



**ANALISIS KEBERADAAN *SALMONELLA SP* PADA AYAM
GORENG DI WARUNG MAKAN WILAYAH
KELURAHAN TIMBANGAN**

SKRIPSI

OLEH

**NAMA : ULFA ARUM KARTIKA ANJARSARI
NIM : 10011281520288**

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT (SI)
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2019**



**ANALISIS KEBERADAAN *SALMONELLA SP* PADA AYAM
GORENG DI WARUNG MAKAN WILAYAH
KELURAHAN TIMBANGAN**

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Syarat Untuk Mendapatkan Gelar (S1)
Sarjana Kesehatan Masyarakat Pada Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya

OLEH

**NAMA : ULFA ARUM KARTIKA ANJARSARI
NIM : 10011281520288**

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT (S1)
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2019**

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi ini dengan judul "Analisis Keberadaan *Salmonella Sp* Pada Ayam Goreng di Warung Makan Wilayah Kelurahan Timbangan" telah dipertahankan di hadapan Panitia Sidang Ujian Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada tanggal 1 Agustus 2019 dan telah diperbaiki, diperiksa, serta disetujui sesuai dengan masukan Panitia Sidang Ujian Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.

Indralaya, 5 Agustus 2019

Panitia Sidang Ujian Skripsi


Ketua :

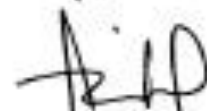
1. Inoy Trisnaini, S.KM.,M.KL
NIP. 198809302015042003

()

Anggota :

1. Indah Purnamasari, S.KM.,M.KM
NIP. 198604252014042001
2. Dr. Yuanita Windusari, S.Si., M.Si
NIP. 196909141998032002
3. Dini Arista Putri, S.Si., M.PH
NIP. 199101302016012201

()

()

()

Mengetahui

Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



Iwan Sia Badi, S.KM., M.Kes
NIP. 197712062003121003

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi ini dengan judul "Analisis Keberadaan *Salmonella sp* Pada Ayam Goreng di Warung Makan Wilayah Kelurahan Timbangan" telah mendapat arahan dan bimbingan dari Pembimbing serta disetujui pada tanggal Agustus 2019

Indralaya, Agustus 2019

Pembimbing:

1. Dini Arista Putri, S.Si.,M.PH
NIP. 1991010302016012201



()

LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini dibuat dengan sejujurnya dengan mengikuti kaidah Etika Akademik Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya serta menjamin bebas plagiarisme. Bila kemudian diketahui saya melanggar Etika Akademik maka saya bersedia dinyatakan tidak lulus/gagal.

Indralaya, Juli 2019

Yang bersangkutan,



Ulfa Arum Kartika A

NIM. 10011281520288

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan ridha serta petunjukNya sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Keberadaan *Salmonella sp* Pada Ayam Goreng di Warung Makan Wilayah Kelurahan Timbangan”. Penulis berharap semoga proposal skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi segenap civitas akademika Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada khususnya, serta bagi pembaca pada umumnya. Ucapan terima kasih penulis haturkan kepada:

1. Bapak Iwan Stia Budi, S.KM, M.Kes selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya;
2. Ibu Elvi Sunarsih, S.KM., M.Kes selaku Koordinator Program Studi S1 Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya;
3. Ibu Dini Arista Putri, S.Si.,M.PH, selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan, bantuan, kritik, saran dan motivasi sehingga proposal skripsi ini dapat diselesaikan.
4. Keluarga, khususnya kepada Bapak dan Ibu yang telah memberikan dukungan dan do'a yang tiada hentinya;
5. Pemilik warung makan yang telah berkenan menjadi informan dalam penelitian dan mengizinkan peneliti untuk melakukan penelitian di warung makan yang tersebut;
6. Para dosen yang ada di Fakultas Kesehatan Masyarakat serta staff Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya;
7. Teman-teman seperjuangan IKM seangkatan 2015 terkhusus peminatan K3KL yang menemani perjuangan dalam akademik dan organisasi.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis membuka diri terhadap kritik dan saran untuk skripsi ini.

