

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Analisis Higiene Penjagal Ayam dan Sanitasi Rumah Pemotongan Ayam di PT.CPM (Ciremai Putra Mandiri) Pekayon Kota Bekasi Tahun 2020

Dzulfikar Akbar Widyanto

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=75493&lokasi=lokal>

Abstrak

Pengelolaan ayam pada saat pemotongan sampai dengan pengelolaan dari tempat pemotongan tersebut yang tidak baik dan tidak sesuai dengan kaidah kesehatan dapat menyebabkan ayam terserang penyakit. Beberapa penyakit dan virus yang dapat menyerang ayam yaitu bakteri campylobacter, salmonella dan virus H5N1 yang dapat menular kepada manusia, untuk itu harus diimbangi oleh praktek higiene dan sanitasi yang baik dan sesuai dengan standar atau aturan yang ada. Informan dalam penelitian ini terdiri dari 1 orang manajer rumah pemotongan, 2 orang penjagal ayam, 2 orang pekerja dan 1 orang pelanggan/pembeli dengan metode purposive sampling. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif. Pengumpulan data dengan wawancara mendalam, observasi lapangan dan telaah dokumen. Waktu penelitian dimulai sejak bulan Januari-Juli 2020. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terkait Higiene penjagal ayam seluruhnya sudah melakukan kegiatan higiene dengan baik sesuai dengan aturan atau standar yang ada, hanya saja terkait cuci tangan dengan sabun setelah keluar kamar mandi yang tidak atau jarang dilakukan dan pemakaian APD yang kurang lengkap seperti tidak menggunakan apron dan penutup kepala/safety helmet, terkait Sanitasi rumah pemotongan ayam yang keseluruhan sudah melakukan kegiatan sanitasi dengan baik sesuai dengan aturan atau standar yang ada, hanya saja dinding bangunan pemotongan yang gelap dan pudar, juga mesin potong manual termasuk alat pencabut bulu yang mudah rusak. Disarankan sebaiknya rumah potong ini menyediakan APD yang lengkap dan mengontrol langsung pemakaian APD dilapangan, memperhatikan kebersihan dan keindahan bangunan terutama pada dinding bangunan pemotongan, menyediakan tempat sampah yang memadai dan memperhatikan kebersihan dan kelayakan dari mesin potong yang ada.