

Sari, A.I., Mulyadi, A., Afandi, D
2015: 9 (2)

**HUBUNGAN HIGIENE DAN SANITASI PEDAGANG DENGAN
KONTAMINASI SALMONELLA PADA DAGING AYAM POTONG
DI PASAR TRADISIONAL PEKANBARU**

Adhistie Indah Sari

*Dosen Akademi Kebidanan Laksamana,
Jl. Meranti No. 60, Pekanbaru.*

Aras Mulyadi

*Dosen Pascasarjana Ilmu Lingkungan Program Pasca Sarjana Universitas Riau,
Jl. Pattimura No.09 Gobah, Pekanbaru, 283131, Telp 0761-23742.*

Dedi Afandi

*Dosen Ilmu Kedokteran, Fakultas Kedokteran Universitas Riau,
Jl. Diponegoro No.1, Pekanbaru, Riau.*

***Correlation Between Hygiene and Sanitation Tradesrs With Salmonella
Contamination at Chicken Meats in Traditional Marekets of Pekanbaru***

ABSTACT

Terms of carcass and chicken meat quality is clarifying that Salmonella is a dangerous pathogen bacteria that responsible to cause gastroenteritis. With the result that, in food products are not allowed to contain Salmonella. Both hygiene and sanitation traders are very influence on food safety, so foods is matterials are not contaminated with bacteria. This research aims to determine the correlation between hygiene and sanitation traders with Salmonella contamination at chicken meats in traditional market of Pekanbaru. This research used analytic survey with cross sectional design. Research carried out in traditional markets in Pekanbaru and laboratory testing for microscopic investigation. The population was traders in traditional markets of Pekanbaru. The sampling technique is purposive sampling that consist of 10 samples that are 2 markets in Panam, 2 markets in Arengka, 2 markets in Labuh Baru, 2 markets in Cik Puan, and 2 markets in Kodim. The result of this research shown that there were 3 traders unhygiene products, where there were three samples of chicken meats contaminated with possitive Salmonella bacteria. While, there were four traders had poor sanitation. So, there were three samples of chicken meats with possitive Salmonella bacteria and one negative contaminated with Salmonella. Based on investigation of Lambda correlation, there is a correlation between hygiene traders with Salmonella contamination of chicken meats in traditional markets of Pekanbaru with p value 0,038 ($p < 0,05$), and there is correlation between sanitation traders with Salmonella contamination of chicken meats in traditional markets of Pekanbaru with p value 0,038 ($p < 0,05$).

Key words: hygiene, sanitation, salmonella.

PENDAHULUAN

Prilaku hidup bersih dan sehat (PHBS) merupakan visi nasional promosi kesehatan yang mengarahkan individu dalam rumah tangga (keluarga) dan masyarakat dalam rangka mencegah timbulnya penyakit dan masalah kesehatan lainnya untuk meningkatkan derajat kesehatan, memanfaatkan pelayanan kesehatan serta mengembangkan dan menyelenggarakan usaha kesehatan berbasis masyarakat (Depkes, 2001).

Meningkatkan derajat kesehatan merupakan salah satu indikator harapan hidup manusia yang harus dicapai dan dijaga. Untuk itu perlu upaya-upaya dalam mengatasi masalah kesehatan masyarakat. Masalah kesehatan bukan hanya menjadi tanggung jawab individu semata melainkan masyarakat dan pemerintah.

Pemenuhan kebutuhan akan makanan merupakan salah satu upaya dalam meningkatkan derajat kesehatan yang lebih optimal, karena makanan merupakan substansi yang dibutuhkan dan memegang peranan yang penting untuk kesehatan manusia, mengingat setiap saat dapat terjadi penyakit yang disebabkan oleh makanan. Menurut data statistik bahwa sekitar 90% penyakit yang terjadi pada manusia mempunyai keterkaitan dengan pangan (Wahid dan Nurul, 2009).