Indralaya, Agustus 2019

Penulis

DAFTAR ISI

COVER.....	i
ABSTRAK	Error! Bookmark not defined.
ABSTRACT	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	ii
HALAMAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PERSETUJUAN	Error! Bookmark not defined.
RIWAYAT HIDUP	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	2
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan	5
1.3.1 Tujuan Umum.....	5
1.3.2 Tujuan Khusus.....	5
1.4 Manfaat.....	6
1.4.1 Mahasiswa	6
1.4.2 Fakultas Kesehatan Masyarakat	6
1.4.3 Pengelola Warung Makan	6
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	6
1.5.1 Ruang Lingkup Waktu	6
1.5.2 Ruang Lingkup Materi	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	Error! Bookmark not defined.
2.1 Makanan	Error! Bookmark not defined.
2.2 Higiene dan Sanitasi	Error! Bookmark not defined.
2.2.1 Pengertian Higiene dan Sanitasi	Error! Bookmark not defined.
2.2.2 Higiene Sanitasi Makanan	Error! Bookmark not defined.
2.3 Upaya Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan.....	Error! Bookmark not defined.
2.3.1 Pemilihan Bahan Makanan	Error! Bookmark not defined.
2.3.2 Penyimpanan Bahan Makanan	Error! Bookmark not defined.
2.3.3 Pengolahan Makanan.....	Error! Bookmark not defined.
2.3.4 Penyimpanan Makanan.....	Error! Bookmark not defined.
2.3.5 Pengangkutan Makanan.....	Error! Bookmark not defined.
2.3.6 Penyajian Makanan.....	Error! Bookmark not defined.
2.4 Higiene Personal.....	Error! Bookmark not defined.
2.5 <i>Salmonella sp</i>	Error! Bookmark not defined.
2.5.1 Klasifikasi <i>Salmonella sp</i>	Error! Bookmark not defined.
2.5.2 Transmisi <i>Salmonella sp.</i> pada Makanan.....	Error! Bookmark not defined.
2.5.3 <i>Salmonella sp</i> Pada Daging Ayam	Error! Bookmark not defined.
2.5.4 Dampak Kesehatan Akibat <i>Salmonella sp.</i>	Error! Bookmark not defined.
2.6 Daging Ayam.....	Error! Bookmark not defined.
2.7 Warung Makan	Error! Bookmark not defined.
2.8 Penelitian Sebelumnya.....	Error! Bookmark not defined.

2.9	Kerangka Teori	Error! Bookmark not defined.
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI ISTILAH		Error! Bookmark not defined.
3.1	Kerangka Konsep.....	Error! Bookmark not defined.
3.2	Definisi Istilah	Error! Bookmark not defined.
BAB IV METODE PENELITIAN		Error! Bookmark not defined.
4.1	Desain Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
4.2	Informan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
4.3	Jenis, Cara, dan Alat Pengumpulan Data	Error! Bookmark not defined.
4.4	Pengolahan Data.....	Error! Bookmark not defined.
4.5	Validitas Data	Error! Bookmark not defined.
4.6	Analisis dan Penyajian Data.....	Error! Bookmark not defined.
BAB V HASIL PENELITIAN		Error! Bookmark not defined.
5.1	Gambaran Umum Tempat Penelitian	Error! Bookmark not defined.
5.2	Hasil Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
5.2.1	Karakteristik Informan Penelitian ..	Error! Bookmark not defined.
5.2.2	Fasilitas higiene Sanitasi Warung Makan	Error! Bookmark not defined.
5.2.3	Higiene Pemilihan Bahan Makanan	Error! Bookmark not defined.
5.2.4	Higiene Penyimpanan Bahan Makanan	Error! Bookmark not defined.
5.2.5	Higiene Pengolahan Makanan	Error! Bookmark not defined.
5.2.6	Higiene Penyimpanan Makanan	Error! Bookmark not defined.
5.2.7	Higiene Pengangkutan Makanan	Error! Bookmark not defined.
5.2.8	Higiene Penyajian Makanan.....	Error! Bookmark not defined.
5.2.9	Keberadaan <i>Salmonella sp</i>	Error! Bookmark not defined.
BAB VI PEMBAHASAN		Error! Bookmark not defined.
6.1	Keterbatasan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
6.2	Fasilitas Higiene Sanitasi Warung Makan....	Error! Bookmark not defined.
6.3	Higiene Pemilihan Bahan Makanan	Error! Bookmark not defined.
6.4	Higiene Penyimpanan Bahan Makanan.....	Error! Bookmark not defined.
6.5	Higiene Pengolahan Makanan	Error! Bookmark not defined.
6.6	Higiene Penyimpanan Makanan Masak	Error! Bookmark not defined.
6.7	Higiene Pengangkutan Makanan	Error! Bookmark not defined.
6.8	Higiene Penyajian Makanan	Error! Bookmark not defined.
6.9	Keberadaan <i>Salmonella sp</i>	Error! Bookmark not defined.
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN		Error! Bookmark not defined.
7.1	Kesimpulan	Error! Bookmark not defined.
7.2	Saran.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA		8

