

# SKRIPSI

## HUBUNGAN FAKTOR SANITASI LINGKUNGAN DENGAN KONTAMINASI *Salmonella sp* PADA AYAM POTONG DI PASAR PERUMNAS SAKO KOTA PALEMBANG



OLEH

NAMA : MUHAMMAD RIVALIS

NIM : 10011381823142

**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT (S1)  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2023**

# SKRIPSI

## HUBUNGAN FAKTOR SANITASI LINGKUNGAN DENGAN KONTAMINASI *Salmonella sp* PADA AYAM POTONG DI PASAR PERUMNAS SAKO KOTA PALEMBANG

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar (S1)  
Sarjana Kesehatan Masyarakat pada Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas Sriwijaya



OLEH

NAMA : MUHAMMAD RIVALIS

NIM : 10011381823142

**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT (S1)  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2023**

KESEHATAN LINGKUNGAN  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
Skripsi, 21 Februari 2023

Muhammad Rivalis; Dibimbing oleh Prof. Dr. Yuanita Windusari, S.Si., M.Si  
Hubungan Faktor Sanitasi Lingkungan dengan Kontaminasi *Salmonella Sp* Pada  
Ayam Potong di Pasar Perumnas Sako Kota Palembang

Xvi, 43 halaman, 9 tabel, 4 gambar, 6 lampiran

### ABSTRAK

Kondisi tempat pemotongan ayam, sumber air bersih, serta peralatan yang tidak mendukung dapat menjadi tempat perkembangbiakan bakteri *Salmonella sp.* Sanitasi yang buruk berpotensi menjadi penyebab kontaminasi bakteri *Salmonella sp* pada daging ayam. Tujuan penelitian untuk menganalisis hubungan faktor sanitasi lingkungan dengan kontaminasi *Salmonella sp* pada daging ayam di pasar Perumnas Sako Kota Palembang. Jenis penelitian adalah deskriptif analitik dengan desain studi *Cross-Sectional*. Sampel penelitian berjumlah 20 sampel dengan teknik *total sampling*. Analisis data menggunakan uji *Fisher exact* yang menunjukkan bahwa kontaminasi *Salmonella sp* pada daging ayam di Pasar Perumnas Sako Kota Palembang ditemui 16 sampel positif dan 4 negatif *Salmonella sp*. Hasil penelitian menunjukkan semua variabel sarana air bersih (P-value = 0,014; PR = 2; CI = 1-3,999), sistem pembuangan limbah (P-value= 0,032; PR = 2,3; CI = 0,791-6,885) dan penggunaan peralatan (P-value = 0,013; PR = 3,75; CI = 0,684-20,570) berhubungan dengan kontaminasi *Salmonella sp* di Pasar Perumnas Sako Kota Palembang. Kesimpulan penelitian adalah kontaminasi *Salmonella sp* disebabkan oleh sanitasi lingkungan yang buruk, seperti sarana air bersih, sistem pembuangan limbah dan penggunaan peralatan. Disarankan kepada pedagang untuk selalu mengganti air setiap proses pengolahan ayam potong, membuang limbah sisa ayam potong secara rutin, mencuci peralatan setiap akan digunakan, serta Dinas Kesehatan Kota Palembang dapat melakukan sosialisasi terkait sanitasi lingkungan pasar.

Kata Kunci : Higiene dan Sanitasi, Kontaminasi *Salmonella sp*, Daging Ayam  
Kepustakaan : 52 (1999-2022)

*ENVIRONMENTAL HEALTH  
FACULTY OF PUBLIC HEALTH UNIVERSITY SRIWIJAYA  
Undergraduate Thesis, 21 February 2023*

*Muhammad Rivalis; guided by Prof. Dr. Yuanita Windusari, S.Si., M.Si*

*The Relationship between Environmental Sanitation Factors and Salmonella Sp Contamination in Chicken at Perumnas Sako Market, Palembang City  
Xvi, 43 page, 9 table, 4 figure, 6 attachment*

### **ABSTRACT**

*The condition of the chicken slaughterhouse, clean water sources, and unsupportive equipment can be a breeding ground for Salmonella sp bacteria. Poor sanitation has the potential to cause Salmonella sp bacterial contamination in chicken meat. The purpose of the study is to analyze the relationship of environmental sanitation factors with Salmonella sp contamination in chicken meat at the Perumnas Sako market in Palembang City. This type of research is analytical descriptive with a Cross-Sectional study design. This study sample amounted to 20 samples with a total sampling technique. Analysis of the data using the Fisher exact test which showed that Salmonella sp contamination in chicken meat at Perumnas Sako Market Palembang City amounted to 16 positive and 4 negative samples of Salmonella sp. The results showed that all variables of clean water facilities ( $P$ -value= 0,014;  $PR = 2$ ;  $CI = 1-3,999$ ), sewage systems ( $P$ -value = 0,032;  $PR = 2,3$ ;  $CI = 0,791-6,885$ ), and equipment use ( $P$ -value= 0,013;  $PR = 3,75$ ;  $CI = 0,684-20,570$ ) related to Salmonella sp contamination. The study concludes that Salmonella sp contamination is caused by poor environmental sanitation, such as clean water facilities, sewage systems, and equipment use. It is recommended that traders always change the water in every process of processing chickens, dispose of the waste of slaughtered chickens regularly, and wash equipment every time it will be used, and the Public Health Officer in Palembang City need to conduct socialization related to market environmental sanitation.*

*Keywords : Hygiene and Sanitation, Salmonella sp Contamination, Chicken Meat*

*Library : 52 (1999-2022)*

## LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini dibuat dengan sejujurnya dengan mengikuti kaidah Etika Akademik FKM Unsri serta menjamin bebas Plagiarisme. Bila kemudian diketahui saya melanggar Etika Akademik maka saya bersedia dinyatakan tidak lulus/gagal.