Hasil pangan asal hewan yang terbesar di Indonesia adalah daging ayam. Total konsumsi daging ayam di Indonesia mencapai 65,5% dan 34,5% daging lainnya dari total produksi daging nasional 2,07 juta ton. Konsumsi ayam ras mengalami peningkatan dari tahun ketahun. Pada tahun 2012 konsumsi ayam sebesar 1,9 miliar ekor, tahun 2013 konsumsi ayam 2,3 miliar ekor sedangkan pada tahun 2014 naik 16% menjadi 2,4 miliar ekor. Daging ayam adalah bahan pangan yang bernilai gizi tinggi karena kaya akan protein, lemak, mineral serta zat lainnya yang sangat dibutuhkan tubuh. Daging ayam mudah tercemar oleh berbagai mikroorganisme dari lingkungan sekitarnya yang akan menimbulkan masalah kesehatan konsumen (Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan, 2014).

Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) mencatat selama tahun 2008 di Indonesia terjadi 197 kasus pangan dengan 9.002 penderita, yang meliputi 8.493 orang sakit dan di rawat dan 79 orang meninggal dan sebanyak 54 orang (27,41%) kasus keracunan berasal dari bahan pangan yang mengandung mikrobiologi (Anonimus, 2010).

Bahan pangan yang berasal dari hewan merupakan sumber utama bakteri penyebab infeksi seperti gastroenteritis. Syarat mutu karkas dan daging ayam dalam SNI 7388:2009 menyatakan bahwa *Salmonella* merupakan bakteri patogen berbahaya. Alasan dari dicanangkannya “zero tolerance” ini adalah karena *Salmonella* bertanggung jawab sebagai penyebab gastroenteritis (Lindquist, 1998).

Berdasarkan hasil penelitian dari Winata (2011) pada 12 kabupaten atau kota di Provinsi Jawa Barat terhadap 24 sampel daging sapi dan 36 sampel daging ayam. Hasil pengujian laboratorium menunjukkan cemaran *Salmonella* lebih banyak ditemukan pada daging ayam (66,7%) dibandingkan dengan daging sapi (54,2%). Hasil penelitian oleh Setiowati (2011) selama bulan April-Juni di wilayah DKI Jakarta terhadap 213

daging ayam dan hasil uji laboratorium menunjukkan 7,9% daging ayam tercemar bakteri *Salmonella*. Selain itu, hasil penelitian yang dilakukan oleh Restika (2012) dari 24 sampel daging ayam yang berada di 3 pasar tradisional di Kota Tangerang Selatan (Pasar Jombang, Pasar Bukit, Pasar Modern) ditemukan 16,7% daging ayam yang telah tercemar bakteri *Salmonella*. Serta berdasarkan penelitian Aerita (2014) pada Pasar Banjaran dan Pasar Trayeman Kabupaten Tegal, dari 30 sampel daging ayam potong yang positif mengandung *Salmonella* sebanyak 16,7% (5 sampel) dan yang negatif tidak mengandung *Salmonella* sebanyak 83,3% (25 sampel).

Penanganan daging ayam yang kurang baik dan tidak higienis akan berdampak terhadap kehalalan, mutu dan keamanan daging yang dihasilkan dan akan berdampak pada kesehatan masyarakat. Higiene pedagang sangat berpengaruh terhadap keamanan pangan, agar bahan pangan tidak tercemar. Sedangkan sanitasi tempat penjualan dilakukan untuk pengendalian kondisi lingkungan (Hariyadi dan Ratih, 2009).

Permasalahan yang terjadi ditempat pemotongan ayam di pasar tradisional adalah penanganan limbah dan kebersihan tempat. Limbah yang dihasilkan dari proses pemotongan ayam langsung dibuang ke selokan tanpa dilakukan penanganan terlebih dahulu, hal ini dapat menyebabkan pencemaran lingkungan. Selain itu kebersihan tempat yang kurang baik dapat menyebabkan mikroorganisme berkembang dan menjadi sumber penyakit.