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penyimpanan Makanan Jadi.....	14
Tabel 2.2 Penelitian Sebelumnya.....	24
Tabel 3.1 Definisi Istilah.....	28
Tabel 5.1 Karakteristik Informan Penelitian.....	37
Tabel 5.2 Fasilitas Higiene Sanitasi 01.....	38
Tabel 5.3 Fasilitas Higiene Sanitasi 02.....	38
Tabel 5.4 Fasilitas Higiene Sanitasi 03.....	39
Tabel 5.5 Pemilihan Bahan Makanan.....	40
Tabel 5.6 Pengolahan Makanan.....	41
Tabel 5.7 Penyimpanan Makanan Masak.....	42
Tabel 5.8 Pengukuran Suhu Penyimpanan.....	44
Tabel 5.9 Pengangkutan Makanan.....	44
Tabel 5.10 Penyajian Makanan.....	45
Tabel 5.11 Hasil Uji <i>Salmonella sp.</i>	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori.....	24
Gambar 3.1 Kerangka Konsep	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Informed Consent

Lampiran II. Lembar Checklist

Lampiran III. Pedoman Wawancara

Lampiran IV. Berita Acara Seminar Hasil

Lampiran V. Kode Etik Penelitian

Lampiran VI. Surat Penelitian

Lampiran VII. Dokumentasi

Lampiran VIII. Hasil Pemeriksaan *Salmonella sp*

Lampiran IX. Transkrip Wawancara

**KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA/KESEHATAN LINGKUNGAN (K3KL)
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

Skripsi, Agustus 2019

Ulfa Arum Kartika Anjarsari

Analisis Keberadaan *Salmonella sp.* Pada Ayam Goreng di Warung Makan Wilayah Kelurahan Timbangan.

Xvi + 58 halaman, 12 tabel, 9 lampiran

ABSTRAK

Daging ayam rentan terhadap kontaminasi *Salmonella sp.* Hal ini dikarenakan kandungan protein yang tinggi didalam daging ayam. *Salmonella sp* dapat bersumber dari daging ayam, peralatan masak dan makan, air, dan penjamah makanan. Tujuan penelitian untuk menganalisis keberadaan *Salmonella sp.* fasilitas *hygiene* sanitasi dan *hygiene* penyelenggaraan makanan pada ayam goreng di warung makan wilayah Kelurahan Timbangan. Penelitian bersifat deskriptif yang disertai dengan pemeriksaan laboratorium uji bakteriologis *Salmonella sp* pada ayam goreng dari tiga warung makan secara *purposive sampling* (W01, W02, dan W03). Informan dalam penelitian ini berjumlah 9 orang, yaitu 3 pemilik warung makan dan 6 pekerja. Hasil uji Laboratorium menunjukkan tidak adanya *Salmonella sp* pada sampel meskipun fasilitas *hygiene* sanitasi ketiga warung makan tidak memenuhi syarat *hygiene*. Persyaratan *hygiene* penyelenggaraan makanan yang memenuhi syarat adalah pemilihan bahan makanan dan pengangkutan makanan sedangkan pengolahan, penyimpanan, dan penyajian makanan tidak memenuhi syarat. Berdasarkan hasil dinyatakan bahwa perlu upaya peningkatan terhadap fasilitas *hygiene* sanitasi warung makan, terutama proses pengolahan, penyimpanan makanan masak, dan memperhatikan penjamah makanan dalam proses penyajian.

Kata kunci : Ayam Goreng, *Salmonella sp.*, *Hygiene*, Sanitasi, Warung Makan

ABSTRACT

Chicken meat is susceptible to Salmonella sp. This is because of the high protein content in chicken meat. Salmonella sp can be sourced from chicken meat, cooking and eating utensils, water, and food handlers. The purpose of this study was to analyze the existence of Salmonella sp. hygiene and sanitation facilities for the provision of food for fried chicken in a food stall in the Timbangan District. Descriptive research was accompanied by laboratory tests of Salmonella sp bacteriological test on fried chicken from three food stalls (W01, W02, and W03) by purposive sampling. Informants in this study amounted to 9 people, 3 food stall owners and 6 workers. Laboratory test results show the absence of Salmonella sp in the sample even though hygiene and sanitation facilities of the three food stalls did not meet the hygiene requirements. The hygiene requirements for implementing food that fulfill the requirements are the selection of food ingredients and food transport while the processing, storage, and serving of food does not meet the requirements. Based on the results it was stated that the effort to improve sanitation facilities in food stalls, especially the processing, storage of cooked food, and paying attention to food handlers in the process of serving.

