

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Proses penyembelihan ayam sebelum dikonsumsi merupakan salah satu hal yang sangat penting untuk menghasilkan daging yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH). Banyak ayam yang disembelih di Tempat Pemotongan Ayam (TPA) Tradisional masih menggunakan peralatan dan tempat yang sederhana. Proses penyembelihan ayam yang dilakukan di Tempat Pemotongan Ayam (TPA) Tradisional masih belum memperhatikan proses sanitasi dan higiene. Proses penyembelihan ayam dengan peralatan sederhana serta kurangnya proses sanitasi dan higiene yang dilakukan di Tempat Pemotongan Ayam Tradisional bisa berakibat pada kualitas daging ayam yang dihasilkan.

Produk yang dihasilkan oleh Tempat Pemotongan Ayam Tradisional berupa karkas atau lebih dikenal sebagai daging ayam di lingkungan masyarakat. Karkas yang ada di pasar mayoritas merupakan produk hasil dari menyembelih sendiri di rumah pedagang. Proses penyembelihan di rumah pedagang belum memperhatikan Standar Nasional Indonesia (SNI), seperti bangunan, peralatan, lantai, air, kesehatan karyawan, dan perlengkapan karyawan atau bangunan. Peralatan dan lingkungan yang tidak sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) dapat mempengaruhi produk yang dihasilkan. Proses sanitasi dan higiene di Tempat Pemotongan Ayam (TPA) Tradisional masih belum diperhatikan karena keterbatasan modal dan pengetahuan.

Peningkatan peralatan yang memadai bagi Tempat Pemotongan Ayam (TPA) Tradisional sangat perlu, untuk meningkatkan produk daging yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH). Daging ayam atau karkas yang dihasilkan dari Tempat Pemotongan Ayam (TPA) Tradisional masih banyak yang belum Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH), terbukti dari banyaknya kasus daging ayam yang tercemar bakteri seperti *E. coli*, dan bakteri lainnya.

Masyarakat di Kabupaten Jember masih belum memahami masalah tentang keamanan pangan secara utuh dan menyeluruhan, sehingga kurang peduli dengan keamanan daging ayam yang dijual di pasar-pasar tradisional. Kondisi

ekonomi pada masyarakat juga berpengaruh terhadap lokasi pembelian ayam di pasar tradisional karena harganya yang lebih murah dan mudah didapat, daripada pasar modern. Umumnya Tempat Pemotongan Ayam Tradisional yang ada belum sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI), sehingga produk yang dihasilkan belum Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) untuk dikonsumsi oleh masyarakat.

Berdasarkan kondisi yang terjadi di masyarakat maka perlu dilakukan penelitian tentang analisis sanitasi pada sarana dan prasarana Tempat Pemotongan Ayam (TPA) Tradisional, serta higiene dalam proses penyembelihan di Tempat Pemotongan Ayam (TPA) Tradisional Kabupaten Jember.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Apakah kondisi Tempat Pemotongan Ayam Tradisional di Kabupaten Jember sudah sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI)?
2. Apakah proses sanitasi dan higiene Tempat Pemotongan Ayam Tradisional di Kabupaten Jember sudah sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI)?

## **1.3 Tujuan**

Mengidentifikasi dan menilai sanitasi higiene Tempat Pemotongan Ayam Tradisional di Kabupaten Jember.

## **1.4 Manfaat**

Memberikan informasi, kritik, dan saran kepada produsen Tempat Pemotongan Ayam Tradisional di Kabupaten Jember untuk melakukan perbaikan higiene dan sanitasi Rumah Potong Ayam.