Berdasarkan observasi awal yang dilakukan kepada pedagang daging ayam potong di pasar Tradisional Kota Pekanbaru yang berskala kecil-menengah dapat terlihat pada higiene dan sanitasi pedagang tidak baik, hal ini dapat dilihat dari proses penyembelihan, pemotongan dan sampai pembersihan daging, pedagang kurang memperhatikan kebersihan alat dan air yang digunakan sehingga memberikan peluang untuk kontaminasi penularan penyakit oleh bakteri pathogen yaitu *Salmonella*.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kolerasi antara higiene dan sanitasi pedagang dengan kontaminasi *Salmonella* pada daging ayam potong di Pasar Tradisional Pekanbaru.

METODE PENELITIAN

Desain penelitian ini merupakan survei analitik dengan menggunakan rancangan *cross sectional* yaitu untuk melihat kolerasi antara higiene dan sanitasi pedagang dengan kontaminasi *Salmonella* pada daging ayam potong di Pasar Tradisional Pekanbaru.

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret - April 2015 yang berlokasi di Pasar Tradisional Pekanbaru. Populasi dalam penelitian adalah semua pedagang ayam potong yang ada di Pasar Tradisional Pekanbaru. Teknik pengambilan sampel secara *purposive* yaitu sampel dikumpulkan berdasarkan pertimbangan peneliti sendiri yaitu 10 orang pedagang dan 10 sampel daging ayam potong yang berasal dari 2 orang pedagang pasar Panam, 2 orang pedagang pasar Arengka, 2 orang pedagang pasar Cikpuan, 2 orang pedagang pasar Labuhbaru dan 2 orang pedagang pasar Kodim serta uji laboratorium.

Untuk pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan lembar *checklist* secara observasi untuk memperoleh data mengenai perilaku hidup bersih dan sehat (PHBS) pedagang dan sanitasi pedagang yang meliputi sanitasi bangunan, peralatan dan lingkungan yang terdiri dari beberapa indikator antara lain pedagang mencuci tangan sebelum dan setelah bekerja, membersihkan tangan dengan air yang mengalir atau air bersih, membersihkan tangan dengan sabun atau desinfektan, mengeringkan tangan dengan lap bersih setelah bekerja, menggunakan celemek dan tidak berkuku panjang, luas bangunan sesuai dengan kapasitas produksi, terpisah dari tempat penjualan komoditi lain, bangunannya permanen, lantai kedap air, tidak licin, rata, tidak berlubang dan memiliki pencahayaan yang cukup serta meja berlapis porselin putih dan bersih, pisau yang digunakan harus terbuat dari bahan anti karat, memiliki pisau lebih dari satu, telenan bersih, membersihkan pisau dengan air atau desinfektan setelah digunakan, penyediaan air bersih, penyediaan tempat sampah tertutup, tersedianya saluran limbah cair, bebas banjir atau tidak ada genangan air, tidak ada tumpukan sampah, tersedia fasilitas cuci tangan atau peralatan serta uji laboratorium untuk mengetahui kontaminasi *Salmonella* pada daging ayam potong.

Hasil penelitian dideskripsikan dengan menggunakan tabel distribusi frekuensi yang meliputi higiene pedagang, sanitasi pedagang dan kontaminasi *Salmonella*. Untuk mengetahui kolerasi antara variabel bebas dan variabel terikat digunakan uji statistik kolerasi *Lambda*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari hasil penelitian yang dilakukan kepada pedagang tentang higiene dan sanitasi pedagang pada daging ayam potong di Pasar Tradisional Pekanbaru, secara umum dapat dilihat bahwa kondisi higiene sanitasi kelima pasar belum memenuhi seluruh persyaratan minimal, seperti pedagang tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja, pedagang tidak membersihkan tangan dengan lap bersih, pedagang tidak mencuci tangan dengan sabun atau desinfektan, lantai tidak kedap air, tidak licin dan berlubang, belum tersedia pisau lebih dari satu, tidak tersedia sumber air bersih dan tidak tersedia saluran limbah cair (Tabel 1).

