

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Subsektor peternakan memiliki peranan yang cukup besar terhadap perekonomian di Indonesia. Hal ini didukung dengan jumlah penduduk Indonesia yang semakin lama semakin bertambah dan berkorelasi positif dengan kebutuhan protein hewani yang semakin meningkat. Seiring dengan semakin modernnya perkembangan zaman, sehingga timbul berbagai macam usaha yang tujuannya untuk memenuhi kebutuhan protein hewani. Anggraeni et al. (2022), menyatakan bahwa kebutuhan manusia akan protein hewani mendorong pesatnya permintaan di pasaran akan produksi daging. Jenis makanan yang mengandung sumber protein hewani tinggi dapat diperoleh dari daging, seperti daging ayam, daging sapi, daging kambing dan lain sebagainya.

Daging ayam broiler merupakan salah satu produk dari subsektor peternakan yang produksinya semakin meningkat dikarenakan harus mengimbangi jumlah permintaan daging ayam broiler yang semakin meningkat. Menurut data BPS Indonesia (2022), pada awal tahun 2021 produksi daging ayam broiler pada Provinsi Sulawesi Selatan hanya 102.443,75 ton dan meningkat menjadi 29% pada tahun 2022. Adapun rata-rata konsumsi daging ayam broiler masyarakat Kota Makassar sebesar 9,699 kg/kapita/minggu. Peningkatan konsumsi daging ayam didukung dengan peningkatan pengetahuan dan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya konsumsi protein hewani.

Dibalik potensi ekonominya, terdapat tantangan yang serius dalam menjaga kualitas dan keamanan pangan hewani yang dihasilkan oleh pedagang ayam broiler. Praktik perdagangan yang umumnya dilakukan tanpa memperhatikan standar kebersihan dan higienitas sering kali menjadi sumber masalah. Misalnya, kebersihan tempat jualan, sistem sanitasi yang tidak memadai, serta kurangnya pengelolaan limbah dapat menyebabkan kontaminasi pada produk unggas seperti daging dan telur. Hal ini tidak hanya merugikan konsumen, tetapi juga dapat menurunkan nilai jual produk (Bestari et al. 2022).

Sanitasi dan pengelolaan limbah merupakan aspek yang sangat penting dalam mendukung kesehatan masyarakat dan kelestarian lingkungan. Salah satu sektor yang sering kali menghadapi tantangan besar dalam hal ini adalah sektor usaha kecil dan menengah, termasuk aktivitas penjualan ayam broiler. Ayam broiler menjadi salah satu komoditas unggas yang sangat diminati masyarakat karena kandungan proteinnya yang tinggi dan harganya yang terjangkau. Namun, di balik manfaat ekonominya, terdapat persoalan serius terkait sanitasi dan pengelolaan limbah yang dihasilkan dari aktivitas penjualan ayam broiler, seperti sisa potongan ayam, bulu, darah, dan limbah cair (Izwara et al. 2023).

Data empiris menunjukkan bahwa pengelolaan limbah yang buruk dapat menimbulkan dampak negatif, baik terhadap lingkungan maupun kesehatan masyarakat. Limbah dari aktivitas penjualan ayam broiler, apabila tidak dikelola dengan baik, dapat mencemari air tanah, menciptakan bau tidak sedap, serta menjadi sarang bagi berbagai vektor penyakit seperti lalat dan tikus. Di sisi lain,

kesadaran penjual ayam broiler terhadap pentingnya sanitasi dan pengelolaan limbah yang tepat masih sering kali rendah, yang diperparah oleh minimnya pengawasan dari pihak terkait dan kurangnya fasilitas pendukung seperti tempat pembuangan limbah yang memadai (Izwara et al. 2023).