Indralaya, 21 Februari 2023

Yang bersangkutan,



Muhammad Rivalis  
NIM. 10011381823142

**HALAMAN PENGESAHAN**

**HUBUNGAN FAKTOR SANITASI LINGKUNGAN DENGAN  
KONTAMINASI SALMONELLA SP PADA AYAM POTONG  
DI PASAR PERUMNAS SAKO KOTA PALEMBANG**

**SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat  
Memperoleh Gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat

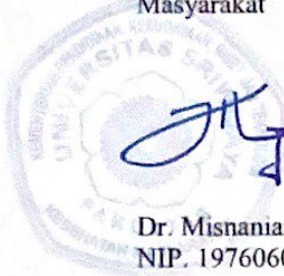

Oleh :

MUHAMMAD RIVALIS

10011381823142

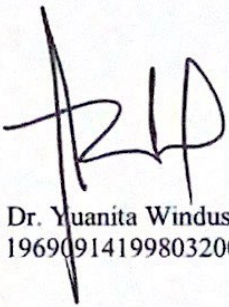
Indralaya, 21 Februari 2023

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Kesehatan  
Masyarakat



Dr. Misnaniarti, S.KM., M.KM  
NIP. 197606092002122001

Pembimbing



Prof. Dr. Yuanita Windusari, S.Si., M.Si  
NIP. 196909141998032002

## HALAMAN PERSETUJUAN

Karya tulis ilmiah berupa skripsi ini dengan judul "Hubungan Faktor Sanitasi Lingkungan dengan Kontaminasi Salmonella sp Pada Ayam Potong di Pasar Perumnas Sako Kota Palembang" telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada tanggal 13 Februari 2023.

Indralaya, 21 Februari 2023

Tim Penguji Skripsi

**Ketua :**

1. Yustini Ardhillah, S.KM., M.PH  
NIP. 198807242019032015

(  )

**Anggota :**

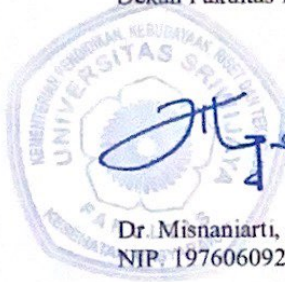

2. Desri Maulina Sari, S.Gz., M.Epid  
NIP. 198612112019032009

(  )


3. Prof. Dr. Yuanita Windusari, S.Si., M.Si  
NIP. 196909141998032002

(  )

Mengetahui  
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat

  
  
Dr. Misnaniarti, S.KM., M.KM  
NIP. 197606092002122001

Koordinator Program Studi  
Kesehatan Masyarakat

  
Asmaripa Ainy, S.Si., M.Kes  
NIP. 197909152006042005

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Muhammad Rivalis  
Tempat, Tanggal lahir: Palembang, 16 Desember 1998  
Jenis Kelamin : Laki-laki  
Kewarganegaraan : Indonesia  
Agama : Islam  
Status : Belum Menikah  
Alamat : Jl. Kenari 3 No.13 rt. 25 rw. 04, Sako, Sialang,  
Palembang, Sumatera Selatan  
No. Telepon : 083185918461  
Email : [mrivalis16@gmail.com](mailto:mrivalis16@gmail.com)

### Riwayat Pendidikan :

No	Tahun	Sekolah/Institusi/Universitas
1.	2004 - 2005	TK Hijriyah III
2.	2005 - 2011	SD Negeri 117 Palembang
3.	2011 - 2014	SMP Negeri 38 Palembang
4.	2014 - 2017	SMA Tunas Bangsa Palembang
5.	2018 - Sekarang	Peminatan Kesehatan Lingkungan, Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sriwijaya

### Riwayat Organisasi

No	Tahun	Sekolah/Institusi/Universitas
1.	2012 - 2013	Wakil Ketua Osis SMP N 38 Palembang
2.	2014 – 2015	Anggota Rohis SMA Tunas Bangsa Palembang
3.	2015 – 2016	Anggota Basket SMA Tunas Bangsa Palembang
4.	2018 – 2019	Anggota LDF BKM Ad-Zikra FKM UNSRI
5.	2019 – 2020	Sekretaris Divisi PPSDM Ikatan Senat Mahasiswa Kesehatan Masyarakat Indonesia (ISMKMI) SUMBAGSEL



## KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim, Assalamu'alaikum Wr.Wb.

Alhamdulillah dengan menyebut nama Allah SWT yang maha Pengasih lagi Maha Penyayang. Segala puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT, karena atas limpahan rahmat dan hidayah nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Hubungan Faktor Sanitasi Lingkungan dengan Kontaminasi Salmonella sp Pada Ayam Potong di Pasar Perumnas Sako Kota Palembang”. Dalam menyelesaikan skripsi ini penulis banyak mendapat dukungan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan segala hormat dan kerendahan hati perkenankanlah penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Allah SWT yang telah memberi segala berkah dan anugerah yang berlimpah.
2. Kepada keluarga besarku terutama kedua orang tuaku ayah Matsah dan Ibu Nurhayati serta saudara saya Lilo Oktori dan Aldu Nursah Fagus yang telah memberikan dukungan materil dan moral yang membuat penulis kuat sampai sekarang ini.
3. Ibu Dr. Misnaniarti, S.KM., M.KM selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat.
4. Ibu Asmaripa Ainy, S.Si., M.Kes selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
5. Ibu Prof. Dr. Yuanita Windusari, S.Si., M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing, memberikan banyak pengetahuan, pelajaran dan membantu dalam penulisan skripsi ini.
6. Ibu Yustini Ardhillah, S.KM., M.PH dan Desri Maulina Sari, S.Gz., M.Epid selaku Dosen Penguji yang telah memberikan saran dan masukan untuk mengembangkan skripsi ini.
7. Partner saya Femmy Shabrina Mirshanda dan ibu Nur Arianti yang telah memberi support dan banyak membantu dalam penulisan skripsi ini.
8. Rekan-rekan seperjuangan, mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya angkatan 2018 peminatan Kesehatan Lingkungan.

Saya menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki banyak kekurangan. Oleh karena itu, saya selaku penyusun, membuka diri terhadap kritik dan saran yang membangun sebagai bahan pembelajaran saya agar lebih baik lagi di masa mendatang

Indralaya, 21 Februari 2023



Muhammad Rivalis

NIM. 10011381823142

## LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai civitas akademik Universitas Sriwijaya, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Muhammad Rivalis  
NIM : 10011381823142  
Program Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat  
Fakultas : Kesehatan Masyarakat  
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi

Dengan ini menyatakan menyetujui untuk memberikan kepada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya Hak Bebas Royalti Non Eksklusif (Non-exclusive Royalty Free Right) atas karya ilmiah saya yang berjudul :

Hubungan Faktor Sanitasi Lingkungan dengan Kontaminasi Salmonella sp

Pada Ayam Potong di Pasar Perumnas Sako Kota Palembang

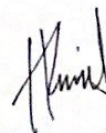
Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak Bebas Royalti Non Eksklusif ini Universitas Sriwijaya berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik hak cipta.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat : di Indralaya

Pada Tanggal :

Yang menyatakan



Muhammad Rivalis

NIM. 10011381823142

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK.....</b>	<b>i</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xvi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1 Manfaat Teoritis .....	5
1.4.2 Manfaat Praktis.....	5
1.5 Ruang Lingkup Penelitian.....	5
1.5.1 Tempat Penelitian.....	5

1.5.2 Waktu Penelitian.....	5
1.5.3 Materi Penelitian.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>7</b>
2.1 Keamanan Pangan .....	7
2.1.1 Definisi Keamanan Pangan.....	7
2.1.2 Keracunan Pangan.....	7
2.1.3 Kontaminasi Bahan Pangan.....	7
2.2 Bakteri Salmonella sp .....	8
2.2.1 Klasifikasi Bakteri Salmonella sp.....	8
2.2.2 Morfologi Salmonella sp.....	8
2.2.3 Kontaminasi Salmonella sp.....	8
2.2.4 Pencegahan Salmonella sp.....	9
2.2.5 Pengendalian Salmonella sp.....	9
2.3 Ayam Potong.....	9
2.3.1 Klasifikasi Ayam Potong.....	9
2.3.2 Ciri-ciri Ayam Potong.....	10
2.3.3 Kelebihan dan Kekurangan Ayam Potong.....	10
2.4 Sanitasi Lingkungan .....	10
2.4.1 Definisi Sanitasi Lingkungan.....	10
2.4.2 Sumber-Sumber Sanitasi.....	11
2.4.3 Sanitasi Lingkungan Pasar.....	12
2.4.4 Manfaat Sanitasi Lingkungan.....	14
2.5 Salmonella Shigella Agar (SSA).....	14
2.6 Penelitian Terdahulu .....	16
2.7 Kerangka Teori.....	18
2.8 Kerangka Konsep .....	19

2.9 Definisi Operasional .....	20
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>22</b>
3.1 Desain Penelitian .....	22
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian .....	22
3.2.1 Populasi.....	22
3.2.2 Sampel.....	22
3.2.3 Teknik Pengambilan Sampel.....	23
3.3 Jenis, Cara dan Alat Pengumpulan Data.....	24
3.3.1 Jenis Data.....	24
3.3.2 Cara Pengumpulan Data.....	24
3.3.3 Alat Pengumpulan Data.....	24
3.4 Pengolahan Data.....	25
3.5 Validitas dan Reliabilitas Data .....	26
3.5.1 Validitas Data.....	26
3.5.2 Reliabilitas Data.....	26
3.5.3 Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas.....	27
3.6 Analisis Penyajian Data .....	27
3.6.1 Analisis Data.....	27
3.6.2 Penyajian Data.....	28
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN .....</b>	<b>29</b>
4.1 Gambaran Umum Pasar Perumnas Sako Kota Palembang.....	29
4.1.1 Pasar Satelit Perumnas Sako Kota Palembang.....	29
4.1.2 Pasar Mandiri Perumnas Sako Kota Palembang.....	29
4.2 Karakteristik Responden.....	30
4.3 Analisis Univariat .....	31
4.3.1 Distribusi Frekuensi Kontaminasi Salmonella pada Ayam Potong .....	31