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Higiene, Sanitasi dan Kontaminasi *Salmonella* pada Daging Ayam Potong di Pasar Tradisional Pekanbaru

No	Variabel Penelitian	Frekuensi	Persentase %
1.	Higiene		
	Baik	7	70
	Tidak Baik	3	30
2.	Sanitasi		
	Baik	6	60
	Tidak Baik	4	40
3.	Kontaminasi <i>Salmonella</i>		
	Positif	3	30
	Negatif	7	70

Dari 10 orang pedagang ayam potong yang diamati di Pasar Tradisional Pekanbaru terdapat sebanyak 3 orang pedagang mempunyai higiene tidak baik dan 7 orang pedagang mempunyai higiene baik. Kemudian dari variabel sanitasi, dimana terdapat 4 orang pedagang mempunyai sanitasi tidak baik dan 6 orang pedagang mempunyai sanitasi baik. Selanjutnya dari pemeriksaan 10 sampel daging ayam potong, terdapat 3 sampel daging ayam positif terkontaminasi *Salmonella* dan 7 sampel daging ayam negatif terkontaminasi *Salmonella*. Oleh karena itu, upaya yang maksimal dari Masyarakat khususnya pedagang maupun Pemerintah harus terus dilakukan agar persyaratan minimal meliputi sarana sanitasi bangunan, peralatan dan lingkungan dapat terpenuhi sehingga daging yang dihasilkan dapat memenuhi kriteria Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH) dan bebas dari cemaran mikroba yaitu *Salmonella*.

Penelitian yang dilakukan dengan cara mengamati 10 orang pedagang tentang PHBS (prilaku hidup bersih dan sehat) pedagang, dimana diketahui masih banyak pedagang yang mempunyai higiene yang tidak baik (Tabel 2).

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Pedagang berdasarkan PHBS Pedagang di Pasar Tradisional Pekanbaru

Higiene Pedagang	Ya		Tidak	
	f	%	f	%
Mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja	5	50	5	50
Membersihkan tangan dengan air mengalir	7	70	3	30
Membersihkan tangan dengan sabun/desinfektan	3	30	7	70
Mengeringkan tangan dengan lap bersih	4	40	6	60
Memakai celemek	7	70	3	30
Tidak berkuku panjang	7	70	3	70

Dari 10 orang pedagang ayam potong yang diamati di Pasar Tradisional Pekanbaru terdapat menunjukkan dari 10 orang pedagang yang diamati terdapat sebanyak 5 orang pedagang yang berasal dari 1 orang pedagang Pasar Panam, 2 orang pedagang Pasar Labuh Baru dan 2 orang pedagang Pasar Kodim yang mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja, terdapat 7 orang pedagang yang berasal dari 2 orang pedagang Pasar Panam, 1 orang pedagang Pasar Arengka, 2 orang pedagang Pasar Cik Puan, 1 orang pedagang Pasar Labuh Baru dan 1 orang pedagang dari Pasar Kodim yang membersihkan tangan dengan air mengalir, terdapat 4 orang pedagang yang berasal dari 1 orang pedagang Pasar Panam, 2 orang pedagang Pasar Cik Puan dan 1 orang pedagang Pasar Labuh Baru yang membersihkan tangan dengan sabun atau desinfektan, terdapat 4 orang pedagang yang berasal dari 1 orang Pasar Panam, 1 orang pedagang Pasar Labuh Baru dan 2 Orang dari Pasar Kodim yang mengeringkan tangan dengan lap bersih, terdapat 6 orang pedagang yang berasal dari 1 orang pedagang Pasar Panam, 1 orang pedagang Pasar Arengka, 2 Orang pedagang Pasar Cik Puan, 1 orang pedagang Pasar Labuh Baru dan 2 orang pedagang Pasar Kodim yang memakai celemek, serta terdapat 7 orang pedagang yang berasal dari 1 orang pedagang Pasar Panam, 2 orang pedagang Pasar Cik Puan, 2 orang pedagang Pasar Labuh Baru dan 2 orang pedagang Pasar Kodim yang tidak berkuku panjang.