Keywords: Fried Chicken, Salmonella sp, Hygiene, Sanitation, Food Stalls

Indralaya, Agustus 2019

Mengetahui,

Koordinator Program Studi
Ilmu Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



Elvi Sumarsih, S.KM., M.Kes
NIP. 1978628200912204

Pembimbing



Dini Arista Putri, S.Si., M.PH
NIP. 199101302016012201

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) pada tahun 2017 mencatat sebanyak 57 berita keracunan pangan dari media massa. Sementara itu ditahun yang sama, sebanyak 53 kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan juga telah dilaporkan oleh 34 BPOM di seluruh Indonesia. Berdasarkan penyebabnya, kasus keracunan pangan yang dilaporkan disebabkan oleh beberapa hal seperti mikroorganisme, bahan kimia, dan penyebab lain yang belum diketahui secara jelas. Sebanyak 45,28% diduga disebabkan oleh mikroorganisme, 13,21% terkonfirmasi disebabkan oleh mikroorganisme, 7,55% diduga disebabkan oleh bahan kimia, 5,66% terkonfirmasi disebabkan oleh bahan kimia, dan 28,30% tidak diketahui penyebabnya. Dilaporkan jumlah yang terpapar adalah 5293 orang, sebanyak 2041 orang sakit dan 3 orang meninggal dunia. Berdasarkan data tersebut diketahui nilai *Attack Rate* (AR) sebesar 38,56% dan *Case Fatality Rate* (CFR) sebesar 0,15% (BPOM,2017).

Menurut Ditjen Bina Gizi (2012), keamanan pangan merupakan sebuah kondisi serta upaya yang dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi terhadap pangan baik dari bahan kimia, mikroorganisme, atau benda lain yang mengganggu, merugikan, dan membahayakan bagi kesehatan manusia. Salah satu yang menyebabkan kontaminasi pangan adalah mikroorganisme yang secara khusus dibahas dalam penelitian ini yaitu *Salmonella sp.* Hal itu sesuai dengan data yang telah disebutkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan pada tahun 2017 bahwa kontaminasi yang terjadi paling banyak disebabkan oleh mikroorganisme baik yang diduga maupun yang telah terkonfirmasi secara klinis.

Pada bulan Mei 2014, di Dukuh Menoro Desa Jembungan kabupaten Boyolali terjadi kasus keracunan pangan dalam sebuah acara. Jumlah undangan yang hadir diperkirakan 500 orang dan 104 orang mengalami keracunan. Gejala keracunan yang dialami berupa pusing, mual, muntah, diare, demam, dan nyeri. Setelah dilakukan pengujian terhadap sampel makanan yang dicurigai, didapatkan hasil positif *Salmonella enteridis* (Handoyo, 2014).

Salmonella merupakan salah satu mikroorganisme pencemar makanan yang menjadi penyebab utama dari penyakit yang ditularkan melalui makanan (*foodborne diseases*) dan menyerang saluran pencernaan. *Salmonella* bisa terdapat pada bahan makanan mentah seperti telur dan daging mentah atau makanan yang tidak dimasak secara sempurna. Penyakit yang dapat timbul karena bakteri *Salmonella* disebut dengan *Salmonellosis*. Gejala yang ditimbulkan dapat berupa diare, keram perut dan demam dalam waktu 8-72 jam setelah mengonsumsi makanan yang terkontaminasi *Salmonella*. Gejala lain yang mungkin menyertai adalah sakit kepala, mual, serta muntah (Sinaga, 2016).

Ayam merupakan salah satu sumber pangan yang memiliki kemungkinan untuk terkontaminasi bakteri *Salmonella*. Daging ayam dapat terkontaminasi saat di rumah potong, di tempat penjualan, saat proses pengolahan makanan dan akan berkembang biak jika proses pemasakan tidak sempurna. Tempat pemotongan hewan merupakan penentu dari proses yang dilalui sampai menjadi daging ayam dan juga merupakan lokasi terjadinya kontaminasi *Salmonella sp.* Kontaminasi *Salmonella sp* bisa terjadi di lantai tempat penyembelihan Rumah Potong Hewan (RPH) yang kemudian diikuti dengan kontaminasi *Salmonella sp* pada peralatan penyembelihan seperti kapak dan pisau yang digunakan. Hal ini juga berkaitan dengan dengan kondisi daging dikios daging, setelah melalui kurun waktu 6-7 jam daging dijajakan, maka akan menunjukkan tingkat kontaminasi *Salmonella sp* yang lebih tinggi dari sebelumnya. Daging merupakan media yang cocok bagi pertumbuhan mikroba. Hal ini dikarenakan tingginya kandungan air, lemak dan protein yang terkandung di dalam daging. Sehingga dengan demikian daging sangat mudah mengalami kerusakan dengan adanya bakteri yang terkandung didalamnya. Maka, penelitian ini secara khusus menganalisis mengenai keberadaan *Salmonella sp* pada ayam (Qiqi, 2018).

