

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Universitas Hasanuddin merupakan perguruan tinggi yang terletak di Makassar, Sulawesi Selatan. Universitas Hasanuddin berdiri pada 10 September 1956. perguruan tinggi ini pemekaran dari Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia 1947 hingga kini, Universitas Hasanuddin menyediakan pendidikan yang terbagi empat disiplin ilmu, yaitu sains dan teknologi, sosial dan humaniora, ilmu kesehatan dan ilmu pertanian (Lianovanda, 2023). Universitas Hasanuddin menyediakan kantin yang terdapat di berbagai fakultas. terdapat kantin pusat Universitas Hasanuddin merupakan fasilitas utama di dalam lingkungan kampus yang dikenal juga sebagai kantin kudapan unhas. Kantin pusat ini menyediakan makanan dan minuman bagi mahasiswa, dosen dan staf Universitas Hasanuddin. Kantin ini memiliki area yang paling luas terdiri dari dua lantai dan lokasi nya strategis terletak di tengah tengah di antara beberapa fakultas seperti Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik dan Fakultas Kedokteran. Kantin pusat Unhas menyediakan sejumlah makanan dan minuman dengan harga yang terjangkau di kalangan mahasiswa seperti beberapa makanan olahan daging ayam seperti ayam lalapan, soto ayam, sate ayam, bakso dan berbagai makanan prasmanan yang merupakan kegemaran mahasiswa dan civitas kampus Universitas Hasanuddin (Hadriana, 2017).

Keamanan pangan merupakan salah satu masalah yang paling penting dalam kesehatan masyarakat veteriner dan berkontribusi secara signifikan terhadap kesehatan. *World Health Organization*, (2015) menginformasikan sekitar 600 juta orang mengalami sakit, 549 juta orang menderita penyakit diare dan 420.000 orang meninggal setiap tahunnya setelah mengonsumsi makanan yang terkontaminasi. Penanganan makanan yang tidak tepat dapat menjadi penyebab utama kontaminasi pangan. Untuk mencegah kontaminasi, produsen makanan harus memiliki pengetahuan yang baik serta mempraktikkan prosedur penanganan olahan makanan yang aman dan layak (Putri, 2018).

Konsep keamanan pangan berkaitan dengan semua bahaya, baik yang bersifat kronis maupun akut. Makanan merupakan salah satu jalur potensial penyebaran patogen dan racun yang bisa mengancam kesehatan konsumen. Oleh karena itu, keamanan pangan menjadi perhatian utama bagi konsumen. Makanan, sebagai kebutuhan pokok yang dikonsumsi setiap hari, harus dikelola dengan baik agar memberikan manfaat bagi tubuh. Makanan yang dikonsumsi harus memenuhi standar kelayakan dan keamanan agar layak konsumsi serta tidak menyebabkan penyakit. Produk olahan makanan berpotensi menimbulkan gangguan kesehatan jika tidak dikelola dengan tepat. Salah satu cara menjaga kesehatan adalah dengan mengonsumsi makanan yang aman, yaitu memastikan makanan dalam kondisi bersih dan bebas dari penyakit (Juhaina,2020).

Banyak kasus penyakit yang berasal dari cemaran mikroba patogen pada daging unggas maupun produk olahannya contohnya seperti *Salmonella sp.*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, dan *Campylobacter sp.* Hal ini bisa disebabkan dari tingkat pengetahuan peternak, kebersihan kandang serta sanitasi air dan pakan yang dapat menyebabkan ketidakamanan daging ayam yang diterima oleh produsen yang nantinya dijadikan olahan makanan dan dikonsumsi oleh konsumen. Berdasarkan hasil penelitian bakteri patogen yang sering mencemari daging ayam maupun karkasnya ialah bakteri *Salmonella* dan *Campylobacter jejuni*. Produk olahan daging ayam yang memerlukan waktu penyiapan yang panjang menyebabkan produk ini rentan terhadap cemaran mikroba seperti sate ayam, ayam panggang, maupun ayam opor (Rosyidi, 2018).