Kondisi sanitasi di tempat penjualan ayam saat ini sangat memprihatinkan, di mana banyak penjual tidak mematuhi standar sanitasi yang diperlukan. Berdasarkan hasil penelitian Daka et al. 2024, beberapa pasar di kota kupang sekitar 92,5% penjual ayam tidak memenuhi kriteria kebersihan yang ditetapkan. Hal ini terlihat dari penggunaan peralatan yang tidak terjaga kebersihannya dan minimnya fasilitas untuk mencuci tangan. Selain itu, banyak penjual yang tidak melakukan pencucian tangan sebelum dan sesudah menangani ayam, serta tidak mengenakan alat pelindung diri seperti masker dan penutup kepala. Lingkungan di sekitar tempat penjualan juga sering kali terlihat kotor, dengan sampah yang tidak tertangani dengan baik. Situasi ini tidak hanya menciptakan lingkungan yang tidak higienis tetapi juga meningkatkan risiko terjadinya kontaminasi pada produk ayam yang dijual, yang dapat membahayakan kesehatan konsumen.

Di Pasar Daya Makassar, penelitian mengenai sanitasi dan pengelolaan limbah oleh penjual ayam broiler menunjukkan adanya kebutuhan mendesak untuk memahami kondisi yang ada saat ini. Meskipun daging ayam merupakan sumber protein yang penting, praktik sanitasi yang buruk dan pengelolaan limbah yang tidak tepat dapat menimbulkan risiko kesehatan bagi konsumen. Minimnya studi yang mengkaji hubungan antara praktik sanitasi dan pengelolaan limbah di penjual ayam broiler, khususnya di wilayah tersebut, Sebagian besar penelitian sebelumnya lebih fokus pada aspek kebersihan di tingkat konsumen, sementara pengelolaan limbah oleh penjual ayam broiler sering kali diabaikan. Kebaruan dari penelitian ini terletak pada pendekatan yang komprehensif, menggabungkan identifikasi sanitasi lingkungan penjualan dan pengelolaan limbah hasil penjualan. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan baru dan rekomendasi praktis untuk meningkatkan standar sanitasi dan pengelolaan limbah dalam industri penjualan ayam broiler di skala pasar, serta dapat berkontribusi pada upaya pencegahan penyakit yang dapat ditularkan melalui makanan.

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan, dapat disimpulkan bahwa sanitasi dan pengelolaan limbah dalam aktivitas penjualan ayam broiler merupakan aspek yang sangat krusial dalam menjaga kualitas produk serta kesehatan masyarakat. Kurangnya kesadaran pedagang, minimnya pengawasan, serta keterbatasan fasilitas sanitasi yang memadai menjadi tantangan utama dalam menciptakan lingkungan perdagangan yang higienis. Oleh karena itu, diperlukan penelitian lebih lanjut untuk memahami kondisi sanitasi dan pengelolaan limbah di tempat penjualan ayam broiler, khususnya di Pasar Daya Kota Makassar. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi yang bermanfaat bagi pedagang, pemangku kepentingan, serta pihak terkait dalam meningkatkan standar kebersihan dan pengelolaan limbah, sehingga dapat mengurangi dampak negatif terhadap kesehatan dan lingkungan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan maka rumusan masalah pada penelitian ini yaitu bagaimana kondisi sanitasi dan pengelolaan limbah penjualan ayam broiler di Pasar Daya, Kota Makassar.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kondisi sanitasi dan pengelolaan limbah yang diterapkan oleh penjual ayam broiler di Pasar Daya, Kota Makassar.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai pengembangan ilmu pengetahuan dan sebagai referensi dan sebagai bahan edukasi kepada pedagang ayam broiler mengenai pemahaman sanitasi dan pengelolaan limbah dalam mencegah kontaminasi produk.

1.5 Keaslian Penelitian

Sejauh penelusuran pustaka penulis, publikasi penelitian mengenai Survei Studi Kasus: Sanitasi Dan Pengelolaan Limbah Oleh Pedagang Ayam Broiler Di Pasar Daya Makassar belum pernah dilakukan. Namun penelitian yang berkaitan dengan penelitian ini sebelumnya telah dilakukan oleh Aerita et al. (2014) dengan judul "Hubungan Higiene Pedagang Dan Sanitasi Dengan Kontaminasi Salmonella Pada Daging Ayam Potong". Bagian yang membedakan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya terdapat pada objek pembahasan penelitiannya.

