

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

HYGIENE DAN SANITASI TEMPAT PEMOTONGAN AYAM MAS PARNO DI PASAR KEBAYORAN LAMA JAKARTA SELATAN TAHUN 2017

ELLY RAMADAYANTI ROSMALINDA

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=74405&lokasi=lokal>

Abstrak

Hygiene adalah usaha untuk memelihara, melindungi, dan mempertinggi derajat kesehatan badan dan jiwa. Sedangkan sanitasi adalah upaya yang dilakukan untuk menjamin terciptanya kondisi lingkungan yang memenuhi persyaratan kesehatan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kondisi Hygiene dan Sanitasi Tempat Pemotongan Ayam ?Mas Parno?, yaitu meliputi konstruksi bangunan, lantai, dinding, pencahayaan, atap, dan ventilasi, serta penyediaan air bersih, air limbah/IPAL, toilet, tempat sampah, tempat cuci tangan, tempat cuci peralatan, dan tempat cuci bahan makanan. Jenis penelitian ini adalah kualitatif. Instrument yang digunakan yaitu Pedoman wawancara mendalam dibagi menjadi 2 bagian yaitu pedoman wawancara untuk pengelola tempat pemotongan ayam dan 5 orang karyawan, serta pedoman observasi menggunakan lembar checklist. Penelitian ini dilakukan Tempat Pemotongan Ayam ?Mas Parno? dengan waktu penelitian dari bulan Agustus sampai dengan bulan Desember 2017.

Hasil penelitian didapatkan bahwa kondisi bangunan masih nampak kokoh namun sudah terlihat seperti bangunan tua dan using, kondisi lantai nampak kurang bersih dan lantai ada yang retak, kondisi dinding cukup baik karena terbuat dari keramik. Namun pada dinding yang dicat, catnya sudah mengelupas dan memudar. Selain itu pada dinding juga terdapat percikan darah dari pemotongan ayam. Kondisi pencahayaan dirasa kurang, sehingga membutuhkan lampu untuk bantuan penerangan, kondisi atap cukup baik dan tidak ada atap yang bocor, dan kondisi ventilasi dirasa kurang, sehingga sirkulasi udara menjadi kurang lancar. Sumber daya manusia yang bekerja belum sepenuhnya memenuhi standar hygiene dan sanitasi, seperti saat bekerja tidak memakai pakaian khusus serta tidak dilengkapi dengan alat pelindung diri. Pengelola tempat pemotongan ayam selalu menjaga kebersihan diri dengan mencuci tangan dengan sabun setiap habis selesai bekerja, dan karyawan di tempat pemotongan ayam selalu menjaga kebersihan diri dengan mencuci tangan dengan sabun setiap habis selesai bekerja, serta mencuci peralatan yang telah selesai digunakan dengan sabun juga di air mengalir. Kesimpulan dan saran dari penelitian ini bahwa hygiene dan sanitasi tempat pemotongan ayam ?Mas Parno?, belum sepenuhnya memenuhi syarat hygiene dan sanitasi SNI 01-6159-1999, sehingga perlu ada peningkatan kualitas dengan cara

perbaiki kondisi fasilitas-fasilitas yang sudah ada, serta penambahan fasilitas-fasilitas sanitasi yang belum ada di tempat pemotongan ayam ?Mas Parno?.

Daftar Bacaan: 25 bacaan (1962-2014)