Olahan daging ayam sangat digemari oleh mahasiswa, namun sering kali menjadi sorotan masyarakat dan media karena banyaknya isu yang memprihatinkan terkait keamanan pangan. Beberapa contoh penyimpangan yang sering ditemui antara lain penggunaan formalin sebagai pengawet, daging busuk, kadaluwarsa, hingga praktik pemalsuan daging. Situasi ini mencerminkan masih rendahnya standar keamanan dan kehalalan pangan di masyarakat. Di lingkungan kantin pusat Universitas Hasanuddin, upaya peningkatan keamanan pangan menjadi tanggung jawab bersama antara mahasiswa sebagai konsumen dan mitra UMKM sebagai produsen. Pengawasan yang paling efektif harus dilakukan oleh mitra UMKM, yang bertanggung jawab memastikan olahan daging ayam aman dari kontaminasi bakteri, virus, atau bahan kimia berbahaya, serta mematuhi standar keamanan pangan. Masalah utama dalam distribusi pangan hewani termasuk produk yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan dan kehalalan, serta rendahnya kepedulian produsen dan konsumen terkait keamanan pangan hewani, terutama daging ayam (Rosyidi, 2018).

## 1.2. Teori

### 1.2.1 Pengetahuan

Pengetahuan adalah hasil dari pengalaman, dan pengetahuan dianggap sebagai kumpulan pengalaman kognitif manusia. Pengetahuan adalah kumpulan ide, dan merupakan kumpulan konsep manusia tentang fenomena dan esensi alam, masyarakat, dan pemikiran. Dari perspektif ontologi, pengetahuan adalah sumber daya khusus yang dihasilkan oleh interaksi antara materi hidup dan materi tidak hidup. Dari perspektif ekonomi, pengetahuan adalah produk kerja manusia, dan merupakan produk kerja manusia yang memiliki nilai dan nilai guna. Dari perspektif teori informasi, pengetahuan adalah akumulasi informasi yang serupa, dan merupakan abstraksi dan generalisasi informasi untuk membantu mencapai tujuan tertentu. Jika pengetahuan dianggap sebagai objek, atau setara dengan perolehan informasi, maka manajemen pengetahuan harus fokus pada pembentukan dan pengelolaan cadangan pengetahuan jika pengetahuan adalah proses, maka manajemen pengetahuan harus fokus pada aliran pengetahuan serta proses penciptaan, berbagi, dan distribusi pengetahuan. Perspektif pengetahuan sebagai

kemampuan meyakini bahwa manajemen pengetahuan berfokus pada membangun daya saing inti, memahami keunggulan strategis, dan menciptakan modal intelektual (Lin, 2019).

Sebuah pengetahuan penting dalam melakukan komunikasi publik termasuk kepada Responden adalah pengetahuan untuk menentukan tindakan yang tepat sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai dalam komunikasi, seperti membangun hubungan dan interaksi sosial lebih lanjut dan untuk mencapai hasil yang diinginkan dengan pengetahuan ini, komunikator memiliki kemampuan untuk menentukan perilaku komunikasi yang sesuai. Komunikasi adalah menyampaikan ide atau makna dengan nilai yang sama antara pemberi dan penerima pesan. Komunikasi yang efektif sangat penting dalam proses belajar mengajar karena audiens memiliki keragaman budaya, latar belakang, dan perbedaan perspektif serta stabilitas diri yang rentan, yang akan menentukan keberhasilan komunikasi itu sendiri (Rifyanti and Rakhman 2023).

