

Kajian sumber kontaminasi salmonella pada hasil potong sapi di rumah potong X = A study of salmonella's source on beef cattle in X slaughterhouse

Dinna Ayu Widyasari, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20482408&lokasi=lokal>

Abstrak

Beef cattle is a source of protein that needed in fulfilling community nutrition. However, beef cattle can be contaminated by pathogenic bacteria such as Salmonella sp. due to the handling process in slaughterhouses. This study aims to know the Salmonella contamination on beef tenderloin and cube roll in X Slaughterhouse.

Method. This study was conducted on March-July 2018, using cross-sectional design study in which primary data were taken by taking 9 tenderloin samples, 9 cube roll samples, 30 hand swabs, and 30 knife swabs.

Results. Research shows that there is no significant relationship between bacteriological quality of the hand and tenderloin and cube roll because it has the p-value 1,0, and p-value =1,0, but has the value OR=1,33 and 1,733. Also, there is no significant relationship between the bacteriological quality of the knife and tenderloin and cube roll, with p-value=0,709 and p-value 0,464 but has the value OR=1,5 and OR=2,222.

Conclusion. To handle this matter, monitoring workers personal hygiene and their knives hygiene are needed. As for the next research, suggested that it ll be better to increase the sample size to get more reliable results.

<hr>Latar Belakang. Daging sapi merupakan sumber protein yang dibutuhkan dalam pemenuhan gizi masyarakat. Namun, daging dapat terkontaminasi bakteri patogen seperti Salmonella sp. akibat proses handling di Rumah Potong Hewan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kontaminasi Salmonella pada tenderloin dan lamusir sapi di RPH X.

Metode. Penelitian ini dilakukan pada bulan Maret-Juli tahun 2018 dengan desain studi cross-sectiona menggunakan data primer yang diambil dengan pengambilan 9 sampel tenderloin, 9 sampel lamusir, 30 swab tangan dan 30 swab pisau pekerja Data dianalisis secara univariate dengan distribusi frekuensi dan bivariate dengan fishers exact.

Hasil. Tidak terdapat hubungan yang signifikan antara kualitas bakteriologis tangan dengan tenderloin dan lamusir dengan p-value=1,0 dan p-value=1,0, namun memiliki OR=1.33 dan OR=1,733. Selain itu, tidak terdapat hubungan yang signifikan antara kualitas bakteriologis pisau dengan tenderloin dan lamusir dengan p-value 0,709 dan p-value 0,464, namun memiliki OR=1,5 dan OR=2,222.

Kesimpulan. Langkah yang perlu dilakukan diantaranya adalah melakukan monitoring personal hygiene pekerja serta higienitas pisau yang digunakan pekerja untuk memproses pemotongan sapi walaupun kedua

variabel tersebut bukan merupakan faktor yang signifikan dalam kontaminasi Salmonella pada tenderloin dan lamusir di RPH X. Sedangkan penelitian selanjutnya disarankan untuk memperbesar ukuran sampel, agar didapatkan hasil yang lebih.