



Gambaran *Higiene* Penjual, Sanitasi Tempat Potong Ayam dan Keberadaan *Escherichia Coli* pada Daging Ayam

Virginia P. Daka¹, Luh Putu Ruliati^{2*}, Soni Doke³

^{1,2*,3}Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Nusa Cendana, Kupang, Indonesia

Email: ¹virginiadaka99@email.com, ^{2*}luh.putu.ruliaty@staf.undana.ac.id, soni.doke@staf.undana.ac.id

Abstract

Chicken meat has many nutrients that make chicken meat the right medium for the proliferation of bacteria. Personal hygiene and sanitation of chicken slaughterhouses that are not good can cause chicken meat to become a medium for transmitting diseases caused by food, bacteria, one of which is Escherichia coli which often contaminates chicken meat. So this study aims to determine the description of the hygiene of the seller, the sanitation of the chicken slaughterhouse and the presence of Escherichia coli in chicken meat, a case study of slaughtered chicken sellers in several markets in the Kupang City area. This type of research is quantitative descriptive research. The research was conducted in Pasar Inpres, Pasar Oeboba and Pasar Oeba in Kupang City from January to February 2024. The population of this study were all chicken meat sellers in Inpres Market, Oebobo Market and Oeba Market in Kupang City with a total of 40 workers, the sample in this study amounted to 40 chicken meat samples and there were 40 hygiene, sanitation data. The instruments used were questionnaires and laboratory tests. The results of this study showed personal hygiene that there were 27 respondents (67,5%) who did not meet the requirements and 13 respondents (32,5%) who met the requirements, sanitation results that there were 37 respondents (92,5%) who did not meet the requirements and 3 respondents (7,5 %) who met the requirements, Escherichia coli results that did not meet the requirements of 40 sellers (100%).

Keywords: *Chicken Meat, Hygiene, Sanitation, Escherichia Coli.*

Abstrak

Banyak nutrisi di dalam daging ayam membuatnya menjadi tempat yang bagus untuk bakteri berkembang biak. Namun, keadaan kebersihan dan sanitasi di tempat potong ayam yang buruk dapat menyebabkan penyakit makanan yang menular, bakteri salah satunya *Escherichia coli* yang sering mengontaminasi daging ayam. Sehingga penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran higiene penjual, sanitasi tempat pemotong ayam dan keberadaan *Escherichia coli* pada daging ayam studi kasus pada penjual ayam potong di beberapa Pasar di wilayah Kota Kupang. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kuantitatif. Penelitian dilakukan di Pasar Inpres, Pasar Oeboba dan Pasar Oeba yang berada di Kota Kupang dimulai dari bulan Januari sampai dengan bulan Februari

tahun 2024. Populasi penelitian ini adalah seluruh penjual daging ayam di Pasar Inpres, Pasar Oebobo dan Pasar Oeba Kota Kupang dengan jumlah 40 pekerja, sampel dalam penelitian ini berjumlah 40 sampel daging ayam dan terdapat 40 data higiene, sanitasi. Instrumen yang digunakan adalah kuisioner dan uji Laboratorium. Hasil penelitian ini menunjukkan personal hygiene bahwa terdapat 27 responden (67,5%) yang tidak memenuhi syarat dan 13 responden (32,5%) yang memenuhi syarat, hasil sanitasi bahwa terdapat 37 responden (92,5%) yang tidak memenuhi syarat dan 3 responden (7,5%) yang memenuhi syarat, hasil *Escherichia coli* yang memenuhi syarat sebesar 40 penjual (100%).

Kata Kunci: Daging Ayam, Higiene, Sanitasi, *Escherichia Coli*

PENDAHULUAN

Bahan pangan salah satunya yang berasal dari hewani diantaranya daging ayam, menjadi salah satu jenis bahan pangan yang sangat digemari di seluruh dunia karena secara umum memiliki sumber kandungan yang tinggi akan gizi, protein yang lengkap, dan mudah untuk dibuat menjadi segala bentuk Olahan (Zelpina, 2020). Oleh karena itu, masyarakat sangat menyukai ayam, dan permintaannya terus meningkat setiap tahun.