Penelitian yang dilakukan Kholifah dkk (2016) menyatakan bahwa pada uji identifikasi *Salmonella* terhadap 30 sampel daging ayam didapatkan sebanyak 17 sampel (56,67%) daging ayam positif tercemar *Salmonella* dan 13 sampel (43,33%) daging ayam tidak tercemar *Salmonella*. Dari empat pasar tradisional, daging ayam dari tiga pasar tradisional positif tercemar *Salmonella* yaitu Pasar Ijabah, Pasar Segiri dan Pasar Sei Dama. Pada sampel yang berasal dari Pasar

Segiri dan Pasar Ijabah masing-masing terdapat 4 sampel daging ayam yang dinyatakan positif, dan dari Pasar Sei Dama terdapat satu sampel daging ayam yang positif tercemar *Salmonella*. Dari dua rumah potong ayam, yaitu rumah potong ayam yang ada di Pasar Segiri dan Pasar Ijabah masing-masing terdapat empat sampel positif tercemar *Salmonella*. Pencemaran *Salmonella* pada daging ayam yang berasal dari rumah potong bisa terjadi ketika ayam masih hidup maupun pada saat penyembelihan, bahkan selama proses pembersihan (pencelupan pada air panas, pencabutan bulu dan pencucian dengan air).

Higiene dan sanitasi memiliki hubungan yang erat dengan kontaminasi *Salmonella sp.* Penelitian Sari, A.I., Mulyadi, A., Afandi, D, (2015) menyatakan bahwa ada hubungan antara higiene dan sanitasi dengan kontaminasi *Salmonella sp.* Asmorowati (2014) menyatakan ada hubungan higiene pedagang dengan kontaminasi *Salmonella* pada daging ayam potong (p value=0,045 dan CC=0,386) dan ada hubungan sanitasi dengan kontaminasi *Salmonella* pada daging ayam potong (p value=0,022 dan CC=0,461).

Kelurahan timbangan merupakan daerah yang dekat dengan kampus Universitas Sriwijaya. Dikarenakan lokasinya yang berdekatan dengan kampus maka banyak warung makan yang menyediakan berbagai hidangan untuk memenuhi kebutuhan mahasiswa yang pada sebagian besar tidak berasal dari daerah setempat. Keberadaan warung makan dapat memudahkan untuk mahasiswa. Namun demikian, jika tidak dikelola dengan baik akan dapat menimbulkan hal-hal yang berbahaya, salah satunya adalah keracunan pangan. Terdapat 86 warung makan yang ada di wilayah kelurahan Timbangan yang akan menjadi populasi dalam penelitian ini.

Hasil pengamatan awal mengenai higiene sanitasi yang diterapkan pada 3 warung makan yang ada di wilayah Kelurahan Timbangan menunjukkan bahwa masih ada penjamah makanan yang dalam mengelola dan mengolah makanan tidak memperhatikan aspek higiene. Hal ini dapat dilihat dari perilaku mencuci tangan menggunakan air yang sebelumnya digunakan untuk mencuci piring dan mencuci tangan tidak menggunakan sabun. Selain itu juga ditemukan penjamah makanan yang berbicara pada saat mengolah dan menghidangkan makanan. Beberapa tempat pengolahan makanan juga tidak menerapkan aspek higiene

sanitasi yang baik. Berdasarkan uraian diatas, maka penulis memutuskan untuk melakukan penelitian untuk menganalisis keberadaan *Salmonella sp* pada ayam goreng di warung makan wilayah Kelurahan Timbangan.

1.2 Rumusan Masalah

Hasil pengamatan awal mengenai higiene dan sanitasi yang diterapkan pada 3 warung makan yang ada di kelurahan timbangan menunjukkan bahwa masih ada penjamah makanan yang dalam mengelola dan mengolah makanan tidak memperhatikan aspek higiene. Hal ini dapat dilihat dari perilaku mencuci tangan menggunakan air yang sebelumnya digunakan untuk mencuci piring dan mencuci tangan tidak menggunakan sabun. Selain itu juga ditemukan penjamah makanan yang berbicara pada saat mengolah dan menghidangkan makanan.