Tabel 3. Kolerasi Higiene Pedagang dengan Kontaminasi *Salmonella* pada Daging Ayam Potong di Pasar Tradisional Kota Pekanbaru

	Kontaminasi <i>Salmonella</i>		Total	α p	
	Positif (+)	Negatif (-)		Value	
Higiene Pedagang					
Tidak Baik	3	0	3	0,05	0,038
Baik	0	7	7		
Total	3	7	10		

Tabel 3 menunjukkan bahwa sebanyak 3 orang pedagang yang memiliki higiene tidak baik, dimana ke 3 sampel daging ayam potong positif terkontaminasi *Salmonella* sedangkan 7 orang pedagang yang memiliki higiene baik, dimana 7 sampel daging ayam potong negatif terkontaminasi *Salmonella*. Dari hasil uji kolerasi *Lambda* diperoleh nilai p value 0,038 ($p < 0,05$) yang berarti ada kolerasi higiene pedagang dengan kontaminasi *Salmonella* pada daging ayam potong di Pasar Tradisional Pekanbaru. Hal ini menunjukkan bahwa ada kolerasi yang sangat rendah/lemah antara higiene pedagang dengan kontaminasi *Salmonella* pada daging ayam potong di Pasar Tradisional Pekanbaru.

Penelitian yang dilakukan dengan cara mengamati 10 pedagang tentang PHBS pedagang diketahui bahwa masih banyak pedagang yang mempunyai higiene yang tidak baik, hal ini dibuktikan dari 10 orang pedagang hanya 4 orang pedagang yang mencuci tangan setelah bekerja dengan sabun/desinfektan yang berasal 1 orang pedagang Pasar Panam, 2 orang pedagang Pasar Cik Puan dan 1 orang pedagang Pasar Labuh Baru. Hal ini disebabkan karena pedagang pada umumnya mencuci tangan hanya menggunakan air dan tidak mengeringkan tangan dengan lap bersih melainkan dengan lap yang telah kotor.

Penelitian ini sejalan yang dilakukan Aerita (2014) juga menunjukkan 50% pedagang tidak memakai sabun ketika mencuci tangan dan 46,7% pedagang yang menggunakan lap bersih selesai mencuci tangan.

Hal ini sesuai dengan teori BPOM (2003) bahwa mencuci tangan dengan sabun dan bersih atau air mengalir setelah bekerja, dan menggunakan tissue kering atau lap bersih untuk mengeringkannya dapat menimalisir resiko terjadinya kontaminasi *Salmonella*.

Menurut Marriott (1997) pencemaran karkas ayam oleh *Salmonella* dapat dengan mudah terjadi dari satu karkas ke karkas lain melalui tangan pekerja yang tercemar *Salmonella*. Hal ini disebabkan karena terjadinya kontaminasi pada daging ayam, yang mana tangan pedagang merupakan sumber potensial mikroba, yang akan mengkontaminasi makanan/daging yang disentuh.

Higiene pedagang merupakan kunci kesuksesan dalam pengolahan makanan sehingga daging yang dihasilkan dapat memenuhi kriteria Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH). Oleh karena itu pedagang harus selalu memperhatikan personal higiene untuk mencegah

terjadinya kontaminasi silang dengan cara tangan harus dicuci sebelum dan sesudah menangani daging ayam dengan menggunakan sabun atau desinfektan sekurang-kurangnya 10 detik.

Dari hasil observasi terhadap fasilitas sanitasi yang meliputi sanitasi bangunan, peralatan dan lingkungan diperoleh hasil bahwa sebagian besar pedagang umumnya memiliki sanitasi lingkungan tidak baik (Tabel 4).

Tabel 4. Distribusi Frekuensi Pedagang berdasarkan Indikator Sanitasi di Pasar Tradisional Pekanbaru