Konsumsi ayam pedaging di Kota Kupang, Nusa Tenggara Timur (NTT) dalam empat tahun terakhir terus meningkat pada periode 2017–2020 dengan rincian sebagai berikut: pada tahun 2017 mencapai 3,612 kg, tahun 2018 sebanyak 3,663 kg, tahun 2019 sebanyak 4,999 kg, dan pada tahun 2020 sebanyak 10,003 kg. Hal ini berarti peningkatan konsumsi ayam pedaging sebesar 22,277 kg (Badan Pusat Statistik Kota Kupang 2020).

Daging ayam bergizi, lengkap dan seimbang. Namun disisi lain, karena daging ayam memiliki banyak nutrisi menjadikan daging ayam media yang tepat bagi perkembangbiakan bakteri salah satunya *Escherichia coli* yang sering mengontaminasi daging ayam, Bakteri *Escherichia coli* dapat tumbuh dengan baik didalam lemak dan protein yang merupakan sumber nutrisi bagi mikroba. Daging ayam memiliki kandungan lemak dan protein yang tinggi, sehingga daging ayam dapat menjadi media pertumbuhan yang baik untuk *Escherichia coli* (Kartikasari *et al.*, 2019). Hasil dari masyarakat yang memakan daging ayam yang telah terkontaminasi dari *Escherichia coli* maka dapat memiliki efek samping seperti diare, sakit perut, muntah, demam dan tifus (Febrianti *et al.*, 2022).

Salah satu bakteri yang sering dijadikan indikator terjadinya *E. coli* atau yang lebih dikenal dengan *Escherichia Coli*. Bakteri- bakteri indikator sanitasi umumnya adalah bakteri yang lazim terdapat dan hidup pada usus manusia. Ketentuan cemaran mikroorganisme daging ayam yang dapat dilihat berdasarkan SNI No. 7388 Tahun 2009 adalah Total *Escherichia Coli* (Maks. 1x10¹), Pemerintah harus menetapkan batas cemaran mikroorganisme untuk daging ayam yang dikonsumsi. Kondisi pasar dengan segala kegiatan dan lingkungannya memungkinkan adanya potensi kontaminasi silang (*cross contamination*) pada produk-produk makanan.

Hasil pra survei di Pasar Oeba, Pasar Oebobo dan Pasar Inpres Kota Kupang. disimpulkan bahwa tempat pemotong ayam sebagian besar tidak memenuhi syarat, baik sarana, kelengkapan bangunan dan peralatannya. Tidak mencuci tangan, menggunakan kain kotor, menggunakan air yang sama berulang kali, dan jual beli yang bersentuhan dengan daging adalah contoh dari kesadaran pembeli dan penjual tentang kebersihan.

Berdasarkan uraian diatas, mendorong peneliti untuk melakukan kajian mendalam mengenai “Gambaran Higiene Penjual, Sanitasi Tempat Potong Ayam dan Keberadaan *Escherichia Coli* Pada Daging Ayam (Studi Kasus Pada Penjual Ayam Potong di Beberapa Pasar di Wilayah Kota Kupang)”. Penelitian ini dilakukan untuk mendapatkan

gambaran akan kualitas daging ayam yang sampelnya diambil dari tempat pemotongan ayam di Pasar Oeba, Pasar Oebobo dan Pasar Inpres Kota Kupang. Penelitian ini diharapkan dapat membantu dinas kesehatan setempat mengawasi kualitas daging ayam secara teratur. Selain itu, orang-orang yang membeli dan menjual daging ayam akan mendapat manfaat dari temuan ini karena mereka akan dapat melakukan perbaikan dan pemeliharaan terus menerus untuk menjaga kesehatan masyarakat dan mencegah pencemaran mikroorganisme.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: Bagaimanakah gambaran higiene penjual, sanitasi tempat potong ayam dan keberadaan *Escherichia coli* pada daging ayam potong di beberapa Pasar di Wilayah Kota Kupang. Tujuan dari penelitian ini mengetahui gambaran higiene pedagang di Pasar Oeba, Pasar Oebobo dan Pasar Inpres Kota Kupang mengetahui gambaran sanitasi tempat pemotongan ayam di Pasar Oeba, Pasar Oebobo dan Pasar Inpres Kota Kupang, mengetahui gambaran keberadaan *Escherichia Coli* pada daging ayam potong di Pasar Oeba, Pasar Oebobo dan Pasar Inpres Kota Kupang.