4.3.2 Distribusi Frekuensi Sanitasi Lingkungan.....	31
4.4 Analisis Bivariat .....	32
4.4.1 Hubungan Sarana Air Bersih dengan Kontaminasi Salmonella .....	33
4.4.2 Hubungan Sistem Pembuangan Limbah dengan Kontaminasi Salmonella sp.....	33
4.4.3 Hubungan Penggunaan Peralatan dengan Kontaminasi Salmonella ....	34
<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>	<b>36</b>
5.1 Pembahasan.....	36
5.1.1 Kontaminasi Salmonella sp Pada Ayam Potong.....	36
5.1.2 Hubungan Sarana Air Bersih dengan Kontaminasi Salmonella sp .....	37
5.1.3 Hubungan Sistem Pembuangan Limbah dengan Kontaminasi Salmonella sp.....	39
5.1.4 Hubungan Penggunaan Peralatan dengan Kontaminasi Salmonella sp.....	40
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>42</b>
6.1 Kesimpulan .....	42
6.2 Saran .....	42
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>44</b>

## DAFTAR TABEL

2.1 Penelitian Terdahulu .....	16
2.2 Definisi Operasional.....	20
3.1 Uji Validitas dan Reliabilitas.....	27
4.1 Karakteristik Responden .....	30
4.2 Distribusi Frekuensi Kontaminasi Salmonella sp pada ayam potong.....	31
4.3 Distribusi Frekuensi Sanitasi Lingkungan .....	32
4.4 Hubungan Sarana Air Bersih dengan Kontaminasi Salmonella sp.....	33
4.5 Hubungan Sistem Pembuangan Limbah dengan kontaminasi Salmonella sp.....	33
4.6 Hubungan Penggunaan Peralatan dengan Kontaminasi Salmonella sp .....	34



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Kerangka Teori.....	18
Gambar 2.2. Kerangka Konsep .....	19
Gambar 4.1. Kios ayam potong di pasar Satelit Perumnas Sako Kota Palembang.....	29
Gambar 4.2. Kios ayam potong di pasar Mandiri Perumnas Sako Kota Palembang.....	30

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Kuesioner Penelitian

Lampiran 2. OUTPUT SPSS

Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian

Lampiran 4. Surat Kaji Etik

Lampiran 5. Surat Izin Penelitian

Lampiran 6. Hasil Uji Laboratorium

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Sanitasi sebagai inisiatif kesehatan masyarakat yang berfokus terhadap pengelolaan beberapa elemen lingkungan agar penyakit dapat dicegah. Berperan untuk menanggulangi terjadinya suatu penyakit dan penyebarannya yang dikarenakan oleh unsur-unsur lingkungan tersebut, maka dapat dikatakan bahwa sanitasi merupakan upaya pengelolaan faktor-faktor lingkungan. Ini akan memungkinkan tingkat kesehatan masyarakat yang sebaik mungkin (Depkes RI, 2002).

Daging ayam adalah produk pangan hewani yang dapat dengan mudah ditemui di Indonesia. Konsumsi ayam broiler meningkat setiap tahunnya. Pada tahun 2020, konsumsi ayam sebesar 10,10 kg/kapita/tahun, sehingga kebutuhan sebesar 2,72 juta ton. Pada tahun 2021, konsumsi ayam ras sebesar 11,75 kg/kapita/tahun, sehingga kebutuhan sebesar 3,20 juta ton. Karena merupakan makanan padat gizi yang tinggi akan protein, lemak, mineral, dan unsur lain yang dibutuhkan tubuh, maka daging ayam adalah sumber yang baik dari unsur tersebut. Masalah kesehatan konsumen diakibatkan oleh mudahnya dan banyak bakteri lingkungan mencemari daging ayam (Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, 2021).

Menurut Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian (2021), data konsumsi daging unggas wilayah Sumatera Selatan tahun 2020 sebesar 21,1 gram/kap/hari dan wilayah Palembang data konsumsi daging unggas tahun 2019 sebesar 18,7 gram/kap/hari.

Bahan pangan berupa daging ayam dapat terkontaminasi oleh mikroorganisme baik sebelum dipanen atau dipotong (kontaminasi primer) maupun setelah dipanen atau dipotong (kontaminasi sekunder), proses keamanan serta kesesuaian daging ayam harus dilakukan sesegera mungkin. Bahan pangan harus aman dikonsumsi dan bebas dari kontaminan yang dapat menyebarkan penyakit. Sanitasi dan higiene merupakan dua faktor yang dapat mempengaruhi perkembangan kontaminasi mikroorganisme (Hariyadi, 2009).

Bakteri *Salmonella sp* dapat berkembang dengan baik pada daging ayam karena nilai gizinya yang tinggi, kandungan airnya, dan faktor lainnya. Shafini *et al* (2017) menjelaskan bahwa ada banyak kemungkinan terjadinya kontaminasi yang disebabkan oleh bakteri *Salmonella sp* pada ayam, termasuk pengaturan peternakan, pakan tercemar, keadaan pasar untuk penjualan anak ayam, atau aktivitas tangan pedagang.

