



e-Journal
FADET UNUD



Submitted Date: October 11, 2018

Accepted Date: October 27, 2018

Editor-Reviewer Article: I W. Wirawan & I M. Mudita

Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap dengan Penerapan Manajemen Pemotongan Ayam dalam Menghasilkan Mutu Daging ASUH di Bali

Dorothy, Y. N. S., N. W. T. Inggriati, I. N. S. Wiwada

P.S Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Udayana, Jl. P. B. Sudirman Denpasar

E-mail: yohanastevanie@gmail.com HP: 081236 630312

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan sikap pengusaha pemotong ayam dalam penerapan manajemen pemotongan ayam dalam menghasilkan daging ASUH di Bali. Penelitian ini dilaksanakan di dua lokasi yaitu: Kota Denpasar (UD. Budijaya) dan Kabupaten Tabanan (UD. Rasmin Indah dan PT. Ciomas Adi Satwa), yang berlangsung selama 3 bulan dari bulan Mei sampai Juli 2018. Pemilihan lokasi penelitian ini menggunakan metode purposive sampling dan penentuan responden diambil secara sensus. Responden dari penelitian ini berjumlah 30 orang, yang terdiri dari pemilik dan pekerja rumah potong ayam (RPA). Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara secara langsung dan observasi sedangkan data sekunder diperoleh dari catatan yang ada di Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Bali. Analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif dan uji korelasi jenjang Spearman. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan adalah tinggi dan sikap adalah sangat positif sedangkan penerapan manajemen pemotongan ayam adalah sangat baik. Faktor-faktor yang berhubungan dengan penerapan manajemen pemotongan ayam untuk menghasilkan daging ayam yang ASUH pada usaha RPA seperti umur memiliki hubungan tidak nyata ($P > 0,10$), tingkat pendidikan memiliki hubungan tidak nyata ($P > 0,10$), tingkat pengetahuan memiliki hubungan nyata ($P < 0,10$), serta sikap memiliki hubungan yang nyata ($P < 0,10$). Kesimpulan dari penelitian ini menunjukkan tingkat pengetahuan termasuk dalam kategori tinggi, sikap termasuk dalam kategori sangat positif, penerapan termasuk dalam kategori sangat baik, dan tingkat pengetahuan serta sikap berhubungan positif nyata dengan penerapan manajemen pemotongan ayam dalam menghasilkan daging ayam ASUH di Bali.

Kata kunci: Rumah Potong Ayam (RPA), penerapan manajemen.

The Relation of Community Knowledge and Attitude by The Application of Management in Producing The Good Quality (ASUH) of Meat Chicken in Bali

ABSTRACT

Research objectives were to know knowledge level and attitude of slaughtering chicken entrepreneur in the application of producing safe, healthy, fixed and "halal" meat in Bali. This study was conducted in two district, namely: city of Denpasar (UD. Budijaya), district of Tabanan (UD. Rasmin Indah and PT. Ciomas Adi Satwa), which lasts 3 months, start from May until July 2018. Selection of research locations using Purposive Sampling method and the

determination of respondents was taken by census. Respondents from this study amounted 30 person, owners and the labour of chicken slaughterhouse (RPA). The data used in this study is the primary data and secondary data. The primary data obtain form the direct interview and observation while secondary data obtained from note in the Animal Husbandry and Animal Health Service of Bali province. The analysis used is qualitative descriptive analysis and spearman level correlation test. The results of this study indicate that the level of knowledge is a high and attitudes are very positive while the application is excellent. Factors related to the application of chicken entrepreneurs as like as age has unreal relationship ($p>0,10$), the level of education has unreal relationship ($p>0,10$) with implementation with chicken entrepreneurs in Bali and the level of knowledge has a real relationship ($p<0,10$) with implementation of chicken entrepreneurs in Bali, as well as on the attitude of having a real relationship ($p<0,10$). The conclusion of this study shows that the level of knowledge is in the high category, attitudes are categorized as very positive, the application is in the very good category, and the level of knowledge and attitudes are significantly positive with the application of chicken slaughter management in producing ASUH chicken meat in Bali.

Keywords: chicken slaughterhouse (RPA), the application of management.