METODE

Jenis penelitian ini merupakan penelitian Deskriptif kuantitatif dengan menggunakan pendekatan survei untuk mengetahui gambaran higiene penjual, sanitasi tempat pemotong ayam dengan keberadaan *Escherichia Coli* pada daging ayam potong di Pasar Oeba, Pasar Oebobo dan Pasar Inpres Kota Kupang. Lokasi penelitian ini dilakukan di Pasar Oeba, Pasar Oebobo dan Pasar Inpres Kota Kupang. Analisis sampel dilakukan di Laboratorium Kesmavet UPT Veteriner Dinas Peternakan Propinsi Nusa Tenggara Timur. Waktu penelitian pada bulan Januari sampai bulan Februari tahun 2024. Populasi dalam penelitian ini merupakan keseluruhan tempat potong ayam yang berada di Pasar Oeba, Pasar Oebobo dan Pasar Inpres Kota Kupang yang sudah dilakukan observasi yaitu berjumlah 40 tempat potong ayam. Sampel dalam penelitian ini adalah semua tempat potong ayam di Pasar Oeba, Pasar Oebobo dan Pasar Inpres Kota Kupang.

Teknik pengambilan sampel yang dilakukan pada penelitian adalah total sampling, yang berjumlah 40 sampel daging ayam yang akan diuji keberadaan *Escherichia coli* dan terdapat 40 data higiene pedagang, sanitasi tempat potong ayam. Data primer yaitu data yang didapatkan melalui kuesioner, observasi, dan dokumentasi untuk menilai higiene penjual dan sanitasi tempat potong ayam serta data hasil uji laboratorium terkait keberadaan *Escherichia coli* pada daging ayam di Pasar Oeba, Pasar Inpres dan Pasar Oebobo Kota Kupang, pengumpulan data sekunder meliputi gambaran umum lokasi. Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini.

Metode pengumpulan data yang dikenal sebagai wawancara melibatkan tanya jawab langsung antara peneliti dan subjek penelitian. Data yang akan dikumpulkan dengan teknik wawancara dalam penelitian ini yaitu data higiene penjual dan sanitasi tempat pemotongan ayam dimana untuk mendapatkan kedua data tersebut menggunakan kuesioner yang telah disiapkan oleh peneliti teknik observasi adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan lewat pengamatan langsung di lapangan oleh peneliti. dengan menggunakan lembar observasi peneliti mengamati dan mencatat setiap tindakan, sikap mengenai higiene personal pedagang dan sanitasi tempat potong ayam dalam satu waktu. Uji laboratorium terhadap keberadaan bakteri *Escherichia Coli*. Pemeriksaan laboratorium terhadap sampel daging ayam potong yang dianggap rawan Di pasar Oeba, Oebobo, dan Inpres, empat puluh potong daging ayam dibeli untuk proses pengambilan sampel. Untuk mencegah kontaminasi mikroba dari lingkungan, daging ayam yang dibeli dari penjual dimasukkan ke dalam empat puluh kantong plastik steril.

Untuk mengumpulkan data, dokumentasi menghimpun dan menganalisis dokumen tertulis, gambar, dan elektronik. data-data yang dikumpulkan dengan teknik dokumentasi dalam penelitian ini yaitu jumlah keseluruhan pekerja serta foto-foto yang menjadi bukti terlaksananya penelitian. instrumen kuisisioner yang digunakan terdiri atas daftar pertanyaan yang akan diberikan secara langsung maupun tidak langsung kepada responden penelitian. Kuisisioner yang digunakan untuk mengukur higiene penjual dan sanitasi tempat potong ayam dengan rangkaian pertanyaan. Terdiri atas 15 pertanyaan tentang higiene dan 15 pertanyaan tentang sanitasi masing-masing 15 pertanyaan, kemudian diberi skor sesuai jawaban yang diberikan responden. Lembar observasi dipakai untuk meneliti higiene penjual dan sanitasi tempat potong ayam di Pasar Oeba, Pasar Oebobo dan Pasar Inpres kota kupang. pengolahan data yang telah diperoleh dengan tahapan sebagai berikut: *Editing* memeriksa data yang telah terkumpul, melalui koreksi, dan melengkapi data yang belum terisi. *Coding* merupakan proses memberikan kode numerik dari hasil jawaban kuesioner. Bertujuan untuk memudahkan pada saat memasukkan data (*entry*) dan pada saat analisa data. *Entry* memindahkan data dengan memasukkan data ke dalam program *software* atau mesin pengolah data untuk kemudian dianalisa. *Cleaning* tahap pengecekan ulang data setelah *entry* agar data yang dimasukkan sesuai dan tidak terjadi kesalahan. Teknik analisis data hasil penelitian ini dianalisis secara deskriptif. Analisis deskriptif berfungsi untuk meringkas, mengklasifikasikan dan menyajikan data. Setelanya dilakukan skoring, skor hasil wawancara mengenai higiene, sanitasi dan *Escherichia coli*.