Daging ayam broiler di karena harganya yang lebih terjangkau dan teksturnya yang lebih lembut, daging ayam broiler lebih disukai dibanding jenis daging ayam lainnya. Bagian paha merupakan bagian yang cukup signifikan dari karkas ayam dan sering dikonsumsi oleh masyarakat umum. Selain itu, karena paha terletak dekat dengan organ dalam dan saluran pencernaan ayam, kemungkinan besar terkontaminasi oleh mikroba (Irmanita *et al*, 2016). Hasil penelitian dari Sartika *et al* (2016), pada bagian karkas ayam yang diteliti yakni dada, sayap, kepala dan paha. Didapatkan bahwa jumlah *Salmonella* paling banyak ditemukan pada paha ayam, di Pasar Gintung sebesar ( $2,48 \times 10^9$  CFU/g), Pasar Rajabasa sebesar ( $1,24 \times 10^9$  CFU/g), Pasar Tamin ( $3,68 \times 10^9$  CFU/g), Robinson Supermarket ( $1,50 \times 10^5$  CFU/g), Chandra Supermarket ( $1,13 \times 10^5$  CFU/g).

Bakteri lingkungan yang berbeda dari lingkungan dapat dengan mudah mencemari daging ayam pedaging. Salah satu lokasi di mana kontaminasi dan perkembangbiakan mikroba yang intens mungkin terjadi adalah pasar tradisional. Daging ayam pedaging dapat terkontaminasi bakteri berbahaya karena ketidaktahuan pedagang tentang kebersihan daging, yang jika tidak ditangani dengan benar dapat membahayakan kesehatan manusia. Apabila bakteri mempengaruhi orang, dapat disebut sebagai patogen. Bakteri dapat menginfeksi manusia dengan dua cara berbeda, yaitu: (1) intoksikasi, yaitu makanan tersebut dan (2) infeksi, penyakit yang dibawa oleh tubuh bereaksi terhadap keberadaan bakteri atau metabolit yang dibuat oleh bakteri saat tumbuh di dalam tubuh serta mikroorganisme yang masuk ke dalam tubuh melalui makanan tercemar. Demam tifoid, dan penyakit lain seperti ini umumnya disebut sebagai penyakit dari makanan dan dipengaruhi oleh bakteri patogen yang mencemari daging. Pemantauan kontaminasi mikrobiologis dalam makanan yang berasal dari hewan

hal penting, antara lain dalam menjaga kesehatan dan keselamatan konsumen (Utari, 2016).

Saat ayam masih hidup atau saat dipotong, serta saat dibersihkan, dapat terjadi kontaminasi *Salmonella* pada daging ayam (perendaman dalam air mendidih, pencabutan bulu dan pencucian dengan air). Kontaminasi *Salmonella* terhadap daging ayam dapat dilakukan saat ayam yang masih hidup akibat kontaminasi horizontal eksternal pada telur selama inkubasi (Kholifah *et.al*, 2016).

Hasil penelitian Kholifah *et.al* (2016), dilakukan dengan menggunakan 30 sampel dari pasar Segiri, Ijabah, Kedodong, Sei Dama, rumah potong ayam pasar Segiri, dan rumah potong ayam pasar Ijabah Kota Samarinda. *Salmonella* ditemukan pada total 17 sampel (56,67%) daging ayam, sedangkan *Salmonella* tidak ditemukan pada 13 sampel (43,33%) daging ayam. Daging ayam yang positif mengandung *Salmonella* berasal dari pasar Segiri sebesar (80% atau 4 dari 5 sampel), pasar Ijabah sebesar (80% atau 4 dari 5 sampel), pasar Sei Dama sebesar (20% atau 1 dari 5 sampel), rumah potong ayam pasar Segiri sebesar (80% atau 4 dari 5 sampel) dan rumah potong pasar Ijabah sebesar (80% atau 4 dari 5 sampel). Kontaminasi pisau yang digunakan untuk menyembelih ayam yang memungkinkan bakteri masuk ke aliran darah menjadi penyebabnya. Ayam diletakkan di atas lantai tanpa alas selama proses pencabutan bulu, kemudian bilas dengan air yang tidak mengalir (bukan air ledeng).

Pasar Perumnas Sako merupakan salah satu pasar yang terdapat di Kota Palembang yang menjual berbagai kebutuhan sehari-hari dan sembako. Pasar Perumnas Sako memiliki dua lokasi pasar tradisional yaitu pasar Satelit Perumnas Sako dan pasar Mandiri Perumnas Sako. Pasar Satelit merupakan pasar yang terlebih dahulu dibangun dan beroperasi, karena tidak adanya prosedur yang jelas dalam menata letak pedagang yang disesuaikan dengan dagangannya, sehingga antar pedagang dapat saling berdekatan dan tidak dibedakan sesuai jenis jualannya. Lokasi penjual ayam disana sangat tidak higienis dengan tidak adanya saluran pembuangan air limbah yang mengakibatkan sanitasi lingkungan menjadi buruk dan melakukan pemotongan ayam secara langsung di tempat tersebut. Pasar Mandiri adalah pasar yang berada berseberangan dengan pasar satelit, mempunyai

bangunan yang baik dan para penjual ayam potong ditempatkan secara khusus yang dibedakan dengan jenis dagangan lainnya. Pedagang yang berjualan ayam siap potong di pasar Perumnas Sako berjumlah 20 pedagang, diantaranya di pasar Satelit Perumnas Sako terdapat 8 pedagang ayam siap potong dan 12 pedagang ayam siap potong di pasar Mandiri Perumnas Sako.

