

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Data *United States Department of Agriculture* atau Departemen Pertanian AS, produksi ayam global mencapai 101,81 juta metrik ton pada tahun 2022, sedikit lebih dari 0,74% dari produksi yang mencapai 101,06 juta metrik ton pada tahun 2023. Amerika Serikat memimpin kelompok tiga negara yang diakui sebagai produsen utama daging ayam, dengan produksi diperkirakan mencapai 20,9 juta metrik ton pada tahun 2022. Brazil, dengan 14,46 juta metrik ton daging ayam yang diproduksi pada tahun 2022, berada di urutan kedua. Cina berada di urutan ketiga dengan produksi daging ayam 14,3 juta metrik ton, namun produksi daging ayam Indonesia tidak terdaftar oleh USDA (USDA, 2023).

Indonesia sebagian besar mengimpor dagingnya dari unggas, khususnya ayam broiler. Protein dan nutrisi yang dapat memenuhi kebutuhan nutrisi masyarakat, seperti lemak, mineral, dan vitamin, terdapat pada daging ayam pedaging dan sangat penting untuk metabolisme tubuh yang sehat (Santos *et al.*, 2021). Berdasarkan data statistik, Indonesia konsumsi daging ayam di tahun 2021 sebesar 3.185.698,48 ton dan mengalami kenaikan di tahun 2022 sebesar 3.765.573,09 ton. Sedangkan di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) dari tahun 2021-2022 mengalami peningkatan konsumsi daging ayam pada tahun 2021 sebesar 55.174,08 ton dan pada tahun 2022 meningkat menjadi sebesar 75.710,70 ton daging ayam (Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, Kementerian Pertanian, 2022).

Daging ayam memiliki sumber nutrisi dan protein hewani yang berkualitas tinggi yang diperlukan untuk kebutuhan gizi manusia. Namun daging ayam sangat mudah rusak atau terkontaminasi oleh bakteri. Banyaknya peminat daging ayam dikarenakan memiliki harga terjangkau dan kandungan lemak yang rendah sehingga dapat mengolah dengan cepat. Karena itu perlunya penanganan khusus untuk daging ayam mentah agar tidak adanya kontaminasi silang (Novianti *et al.*, 2021).

Kontaminasi mikroorganisme daging ayam dapat berasal dari serangga pembawa seperti lalat. Lalat membawa bakteri patogen karena hinggap di berbagai tempat yang kotor dan mengkontaminasi bahan pangan yang diinggapinya. Lalat tidak hanya sebagai media pembawa bakteri patogen melainkan memiliki bakteri pada permukaan sayap dan tubuhnya yang dapat menghasilkan zat anti-bakteri (Nasution, 2017). Pasar tradisional biasanya dikaitkan dengan ruang yang tidak bersih, tidak teratur, dan penempatan daging ayam untuk dijual biasanya tidak memiliki dasar, yang meningkatkan risiko penularan bakteri dari lalat (Maharani, 2020). Selain itu, ruang terbuka yang digunakan untuk menyimpan daging akan lebih rentan terhadap kontaminasi biologis, terutama dari lalat dan vektor lainnya (Putra *et al.*, 2022).

Penyakit diare merupakan salah satu masalah kesehatan yang berhubungan dengan lalat. Kejadian luar biasa (KLB) adalah komponen dari penyakit diare dan sering dikaitkan dengan kematian (Kementerian Kesehatan, 2019). Merujuk kepadatan lalat, perilaku, pengolahan makanan, dan penyimpanan makanan, penelitian sebelumnya mengungkapkan bahwa sebagian besar responden mengalami diare (Yanti, 2018). Lalat merupakan vektor mekanis pembawa penyakit, yang banyak terdapat disekitar manusia. Disentri, kolera, tifus, dan diare adalah beberapa penyakit yang dapat ditularkan oleh lalat (Arif, 2019).

Penyebaran penyakit yang diakibatkan oleh vektor lalat tidak dapat dihilangkan namun dapat dikurangi penyebarannya, sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 50 Tahun 2017 bahwa terdapat dua cara yaitu memperbaiki higiene sanitasi lingkungan dan pengendalian lalat secara langsung. Mengurangi lokasi lalat dengan pupa, menghilangkan sumber daya tarik lalat, melindungi makanan dan peralatan dari sentuhan lalat, dan menghindari kontak lalat dengan kotoran yang terkontaminasi agen penyakit adalah semua cara untuk meningkatkan kebersihan sanitasi lingkungan. Pengendalian lalat langsung dapat dilakukan secara fisik seperti *fly trap*, *fly sticky*, dan *fly grill*. Secara kimia menggunakan pestisida, secara biologis seperti menggunakan binatang pemangsa lalat, dan secara kultural dengan menanamkan PHBS (Menteri Kesehatan, 2017).