1.6 Kajian Pustaka

1.6.1 Daging Ayam Broiler

Kegiatan usaha yang menarik dikaji di subsektor peternakan adalah usaha agribisnis ayam broiler. Ayam broiler merupakan salah satu komoditi peternakan yang cukup menjanjikan karena periode produksinya yang cukup cepat untuk kebutuhan pasar dibandingkan dengan produk ternak lainnya. Keunggulan ayam broiler antara lain pertumbuhan yang sangat cepat dengan bobot badan yang tinggi dalam waktu yang relatif pendek, konversi pakan kecil, siap dipotong pada usia muda antara umur 4-6 minggu serta menghasilkan kualitas daging berserat lunak. Daging ayam broiler termasuk salah satu penghasil protein hewani asal ternak dengan harga yang relatif lebih murah daripada daging kambing dan sapi. Hal inilah yang membuat masyarakat cenderung lebih suka dengan daging ayam broiler

Perkembangan peternakan ayam di Indonesia dalam beberapa dekade terakhir semakin meningkat dan banyak menciptakan peluang bisnis. Badan Pusat Statistik (2022) mencatat, jumlah produksi ayam broiler di Indonesia sebanyak 3,43 juta ton pada 2021. Jumlah produksi ayam broiler ini naik 6,43% dibanding tahun sebelumnya yang sebanyak 3,22 juta ton. Kebutuhan ayam broiler di Indonesia sangat besar dan cenderung jumlahnya meningkat dalam tiap tahunnya. Peningkatan produksi tidak lepas dari peningkatan konsumsi daging ayam broiler di Indonesia. Peningkatan konsumsi bisa disebabkan oleh peningkatan pendapatan masyarakat, pendidikan dan pengetahuan akan manfaat mengonsumsi protein hewani berupa daging ayam broiler. Berdasarkan hal tersebut, permintaan daging

ayam broiler di Indonesia juga akan meningkat seiring dengan kesadaran masyarakat akan kebutuhan protein daging ayam broiler.

Dalam mencukupi kebutuhan pangan hewani di masa mendatang ini, pelaku usaha di bidang peternakan mesti melakukan pertambahan produksi. Selain pertambahan produksi, para pelaku usaha juga harus selektif dalam memenuhi dan memuaskan pelanggan. Pemilihan atribut atau standar produk daging ayam broiler berkaitan dengan tingkat kepentingan dan kesesuaian produk yang dianggap dapat memuaskan keinginan konsumen. Pemahaman terhadap atribut yang menjadi pilihan konsumen akan memudahkan para produsen untuk memberikan perhatian lebih terhadap atribut tersebut, sehingga dapat mengubah dan membentuk sikap konsumen lebih positif terhadap daging ayam broiler. Atribut pada produk daging ayam broiler terdiri dari warna daging, warna kulit, kekenyalan daging, aroma daging dan bobot daging.

1.6.2 Higiene dan Sanitasi

Higiene dan Sanitasi merupakan dua aspek penting yang saling berkaitan dalam menjamin keamanan pangan, khususnya dalam penanganan produk hewani seperti daging ayam broiler. Meskipun kerap digunakan secara bersamaan, keduanya memiliki ruang lingkup yang berbeda. Sanitasi merujuk pada upaya pencegahan penyakit melalui pengelolaan lingkungan yang bersih dan sehat. Dalam konteks penjualan produk hewan, sanitasi mencakup kebersihan lapak atau tempat usaha, pengelolaan limbah padat dan cair, sistem pembuangan yang baik, penyediaan air bersih, serta pengendalian hama seperti serangga dan rodensia. World Health Organization (WHO, 2023) menegaskan bahwa sanitasi lingkungan yang tidak memadai merupakan salah satu sumber utama terjadinya kontaminasi pangan oleh mikroorganisme patogen seperti *Escherichia coli*, *Salmonella*, dan *Listeria monocytogenes*, yang dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*).