HASIL

Analisis deskriptif menyajikan data dan frekuensi karakteristik responden yang terkait dengan variabel higiene, sanitasi dan *Escherichia Coli*. Higiene penjual ayam dinilai berdasarkan lembar kuesioner dengan mempertimbangkan variabel utama, yaitu kesehatan penjual ayam, penggunaan perlengkapan standar dan perilaku mencuci tangan.

Tabel 1. Distribusi Responden Berdasarkan Variabel Higiene pada Penjual Daging Ayam Potong di Pasar Oeba, Pasar Oebobo dan Pasar Inpres Kota Kupang

Personal Higiene	Pasar						Total	
	Oeba		Oebobo		Inpres		n	%
	n	%	n	%	n	%		
Memenuhi Syarat	3	7,5	4	10	6	15	13	32,5
Tidak Memenuhi Syarat	10	25	9	22,5	8	20	27	67,5
Total	13	32,5	13	32,5	14	35	40	100

Tabel 1 di atas menunjukkan bahwa dari total 40 responden, terdapat 27 responden (67,5%) tidak memenuhi syarat dan sebanyak 13 responden (32,5%) memenuhi syarat.

Tabel 2. Distribusi Responden Berdasarkan Variabel Sanitasi tempat pemotongan ayam pada Penjual Daging Ayam Potong di Pasar Oeba, Pasar Oebobo dan Pasar Inpres Kota Kupang

Saniatsi Tempat Pemotongan Ayam	Pasar						Total	
	Oeba		Oebobo		Inpres		n	%
	n	%	n	%	n	%		
Memenuhi Syarat	3	7,5	0	0	0	0	3	7,5
Tidak Memenuhi Syarat	10	25	13	32,5	14	35	37	92,5
Total	13	32,5	13	32,5	14	35	40	100

Tabel 2 di atas menunjukkan bahwa dari total 40 responden, terdapat 37 responden (92,5%) tidak memenuhi syarat dan sebanyak 3 responden (7,5%) memenuhi syarat.

Tabel 3. Distribusi Hasil Pemeriksaan *Escherichia coli* pada Penjual Daging Ayam Potong di Pasar Oeba, Pasar Oebobo dan Pasar Inpres Kota Kupang

Keberadaan <i>Escherichia Coli</i>	Pasar						Total	
	Oeba		Oebobo		Inpres			
	n	%	n	%	n	%	n	%
Memenuhi Syarat	13	32,5	13	32,5	14	35	40	100
Tidak Memenuhi Syarat	0	0	0	0	0	0	0	0
Total	13	32,5	13	32,5	14	35	40	100

Tabel 3 di atas dapat terlihat dari hasil pemeriksaan Laboratorium pada pemeriksaan *Escherichia Coli* daging ayam didapatkan seluruh sampel 40 (100%) memenuhi syarat.

PEMBAHASAN

Gambaran Higiene pada penjual Daging Ayam di Pasar Oeba, Pasar Oebobo dan Pasar Inpres Kota Kupang menurut Peraturan Menteri Kesehatan No. 2 Tahun 2023 Tentang Penjamah Pangan, Personal Hygiene penjamah makanan telah diatur dan harus melaksanakan praktik Personal Hygiene yang baik pada saat penjamah harus berkontak dengan produk pangan. Selain itu, termasuk pernyataan yang melindungi penjamah yang bersentuhan langsung dengan makanan dengan menggunakan perlengkapan pelindung seperti celemek, masker, dan tutup kepala, serta selalu mencuci tangan dengan sabun baik sebelum dan setelah mengolah makanan.

