

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Kebutuhan masyarakat terhadap daging semakin meningkat dari waktu ke waktu. Daging merupakan bahan pangan asal hewan yang mengandung asam amino esensial yang lengkap dan mudah dicerna (Saputro, 2013). Daging yang dikonsumsi oleh masyarakat harus memiliki kualitas yang baik, terjamin, bersifat aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH), dan bebas dari segala patogen yang dapat menimbulkan penyakit bagi orang yang mengkonsumsinya, sehingga sarana dan prasarana agar masyarakat bisa mendapatkan daging yang ASUH harus disiapkan, yaitu dengan penyediaan Rumah Potong Hewan (Khasrad & Yuni, 2012).

Rumah Potong Hewan (RPH) diperlukan agar pemotongan hewan dapat terjamin dan terkendali. RPH harus dirancang dengan desain yang memenuhi persyaratan, jauh dari pemukiman penduduk, dan memiliki sistem higiene sanitasi agar daging yang dihasilkan berkualitas (Tolistiawaty dkk., 2015). Higiene dan sanitasi di RPH menjadi hal yang penting untuk dijaga karena jika tidak mendapatkan penanganan yang baik, daging berpotensi mengandung bahaya biologik, kimiawi, atau fisik (Eni, 2020).

Higiene merupakan upaya kesehatan individu dengan memelihara dan melindungi kebersihan personal. Contoh penerapan higiene personal yang dapat dilakukan adalah mencuci tangan, mencuci baju, mandi, dan mencuci alat setelah digunakan (Windiana, 2015). Peralatan yang digunakan selama proses pemotongan hewan harus berada dalam keadaan bersih dan steril untuk menjaga higienitas daging sampai di tangan konsumen. Sanitasi juga harus diterapkan yaitu dengan menyediakan fasilitas mencuci tangan dan peralatan,

menyediakan tempat sampah, serta sanitasi kandang hewan (Ramadhani dkk., 2022).

Penanganan daging dan ternak yang kurang baik dan tidak memperhatikan faktor higienis dan sanitasi akan berdampak pada kualitas dan keamanan daging (Kuntoro, 2012). Produk karkas yang sehat dapat diperoleh jika RPH menerapkan praktek kebersihan dan sanitasi meliputi hygiene personal, bangunan, peralatan, proses produksi, distribusi, kehalalan, serta kesejahteraan hewan (Tolistiawaty, 2015). Perilaku hygiene yang baik akan meminimalkan risiko individu terkena penyakit (Puwono, 2020). Penyakit yang dapat menyebar dari daging yang tidak higienis dan sudah rusak dapat mengandung patogen, diantaranya adalah gangguan pencernaan yang disebabkan *Salmonella sp.*, sakit perut yang disebabkan oleh *C. perfringens*, muntah yang disebabkan oleh *S. aureus* yang menghasilkan enterotoksin, serta penyakit lainnya (Ilahi, dkk., 2021).

Berdasarkan penelitian oleh Ramadhani dkk. (2022), diketahui bahwa RPH di Kota Depok belum memenuhi syarat terkait dengan persyaratan hygiene yaitu kesehatan tenaga kerja yang tidak terpantau, alat pelindung diri yang minim, dan kurangnya kebiasaan mencuci tangan. Berdasarkan penelitian oleh Zulfikar dkk. (2022), diketahui bahwa RPH di Kota Balikpapan juga belum sesuai dengan persyaratan SNI seperti tidak adanya tempat khusus dan sabun untuk mencuci peralatan pekerjaan, masih terdapat pekerja yang tidak menggunakan APD, dan belum adanya pelatihan mengenai hygiene di RPH tersebut. Hal ini membuktikan bahwa masih terdapat RPH yang tidak memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi dan masih minimnya penerapan hygiene dan sanitasi di RPH, sehingga penulis tertarik untuk meneliti mengenai penerapan hygiene dan sanitasi di RPH. Salah satu RPH yang dapat ditinjau adalah RPH Hegarjaya 99 yang berada di Desa Sagaracipta, Kecamatan Ciparay, Kabupaten Bandung.

Rumah Potong Hewan Hegerjaya 99 berada di kawasan pemukiman penduduk. RPH tersebut menyediakan stok daging kepada toko-toko daging di pasar. Berdasarkan observasi awal yang telah penulis lakukan, RPH tersebut masih perlu melengkapi standar fasilitas higiene dan sanitasi, karena RPH tersebut masih menggunakan metode pemotongan hewan yang tradisional, sehingga tingkat higienitas yang diterapkan masih kurang. Penerapan higiene dan prosedur standar sanitasi di RPH sangat penting untuk diterapkan serta memerlukan pengawasan khusus untuk menjamin kualitas dan keamanan daging, menjaga kesehatan masyarakat, dan menjaga lingkungan sekitar. Penerapan higiene dan sanitasi juga berkaitan dengan persepsi dan pengetahuan seseorang terhadap kesehatan, khususnya pemilik dan pekerja di RPH, karena persepsi dapat memengaruhi tindakan sehari-hari seseorang. Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis merasa perlu melakukan penelitian mengenai penerapan higiene dan sanitasi di RPH Hegerjaya 99 untuk mengetahui serta mendeskripsikan penerapan higiene dan sanitasi serta mengetahui persepsi pemilik dan pekerja di RPH tersebut.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, masalah yang dapat diidentifikasi adalah bagaimana penerapan higiene dan sanitasi pada proses pemotongan di RPH serta bagaimana persepsi pekerja terkait penerapan higiene dan sanitasi RPH Hegerjaya 99 di Desa Sagaracipta Kecamatan Ciparay.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan higiene dan sanitasi RPH Hegarjaya 99.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mendeskripsikan penerapan higiene personal pekerja di RPH Hegarjaya 99
2. Mendeskripsikan kondisi sanitasi bangunan dan fasilitas di RPH Hegarjaya 99
3. Mendeskripsikan persepsi pekerja mengenai penerapan higiene dan sanitasi di RPH Hegarjaya 99

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Manfaat penelitian ini adalah untuk memberikan informasi terkait dengan penerapan higiene dan sanitasi di RPH Hegarjaya 99.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Memberikan informasi kepada pemilik dan pekerja RPH terkait dengan penerapan higiene dan sanitasi serta kelengkapan fasilitas yang tersedia di RPH Hegarjaya 99
2. Sebagai bahan pertimbangan oleh pemilik dan pekerja dalam menjaga higiene dan sanitasi lingkungan di RPH Hegarjaya 99
3. Sebagai bahan penyuluhan bagi masyarakat terkait penerapan higiene dan sanitasi di RPH.