Di sisi lain, higiene lebih menekankan pada kebersihan personal atau perilaku individu dalam menjaga kesehatan dan kebersihan saat menangani produk pangan. Dalam hal ini, pekerja atau pedagang ayam broiler diharapkan menjaga kebersihan tangan dan kuku, menggunakan alat pelindung diri seperti masker dan sarung tangan, serta menghindari kebiasaan buruk seperti merokok, makan, atau menyentuh wajah di area produksi. Higiene yang buruk berkontribusi besar terhadap kontaminasi produk pangan. Menurut Bloomfield et al. (2018), sekitar 30–40% kasus keracunan makanan disebabkan oleh praktik kebersihan personal yang tidak memadai. Oleh karena itu, penerapan prinsip sanitasi dan higiene secara konsisten menjadi landasan penting dalam sistem keamanan pangan berbasis risiko, baik pada industri berskala besar maupun usaha kecil di pasar tradisional. Penjual ayam broiler dituntut untuk tidak hanya menjaga kebersihan lingkungan lapak mereka, tetapi juga memperhatikan kebersihan diri sebagai bentuk tanggung jawab terhadap kesehatan konsumen dan masyarakat luas.

Sanitasi merupakan salah satu aspek penting dalam menjaga kualitas dan keamanan produk pangan, terutama produk hewani seperti daging ayam broiler. Sanitasi yang baik tidak hanya melindungi konsumen dari risiko kesehatan, tetapi

juga memastikan bahwa produk yang dijual memenuhi standar kebersihan yang ditetapkan. Sanitasi dalam konteks penjualan ayam broiler mencakup kebersihan tempat penjualan, peralatan yang digunakan, serta kebersihan diri penjual. Menurut World Health Organization (WHO), sanitasi yang buruk dapat menjadi sumber kontaminasi bakteri patogen seperti *Salmonella* dan *E. coli*, yang dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*) pada konsumen.

Dalam praktiknya, sanitasi yang baik harus dimulai dari proses pemotongan ayam hingga penyajian daging kepada konsumen. Proses pemotongan yang tidak higienis, seperti penggunaan peralatan yang tidak steril atau lingkungan yang kotor, dapat menjadi sumber kontaminasi silang. Selain itu, penjual yang tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah menangani daging ayam juga dapat menjadi vektor penyebaran bakteri.² Studi yang dilakukan oleh Daka et al. (2024) menunjukkan bahwa 92,5% penjual ayam di beberapa pasar tradisional tidak memenuhi standar kebersihan yang ditetapkan, termasuk penggunaan peralatan yang tidak terjaga kebersihannya dan minimnya fasilitas cuci tangan.³ Hal ini menunjukkan bahwa kesadaran akan pentingnya sanitasi masih rendah di kalangan penjual ayam broiler.

Selain itu, sanitasi juga mencakup pengelolaan limbah yang dihasilkan dari aktivitas penjualan ayam broiler. Limbah seperti sisa potongan ayam, bulu, dan darah harus dikelola dengan baik untuk mencegah pencemaran lingkungan dan penyebaran penyakit. Sanitasi yang buruk tidak hanya berdampak pada kesehatan konsumen, tetapi juga pada lingkungan sekitar tempat penjualan. Oleh karena itu, penting bagi penjual ayam broiler untuk memahami dan menerapkan praktik sanitasi yang baik guna mencegah kontaminasi produk dan menjaga kesehatan masyarakat (Hidayati et al. 2021).

1.6.3 Pengelolaan Limbah

Pengelolaan limbah merupakan aspek krusial dalam aktivitas penjualan ayam broiler, terutama di pasar tradisional seperti Pasar Daya Makassar. Limbah yang dihasilkan dari aktivitas penjualan ayam broiler meliputi limbah padat seperti sisa potongan ayam, bulu, dan tulang, serta limbah cair seperti darah dan air cucian. Limbah-limbah ini jika tidak dikelola dengan baik dapat menimbulkan berbagai masalah lingkungan dan kesehatan. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Izwara et al. (2023), limbah dari aktivitas penjualan ayam broiler yang tidak dikelola dengan baik dapat mencemari air tanah, menciptakan bau tidak sedap, dan menjadi sarang bagi vektor penyakit seperti lalat dan tikus.