Hasil penelitian dapat diketahui bahwa dari 40 responden 27 (67,5%) diantaranya memiliki personal hygiene yang tidak memenuhi syarat dan 13 (32,5%) responden memenuhi syarat, diantaranya di Pasar Oeba yang memenuhi syarat sebanyak 3 responden (7,5%) dan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 10 responden (25%), Pasar Oebobo yang memenuhi syarat sebanyak 4 responden (10%) dan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 9 responden (22,5%) dan Pasar Inpres yang memenuhi syarat sebanyak 6 responden (15%) dan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 8 responden (20%). Hasil wawancara dan observasi yang telah dilakukan pada penelitian ini yang mempengaruhi Hygiene yang tidak memenuhi syarat didapati lebih banyak dibandingkan memenuhi syarat. Dari 40 Penjual daging ayam yang pernah makan/minum saat bekerja sebanyak 12 dan yang menyentuh bagian muka/telinga saat bekerja sebanyak 34, tidak menggunakan penutup kepala yang sesuai sebanyak 37, tidak mencuci tangan saat akan kontak dengan pangan diketahui sebanyak 40 penjual, yang tidak mencuci tangan setelah menyentuh uang pembayaran 40 penjual, tidak menggunakan masker 40 penjual, menggunakan perhiasan sebanyak 36 penjual, tidak menggunakan perhiasan sebanyak 4 penjual. tidak menggunakan sarung tangan atau alat bantu sebanyak 40 penjual. Hasil penelitian menunjukkan bahwa empat puluh responden tidak melakukan pencucian pada tangan sebelum makan daging ayam dan setelah menerima uang untuk makan daging ayam. Selain itu, ada air bersih yang mengalir secara mencukupi, tetapi tidak ada fasilitas sanitasi yang memadai di setiap kios atau tempat penjualan daging ayam.

Selain perilaku tersebut, para penjual daging ayam berkeadaan sehat dan tidak menderita penyakit mudah menular, seluruh penjual berkuku pendek dan tidak menggunakan cat kuku saat melakukan penanganan pada produk pangan. Responden yang tidak menutup bagian kepala atau tidak menggunakan jilbab mereka menguncir rambutnya. akan tetapi, responden yang menggunakan jilbab tidak memenuhi syarat