PENDAHULUAN

Peternakan merupakan kegiatan perkembangbiakan dan pembudidayaan hewan ternak untuk mendapatkan hasil dan manfaat dari kegiatan tersebut (Abidin, 2003). Peternakan di Indonesia terdiri dari berbagai jenis ternak, salah satu diantaranya adalah ternak unggas. Usaha peternakan unggas di Indonesia saat ini mengalami perkembangan yang relative lebih maju dibandingkan usaha ternak yang lain. Hal tersebut dapat dilihat dari kontribusinya yang cukup besar dalam memperluas lapangan kerja, peningkatan pendapatan masyarakat, dan yang utama adalah pemenuhan kebutuhan makanan yang bernilai gizi tinggi (Ditjen PKH, 2016).

Kebutuhan daging unggas untuk konsumsi masyarakat dari tahun ke tahun terindikasi bahwa jenis komoditi pangan hewani ini sangat diminati masyarakat. Hal tersebut disebabkan oleh harga yang relatif terjangkau oleh semua lapisan masyarakat, mudah diperoleh dimana-mana dan tersedia secara kontinyu. Potensi meningkatnya kebutuhan konsumsi daging unggas tersebut dimanfaatkan oleh para pelaku usaha skala kecil atau rumah tangga untuk melakukan bisnis komoditi daging unggas sehingga bisnis tersebut berkembang dengan pesat. Faktanya perkembangan usaha tersebut tidak diimbangi dengan penerapan aspek teknis higienis sanitasi, bahkan cenderung telah mengabaikan hak konsumen untuk mendapatkan pangan yang aman dan layak konsumsi (Direktorat Kesmavet, 2006).

Banyak pelaku usaha Rumah Potong Ayam (RPA) yang melakukan pemotongan pada tempat-tempat yang tidak layak, yang kondisinya secara umum tidak memenuhi persyaratan

sanitasi yang baik. Lokasi RPA sebagian besar di daerah padat pemukiman atau di pasar tradisional, sehingga banyak daging ayam yang beredar di masyarakat kurang memenuhi persyaratan aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH). Masalah lain yang ditimbulkan dari sistem pemotongan tersebut adalah pencemaran lingkungan yang berpotensi menyebabkan penyebaran penyakit *zoonosis* yang dapat bersifat fatal bagi masyarakat (Direktorat Kesmavet, 2010).

Tingginya jumlah pemotongan ayam di tempat-tempat yang tidak layak, maka kebijakan dalam pembinaan usaha pemotongan ayam di daerah diprioritaskan, untuk pembinaan sistem sanitasi yang higienis. Seluruh pemotongan ayam harus dilakukan di RPA yang memenuhi persyaratan higienis sanitasi dan menurut Peraturan Menteri Pertanian No 32 tahun 2017 pada pasal 12 ayat 1, disebutkan bahwa “Pelaku Usaha Integrasi, Pelaku Usaha Mandiri, Koperasi, dan Peternak yang memproduksi ayam ras potong, dengan kapasitas produksi paling rendah 300.000 ekor per minggu, wajib mempunyai rumah potong hewan unggas (RPHU) yang memiliki fasilitas rantai dingin.”

Bali menyediakan RPA yang cukup banyak dan belum memenuhi syarat higienis sanitasi sehingga perlu dilakukan penelitian tentang “Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap dengan Penerapan Manajemen Pemotongan Ayam dalam Menghasilkan Mutu Daging ASUH di Bali”.

MATERI DAN METODE

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di dua lokasi, yaitu: Kota Denpasar (UD. Budijaya), Kabupaten Tabanan (PT. Ciomas Adi Satwa dan UD. Rasmin Indah). Penentuan lokasi penelitian menggunakan metode “*Purposive Sampling*” yaitu suatu metode penentuan daerah penelitian dengan pertimbangan-pertimbangan tertentu terlebih dahulu (Hadi, 1983). Waktu yang diperlukan dalam penelitian ini yaitu selama 3 bulan. Waktu yang digunakan mulai dari persiapan hingga analisis data dan penulisan artikel ilmiah.

Penentuan Responden

Responden dalam penelitian ini, diambil secara sensus yaitu mengambil seluruh RPA yang ada di Bali. Bali memiliki lima RPA yaitu : UD. Budijaya, PT. Ciomas Adi Satwa, UD. Rasmin Indah. Responden diambil sebanyak sepuluh orang dari masing-masing RPA, sehingga jumlah responden menjadi 30 orang.