Pengetahuan mitra UMKM terhadap keamanan pangan produk hewani masih terbilang rendah tetapi kesadaran yang cukup tinggi tentang risiko keamanan pangan terkait dengan konsumsi makanan asal hewani. Lingkungan penjualan yang tidak higienis menjadi salah satu kekhawatiran utama, di mana produk seperti daging, susu, dan ikan sering kali dijual di tempat yang tidak bersih, meningkatkan risiko kontaminasi. Selain itu, konsumen juga menyadari risiko kesehatan yang ditimbulkan dari makanan hewani yang tidak dimasak dengan baik, seperti daging ayam yang bisa menyebabkan bakteri *Salmonella* atau produk hewani yang rentan terhadap kontaminasi mikroba. Kesulitan ekonomi sering membatasi pilihan mereka, konsumen berusaha mengurangi risiko kesehatan dengan menerapkan strategi seperti merebus olahan ayam dan membeli dari penjual yang dipercaya. Persepsi mereka juga dipengaruhi oleh informasi dari media, yang sering kali menambah kekhawatiran tentang keamanan pangan di lingkungan mereka (Bukachi *et al.*, 2021).

### **1.2.2 Sikap**

Sikap adalah predisposisi seseorang untuk merespons secara konsisten terhadap sesuatu, baik secara positif maupun negatif. Sikap dalam komunikasi mencakup elemen afektif, yaitu bagaimana perasaan individu terhadap komunikasi tersebut, yang dapat dipengaruhi oleh pengalaman pribadi, pandangan orang lain yang dianggap penting, kebudayaan, media massa, serta lembaga pendidikan atau agama. Dalam komunikasi, sikap berperan sebagai landasan emosional yang memengaruhi cara seseorang menerima, memproses, dan merespons pesan yang diterima. Sikap yang positif dapat menciptakan lingkungan komunikasi yang kondusif, meningkatkan kepercayaan antarindividu, dan memperkuat hubungan sosial sebaliknya, sikap yang negatif dapat menjadi penghambat dalam proses komunikasi, menyebabkan miskomunikasi, atau bahkan konflik. Memahami dan mengelola sikap menjadi hal yang sangat penting dalam menciptakan komunikasi yang efektif. Sikap yang baik tidak hanya memengaruhi keberhasilan komunikasi

secara langsung, tetapi juga membantu membangun hubungan interpersonal yang lebih harmonis dan produktif (Akbar, 2016)

Mitra UMKM yang bergerak dalam olahan daging ayam harus memiliki sikap yang proaktif terhadap peningkatan kualitas produknya. Hal ini meliputi upaya untuk memastikan keamanan pangan, kehalalan, dan nilai gizi produk yang dihasilkan. Dengan memperhatikan standar kebersihan selama proses produksi, menggunakan bahan baku yang berkualitas, serta mengikuti prosedur sertifikasi halal yang berlaku, mitra UMKM dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk mereka. Selain itu, edukasi secara berkelanjutan tentang pentingnya standar ini, sebagaimana diuraikan dalam dokumen program edukasi UMKM, sangat penting untuk menciptakan produk yang kompetitif dan sesuai dengan kebutuhan pasar. Mitra UMKM juga perlu mengembangkan kreativitas dalam menciptakan inovasi produk berbasis daging ayam yang lebih variatif dan menarik bagi konsumen dengan mengkombinasikan pendekatan gizi yang baik dan tren kuliner terkini. Produk olahan daging ayam dapat menjadi pilihan makanan yang tidak hanya enak tetapi juga sehat dan bergizi. Kesadaran untuk selalu belajar dan beradaptasi terhadap kebutuhan pasar yang dinamis akan membantu UMKM bertahan dan berkembang, terutama di tengah persaingan yang semakin ketat. Sikap ini sejalan dengan harapan dari program-program edukasi yang bertujuan meningkatkan daya saing UMKM melalui inovasi dan keberlanjutan usaha (Widyaningrum, 2022)