dikarenakan jilbab atau kerudung yang mereka pakai bukan bagian dalam alat pelindung diri yang telah ditetapkan untuk memasak (bukan hairnet tutup kepala untuk memasak), sehingga perlunya tindakan dalam meningkatkan penerapan personal hygiene yang lebih baik dalam menangani pangan terutama selalu memperhatikan kebersihan diri seperti mencuci tangan pada saat sebelum dan sesudah menangani pangan atau menggunakan sarung tangan untuk mengurangi kontaminasi silang yang disebabkan oleh tangan pada pangan atau makanan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Anggraini, 2019), kurangnya perhatian terhadap personal hygiene masih banyak penjamah pangan yang diketahui tidak mencuci tangan saat menangani pangan terdapat sebanyak 18 penjual yang tidak mencuci tangan nya terlebih dahulu saat melakukan kontak dengan makanan, tidak menggunakan penutup kepala sebanyak 7, tidak menggunakan sarung tangan sebanyak 18, dan tidak memakai perhiasan sebanyak 15 penjual yang berada di sana. Penelitian ini sama dengan penelitian yang dilakukan oleh (Utami, 2022) berdasarkan hasil wawancara dan pengamatan terdapat 2 dari 8 penjual berupa hijab atau kerudung namun hijab atau kerudung bukan alat pelindung diri (APD) yang sesuai dalam aturan penjamah pangan, dan rata-rata para penjual tidak menggunakan sarung tangan, dan kebiasaan para penjual yang tidak mencuci tangan karena ketersediaan air bersih yang tidak ada pada kios penjual dan lokasi kamar mandi yang cukup jauh. (Rambe, n.d.) bahwa banyak faktor yang mempengaruhi kebersihan, termasuk penjamah dan penjual makanan, dan penjamah belum menerapkan APD (alat pelindung diri) dengan cukup. Penjual makanan juga harus selalu menjaga kebersihan diri mereka sendiri. Penjual daging ayam adalah salah satu sumber patogen paparan ke produk makanan. Oleh karena itu, penjual yang tidak menjaga kebersihan dirinya akan berdampak pada kualitas makanan yang dijual di pasar yang higienis.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan No. 17 Tahun 2020 Tentang Pasar Sehat telah diatur bahwa pasar harus memiliki fasilitas sanitasi dan memenuhi syarat sebagai berikut: Ketersediaan air bersih dalam jumlah yang cukup dan mengalir dengan lancar, pengelolaan sampah, saluran pembuangan, pengendalian vektor atau pengendalian hewan pembawa penyakit, dan sarana pencucian tangan. Teori Sanitasi lingkungan menurut (Kusnoputranto, 2003 dalam Atmoko 2017) adalah usaha kesehatan yang menitikberatkan pada usaha pengendalian faktor lingkungan fisik yang mungkin menimbulkan dan menyebabkan kerugian dalam perkembangan fisik, kesehatan dan daya tahan hidup manusia. Kegiatan sanitasi lingkungan adalah sebagai dasar penggunaan prinsip dasar, acuan, dan standar yang sama dengan kegiatan dalam kegiatan pengawasan, sebagai bentuk pencegahan kerugian yang dapat diakibatkan oleh kegiatan yang berlangsung dikawasan umum, terutama yang memiliki hubungan dengan menularnya atau timbulnya suatu penyakit. Pada umumnya, kondisi lingkungan pasar tradisional Indonesia kurang baik, termasuk kumuh, becek, dan tumpukan sampah berbau. Kondisi sanitasi yang buruk dapat disebabkan oleh penyediaan air bersih yang kurang memadai, sistem pengelolaan sampah dan limbah yang kurang baik, dan sumber air bersih yang tidak memadai. (Nainggolan, 2022).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, diketahui dari 40 responden, 37 (92,5%) responden tidak memenuhi syarat dan 3 (7,5%) responden memenuhi syarat sanitasi, diantaranya di Pasar Oeba yang memenuhi syarat sebanyak 3 responden (7,5%) dan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 10 responden (25%), Sanitasi tempat pemotong ayam di Pasar Oebobo semua tidak memenuhi syarat yaitu sebanyak 13 responden (32,5%) dan Sanitasi tempat pemotong ayam di Pasar Inpres juga semua tidak memenuhi syarat sebanyak 14 responden (35%). Hasil wawancara dan observasi yang telah dilakukan faktor yang mempengaruhi sanitasi tempat potong ayam yaitu kondisi