Kondisi yang ada di pasar Perumnas Sako dapat menjadi sumber kontaminasi *Salmonella sp*, terbatas nya sumber air bersih yang dimiliki pedagang dan sanitasi lingkungan di pasar tersebut. Berdasarkan hal tersebut, perlu dilakukan kajian untuk melihat hubungan sanitasi lingkungan dengan kontaminasi *Salmonella sp* pada ayam potong di pasar Perumnas Sako Kota Palembang.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Sanitasi lingkungan yang buruk di tempat pedagang ayam di pasar tradisional menjadi sumber cemaran bakteri atau mikroorganisme seperti *Salmonella sp* yang terdapat di feses ayam. Kondisi klinis tempat pemotongan ayam dan sanitasi lingkungan yang tidak mendukung dapat menjadi tempat berkembangbiak bakteri patogen seperti *Salmonella sp*. Berdasarkan kondisi tersebut maka perlu dilakukan penelitian untuk menganalisis bagaimanakah hubungan faktor sanitasi lingkungan terhadap kontaminasi *Salmonella sp* pada ayam potong yang dijual di pasar Perumnas Sako Kota Palembang serta mendeteksi apakah *Salmonella* ditemukan pada ayam potong.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan faktor sanitasi lingkungan dengan kontaminasi *Salmonella sp* pada ayam potong di pasar Perumnas Sako Kota Palembang.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Mendeteksi keberadaan *Salmonella sp* pada ayam potong menggunakan pengamatan mikrobiologi.
2. Menganalisis sanitasi lingkungan pada kios pedagang ayam potong di pasar Perumnas Sako Kota Palembang.

3. Menganalisis hubungan faktor sanitasi lingkungan dengan kontaminasi *Salmonella sp* pada ayam potong di pasar Perumnas Sako Kota Palembang.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai informasi dan referensi bagi pengembangan ilmu yang berkaitan dengan hubungan faktor sanitasi lingkungan dengan kontaminasi *Salmonella sp* pada ayam potong.

### **1.4.2 Manfaat Praktis**

#### **A. Bagi Masyarakat**

Sebagai sumber informasi dan pengetahuan yang dapat dijadikan sebagai pedoman dalam pemilihan daging ayam untuk mengatasi masalah kesehatan dan timbulnya penularan penyakit dari bahan makanan yang dibeli dipasar.

#### **B. Bagi Tempat Penelitian**

Sebagai masukan yang bermanfaat bagi pasar Perumnas Sako Kota Palembang untuk dapat meningkatkan pengetahuan dan pelayanan yang baik mengenai sanitasi lingkungan di kios pedagang ayam potong, sehingga dapat memberikan kualitas baik dan sehat.

#### **C. Bagi Institusi Pendidikan**

Sebagai bahan referensi penelitian selanjutnya dalam hal mikrobiologi makanan dan untuk menambah wawasan yang berkaitan dengan hubungan faktor sanitasi lingkungan dengan keberadaan *Salmonella sp* pada ayam potong.

## **1.5 Ruang Lingkup Penelitian**

### **1.5.1 Tempat Penelitian**

Penelitian ini dilakukan di wilayah pasar tradisional Perumnas Sako Kota Palembang (Pasar Mandiri dan Pasar Satelit).

### **1.5.2 Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan sejak dikeluarkan surat izin penelitian oleh Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya mulai 9 Agustus 2022.

### **1.5.3 Materi Penelitian**

Penelitian ini berfokus terhadap hubungan faktor sanitasi lingkungan dengan kontaminasi *Salmonella sp* pada ayam potong di pasar Perumnas Sako Kota Palembang.



## DAFTAR PUSTAKA

- Albustomi, Y, Wijayanti, D. R, & Septi, S. 2022, 'Cemaran Bakteri Salmonella sp Dan Higienis Sanitasi Pada Daging Ayam, Ayam Potong UD Berkah Putri Mandiri'. *Journal of Medical Laboratory and Science*, vol. 2, no.1, pp. 9-15.
- Anggreni., N. P. D. 2022, '*Hubungan Tingkat Cemaran Bakteri Dengan Faktor Cemaran Pada Daging Sapi Yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Denpasar*', [Skripsi]. Poltekkes Kemenkes Surabaya.
- Apriyanti, A. A. D., Sudiarta, I. W. & Singapurwa, N. M. A. S. 2020, 'Analisis Cemaran Mikrobiologi Pada Daging Ayam Broiler Yang Beredar Di Pasar Tradisional Kecamatan Denpasar Barat'. *Gema Agro*, vol. 25, pp. 115-127.
- Arikunto, Suharsimi. 2006, 'Metode Penelitian', Yogyakarta: Boina Aksaar.
- Arumsari, Nike. 2016. '*Identifikasi Bakteri Salmonella Sp. Pada Daging Ayam Potong (Studi Di Pasar Sumobito Jombang)*', [Skripsi]. Stikes Insan Cendekia Medika, Jombang.
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan. 2015, '*Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 5 Tahun 2015 Tentang Pedoman Cara Ritel Pangan Yang Baik Di Pasar Tradisional*', Badan Pengawas Obat Dan Makanan.
- Badan Ketahanan Pangan. 2021, '*Perkembangan Konsumsi Pangan Tahun 2015-2020*'. Pusat Data Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Badan POM RI. 2018, 'Laporan Tahunan BPOM RI 2018', *Journal Of Chemical Information And Modeling*, vol. 53, no. 9, pp. 689–1699.
- Bili, I. M., Riwu, Y. R., & Landi, S. 2021, 'Gambaran Sanitasi Lingkungan di Pasar Oeba Kecamatan Kota Lama Kota Kupang'. *Media Kesehatan Masyarakat*, vol. 3, no. 2, pp. 128-137.
- Bakara, V. F. S., & Tafsir, M. R. 2014, 'Analisis Bakteri Salmonella Sp. Pada Daging Ayam Potong Yang Dipasarkan Pada Pasar Tradisional Dan Pasar Modern Di Kota Medan: Analysis Of Bacteria Salmonella Sp. On Broiler Meat In Traditional And Modern Market In Medan'. *Jurnal Peternakan Integratif*, vol. 3, no. 1, pp. 71-83.

