

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu sumber protein hewani dengan harga yang relatif terjangkau dan mudah diperoleh adalah daging ayam. Konsumsi daging ayam ras di tahun 2023 berdasarkan data Badan Pangan Nasional untuk penghitungan neraca pangan mencapai 12,58 kg/kapita/tahun. Dalam sepuluh tahun terakhir (2014-2023) konsumsi per kapita daging ayam masyarakat Indonesia cenderung mengalami peningkatan dengan rata-rata sebesar 7,44% per tahun (1). Tingginya konsumsi ini meningkatkan risiko terhadap keamanan pangan, khususnya pada produk hewani yang rentan terhadap kontaminasi mikroba (2).

Daging ayam yang dijual di pasar tradisional sangat rawan terkontaminasi mikroba karena bersentuhan langsung dengan tangan pedagang, peralatan, serta lingkungan pasar yang kurang higienis (3). Tangan pedagang merupakan sumber potensial mikroba yang dapat mengontaminasi daging melalui sentuhan langsung (4). Tangan pedagang membawa flora normal seperti *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, dan *Bacillus cereus*, yang secara alami hidup di tubuh manusia atau lingkungan. Meskipun umumnya tidak berbahaya, mikroba tersebut berpotensi menjadi patogen ketika berpindah ke makanan. *S. aureus* dapat memproduksi enterotoksin tahan panas yang menimbulkan keracunan makanan, *E. coli* patogen dapat menyebabkan infeksi usus dan sistemik, sementara *B. cereus* memicu diare atau muntah jika berkembang pada makanan berpati yang dibiarkan lama pada suhu ruang (5).

Penelitian oleh Imasari tahun 2023 di Pasar Kediri menemukan bahwa 66,7% sampel swab tangan pedagang ayam positif mengandung *E. coli* dan semua pedagang mempunyai skor *personal hygiene* yang rendah, menunjukkan hubungan erat antara kebersihan tangan dan kontaminasi mikroba (3). Penelitian yang dilakukan di Denpasar melaporkan bahwa 50% daging ayam di Pasar Ketapian tercemar *E. coli*, di mana faktor kebersihan pedagang dan fasilitas pasar menjadi penyebab utama kontaminasi (6). Sementara itu, di Barito Timur mencatat bahwa nilai ALT (Angka Lempeng Total) pada daging ayam melebihi

ambang batas SNI (Standar Nasional Indonesia) karena sanitasi pasar yang buruk dan alat potong yang tidak higienis (7).

Flora normal seperti *S. aureus* biasanya tidak berbahaya di kulit manusia, tetapi dapat memproduksi toksin saat tertentu. Demikian juga, *B. cereus* dapat berkembang pada makanan berpati yang dibiarkan lama pada suhu kamar (4). Pasar tradisional yang memiliki kondisi tidak higienis seperti air pencuci yang tidak bersih, alat potong yang tidak dicuci, dan lingkungan yang tidak terjaga kebersihannya memungkinkan terjadinya perpindahan kontaminan dari tangan, kain lap, peralatan, hingga talenan ke bahan pangan. Oleh karena itu, menjaga kebersihan tangan, permukaan kerja, dan air yang digunakan merupakan langkah penting untuk mencegah kontaminasi silang (8).

Metode *Total Plate Count* (TPC) atau ALT (Angka Lempeng Total) dapat digunakan untuk mengukur tingkat kontaminasi mikroba pada swab tangan manusia (9). ALT yang tinggi mencerminkan potensi kontaminasi silang terhadap daging ayam dan benda lain, seperti alat potong maupun uang. Penelitian di pasar tradisional Banda Aceh menunjukkan bahwa tangan pedagang merupakan salah satu sumber utama cemaran mikrobiologis, yang berkaitan erat dengan kebersihan pribadi dan lingkungan kerja yang kurang higienis (10).