Daging ayam menjadi salah satu makanan paling umum yang bisa diolah menjadi berbagai jenis masakan. Hampir setiap warung makan menyediakan makanan berbahan dasar ayam. Ayam juga merupakan salah satu makanan yang paling umum dibeli dan digemari banyak kalangan. Namun disisi lain, ayam merupakan salah satu bahan makanan yang berpotensi untuk terkontaminasi *Salmonella sp* yang dapat menimbulkan berbagai gangguan kesehatan. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk menganalisis keberadaan bakteri *Salmonella sp* pada ayam goreng di warung makan wilayah kelurahan Timbangan Tahun 2019.

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Menganalisis keberadaan *Salmonella sp* pada ayam goreng di warung makan wilayah Kelurahan Timbangan.

1.3.2 Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus dalam penelitian ini adalah :

- a. Menganalisis fasilitas higiene sanitasi tempat pengolahan ayam goreng di warung makan wilayah Kelurahan Timbangan.
- b. Menganalisis proses pemilihan bahan baku daging ayam pada pengolahan ayam goreng di warung makan wilayah Kelurahan Timbangan.

- c. Menganalisis proses penyimpanan daging ayam pada pengolahan ayam goreng di warung makan wilayah Kelurahan Timbangan.
- d. Menganalisis proses pengolahan daging ayam pada pengolahan ayam goreng di warung makan wilayah Kelurahan Timbangan.
- e. Menganalisis proses penyimpanan makanan jadi pada pengolahan ayam goreng di warung makan wilayah Kelurahan Timbangan.
- f. Menganalisis proses pengangkutan makanan pada pengolahan ayam goreng di warung makan wilayah Kelurahan Timbangan.
- g. Menganalisis proses penyajian makanan pada pengolahan ayam goreng di warung makan wilayah Kelurahan Timbangan.
- h. Mengetahui gambaran keberadaan *Salmonella sp* pada ayam goreng di warung makan wilayah Kelurahan Timbangan.

1.4 Manfaat

1.4.1 Mahasiswa

Memperluas pengetahuan, wawasan, dan pengalaman penelitian khususnya yang berkaitan dengan keberadaan *Salmonella sp* pada ayam goreng di warung makan wilayah Kelurahan Timbangan.

1.4.2 Fakultas Kesehatan Masyarakat

Sebagai bahan pertimbangan untuk penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan keberadaan *Salmonella sp* pada ayam goreng di warung makan wilayah Kelurahan Timbangan.

1.4.3 Pengelola Warung Makan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi dan pengembangan pengetahuan mengenai keberadaan *Salmonella sp* pada bahan baku ayam di warung makan wilayah Kelurahan Timbangan.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

1.5.1 Ruang Lingkup Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei-Juni 2019 di warung makan wilayah Kelurahan Timbangan dan Balai Besar Laboratorium Kesehatan Palembang.

1.5.2 Ruang Lingkup Materi

Penelitian ini menganalisis mengenai keberadaan *Salmonella sp* pada ayam goreng dan mengidentifikasi keberadaan *Salmonella sp* dengan menguji sampel olahan ayam di Balai Besar Laboratorium Kesehatan Palembang yang ditujukan kepada pengelola warung makan di wilayah kelurahan Timbangan. Desain yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif dengan metode kualitatif.

