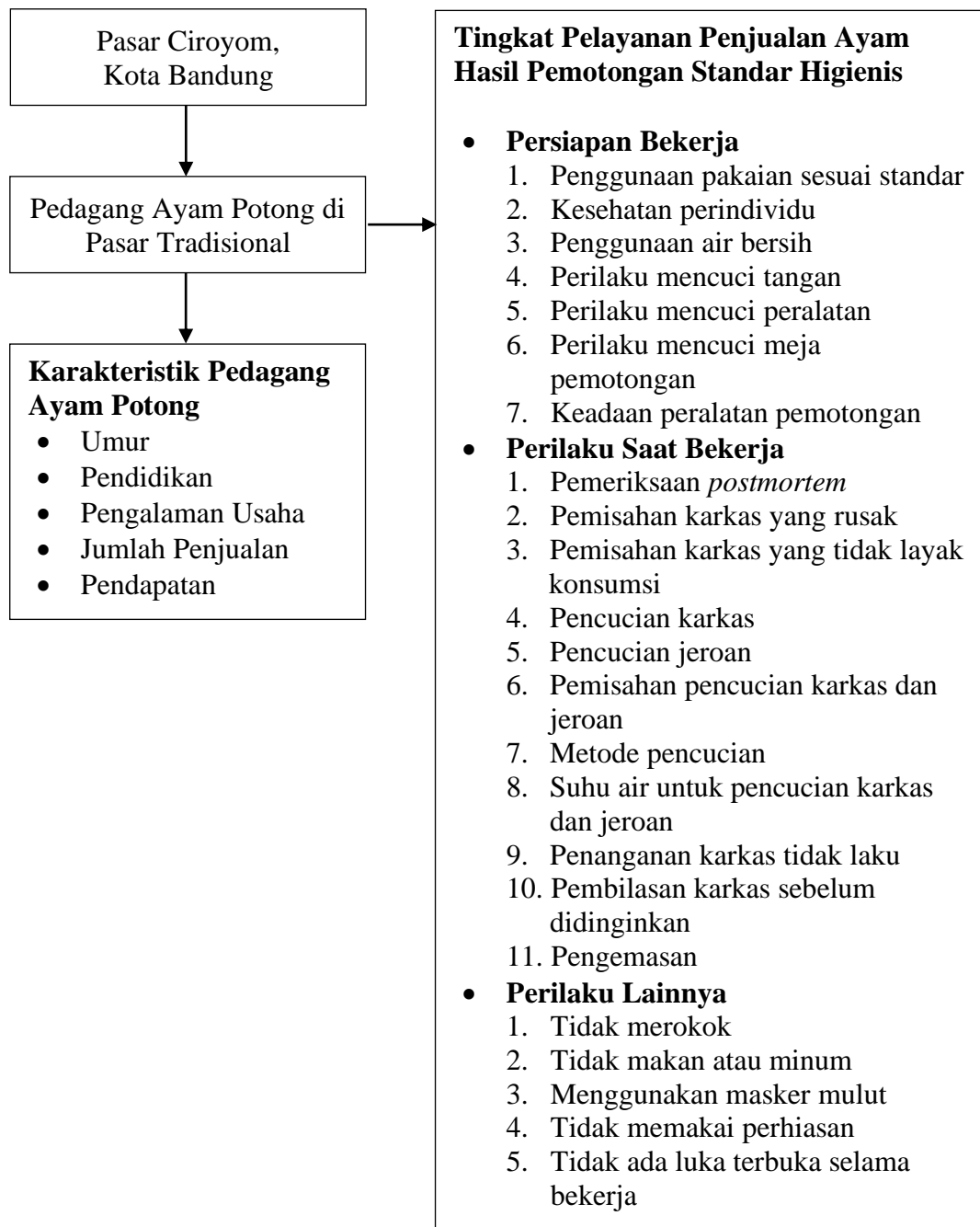
Pedagang sekali lagi berperan sangat penting pada kesehatan dan keamanan pangan di pasar. Menurut Meggit (2003), pencemaran silang dari satu daging ke daging yang lain kemungkinan dapat terjadi ketika bakteri yang terbawa oleh peralatan ataupun tangan bersentuhan dengan makanan mentah. Pedagang ayam perlu memperhatikan kebersihan peralatan, pakaian, sampai tempat pemotongan. Alat pemotongan pun harus rutin diperhatikan, agar proses pemotongan tidak merusak penampilan daging ayam. Standar pisau yang digunakan menurut SNI 99002:2016, yaitu harus selalu dalam keadaan tajam, memiliki mata pisau tunggal, halus, dan lurus, serta tidak bergerigi, berlubang,