### **1.2.3 Perilaku**

Perilaku adalah hasil interaksi antara individu dengan lingkungannya, yang diwujudkan dalam bentuk tindakan atau reaksi terhadap berbagai stimulus baik internal maupun eksternal. Perilaku mencakup tindakan atau perbuatan yang dapat diamati, dipelajari, dan bahkan ditiru oleh individu lain. Perilaku manusia tidak hanya muncul sebagai respons terhadap situasi eksternal, tetapi juga melibatkan pemilihan kognitif berdasarkan persepsi individu terhadap situasi tersebut. Dalam interaksi sosial, perilaku komunikasi memainkan peran penting dalam membangun hubungan, menyampaikan maksud, serta menciptakan pemahaman antara individu. Komunikasi verbal melibatkan penggunaan kata-kata, baik secara lisan maupun tulisan, sementara komunikasi nonverbal melibatkan elemen-elemen seperti gestur, kontak mata, postur tubuh, dan intonasi suara. Bekerja secara sinergis untuk memperkuat atau menegaskan pesan yang disampaikan. Perilaku komunikasi juga bersifat dinamis dan dapat berubah sesuai dengan situasi dan kondisi yang dihadapi (Zilziani and Rahmawati, 2022).

Perilaku mitra UMKM terhadap keamanan makanan olahan daging ayam mencerminkan tindakan dan tanggung jawab mereka dalam memastikan produk yang dihasilkan memenuhi standar keamanan pangan dalam konteks makanan olahan daging ayam, perilaku ini melibatkan pemilihan bahan baku berkualitas, penerapan proses produksi higienis, serta penyimpanan yang sesuai untuk mencegah kontaminasi dan mempertahankan kesegaran produk. Faktor-faktor seperti pemahaman tentang standar keamanan pangan, ketersediaan fasilitas, serta pengetahuan tentang regulasi yang berlaku sangat memengaruhi perilaku ini. Mitra

UMKM perlu meningkatkan kesadaran dan praktik keamanan pangan untuk memenuhi harapan konsumen yang semakin peduli terhadap kualitas dan keamanan produk. Menerapkan prosedur yang sesuai, seperti menjaga kebersihan alat, mengikuti protokol sanitasi, serta memahami proses pengemasan yang baik, dapat menyajikan olahan makanan yang aman dan berkualitas, sekaligus meningkatkan kepercayaan konsumen (Pangemanan and Pandiangan., 2023).

## **1.2.4 Ayam**

### **1.2.4.1 Pengertian Ayam**

Ayam adalah unggas domestik (*Gallus Domesticus*) yang berasal dari kelompok burung dan termasuk dalam ordo Aves. ayam memiliki perilaku sosial yang kompleks, kecerdasan kognitif yang berkembang dan kemampuan sensorik yang baik. Ayam sering dianggap sebagai komoditas makanan, ayam mampu menunjukkan kebosanan, frustrasi, dan kebahagiaan. Ayam memiliki kapasitas emosi dan sosial yang lebih besar daripada yang diperkirakan. Ayam memiliki indra penglihatan, pendengaran, penciuman, dan peraba yang sangat baik. Mata kanan digunakan untuk melihat detail kecil, sementara mata kiri untuk mendeteksi rangsangan baru atau predator. Ayam juga dapat melihat ultraviolet dan mendeteksi frekuensi suara tinggi hingga rendah, seperti infrasuara. Penglihatan dan penciuman yang baik membantu mereka dalam interaksi sosial dan penghindaran predator. Paruh ayam sangat sensitif karena memiliki banyak ujung saraf, membuat pemangkasan paruh di industri unggas sering menyebabkan rasa sakit dan stres. Kesadaran akan kemampuan sensorik ini penting untuk mendesain lingkungan yang sesuai guna meningkatkan kesejahteraan unggas (Garnham and Lovlie, 2018).