Sumber Data

Pada penelitian ini, peneliti menggunakan dua sumber data untuk mencari dan mengumpulkan data serta hasil yang diolah. Sumber data merupakan subjek di mana data diperoleh (Arikunto, 2002). Sumber data dibagi menjadi 2 yaitu sumber data primer dan sumber data sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh dengan cara menggali sumber asli secara langsung melalui responden. Data diperoleh melalui wawancara mendalam dan pengamatan langsung di lapangan. Sumber data primer dalam penelitian ini adalah pengusaha-pengusaha rumah pemotong ayam beserta karyawan yang bekerja di rumah pemotongan ayam tersebut. Data sekunder merupakan data yang tidak langsung dari sumber mampu memberikan tambahan serta penguatan terhadap data penelitian. Data sekunder diperoleh dari Dinas Peternakan Provinsi Bali yang berkenaan dengan penelitian ini. Agar penelitian dapat dipertanggung jawabkan maka unsur sumber data menjadi kunci dalam penelitian dengan berbagai tambahan yang sesuai, sehingga tujuan untuk mendapatkan hasil penelitian yang mendetail akan tercapai.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara langsung pada responden dengan menggunakan kuisioner yang telah disiapkan sesuai dengan tujuan penelitian. Teknik wawancara adalah cara yang digunakan jika seseorang ingin mendapatkan atau keterangan secara lisan dari seorang responden.

Observasi merupakan metode pengumpulan data dimana peneliti mencatat informasi sebagaimana yang mereka saksikan selama penelitian (Gulo, 2002). Dalam konteks penelitian ini observasi dilakukan untuk memperoleh informasi yang lebih jelas serta mengetahui keadaan sebenarnya. Pengambilan data dengan observasi ini dilakukan agar data yang diperoleh lebih meyakinkan dan dapat dipercaya. Peneliti akan memakai observasi pada saat turun ke lapangan untuk meninjau lokasi serta melakukan wawancara bebas dengan pengusaha pemotong ayam.

Pengukuran Variabel

Variable yang digunakan dalam penelitian pengetahuan dan penerapan pengusaha pemotong ayam yaitu dengan skala jenjang 5 (1,2,3,4,5). Sedangkan untuk mengukur sikap responden digunakan skala Likert, yaitu pemberian skor dilakukan dengan memberikan bilangan bulat 1,2,3,4,5 (Singaribun dan Effendi, 1989). Setiap jawaban diberikan skor secara konsisten.

Pemberian skor merupakan derajat respon dari responden untuk setiap pertanyaan. Skor tertinggi adalah 5 diberikan untuk jawaban yang sangat diharapkan dan skor terendah adalah 1 diberikan untuk jawaban yang paling tidak diharapkan.

Perolehan skor disajikan dalam bentuk persen (%) berdasarkan jumlah skor maksimum ideal, dengan rumus berikut :

$$X = \frac{x}{SMI} \times 100\%$$

Keterangan:

X = perolehan skor
SMI = skor maksimum ideal

Dalam menentukan distribusi hasil penelitian, dilakukan dengan cara menggolongkan variabel dalam kriteria tertentu berdasarkan persentase skor, dengan menerapkan rumus interval kelas dari Dajan (1978), sebagai berikut :

$$i = \frac{\text{jarak kelas}}{\text{jumlah kelas}}$$

Keterangan:

i = interval kelas
jarak kelas = selisih data tertinggi dengan data terendah
jumlah kelas = jumlah kriteria ditentukan

Tabel 1. Katagori Variabel Berdasarkan Presentase Skor yang Diperoleh

No	Perolehan Pencapaian skor (%)	Katagori		
		Pengetahuan	Sikap	Peneraapan
1	> 84 % - 100 %	Sangat tinggi	Sangat positif	Sangat Baik
2	> 68 % - 84 %	Tinggi	Positif	Baik
3	> 55 % - 68 %	Sedang	Ragu-ragu	Sedang
4	> 36 % - 55 %	Rendah	Tidak setuju	Kurang
5	> 20 % - 36 %	Sangat rendah	Sangat tidak setuju	Sangat kurang

Analisis Data

Untuk menguji hipotesis 1 dan 2 menggunakan analisis deskriptif kualitatif. Analisis deskriptif kualitatif yaitu suatu bentuk analisis yang berdasarakan data yang dikumpulkan selama penelitian secara sistematis mengenai fakta-fakta dan sifat-sifat dari obyek yang diteliti dengan menggabungkan hubungan antar variabel yang terlibat didalamnya. Untuk menguji hipotesis 3 menggunakan analisis Korelasi Jenjang Spearman (Siegel, 1997), dengan rumus sebagai berikut:

$$r_s = \frac{1 - 6 \sum_{i=1}^n d_i^2}{mt - (m^2 - 1)}$$

Keterangan :

r_s = koefisien korelasi
 d_i = selisih jenjang unsur yang diobservasi
 n = banyaknya pasangan unsur yang diobservasi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Umur