Penelitian terkait pengendalian lalat menggunakan variasi warna pada *fly grill* milik Emerty (2020) didapatkan hasil perbedaan kepadatan lalat terhadap *Fly Grill* warna kuning-biru diperoleh nilai $p \text{ value } 0,030 < \alpha (0,05)$ artinya terdapat perbedaan yang bermakna antara *fly grill* warna kuning dan biru. Sedangkan antara *fly grill* warna biru-putih diperoleh nilai $p \text{ value } 0,037 < \alpha (0,05)$ artinya terdapat perbedaan yang bermakna antara *fly grill* warna biru dan putih. Pada penelitian tersebut didapatkan perbedaan pengaruh variasi warna *fly grill* dengan kepadatan lalat. Ada lebih banyak lalat dengan warna kuning daripada warna biru. Menurut penelitian Oematan (2019) tentang jam aktif lalat, banyak terlihat lalat pada pukul 09.00 hingga 12.00 WIB pagi. Setelah itu, akan terjadi lonjakan singkat aktivitas lalat menurun, sebelum kembali meningkat pada sore hari antara pukul 16.00 hingga 18.00 WIB.

Penelitian yang dilakukan Hidayati (2021), semua peti karkas ayam pedagang memiliki bakteri yang lebih banyak secara keseluruhan dibandingkan dengan tingkat kontaminasi maksimum. sampel dari pedagang P1 (paha) dan P5 (dada) yang melebihi standar kontaminasi *Staphylococcus aureus*. Pentingnya tempat penjualan ayam yang baik dan benar terutama pada tempat-tempat umum seperti pasar dan pedagang yang berjualan di pinggir jalan. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 17 Tahun 2020 tentang Pasar Sehat, yang mengutamakan kemandirian masyarakat pasar dengan tetap memenuhi standar kualitas kesehatan lingkungan, persyaratan kesehatan, serta sarana dan prasarana penunjang, tujuannya adalah menciptakan kondisi pasar yang bersih, aman, nyaman, dan sehat. (Menteri Kesehatan, 2020).

Penelitian yang pernah dilakukan Maharani (2020), terkait kepadatan lalat menyatakan hasil analisis univariat menunjukkan rata-rata kepadatan lalat pada 10 penjual ayam potong di pasar Indralaya termasuk dalam kategori rendah 8 (80%) serta 9 (90%). Pedagang yang menjual potongan ayam di pasar Indralaya yang tidak sesuai dengan KEPMENKES RI No.519/SK/VI/2008, tidak memiliki standar kebersihan dan sanitasi diri yang memadai. Akibatnya, kepadatan lalat dan keberadaan *Salmonella spp.* yang menempel di kaki lalat mungkin terkait dengan kebersihan dan sanitasi di bawah standar. Penjual ayam potong di Pasar Indralaya

yang memiliki sanitasi dan personal hygiene yang tidak memenuhi syarat pasar sehat sesuai dengan KEPMENKES RI No 519/SK/VI/2008 menjadi faktor pemicu kepadatan lalat dan keberadaan *Salmonella spp* pada kaki lalat.

Penelitian yang dilakukan di pasar tradisional dan pasar modern di wilayah Kecamatan Banguntapan, terkait daging ayam broiler yang dijual ditemukan 15 sampel (62,5%) positif bakteri *Salmonella spp* dan 9 sampel (37,5%) negatif bakteri *Salmonella spp*. Penelitian menyebutkan bahwa terdapat beberapa faktor kontaminasi pada daging ayam tersebut yaitu sanitasi lingkungan yang kurang baik seperti tempat pembuangan sampah terbuka dan pedagang yang hanya menawarkan air kotor dengan mengisi ember dan menggunakannya berulang kali hingga air berubah keruh merupakan contoh kondisi lingkungan yang tidak sehat. Selain itu, sanitasi bangunan yang kurang seperti lantai yang tidak bersih dan meja kayu biasa ditemukan di gunakan los pedagang ayam (Ubaidillah, 2022).

Hasil pengumpulan data awal yang dilakukan pada tanggal 31 Oktober 2023 & 3 Januari 2024 di Pasar Kotagede memiliki jumlah pedagang ayam sebanyak 31, bagian dalam pasar terdapat 16 pedagang, bagian area luar pasar terdapat 2 pedagang, dan bagian pinggir jalan terdapat 13 pedagang. Pasar Kotagede hanya beroperasi pada pagi sampai dengan siang hari, saat jam 11 kurang lebih dilakukan pembersihan. Total dari pedagang ayam yang ada di Pasar Kotagede berdasarkan wawancara kepada pengelola pasar data tersebut tidak bisa dipastikan karena ada beberapa pedagang yang izin terkait berdagang sayur namun juga menjual ayam potong. Hasil wawancara pada 3 orang pedagang ayam di Pasar Kotagede menyebutkan bahwa lalat yang menempel pada daging ayam mereka hanya sedikit dan tidak ada efek selama mereka berjualan, terdapat 2 pedagang yang diwawancarai melakukan pengendalian lalat dengan cara limbah hasil potongan yang dibuang dimasukkan ke dalam plastik dan diikat.