bangunan kios atau los seperti karkas daging ayam yang tidak terlindung atau tertutup, beberapa tempat penjual masih ditemukannya sampah, tidak tersedianya tempat sampah pada setiap kios atau los yang memadai yang menyebabkan sampah terlihat menumpuk, jalan atau lorong dalam pasar masih ditemukan sampah yang berserakan, dan beberapa lokasi kios atau los tidak berada pada tempat dekat dengan jalan yang dilewati oleh kendaraan yang berada di sekitar area pasar, ada beberapa penjual yang tidak membersihkan lantai ketika selesai bekerja dan banyak pedagang yang masih menaruh daging yang telah dipotong diatas kardus dan papan kayu. Tidak adanya saluran limbah/drainase pada tiap kios atau los. Tidak tersedianya sumber air bersih yang mencukupi minimal 15 liter per penjual dengan air mengalir dan lancar untuk sumber air bersih berasal dari air tangki dan di tampung pada bak penampung yang hanya ditemui di pasar oebobo. Daging yang dipotong tidak dicuci dengan air mengalir, masih ditemukannya lalat dan kucing yang berada di sekitar tempat penjual daging ayam. Tempat cuci tangan dari 40 penjual, seluruh penjual daging ayam tidak tersedianya tempat cuci tangan yang memadai yaitu dengan air yang mengalir dan jumlah yang cukup serta dilengkapi dengan sabun serta lokasi yang terjangkau. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pasar Inpres dan Pasar Oeba tidak menyediakan air bersih untuk keperluan pedagang, sehingga masing masing pedagang menunggunya sendiri. Pada Pasar Oebobo sudah tersedia air bersih. Sumber air bersih yang disediakan di Pasar Oebobo berasal dari air tangki dan di tampung pada bak penampung.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kondisi pengendalian binatang penularan penyalit di Pasar Oeba, Pasar Oebobo dan Pasar Inpres tidak memenuhi syarat. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Tahun 2020 tentang pasar sehat, harus dilakukan penyemprotan lalat, nyamuk, kecoak, dan tikus setiap bulan, dan tidak ada binatang peliharaan yang berkeliaran dalam pasar. Hasil pengamatan menyeluruh terhadap semua responden menunjukkan bahwa mereka tidak memiliki tempat sampah; tidak ada keran air dan air bersih yang mencukupi sebesar 15 liter per penjual; dan tidak ada tempat cuci tangan dengan air mengalir yang cukup, dilengkapi dengan sabun, dan terletak di tempat yang mudah dijangkau.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Arrazy, 2020) berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan sebagian besar pedagang pasar mengeluhkan kondisi sanitasi lingkungan. Terdapat pedagang yang masih kurang keadaan sumber air bersih (48,1%), kondisi pembuangan sampah (54,3%), kondisi pembuangan air (55,6%). Sebagian besar pedagang pasar tidak memiliki bak cuci tangan sendiri (79,0%), tidak memiliki tempat sampah yang kedap air dan juga tertutup (92,6%). Penelitian ini juga sama dengan penelitian yang dilakukan oleh (Lesiangi O, 2023). Hasil penelitian menunjukkan kondisi sanitasi Pasar Oeba, Pasar Oebobo, Pasar Oesapa dan Pasar Penfui tidak memenuhi syarat. Kategori hasil penelitian ini diklasifikasikan dengan melihat jumlah jawaban Ya atau total skor dari variabel-variabel tersebut. Pasar Kasih, Pasar Oeba, Pasar Oebobo, Pasar Oesapa dan Pasar Penfui, memperoleh total skor <41 dengan persentasi <70% atau tidak memenuhi syarat. Kepada pengelola pasar, bangunan kios atau los, tempat pembuangan sampah, saluran limbah atau drainase, toilet, air bersih, tempat penjualan makanan dan bahan pangan, pengendalian binatang penularan penyakit, keamanan pasar, pencahayaan, suhu dan kelembaban, tempat cuci tangan, tempat parkir, serta PHBS pedagang dan pengunjung yang belum memenuhi syarat, agar dapat ditindak lanjuti secara langsung untuk meningkatkan kondisi sanitasi pasar. Kepada masyarakat pasar, baik pedagang maupun pembeli diharapkan agar turut berpartisipasi untuk menjaga dan meningkatkan kondisi sanitasi pasar dengan menerapkan perilaku hidup bersih dan sehat.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dari hasil penelitian tentang hubungan higiene penjual dan sanitasi tempat potong ayam dengan kontaminasi *Escherichia Coli* pada daging ayam potong di beberapa pasar di wilayah Kota Kupang, sebagai berikut: Higiene penjual ayam potong di Pasar Oeba yang memenuhi syarat sebanyak 3 responden (23,07%) dan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 10 responden (76,9%), Pasar Oebobo yang memenuhi syarat sebanyak 4 responden (30,7) dan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 9 responden (69,2%) dan Pasar Inpres yang memenuhi syarat sebanyak 6 responden (42,8%) dan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 8 responden (57,1%), sanitasi tempat pemotong ayam di Pasar Oeba yang memenuhi syarat sebanyak 3 responden (23,07%) dan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 10 responden (76,9%), sanitasi tempat pemotong ayam di Pasar Oebobo semua tidak memenuhi syarat yaitu sebanyak 13 responden (100%) dan sanitasi tempat pemotong ayam di Pasar Inpres juga semua tidak memenuhi syarat sebanyak 14 responden (100%), keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada daging ayam potong di Pasar Oeba, Pasar Oebobo dan Pasar Inpres Kota Kupang, yaitu menunjukkan bahwa 40 (100%) sampel daging ayam tidak terkontaminasi bakteri *Escherichia coli*.