### **1.2.4.2. Manfaat dalam Konsumsi Olahan Daging Ayam**

Ayam telah menjadi salah satu hewan ternak paling penting dalam sejarah manusia karena perannya sebagai sumber makanan utama melalui daging dan telur. Sebagai Sumber Protein Hewani Bagi Manusia, Olahan daging ayam juga bermanfaat untuk pengobatan bagi manusia sebagian besar daging unggas terkhusus daging ayam diklasifikasikan sebagai daging putih, yang mengandung lemak lebih rendah dan protein lebih tinggi dibandingkan dengan daging domba, sapi, dan babi. Ciri daging ayam (lemak rendah dan protein tinggi) membantu konsumen memiliki fungsi fisiologis normal pada berbagai sistem organ. Selain itu, daging ayam mencegah banyak penyakit non-infeksius, termasuk kelebihan berat badan, diabetes, dan penyakit kardiovaskular. Kandungan selenium dan zat karsinogenik rendah (mioglobin, zat besi heme, dan lemak jenuh) pada daging unggas juga mencegah berbagai jenis kanker. Daging ayam juga direkomendasikan untuk menghindari anemia, penyakit kardiovaskular, dan diabetes. Protein makanan, vitamin, dan mineral dalam daging ayam digunakan untuk anti-penuaan, mengembangkan otot dan tulang, meningkatkan sistem kekebalan, serta meningkatkan fungsi otak. Secara umum, konsumsi rutin daging ayam memberikan manfaat kesehatan bagi manusia dengan mencegah dan mengurangi risiko berbagai penyakit karena daging ayam

merupakan sumber nutrisi yang kaya dan dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh serta menangkal faktor risiko penyakit manusia (Jilo and Hasan, 2022)

#### **1.2.4.3. Peran Dokter Hewan dalam Keamanan Pangan Asal Hewan**

Makanan yang berasal dari hewan dapat menjadi ancaman potensial bagi kesehatan manusia jika tidak ditangani dengan benar. Kontaminasi makanan, seperti biologis, kimia, dan fisik, dengan mikroba patogen dan residu kimia dapat terjadi pada berbagai tahap, mulai dari produksi di tingkat peternakan, transportasi, penyimpanan, distribusi, hingga persiapan untuk dikonsumsi. Makanan yang terkontaminasi di negara produsen dapat menyebabkan wabah penyakit di negara pengimpor, sehingga globalisasi perdagangan telah menjadikan keamanan pangan sebagai isu internasional dokter hewan memainkan peran penting dalam pencegahan dan pengendalian penyakit zoonosis yang dapat ditularkan dari hewan ke manusia serta infeksi bawaan makanan lainnya. Risiko penyakit yang ditularkan melalui makanan dapat sangat dikurangi dengan metode keamanan pangan modern yang menargetkan pencegahan kontaminasi dari tingkat peternakan hingga pemrosesan dan distribusi produk hewan yang aman yang akan melindungi konsumen memerlukan integrasi semua proses produksi dari tingkat peternakan, melalui penyembelihan, pemrosesan makanan, penyimpanan, transportasi, distribusi, penjualan, hingga penyajian makanan dengan cara yang higienis (Yohannes and Gebremedhim, 2024)

Dokter hewan memiliki wewenang untuk menilai standar kesehatan hewan, kesejahteraan hewan, dan kesehatan masyarakat mulai dari peternakan hingga meja makan. Makanan yang aman hanya dapat diproduksi jika hewan yang sehat, bersih, bebas residu, dan bebas stres dibawa ke rumah potong hewan di mana dokter hewan dapat memastikan bahwa standar tinggi kesejahteraan hewan dan keamanan pangan dipertahankan. Kurangnya sistem jaminan keamanan pangan yang tepat menjadi masalah yang menghambat perkembangan ekonomi dan keamanan kesehatan masyarakat. Ancaman kesehatan masyarakat yang timbul dari produk hewan saat ini menjadi isu internasional akibat perdagangan global.

### **1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian**

#### **1.3.1 Tujuan Penelitian**

Memperoleh informasi mengenai gambaran tingkat pengetahuan sikap dan perilaku mitra UMKM kantin pusat Universitas Hasanuddin terkait kelayakan dan keamanan makanan olahan daging ayam

#### **1.3.2 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini bermanfaat untuk mengevaluasi sekaligus meningkatkan tingkat pengetahuan, sikap, dan perilaku para mitra UMKM. Selain itu, hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber *data base* pengelola Kantin Pusat Universitas Hasanuddin dalam merumuskan langkah tindak lanjut yang tepat sesuai situasi aktual, serta menjadi acuan awal bagi penelitian-penelitian berikutnya.