Sanitasi	Ya		Tidak	
	f	%	f	%
Sanitasi Bangunan				
Luas bangunan sesuai dengan kapasitas produksi	8	80	2	20
Tempat jualan terpisah dengan komoditi lain	9	90	1	10
Bangunan permanen	7	70	3	30
Lantai kedap air, tidak licin dan berlubang	7	70	3	30
Memiliki pencahayaan yang cukup	9	90	1	10
Meja berlapis porselin putih dan bersih	7	70	3	30
Sanitasi Peralatan				
Pisau terbuat dari bahan anti karat	7	70	3	30
Memiliki pisau lebih dari satu	4	40	6	60
Telenan bersih	7	70	3	30
Membersihkan pisau dengan air/desinfektan	7	70	3	30
Sanitasi Lingkungan				
Tersedia sumber air bersih	4	40	6	60
Tersedia tempah sampah tertutup	2	20	8	80
Tersedia saluran limbah cair	1	10	9	90
Bebas banjir/tidak ada genangan air	8	80	2	20
Tidak ada tumpukan sampah	3	30	7	70
Tersedia fasilitas cuci tangan/peralatan	4	40	6	60

Dari Tabel 4 menunjukkan dari 10 orang pedagang yang diamati tentang sanitasi bangunan terdapat sebanyak 8 orang pedagang yang berasal dari 2 orang pedagang Pasar Panam, 2 orang pedagang Pasar Arengka, 1 orang pedagang Pasar Cik Puan, 1 orang pedagang Pasar Labuh Baru dan 2 orang pedagang Pasar Kodim yang memiliki luas bangunan sesuai dengan kapasitas produksi, terdapat 9 orang pedagang yang berasal dari 2 orang pedagang Pasar Panam, 1 orang pedagang Pasar Arengka, 2 orang pedagang Pasar Cik Puan, 2 orang pedagang Pasar Labuh Baru dan 2 orang pedagang Pasar Kodim yang memiliki tempat jualan terpisah dengan komoditi lain, terdapat 7 orang pedagang yang berasal dari 1 orang pedagang Pasar Panam, 2 orang pedagang Pasar Arengka, 2 orang pedagang Pasar Cik Puan, 1 orang pedagang Pasar Labuh Baru dan 1 orang pedagang Pasar Kodim yang memiliki bangunan permanen, terdapat 7 orang pedagang yang berasal dari 1 orang pedagang Pasar Panam, 1 orang pedagang Pasar Arengka, 2 orang pedagang Pasar Cik Puan, 1 orang pedagang Pasar Labuh Baru

dan 2 orang pedagang Pasar Kodim yang memiliki lantai kedap air, tidak licin dan berlubang, terdapat 9 orang pedagang yang berasal dari 2 orang pedagang Pasar Panam, 1 orang pedagang pasar Arengka, 2 orang pedagang pasar Cik Puan, 2 orang pedagang Pasar Labuh Baru dan 2 orang pedagang Pasar Kodim yang memiliki pencahayaan yang cukup, serta terdapat 7 orang pedagang yang berasal dari 2 orang pedagang Pasar Panam, 1 orang pedagang Pasar Arengka, 2 orang pedagang Pasar Cik Puan dan 2 orang pedagang pasar Labuh Baru yang memiliki meja berlapis porselin putih dan bersih.

Kemudian dari sanitasi peralatan terdapat sebanyak 7 orang pedagang yang berasal dari 2 orang pedagang Pasar Panam, 2 orang pedagang Pasar Cik Puan, 2 orang pedagang Pasar Labuh Baru dan 1 orang pedagang Pasar Kodim yang memiliki pisau terbuat dari bahan anti karat, terdapat 4 orang pedagang yang berasal dari 1 orang pedagang Pasar Panam, 1 orang pedagang Pasar Cik Puan, 1 orang pedagang Pasar Labuh Baru dan 1 orang pedagang Pasar Kodim yang memiliki pisau lebih dari satu, terdapat 7 orang pedagang yang berasal dari 1 orang pedagang Pasar Panam, 1 orang pedagang Pasar Arengka, 2 orang pedagang Pasar Cik Puan, 2 orang pedagang Pasar Labuh Baru dan 1 orang pedagang Pasar Kodim yang memiliki telenan bersih, dan 7 orang pedagang yang berasal dari 1 orang pedagang Pasar Panam, 1 orang pedagang Pasar Arengka, 2 orang pedagang Pasar Cik Puan, 2 orang pedagang Pasar Labuh Baru dan 1 orang pedagang Pasar Kodim yang membersihkan pisau setelah digunakan dengan air atau desinfektan.