1.2 Rumusan Masalah

Flora normal yang ditemukan pada kulit dan mukosa individu sehat dapat menyebar secara langsung maupun tidak langsung. Permukaan tangan manusia menjadi risiko tinggi dalam penyebaran kontaminasi silang mikroba. Di pasar tradisional, transaksi jual beli daging ayam rentan terhadap pencemaran mikroorganisme akibat paparan dari lingkungan dan *personal hygiene* pedagang yang buruk. Rendahnya tingkat *personal hygiene* pedagang dapat dilihat dari tidak mencuci tangan setelah memegang daging, tidak menggunakan pelindung tangan, serta tidak menjaga kebersihan pakaian kerja. *Personal hygiene* pedagang ayam, khususnya kebersihan telapak tangan, menjadi salah satu faktor penting yang perlu diperhatikan karena dapat menjadi media kolonisasi mikroba. Telapak tangan yang tidak bersih memungkinkan mikroorganisme patogen menetap dan berpindah ke pangan atau media lain melalui kontak langsung. Oleh karena itu,

penting dilakukan penilaian terhadap hubungan antara *personal hygiene* pedagang dengan kolonisasi mikroba pada telapak tangan.

1.3 Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka didapatkan pertanyaan penelitian :

1. Bagaimana gambaran karakteristik pedagang ayam di Pasar Inpres Lhokseumawe?
2. Bagaimana gambaran *personal hygiene* pedagang ayam di Pasar Inpres Lhokseumawe?
3. Bagaimana gambaran jumlah koloni mikroba pada telapak tangan pedagang ayam di Pasar Inpres Lhokseumawe?
4. Bagaimana hubungan *personal hygiene* terhadap kolonisasi mikroba pada telapak tangan pedagang ayam di Pasar Inpres Lhokseumawe?

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan Umum

Mengetahui hubungan *personal hygiene* terhadap kontaminasi mikroba pada telapak tangan pedagang ayam di Pasar Inpres Lhokseumawe?

1.4.2 Tujuan khusus

1. Mengidentifikasi gambaran karakteristik pedagang ayam di Pasar Inpres Lhokseumawe.
2. Mengidentifikasi gambaran *personal hygiene* pedagang ayam di Pasar Inpres Lhokseumawe.
3. Mengidentifikasi gambaran jumlah koloni mikroba pada telapak tangan pedagang ayam di Pasar Inpres Lhokseumawe.
4. Mengidentifikasi hubungan *personal hygiene* terhadap kontaminasi mikroba pada telapak tangan pedagang ayam di Pasar Inpres Lhokseumawe.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat Teoritis

1. Memberikan data mengenai karakteristik pedagang ayam di Pasar Inpres Lhokseumawe.

2. Memberikan data terkini mengenai gambaran *personal hygiene* pedagang ayam di Pasar Inpres Lhokseumawe.
3. Menyediakan data atau sumber baru terkait gambaran jumlah koloni mikroba pada telapak tangan pedagang ayam di Pasar Inpres Lhokseumawe.
4. Memberikan informasi dan gambaran hubungan *personal hygiene* dengan kolonisasi mikroba pada telapak tangan pedagang ayam di Pasar Inpres Lhokseumawe
5. Menjadi landasan awal bagi penelitian lanjutan, mengingat minimnya studi atau referensi yang membahas secara spesifik swab pada tangan pedagang.

1.5.2 Manfaat Praktis

1. Memberikan saran upaya peningkatan kebersihan bagi pedagang ayam di Pasar Inpres Lhokseumawe sebagai langkah pencegahan kontaminasi bakteri.
2. Mengedukasi masyarakat mengenai pentingnya *personal hygiene* guna meminimalkan risiko kontaminasi silang mikroba.
3. Menyediakan data bagi Dinas Kesehatan serta Dinas Perdagangan dan Pengelolaan Pasar sebagai dasar evaluasi dan pertimbangan dalam pengelolaan kebersihan lingkungan pasar tradisional, khususnya Pasar Inpres Lhokseumawe.