Penelitian ini menghasilkan rekomendasi berikut untuk penjual daging ayam: Pertama, peralatan yang digunakan untuk memotong ayam harus diganti jika kondisinya sudah tidak layak pakai; kedua, perlengkapan standar harus dilengkapi dengan masker dan penutup kepala. Untuk mengidentifikasi bagian atau komponen yang tidak memenuhi syarat untuk tindakan lanjut secara langsung, pengelola pasar harus berkonsultasi dengan para pedagang untuk menyelesaikan masalah. Peralatan harus dibersihkan dengan air mengalir dan deterjen.

DAFTAR PUSTAKA

- Atmoko. T. (2017). Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Khasanah Ilmu*, (2087–0086), 1–9.
- Arrazy, S. (2020). ‘Persepsi Masyarakat Tentang Higiene Sanitasi Pasar Tradisional Kota Medan’,. *Scientific Periodical Journal Of Public Health And Coastal Health*, 2.
- Badan Pusat Statistik NTT. (2020). Ringkasan data dan informasi kemiskinan Provinsi Nusa Tenggara Timur 2020.
- Febrianti, D., Laili, A., Agustin, D., Sulsia Ista’, N., Ningtyas, I., Mandalika, P., Patologi, D., Fakultas, A., & Hewan, K. (2022). Deteksi Bakteri *Escherichia Coli* Pada Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Kota Mataram Detection Bacteria Of *Escherichia Coli* In Broiler Chicken In Tradisional Market Mataram City. *Mandalika Veterinary Journal*, 2(2), 2798–8732. <https://doi.org/10.33394/Mvj.V1i2.2021.1-6>
- Jasmadi, Yuli H. Christine J. (2014). Prevalensi Bakteri Coliform Dan *Escherichia Coli* Pada Daging Sapi Yang Dijual di Pasar Tradisional San Pasar Modern di Kota Pekanbaru. *M Fmipa*, 1, 31–39.
- Kartikasari, A. M., Hamid, I. S., Purnama, M. T. E., Damayanti, R., Fikri, F., & Praja, R. N. (2019). Isolation And Identification O f *Escherichia Coli* As Bacterial Contamination In Broiler Chicken Meat In Poultry Slaughterhouse Lamongan District. *Jurnal Medik Veteriner*, 2(1), 66–71. <https://doi.org/10.20473/Jmv.Vol2.Iss1.2019.66-71>

- Kemendes RI, 2011b, Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Indonesia.
- _____, 2020, Permenkes RI No. 17 Tentang Pasar Sehat. Indonesia.
- _____, 2023, Permenkes No. 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan
- Nainggolan, E. (2022). *Analisis Sanitasi Pasar Dan Pengetahuan Pedagang Kaki Lima Serta Kepadatan Lalat Di Pasar Sei Sikambing Kota Medan Tahun 2022. Universitas Sumatera Utara.*
- Putranto Ad. (2023). *Hubungan Personal Hygiene Penjamah dan Sanitasi Lingkungan Penjual Daging Ayam Dengan Keberadaan Escherichia Coli Pada Daging Ayam di Pasar Wage Kabupaten Banyumas Tahun 2023.*
- Putranto Adi. (2023). *Hubungan Personal Hygiene Penjamah dan Sanitasi Lingkungan Penjual Daging Ayam Dengan Keberadaan Escherichia Coli Pada Daging Ayam di Pasar Wage Kabupaten Banyumas Tahun 2023.*
- Rambe, N. (N.D.). *Analisis Personal Hygiene Dan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Area Dan Kecamatan Medan Perjuangan*
- Septiasari Dwi, A. S. (2016). Hubungan Higiene Dan Sanitasi Dengan Jumlah Bakteri Coliform Pada Daging Ayam. *Pena Medika*, 6(2086-843x), 80–90
- Utami, K. W. (2022). *Hubungan Higiene Penjual, Sanitasi Tempat Dan Pengelolaan Tahu Dengan Keberadaan Escherichia Coli Pada Tahu Yang Dijual Di Pasar Sayur Kecamatan Mejayan Kabupaten Madiun 2022.*
- Zelpina, S. W. A. B. N. F. H. (2020). Dampak Infeksi Salmonella Sp Dalam Daging Ayam Dan Produknya Terhadap Kesehatan Masyarakat. *Of Heallth Epidemiology And Communicable Diseases*, 6(2502–0447), 25–34