Pengelolaan limbah yang efektif memerlukan kesadaran dan partisipasi aktif dari penjual ayam broiler. Salah satu metode pengelolaan limbah yang dapat diterapkan adalah pemisahan limbah padat dan cair. Limbah padat seperti bulu dan sisa potongan ayam dapat dikumpulkan dan diolah menjadi pupuk organik atau pakan ternak, sedangkan limbah cair harus diolah terlebih dahulu sebelum dibuang ke saluran pembuangan untuk mencegah pencemaran air. Namun, kenyataannya, banyak penjual ayam broiler di pasar tradisional yang masih kurang memahami pentingnya pengelolaan limbah. Hal ini diperparah oleh minimnya fasilitas pendukung seperti tempat pembuangan limbah yang memadai dan kurangnya pengawasan dari pihak terkait (Apriyanti et al. 2020).

Selain itu, pengelolaan limbah juga harus mempertimbangkan aspek keberlanjutan lingkungan. Limbah yang dihasilkan dari aktivitas penjualan ayam broiler dapat dimanfaatkan kembali melalui proses daur ulang atau pengolahan lebih lanjut. Misalnya, limbah bulu ayam dapat diolah menjadi bahan baku industri tekstil, sedangkan limbah organik dapat dijadikan kompos. Dengan demikian, pengelolaan limbah yang baik tidak hanya mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan, tetapi juga dapat memberikan nilai tambah secara ekonomi (Hidayati et al. 2021).

Di Indonesia, usaha pemotongan ayam dalam skala kecil terbilang cukup banyak dan masih banyak yang tidak memenuhi persyaratan dan menimbulkan pencemaran lingkungan. berdasarkan penelitian Saputra dan Bakry (2020), Usaha pemotongan ayam dengan skala kecil perlu dilengkapi dengan saran yang memadai, antara lain yaitu ; 1) Sumber air bersih yang cukup, disesuaikan dengan kapasitas pemotongan. Pemotongan satu ekor ayam paling sedikit 4 liter air ; 2) sistem pembuangan air bersih, limbah sebaiknya dibuat sistem septik tank yang berjarak minimal 10 m dari sumber air dan sumur ;3) penerangan yang cukup memadai ;4) kamar-kamar pemotongan, pencabutan bulu, pengeluaran dan pencucian jeroan, pembersihan karkas, dan penggenangan yang dibuat terpisah satu sama lain.

1.6.4 Analisis Regulasi dan Standar Kebersihan Penjualan Ayam

Untuk memastikan kualitas dan keamanan daging ayam broiler yang dijual di pasaran, pemerintah Indonesia telah mengeluarkan berbagai regulasi terkait standar sanitasi dan pengelolaan limbah dalam perdagangan unggas. Beberapa regulasi utama yang berkaitan dengan hal ini antara lain adalah Standar Nasional Indonesia (SNI) 3924 : 2009 tentang persyaratan teknis dalam penanganan unggas di pasar tradisional, serta Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096 Tahun 2011 tentang higiene sanitasi jasa boga. Regulasi-regulasi ini mengatur berbagai aspek kebersihan yang harus dipenuhi oleh pedagang ayam broiler, termasuk penggunaan alat pelindung diri, penyediaan fasilitas pencucian tangan, serta sistem pembuangan limbah yang sesuai dengan standar lingkungan.

Selain dari badan standarisasi nasional, regulasi terkait kebersihan penjual ayam juga diatur dalam peraturan menteri pertanian Republik Indonesia nomor 11 tahun 2020 tentang sertifikasi nomor kontrol veteriner unit usaha produk hewan, yang mana dalam peraturan ini memuat terkait sertifikat nomor kontrol veteriner sebagai bukti tertulis yang sah terpenuhinya persyaratan higiene dan sanitasi sebagai jaminan keamanan produk hewan pada unit usaha produk hewan, unit usaha produk yang dimaksudkan termasuk tempat memproduksi, menangani, mengedarkan, menyimpan, menjual, menjajakan, memasukkan, dan/atau mengeluarkan hewan dan produk hewan secara teratur dan terus menerus untuk tujuan komersial.