## **BAB II**

### **METODE PENELITIAN**

#### **2.1. Tempat dan Waktu**

Penelitian ini akan dilaksanakan pada Bulan Februari 2025 di kantin pusat kudapan BNI Universitas Hasanuddin.

#### **2.2. Alat dan Bahan**

Alat dalam penelitian ini menggunakan Software *Microsoft Excel* dan kamera untuk dokumentasi. Bahan dalam penelitian ini menggunakan selebaran kertas kuesioner penelitian serta leaflet sosialisasi terkait keamanan makanan olahan daging ayam.

#### **2.3. Metode Penelitian**

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang menggambarkan semua data atau kondisi objek penelitian secara rinci yang bertujuan untuk mengetahui tingkat pengetahuan mitra UMKM Kantin Pusat Kudapan BNI Universitas Hasanuddin terkait keamanan pangan olahan daging ayam. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan menggunakan sensus. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh mitra UMKM makanan olahan daging ayam kantin pusat kudapan BNI Universitas Hasanuddin sebesar 18 responden. Hasil dari data yang diperoleh disusun menggunakan *Microsoft Excel* dengan menerapkan analisis *uji Wilcoxon signed-rank* selanjutnya data diolah dengan program *R Studio*.

#### **2.4. Pelaksanaan Penelitian**

##### **2.4.1 Identifikasi Masalah**

Penelitian ini diawali dengan mengidentifikasi standar pengolahan di Kantin Pusat Kudapan Universitas Hasanuddin serta permasalahan terkait keamanan makanan olahan daging ayam, mengingat belum terdapat data sebelumnya yang membahas hal tersebut padahal memiliki manfaat yang penting. Setelah itu, ditetapkan tujuan penelitian yang lebih spesifik. Langkah selanjutnya adalah melakukan observasi langsung di Kantin Pusat Kudapan Universitas Hasanuddin.

##### **2.4.2 Pengambilan Sampel dan Pengolahan Data**

Tahap berikutnya adalah pelaksanaan pengambilan sampel. Kegiatan diawali dengan *pre-test* untuk mengukur pengetahuan, sikap dan perilaku responden, kemudian dilanjutkan dengan sosialisasi kepada responden terkait keamanan pangan dan pengendaliannya dan standar pengolahan makanan daging ayam. diakhiri dengan *post-test* untuk mengetahui perubahan tingkat pengetahuan dan sikap dari responden setelah mengikuti sosialisasi

##### **2.4.3 Pengolahan data dan Penyusunan Hasil**

Data yang telah terkumpul kemudian diolah dan dianalisis menggunakan metode *Microsoft Excel* dengan menerapkan analisis *uji Wilcoxon signed-rank* selanjutnya data diolah dengan program *R Studio*. Hasil analisis disajikan dalam bentuk tabel. Pada bagian pengetahuan, setiap jawaban yang benar diberikan skor 1. Untuk bagian sikap, skor diberikan berdasarkan skala Likert yaitu 5, 4, 3, 2, dan 1, sedangkan untuk pernyataan negatif, skor dibalik menjadi 1, 2, 3, 4, dan 5. Adapun untuk bagian perilaku, skor yang diberikan disesuaikan dengan karakteristik masing-

masing pertanyaan, sebagaimana dijelaskan dalam tabel hasil. Selanjutnya, data yang diperoleh dihitung untuk menentukan skor akhir, guna melihat apakah terdapat peningkatan antara *pre-test* dan *post-test*, dengan menggunakan analisis uji korelasi Spearman. Kemudian dibahas dengan mengaitkan teori yang sesuai dengan hasil yang di dapatkan. Tahap akhir dari penelitian ini adalah penyusunan kesimpulan dan saran berdasarkan hasil dari penelitian.