Sedangkan dari sanitasi lingkungan terdapat sebanyak 4 orang pedagang yang berasal dari 1 orang pedagang Pasar Panam, 1 orang pedagang Pasar Cik Puan, 1 orang pedagang Pasar Labuh Baru dan 1 orang pedagang Pasar Kodim yang mempunyai sumber air bersih, terdapat 2 orang pedagang yang berasal dari 1 orang pedagang Pasar Arengka dan 1 orang pedagang Pasar Labuh Baru yang mempunyai tempat sampah tertutup, terdapat 1 orang pedagang yang berasal dari 1 orang pedagang Pasar Kodim yang mempunyai saluran limbah cair, terdapat 8 orang pedagang yang berasal dari 2 orang pedagang Pasar Panam, 2 orang pedagang Pasar Cik Puan, 2 orang pedagang Pasar Labuh Baru dan 1 orang pedagang Pasar Kodim yang mempunyai lokasi jualan bebas banjir, 3 orang pedagang yang berasal dari 1 orang pedagang Pasar Panam, 1 orang pedagang Pasar Arengka dan 1 orang pedagang Pasar Labuh Baru yang tidak ada mempunyai tumpukan sampah serta terdapat 4 orang pedagang yang berasal dari 1 orang pedagang Pasar Panam, 1 orang pedagang Pasar Cik Puan, 1 orang pedagang Pasar Labuh Baru dan 1 orang pedagang Pasar Kodim yang mempunyai tempat cuci tangan.

Tabel 5. Kolerasi Sanitasi dengan Kontaminasi *Salmonella* pada Daging Ayam Potong di Pasar Tradisional Kota Pekanbaru

	Kontaminasi <i>Salmonella</i>		Total	α	p
	Positif (+)	Negatif (-)			
Tidak Baik	3	1	4	0,05	0,03 8
Baik	0	6	6		
Total	3	7	10		

Tabel 5 menunjukkan bahwa sebanyak 4 orang pedagang yang memiliki sanitasi tidak baik, dimana terdapat 3 sampel daging ayam potong positif terkontaminasi *Salmonella* dan 1 sampel daging ayam potong negatif kontaminasi *Salmonella* sedangkan 6 orang pedagang yang memiliki sanitasi baik, dimana 6 sampel daging ayam potong negatif terkontaminasi *Salmonella*. Dari hasil uji kolerasi *Lambda* diperoleh nilai *p value* 0,038 ($p < 0,05$) yang berarti ada kolerasi sanitasi pedagang dengan kontaminasi *Salmonella* pada daging ayam potong di Pasar Tradisional Pekanbaru. Hal ini menunjukkan bahwa ada kolerasi yang sangat rendah/lemah antara sanitasi pedagang dengan kontaminasi *Salmonella* pada daging ayam potong di Pasar Tradisional Pekanbaru.

Sebanyak 4 orang pedagang yang mempunyai pisau lebih dari satu. Menurut Mead (2004) pencemaran silang dapat bersumber dari penggunaan pisau yang sama saat proses pemotongan ayam dan penanganan daging ayam mentah.

Air merupakan salah satu sumber kontaminasi setelah pemotongan daging, karena air merupakan unsur penting dalam proses sanitasi yang digunakan untuk keperluan membersihkan daging. Hal ini dapat dilihat dari 10 orang pedagang yang diamati terdapat sebanyak 4 orang pedagang yang memiliki sumber air bersih yang berasal dari 1 orang pedagang Pasar Panam, 1 orang pedagang Pasar Cik Puan, 1 orang pedagang Pasar Labuh Baru dan 1 orang pedagang Pasar Kodim dan 1 orang pedagang memiliki saluran limbah cair. Menurut Purnawijayanti (2001) menyatakan cemaran *Salmonella* pada daging ayam salah satunya disebabkan adanya kontaminasi dari air yang digunakan saat pembersihan daging.