Namun, meskipun regulasi telah ada, implementasinya masih menghadapi berbagai kendala, terutama di pasar tradisional yang memiliki keterbatasan fasilitas dan minimnya pengawasan dari pihak berwenang. Oleh karena itu, diperlukan pendekatan yang lebih komprehensif dalam meningkatkan kesadaran pedagang akan pentingnya kebersihan dan pengelolaan limbah, seperti melalui edukasi, pelatihan, serta program sertifikasi bagi pedagang yang menerapkan praktik sanitasi yang baik. Dengan adanya upaya yang lebih intensif dalam penerapan regulasi

kebersihan ini, diharapkan kualitas dan keamanan daging ayam broiler yang beredar di pasar dapat meningkat, sehingga dapat memberikan manfaat yang lebih besar bagi kesehatan masyarakat dan keberlanjutan lingkungan.

BAB II METODE PENELITIAN

2.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dimulai dari bulan Februari hingga bulan Maret 2025, lokasi penelitian ini dilakukan di Pasar Daya, Kecamatan Biringkanaya, Kota Makassar.

2.2 Jenis Penelitian

Penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif dengan menggunakan metode observasional dan wawancara, berdasarkan waktu pengambilan datanya, penelitian ini termasuk penelitian *cross sectional*.

2.3 Materi Penelitian

2.3.1 Responden

Responden dalam penelitian ini adalah seluruh penjual ayam broiler di Pasar Daya, Kota Makassar dengan kriteria inklusi adalah sebagai berikut : (1) pedagang ayam broiler di pasar Daya ; (2) berusia minimum 18 tahun ; (3) memiliki kandang/tempat untuk ayam broiler ; dan (4) Melakukan pemotongan ayam secara manual.

2.3.2 Alat dan Bahan

2.3.2.1 Alat

Alat yang digunakan adalah data-data kuisisioner hasil survei, *Microsoft Excel*, serta alat tulis.

2.3.2.2 Bahan

Bahan yang digunakan adalah kuisisioner dalam pengambilan kuisisioner.

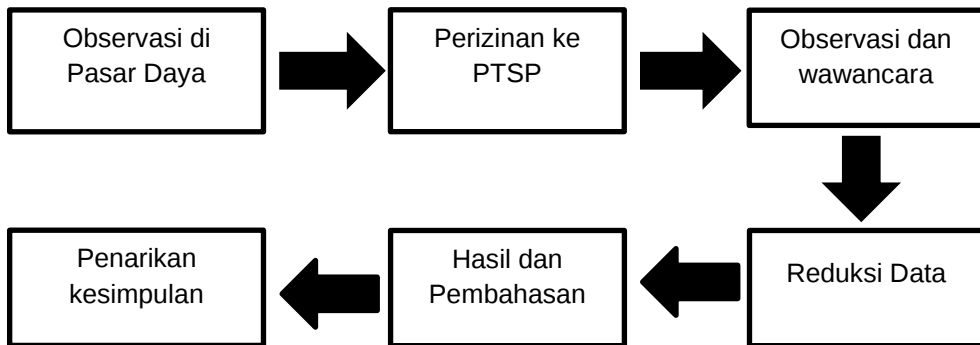
2.4 Metode Penelitian

Metode penelitian ini dilakukan dengan pengisian kuisisioner. Bahan yang digunakan dalam pengumpulan data berupa lembar kuisisioner. Lembar kuisisioner diisi oleh penjual ayam broiler dengan dampingan dari peneliti, kuisisioner yang diisi berhubungan dengan sanitasi dan pengelolaan limbah hasil penjualan ayam broiler yang terdiri atas dua jawaban ya dan tidak. Data yang diperoleh dari pengisian kuisisioner akan dianalisis secara deskriptif.

2.5 Analisis Data

Data hasil kuisisioner dimasukkan dalam *Microsoft Excel* berdasarkan jawaban dari responden tentang kondisi sanitasi dan pengelolaan limbah di Pasar Daya, Kota Makassar. Data yang diperoleh dilapangan di reduksi untuk memberikan gambaran yang lebih jelas pada peneliti. Selanjutnya dilakukan penyajian data yang diekspresikan dengan menggunakan tabel, yang mana melalui penyajian data ini diharapkan data lebih terorganisir dan tersusun sehingga semakin mudah dipahami. Setelah adanya penyajian data maka dapat dilakukan pengambilan kesimpulan.

2.6 Alur Penelitian



Gambar 1. Alur penelitian