Permasalahan yang dapat dilihat pada pedagang ayam di Pasar Kotagede yaitu kurangnya kesadaran dalam pengendalian terhadap lalat yang menempel pada daging ayam, selain itu tidak semua pedagang menggunakan sampah tertutup untuk limbah sisa potongan ayam. Sarana air bersih pada Pasar Kotagede bagian dalam dari pihak pasar menggunakan air mengalir, namun pada pedagang bagian luar

masih ada yang menggunakan ember penampung air. Permasalahan lainnya yaitu masih banyaknya bangunan atau meja yang kurang baik digunakan untuk berjualan dan area tempat jualan masih cukup kotor. Lalat yang ada pada bagian dalam pasar cukup banyak yang menempel di daging ayam, namun pada bagian luar pasar lebih banyak dibandingkan bagian dalam pasar.

B. Rumusan Masalah

Meningkatnya konsumsi daging ayam di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta memungkinkan adanya kontaminasi pada daging ayam yang dijual. Daging ayam banyak diminati karena memiliki kandungan gizi yang tinggi, harga terjangkau, dan sebagai sumber protein hewani. Tempat penjualan daging ayam sendiri sekarang dapat ditemui di berbagai tempat salah satunya yaitu di pasar. Banyaknya pasar tradisional yang ada di DIY, membuat pentingnya melakukan sanitasi dan pengendalian lalat terhadap daging ayam yang dijual di pasar. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan dalam studi pendahuluan bahwa kurangnya kesadaran pedagang ayam potong terhadap lingkungan disekitar tempat dagang. Karena itu penelitian ini merumuskan suatu masalah terkait “Hubungan Sanitasi dan Pengendalian Lalat dengan Kepadatan Lalat Pada Pedagang Ayam Potong di Pasar Kotagede Yogyakarta”.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian yaitu:

1. Tujuan Umum

Mengetahui apakah terdapat hubungan kondisi sanitasi dan pengendalian lalat dengan kepadatan lalat pada pedagang ayam potong di Pasar Kotagede Yogyakarta.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui kondisi sanitasi pada pedagang ayam potong di Pasar Kotagede Yogyakarta
- b. Mengetahui pengendalian lalat pada pedagang ayam potong di Pasar Kotagede Yogyakarta
- c. Mengetahui kepadatan lalat pada tempat berjualan pedagang ayam potong di Pasar Kotagede Yogyakarta

- d. Mengetahui hubungan kondisi sanitasi dengan kepadatan lalat pada pedagang ayam potong di Pasar Kotagede Yogyakarta.
- e. Mengetahui hubungan pengendalian lalat dengan kepadatan lalat pada pedagang ayam potong di Pasar Kotagede Yogyakarta.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini untuk pemangku kepentingan sebagai berikut:

1. Manfaat kepada Dinas Lingkungan Hidup Kota Yogyakarta

Hasil penelitian ini menjadi sumber informasi terkait pentingnya penyediaan fasilitas tempat sampah kepada masing-masing pedagang yang ada di Pasar Kotagede terkhusus sampah basah seperti yang ada di pedagang ayam potong.

2. Manfaat kepada Dinas Perdagangan Kota Yogyakarta

Hasil penelitian ini menjadi bahan untuk evaluasi dan pembenahan dalam menjaga kondisi para pedagang yang ada di Pasar Tradisional salah satunya yaitu Pasar Kotagede Yogyakarta.

3. Manfaat kepada Puskesmas Kotagede 1 Yogyakarta

Hasil penelitian ini dapat menjadi tolak ukur atau bahan untuk pertimbangan dilakukannya penyuluhan serta penerapan bagaimana menjaga sanitasi lingkungan yang ada di Pasar Kotagede Yogyakarta.

4. Manfaat kepada Pengelola Pasar Kotagede Yogyakarta

Hasil penelitian ini dapat menjadi informasi tambahan, bahan evaluasi, dan pembenahan terkait kondisi sanitasi lingkungan dan pengendalian vektor di Pasar Kotagede Yogyakarta.