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M., Motarjemi, Y. 2004. *Dasar-dasar keamanan makanan untuk petugas kesehatan*. Jakarta: EGC.
- Aerita, Asmorowati Nugroho., *et al.*, 2014. Hubungan Higiene Dan Sanitasi Dengan Kontaminasi Salmonella Pada Daging Ayam Potong. *Unnes Journal of Public Health*, pp: 9–16.
- Alemayehu, M. 2004. *Communicable Disease Control*. Hawassa University.
- Anggorodi R, 1979. *Ilmu Makanan Ternak Umum*. Jakarta: Gramedia.
- Anwar, S, 1997. *Sanitasi Makanan dan Minuman pada Institusi Pendidikan Tenaga Sanitasi*. Jakarta: Pusat Pendidikan Tenaga Sanitasi, Pusat Pendidikan Tenaga Kesehatan Depkes RI.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM)., 2017. *Laporan Tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan 2017*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Budiyono, B., Isnawati, I., & Wahyuningsih, T., 2012. Tingkat Pengetahuan dan Praktik Penjamah Makanan Tentang Hygiene dan Sanitasi Makanan Pada Warung Makan di Tembalang Kota Semarang Tahun 2008. *Jurnal Promosi Kesehatan Indonesia*, pp: 50-60.
- Campbell JR, Lasley JF., 1975. *The Science of Animals that Serve Humanity*. Mc Graw Hill Co.,USA,pp: 369-394.
- Chandra, B., 2007. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: EGC.
- Codex Alimentarius Commission (CAC), 2003. *General Principles of Food Hygiene CAC/RCP 1-1969, Rev. 4*.
- Dayan S, Mikha., Nita Sari Br. Sembiring, 2016. Penerapan Metode Dempster Shafer Untuk Mendiagnosa Penyakit Dari Akibat Bakteri Salmonella. *Cogito Smart Journal*. Vol. 2, No. 2.
- Departemen Kesehatan RI, 2003. *Kepmenkes RI No. 715/Menkes/SK/V/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta : Departemen Kesehatan RI.
- Departemen Kesehatan RI, 2004. *Higiene dan Sanitasi Makanan*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Departemen Kesehatan RI, 2007. *Pedoman Strategi KIE Keluarga Sadar Gizi (KADARZI)*. Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Gizi Masyarakat.

- Departemen Kesehatan RI, 2012. *Pedoman Keamanan Pangan Di Sekolah Dasar*. Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak.
- Djaafar, T.F., dan Rahayu, S., 2007. Cemaran Mikroba Pada Produk Pertanian, Penyakit yang Ditimbulkan dan Pencegahannya. *Jurnal Litbang Pertanian*. 26(2):67-75.
- Fardiaz, Srikandi., 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Fathonah, S. (2005). Higiene dan Sanitasi Makanan. *Buku Ilmiah. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang*. Semarang
- Forrest, J. C., Aberle, E. D., Hedrick, H. B., Judge, M. D., & Merkel, R. A., 1975. *Principles of Meat Science*. San Fransisco: WH Freeman and Co.
- Garcia S, Heredia N., 2009. Foodborne Pathogens and Toxins: an Overview. Di dalam: Heredia N, Wesley I, Garcia S, editor. *Microbiologically Safe Food*. New Jersey: John Wiley and Sons.
- Hall J, 1999. Personnel hygiene standards. Di dalam: Chesworth N, editor. *Food Hygiene Auditing*. Maryland: An Aspen Publication, pp: 112-119.
- Handoko, H., 2010. *Manajemen Personalia dan Sumberdaya Manusia*, Edisi II. BPFE UGM Yoyakarta.
- Hariggan W.F, 1998. *Laboratory Method in Food Microbiologi*. Academic Press California, pp: 532
- Hasrawati, 2017. Tingkat Cemaran Bakteri *Salmonella sp* Pada Daging Ayam Yang Dijual Di Pasar Tradisional Makassar. *Skripsi UIN Alauddin: UIN Alauddin Makassar*.
- Herdiansyah, H. 2012. Metodologi Kualitatif untuk ilmu-ilmu sosial. *Jakarta: Salemba humanika*.
- Hidayat, A.A., 2007. *Metode Penelitian Keperawatan dan teknik Analisa Data*. Jakart: Penerbit Salemba medika
- Jenie BSL, 1988. *Sanitasi dalam Industri Makanan*. Bogor (ID): PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Kementerian Kesehatan RI. 2011. *Pedoman Keamanan Pangan Di Sekolah Dasar*. Jakarta: Direktorat Bina Gizi Ditjen Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak.
- Kepmenkes RI. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Jakarta: Kemenkes RI.