Sanitasi merupakan sarana dan kelengkapan yang harus tersedia untuk memelihara kualitas lingkungan. Ketersediaan sumber air bersih yang memadai perlu diperhatikan karena air merupakan unsur penting dalam proses sanitasi digunakan untuk keperluan pembersih selama penanganan dan pengolahan produk, ketersediaan tempat sampah dan saluran limbah yang tidak tertutup dapat mengundang kedatangan lalat, kecoa maupun tikus yang menjadi media perantara bakteri dalam penularan penyakit.

Menurut Marriot (1997) apabila sanitasi diterapkan dengan baik, makanan atau bahan pangan serta peralatan dapat terbebas dari kotoran dan cemaran mikroorganisme atau bahan kimia yang dapat menyebabkan penyakit atau keracunan makanan. Oleh karena itu pedagang sebaiknya lebih memperhatikan dan meningkatkan sanitasi tempat jualan seperti ketersediaan air bersih, tersedianya tempat sampah yang tertutup, mempunyai saluran limbah cair agar air tidak tergenang dan tidak ada sampah yang berserakan

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian tentang hubungan higiene dan sanitasi pedagang dengan kontaminasi *Salmonella* pada daging ayam potong di Pasar Tradisional Pekanbaru, didapatkan kesimpulan bahwa terdapat kolerasi yang sangat rendah/lemah terhadap higiene pedagang dengan kontaminasi *Salmonella* pada daging ayam potong. Dan terdapat kolerasi yang sangat rendah/lemah terhadap sanitasi pedagang dengan kontaminasi *Salmonella* pada daging ayam potong di Pasar Tradisional Pekanbaru.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Dinas Pasar Kota Pekanbaru yang telah memberikan informasi dalam pengumpulan data dan pedagang ayam potong di pasar tradisional Pekanbaru atas kerjasamanya dalam penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Aerita, A.N. 2014. Hubungan Higiene Pedagang dan Sanitasi dengan Salmonella pada Daging Ayam Potong, <http://journall.Unnes.ac.id>, Diakses 26 November 2014.
- Anonimus. 2010. Laporan KLB Keracunan Pangan Tahun 2010. Direktorat Surveilan dan Penyuluh Keamanan Pangan. Badan POM RI. Jakarta.
- BPOM RI. 2003. Higiene dan Sanitasi Pengolahan Pangan. Departemen Litbang. Jakarta.
- Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2014. Statistik Peternakan dan Kesehatan hewan, <http://industri.kontn.co.id>, Diakses 02 Februari 2015.
- Depkes RI. 2001. PHBS Rumah Tangga, Pusat Promosi Kesehatan Sekretaris Jendral. Jakarta.
- Hariyadi dan Ratih. 2009. Memproduksi Pangan yang Aman. Dian Rakyat. Jakarta.
- Lindquist, J. 1998. *Salmonella General Aspects and Nomenclature. Laboratory Manual for the Food Microbiology Laboratory at University of Wisconsin*. Mandison.
- Mead, G.C. 2004. *Current trends in the microbiological safety of poultry meat. World's Poultry Science Journal* 60:112-118.
- Marriott N.G. 1997, *Essentials of Food Sanitation*. Chapman and Hall. New York.
- Purnawijayanti, H. 2001. Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Kanisius. Yogyakarta.
- Restika, K.D. 2012. Keberadaan Salmonella pada Daging Ayam yang dijual pada Pasar Tradisional di Kota Tangerang Selatan. <http://eprints.ipb.ac.id>, Diakses 26 November 2014.
- Setiowati, W.E. 2011. Cemarkan Bakteri Salmonella pada Daging Ayam dan Hati Ayam di DKI Jakarta. www.laboratorium.kesmavet.ac.id, Diakses 27 November 2014.
- Wahid, I.M dan Nurul, C. 2009. Ilmu Kesehatan Masyarakat. Salemba Medika. Jakarta.
- Winata, E.S. 2011. Keberadaan Salmonella pada Daging Sapi dan Ayam yang dijual di Pasar Propinsi Jawa Barat. <http://eprints.ipb.ac.id>, Diakses 26 November 2014.