5. Manfaat kepada Peneliti Selanjutnya

Dari penelitian ini saya ingin menambah pengalaman, pengetahuan, dan keterampilan khususnya dalam Kesehatan Lingkungan terkait sanitasi dan pengendalian vektor di tempat umum. Serta menjadi syarat kelulusan sarjana Kesehatan Masyarakat.

E. Keaslian Penelitian

Penelitian ini diperkuat dan didasari dengan beberapa penelitian terdahulu yang sejalan dengan menggunakan tabel keaslian penelitian sebagai berikut:

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Penulis	Judul	Persamaan	Perbedaan	Link Jurnal (<i>Italic</i>)
		Metode, Variabel, skala data, Instrumen, Uji Statistik		
Hidayati (2021)	Evaluasi Sanitasi Lapak Penjualan Karkas Ayam Terhadap Jumlah Total Bakteri, <i>Staphylococcus aureus</i> , pH dan Awal Kebusukan	Metode: Survei Variabel: a. Independent: Sanitasi Lapak Penjualan Karkas Ayam b. Dependent: - Instrumen: Wawancara & Observasi	Metode: Analisis deskriptif Variabel: a. Independent: - b. Dependent: Bakteri, <i>Staphylococcus aureus</i> , pH, dan Awal Kebusukan Instrumen: Laboratorium untuk uji <i>Total Plate Count</i> (TPC) atau Angka Lempeng Total (ALT), <i>Nutrien Agar</i> , <i>Mannitol Salt Agar</i> (MSA)	https://jurnal.unpad.ac.id/jurnalilmuternak Jurnal Nasional
Rante (2022)	Hubungan Kondisi Sanitasi dengan Keberadaan Vektor Lalat di Pelelangan Ikan Pasar Makele Kabupaten Tana Toraja	Metode: <i>Observasional analitik</i> dengan pendekatan <i>cross sectional</i> Variabel: a. Independent: Kondisi Sanitasi b. Dependent: Keberadaan Vektor Lalat Instrumen: Lembar observasi, lembar kuesioner, <i>fly-grill</i> , SPSS Uji Statistik: Uji <i>Chi-Square</i>	Metode: - Variabel: a. Independent: - b. Dependent: Keberadaan Vektor Lalat di Pelelangan Ikan Instrumen: - Uji statistik: -	https://perpus.poltekkes-mks.ac.id/uploaded_files/temporary/DigitalCollection/NmQ2MTRmMTQ0MGVhMTU5Nzc0N2UxMGIxNWYxYzQ0OTU2MjFjYTM5Zg==.pdf Jurnal Nasional

Penulis	Judul	Persamaan	Perbedaan	Link Jurnal (<i>Italic</i>)
		Metode, Variabel, skala data, Instrumen, Uji Statistik		
Ramadhani (2020)	Kualitas Mikrobiologi Daging Ayam Broiler Di Pasar Tradisional Banyumanik Semarang	Metode: Analisis deskriptif Variabel: a. Independent: - b. Dependent: - Instrumen: Observasi Uji Statistik: -	Metode: Eksperimen, Kualitatif Variabel: a. Independent: - b. Dependent: - Instrumen: Laboratorium (alat yang diperlukan dan uji), <i>Thermometer-Hygrometer digital</i> Uji Statistik: <i>T Test</i> (taraf kepercayaan 95%)	https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jbt/article/view/7967/4131 Jurnal Nasional
Hasana (2018)	Comparison of Sellers's Awareness to Environmental Hygiene of Market Bulak, Market Klender and Market Rawamangun, East Jakarta	Metode: wawancara dan observasi Variabel: a. Independent: Kesadaran Penjual b. Dependent: Kebersihan lingkungan pasar Instrumen: Pedoman wawancara, lembar observasi, lembar kuisisioner, kamera, handphone, dan alat tulis.	Metode: Kualitatif Variabel: a. Independent: - b. Dependent: - Instrumen: - Uji Statistik: -	https://www.e3s-conferences.org/articles/e3sconf/pdf/2018/06/e3sconf_icenis2018_06013.pdf Jurnal Internasional
Iqbal (2021)	Sanitasi Lingkungan Di Pasar Pondopo Tahun 2021	Metode: Observasi lapangan Variabel: a. Independent: - b. Dependent: -	Metode: Kualitatif Variabel: a. Independent: - b. Dependent: - Instrumen: -	https://repository.unsri.ac.id/79632/1/RAMA_13251_10031381823044.pdf <i>dfSkripsi</i>

Penulis	Judul	Persamaan	Perbedaan	Link Jurnal (<i>Italic</i>)
		Metode, Variabel, skala data, Instrumen, Uji Statistik		
		Instrumen: Pedoman wawancara, lembar observasi, lembar kuesioner, kamera, recorder, dan alat tulis.		