- Kepmenkes RI. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi Nomor KM. 95/HK.103/MPT-87 tentang *Ketentuan Usaha dan Penggolongan Restoran*. Jakarta : Kementerian Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi RI.
- Khairi, Akmal., 2011. Analisis Angka Lempeng Total dan pH Daging Serta Sikap dan Tindakan Sanitasi Oleh Pedagang Daging Ayam Broiler Di Pasar Inpres Bangkinang. *Skripsi UIN SUSKA*: UIN Sultan Syarif Kasim.
- Kholifah, L. N., Dharma, B., & Situmeang, R. 2016. Cemaran Salmonella Pada Daging Ayam Dibeberapa Rumah Potong Ayam Dan Pasar Tradisional Kota Samarinda Dengan Metode Compact Dry. *Prosiding Seminar Sains dan Teknologi FMIPA UNMUL*: Universitas Mulawarman.
- Kreitner & Kinicki, 2009. *Perilaku Organisasi Edisi 5*. Jakarta : Salemba Empat.
- Marsaulina, Irnawati., 2004. *Studi Tentang Pengetahuan Perilaku dan Kebersihan Penjamah Makanan Pada tempat umum Pariwisata DKI Jakarta*.
- Mead, G.C., 2004. Current Trends in The Microbiological Safety of Poultry Meat. *World's Poultry Science Journal* 60: 112-118.
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan makanan institusi dan jasa boga*. Bhratara.
- Moleong, Johannes. 2009. *Lexy. Metodologi Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo,S., 2012. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nurfitriani, Chrisna., 2012. Pencemaran *Salmonella sp* Dalam Daging Ayam Beku yang Dilalulintaskan Melalui Pelabuhan Penyeberangan Merak. *Skripsi IPB*: Institut Pertanian Bogor.
- Pasaribu, Qiqi Irianti., 2018. Analisis Higiene dan Sanitasi Penjual Makanan Berbahan Dasar Ayam dan Keberadaan Salmonella sp di Beberapa Kantin Kampus USU Tahun 2018. *Skripsi USU*: Universitas Sumatera Utara.
- Poeloengan, Masniari., Iyep Komala, & Susan M Noor. 2014. *Bahaya Salmonella Terhadap Kesehatan*. Lokakarya nasional penyakit zoonosis. Balai penelitian veteriner: Bogor
- Rachmatina, L. D., & Windi Wulandari, S. K. M. 2018. *Analisis Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. Doctoral dissertation*: Universitas Muhammadiyah Surakarta

- Raymond A. Noe, dkk. (2011). *Manajemen Sumber Daya Manusia: Mencapai Keunggulan Bersaing*. Jakarta: Salemba Empat.
- Robbins, Stephen., 2006. *Perilaku Organisasi* edisi kesepuluh, alih bahasa. Jakarta: PT. Indeks kelompok Gramedia.
- Sari,A.I; Mulyadi,A; Afandi,D., 2015. Hubungan Higiene dan Sanitasi Pedagang dengan kontaminasi Salmonella pada daging ayam potong dipasar Tradisional Pekanbaru. *Jurnal Ilmu Lingkungan*: 177
- Sari F. 2004. Aspek higiene dan sanitasi di kantin asrama putra Tingkat Persiapan Bersama (TPB) IPB. *Skripsi IPB*: Institut Pertanian Bogor.
- Selviana, Nika., & Medika, 2018. *Identifikasi Bakteri Salmonella Typhi pada Daging Ayam Potong di Pasar Citra Niaga Jombang*: Perpustakaan Stikes Insan Cendikia Jombang.
- Siregar AP., Sabrani, M., & Pramu, S. 1982. *Teknik Beternak Ayam Pedaging di Indonesia*. Cetakan II. Jakarta : Margie Group
- Soeparno, 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Edisi I. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Standar Nasional Indonesia (SNI), 2009. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan*. SNI 01-7388-2009. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia (SNI), 2009. *Mutu Karkas dan Daging Ayam*. SNI 01-3924-2009. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Sugiyono, 2007. *Metodologi Penelitian Bisnis*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Sugiyono, 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sumantri, Arif. 2010. *Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Tarwoto & Wartonah., 2003. *Kebutuhan Dasar Manusia dan Proses Keperawatan*. Jakarta: Medika Salemba.
- Timmreck, Thomas., 2005. *Epidemiologi Suatu Pengantar* Edisi 2. Jakarta :Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Tim Mikrobiologi FK Universitas Brawijaya. 2003. *Bakteriologi Medik* Edisi I. Malang: Bayumedia Publishing.
- Todar, K., 2012. *Salmonella and Salmonellosis*: Online Textbook of Bacteriology.
- Widyati R. 2002. *Higiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan*. Jakarta: Grasindo.

- Wulandari, Syuriati & Lilis Suryani., 2008. Deteksi Kuman Salmonella pada Ayam Goreng yang Dijual di Warung Makan dan Pola Kepekaan terhadap Berbagai Zat Antibiotika. *Mutiara Medika*, pp: 101-106.
- Zelpina, Engki., Purnawarman, T., & Lukman, D. W. 2018. Keberadaan Salmonella SP. pada Daging Ayam Suwir Bubur Ayam yang Dijual di Lingkar Kampus Institut Pertanian Bogor Dramaga Bogor. *Tesis IPB: Institut Pertanian Bogor*.