- Bridson, E., Y., 2006, *Bridson Manual*, 9th Edition, Bridson Limited, 17, 188, England.
- Budiastuti, D., & Bandur, A. 2018. '*Validitas Dan Reliabilitas Penelitian*'. Mitra Wacana Media, Jakarta.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, 2021. '*Data Ketersediaan Produk Ternak*'. Jakarta.
- Direktorat Kesmavet dan Pascapanen. 2010. '*Pedoman Produksi dan Persyaratan Daging Unggas yang higienis*'. Ditjen Peternakan dan Kesehatan Hewan. Jakarta.
- Faizah, U. N., & Tridayanti, A. A, 2022. 'Pengujian Salmonella Dengan Menggunakan Media SSA dan Media TSIA Pada Makanan'. *KENANGA Journal of Biological Sciences and Applied Biology*, vol. 2, no.1, pp. 58-64.
- Gusti, A. 2020, 'Sanitasi Lingkungan Pasar Tradisional Di Padang Dan Payakumbuh'. *Jurnal Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan*, vol. 1, no.1, pp. 3-11.
- Hariyadi, P & Dewayanti, R. 2009. '*Memproduksi Pangan Yang Aman*', Dian Rakyat, Jakarta.
- Hasanah, L. & Resdiana, E. 2021, 'Gambaran Implementasi Sanitasi Lingkungan Pada Masyarakat (Studi Pada Masyarakat Di Desa Banra'as Pulau Gili Iyang) Tahun 2020', *Buletin Keslingmas*, vol. 40, no.1, pp. 18–21.
- Hasrawati. 2017. 'Tingkat Cemaran Bakteri *Salmonella Sp.* Pada Daging Ayam Yang Dijual Di Pasar Tradisional Makassar'. [Skripsi]. Makassar. Universitas Negeri Islam Alauddin.
- Ilhamdani, M. I. 2020, 'Identifikasi Bakteri Salmonella sp. Pada Daging Sapi Di Pasar Tradisional Kota Medan', *Kumpulan Karya Ilmiah Mahasiswa Fakultas sains dan Teknologi*, pp. 1-32.
- Irmanita, V., Wardani, A. K., & Harsojo, H. 2016. 'Pengaruh Iradiasi Gamma Terhadap Kadar Protein Dan Mikrobiologis Daging Ayam Broiler Pasar Tradisional Dan Pasar Modern Jakarta Selatan' [In Press Januari 2016]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, vol. 4, no.1.

- Isyana, F. 2012, '*Studi Tingkat Higiene Dan Cemaran Bakteri Salmonella Sp Pada Pembuatan Dangke Susu Sapi*', Universitas Hasanuddin.
- Jawetz, Melnick & Adelberg's. 2005. '*Mikrobiologi Kedokteran*', Salemba Medika. Jakarta.
- Kasim, V. N. A. 2020. '*Peran Imunitas Pada Infeksi Salmonella typhi*'. Gorontalo: CV Athra Samudra.
- Kholifah, L. N., Dharma, B., & Situmeang, R. 2016. '*Cemaran Salmonella pada daging ayam di beberapa rumah potong ayam dan pasar tradisional Kota Samarinda dengan metode Compact Dry*. In'. *Prosiding Seminar Sains dan Teknologi FMIPA Unmul*. Samarinda.
- Kuswiyanto 2017, '*Bakteriologi 2 Buku Ajar Analisis Kesehatan*', EGC, Jakarta.
- Lusiana, E. D, & Mahmudi, M. 2020. '*Teori Dan Praktik Analisis Data Univariat Dengan PAST*'. Universitas Brawijaya Press.
- Nisa, S. K., Kusumawati, E. & Wardani, Y. K. 2018, '*Deteksi Cemaran Salmonella sp Pada Daging Ayam Di Rumah Potong Ayam dan Pasar Tradisional Kecamatan Samarinda Seberang*'. *Jurnal Sains Dan Terapan Politeknik Hasnur*, vol. 6, pp. 24-30.
- Notoatmodjo, S. 2003, '*Ilmu Kesehatan Masyarakat Prinsip-Prinsip Dasar*', PT Rineka Cipta, Jakarta
- Nursalam, 2017, '*Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan*': *Pendekatan Praktis*. (P. P. Lestari, Ed.) (4th Ed.). Salemba Medika, Jakarta.
- Notoatmodjo, S. 2010, '*Metodologi Penelitian Kesehatan*', Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Oakley, A. 2018, '*Sanitasi Dan Sanitizer Dalam Industri Pangan*', *Women, Peace And Welfare*, pp. 101–126.
- Peraturan Menteri Tenaga Kerja Dan Transmigrasi Republik Indonesia. 2008, '*Peraturan Menteri Tenaga Kerja Dan Transmigrasi Republik Indonesia*', Peraturan Menteri Tenaga Kerja Dan Transmigrasi, pp. 1–69.
- Menteri Kesehatan. 2020, '*Pasar Sehat*, Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 17', vol. 28, no.2, pp. 1-43.
- Ramadhani, D., Fakhurrizi, F. & Abrar, M. 2017, '*Isolasi dan Identifikasi Bakteri Salmonella Enteritidis pada Daging Sapi yang Dijual di Pasar*