atau memiliki kerusakan. Alat pemotongan juga tidak berasal dari tulang, kuku, dan gigi. Pentingnya perhatian pedagang terhadap peralatannya bertujuan agar daging yang melalui pemotongan ayam adalah daging yang sehat dan halal untuk dikonsumsi. Apabila hal sebaliknya sering terjadi, maka akan menjadi suatu pola kebiasaan tidak baik bagi para pedagang. Seperti yang diketahui, daging ayam merupakan salah satu bahan pangan yang mudah terkontaminasi. Menurut Ramadhani, dkk (2020) kandungan protein dan air yang tinggi pada daging ayam, menyebabkan daging mudah membusuk karena pertumbuhan mikroorganisme kontaminan yang berasal dari lingkungan sekitar. Hal ini menunjukkan betapa pentingnya proses penanganan daging, sehingga dapat mempengaruhi kualitas daging yang akan sampai ke tangan konsumen.

Sebagai pelaku pemasaran yang memiliki peran besar dalam menentukan kualitas daging ayam yang dipasarkan, pedagang perlu mengevaluasi perilaku kebersihannya selama proses pemotongan dan penjualan daging ayam. Sebelum bekerja, pedagang perlu memastikan tangan, peralatan dan tempat pemotongan selalu dalam keadaan bersih. Kondisi peralatan pemotongan juga harus dalam keadaan terbaik, sehingga tidak merusak maupun mengontaminasi daging ayam. Pedagang juga harus melakukan pemeriksaan *postmortem* dan pemisahan karkas yang tidak layak ketika pasokan baru datang. Pemeriksaan *postmortem* bertujuan untuk menjamin karkas yang dihasilkan aman dan layak dikonsumsi, mencegah beredarnya bagian abnormal dari pemotongan ayam yang sakit, serta memberikan informasi untuk penelusuran penyakit di daerah asal ternak (Swacita, 2017). Tidak hanya itu, pedagang juga perlu memperhatikan kebiasaan selama bekerja. Diharapkan pedagang tidak merokok, makan atau minum, menyentuh bagian tubuh yang kotor, bersin atau batuk, memakai perhiasan, serta memastikan tidak

ada luka terbuka pada tangan sampai lengan selama bekerja dengan bahan pangan mentah seperti ayam. Hal ini bertujuan agar daging ayam yang sampai pada tangan konsumen selalu dalam keadaan ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) untuk dikonsumsi.

Berdasarkan uraian di atas, maka dapat ditarik hipotesis bahwa terdapat hubungan nyata antara karakteristik pedagang ayam potong dengan tingkat pelayanan penjualan ayam hasil pemotongan standar higienis. Hubungan antara karakteristik pedagang ayam potong dengan tingkat pelayanan penjualan ayam hasil pemotongan standar higienis digambarkan pada Ilustrasi 1.



Ilustrasi 1. Alur Kerangka Pemikiran Hubungan Antara Karakteristik Pedagang Ayam Potong dengan Tingkat Pelayanan Penjualan Ayam Hasil Pemotongan Standar Higienis.

1.6 Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Pasar Ciroyom yang berada di Kecamatan Andir, Kota Bandung. Jangka waktu penelitian ini selama 1 bulan yaitu pada Bulan September 2021.