- Tradisional Kota Banda Aceh’, *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, vol. 1, no. 4, pp. 625-630.
- Restianida, S. 2018. ‘*Hubungan Personal Hygiene Dan Sanitasi Lingkungan Dengan Kontaminasi Bakteri Escherichia Coli Dan Salmonella Pada Makanan Lalapan Pecel Lele (Studi Pedagang Kaki Lima Di Kelurahan Sambiroto Semarang*’, [Disertasi]. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Rino, F. K. 2018. ‘Analisis Usaha Ayam Potong Di Kelurahan Pekan Arba Kecamatan Tembilahan Kabupaten Indragiri Hilir (Studi Kasus Usaha Ayam Potong Randi)’, *Jurnal Agribisnis*, vol. 7, no. 1, pp. 29-45.
- Rouger, A., Tresse, I.D.O. & Zagorec, M. 2017. ‘Bacterial Contaminants of Poultry Meat: Sources, Species, and Dynamics’. *microorganism*. vol. 5, no. 50, pp 2- 16.
- Safitri, E., Hidayati, N. A., & Hertati, R. 2019. ‘Prevalensi Bakteri Salmonella Pada Ayam Potong Yang Dijual Di Pasar Tradisional Pangkalpinang’. *Ekotonia: Jurnal Penelitian Biologi, Botani, Zoologi Dan Mikrobiologi*, vol. 4, no.1, pp. 25-30.
- Sari, A. I., Mulyadi, A, & Afandi, D. 2015. ‘Hubungan Higiene Dan Sanitasi Pedagang Dengan Kontaminasi Salmonella Pada Daging Ayam Potong Di Pasar Tradisional Pekanbaru’. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, vol. 9, no. 2, pp. 163-172.
- Sartika, D, Susilawati, S, & Arfani, G. 2016. ‘Identifikasi Cemaran *Salmonella Sp.* Pada Ayam Potong Dengan Metode Kuantifikasi Di Tiga Pasar Tradisional Dan Dua Pasar Modern Di Kota Bandar Lampung’. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, vol 21, no. 2, pp. 89-96.
- Shafini, A. B, Son, R, Mahyudin, N. A, Rukayadi, Y & Zainazor, T. T. 2017, ‘Prevalence Of Salmonella Spp. In Chicken And Beef From Retail Outlets In Malaysia’, *International Food Research Journal*, vol. 24, no. 1, pp. 437–449.
- Standar Nasional Indonesia. 1999. SNI 01-6160-1999. ‘Rumah Pemotongan Unggas’. Standardisasi Nasional-BSN Jakarta.

- Standar Nasional Indonesia. 2008. SNI 2879 : 2008. 'Metode Pengujian Cemarannya Mikroba Dalam Daging, Telur dan Susu, Serta Hasil Olahannya'. Standardisasi Nasional-BSN Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. SNI 7388 : 2009. 'Batas Maksimum Cemarannya Mikroba dalam Pangan'. Standardisasi Nasional-BSN Jakarta.
- Sudrajat M. S 2011, 'Asal-Usul Dan Klasifikasi Unggas', Modul, pp. 1-44.
- Sugiyono 2017. 'Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif', Alfabeta, Bandung.
- Sukmawati, S., Ratna, R., & Fahrizal, A. 2018. 'Analisis cemaran mikroba pada daging ayam broiler di kota makassar'. *Scripta Biologica*, vol. 5, no.1, pp. 51-53.
- Syarifah., I. & Novarieta. 2015. 'Deteksi *Salmonella sp* pada Daging Sapi dan Ayam'. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*, Bogor.
- Ubaidillah, U., & Ristiani, S. 2022, 'Analisis Cemaran Salmonella Sp. Pada Daging Ayam Broiler (*Gallus gallus domestica*) Yang Dijual Di Pasar Banguntapan', *Jurnal Delima Harapan*, vol. 9, no. 1, pp. 6-14.
- Utari, K. L. 2016. 'Status Mikrobiologis Daging Broiler Di Pasar Tradisional Kabupaten Pringsewu', [Skripsi]. Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Zelpina, E., Walyani, S., Niasono, A. B., & Hidayati, F 2020, 'Dampak Infeksi Salmonella Sp. Dalam Daging Ayam Dan Produknya Terhadap Kesehatan Masyarakat'. *Jhecds*, vol. 6, no. 1, pp. 25-34.