Pada variabel umur, responden yang berumur 20-30 (74%), responden yang berumur 31-40 (23%), dan responden yang berumur 41-50 (3%). Hal ini menunjukkan bahwa semakin tua umur semakin kurang responsif responden dalam penerapan. Sari (2009) menyatakan variabel umur berpengaruh terhadap orang yang muda umurnya lebih inovatif daripada mereka yang berumur lebih tua. Tetapi hasil penelitian menunjukkan umur tidak memberikan pengaruh terhadap penerapan pemotongan daging ayam sehingga tidak nampak secara nyata pengaruhnya terhadap penerapan pemotongan daging ayam ASUH di Bali.

Tabel 2. Distribusi Responden Berdasarkan Umur

No	Umur (tahun)	Responden	
		Jumlah (orang)	Persentase (%)
1.	20-30	22	74
2.	31-40	7	23
3.	41-50	1	3
4.	51-60	-	-
Jumlah		30	100

Pendidikan Formal

Tingkat pendidikan formal responden bervariasi yaitu dari tamat SMA (50%), Diploma (17%), dan Perguruan Tinggi (33%). Tingkat pendidikan responden berkaitan dengan pengetahuan yang diperoleh para responden. Soedijanto (1978) menyatakan pengetahuan responden menunjang kelancaran dalam pemotongan daging ayam yang ASUH. Hasil penelitian menunjukkan tingkat pendidikan formal tidak memberikan pengaruh terhadap penerapan pemotongan daging ayam sehingga tidak nampak secara nyata pengaruhnya terhadap penerapan pemotongan daging ayam ASUH di Bali. Hal ini disebabkan pengetahuan dan keterampilan tidak harus selalu di dapat dari pendidikan formal. Pengetahuan dan keterampilan bisa di dapatkan dari media massa, media sosial, maupun pelatihan khusus yang diberikan oleh perusahaan.

Tabel 3. Distribusi Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan Formal

No	Pendidikan Formal	Responden	
		Jumlah (orang)	Persentase (%)
1.	Tamat SD	-	-
2.	Tamat SMP	-	-
3.	Tamat SMA	15	50
4.	Diploma	5	17
5.	Perguruan Tinggi	10	33
Jumlah		30	100

Tingkat pengetahuan responden pengusaha rumah potong ayam dalam menghasilkan daging ASUH di Bali

Dari hasil penelitian ini didapatkan tingkat pengetahuan responden pada penerapan pengusaha rumah potong ayam dalam menghasilkan daging ASUH di Bali termasuk dalam kategori tinggi dengan pencapaian skor 81,73%. Tingkat pengetahuan yang tinggi ini disebabkan karena responden sudah memahami pengetahuan dan kriteria tentang pemotongan daging ayam yang ASUH. Responden sudah mengetahui prosedur pemotongan ayam harus dilakukan secara baik dan benar, hal ini bertujuan untuk mendapatkan produk akhir dari RPA berupa daging dengan mutu optimal, artinya petugas RPA harus meminimalkan kerusakan mutu daging, baik kerusakan akibat faktor teknis pemotongan maupun akibat faktor kontaminan biologis dan kimiawi (Jennie, 2014). Keamanan makanan menjadi bagian penting bagi konsumen dimana daging harus aman untuk dikonsumsi dengan kualitas daging yang baik, harus berasal dari hewan yang sehat, bukan dari hewan yang cacat dan dilakukan penyembelihan secara syariat Islam. Karena beberapa penyakit bisa menular dari hewan ke manusia yang disebut penyakit zoonosis. Berdasarkan hasil penelitian, tingkat pengetahuan yang tinggi akan mendukung keterampilan penerapan pemotongan ayam dalam menghasilkan daging ayam yang ASUH. Hal ini sesuai dengan pendapat Supriyatno (dalam Winda Anjani, 2014), yang menyatakan bahwa pengetahuan yang diterima dapat diterapkan dalam menjalankan kegiatan atau usaha, pengetahuan responden sangat menunjang responden untuk mengadopsi suatu inovasi demi tercapainya kelancaran usaha RPAnya. Jadi pengetahuan memiliki peranan yang sangat penting dalam penerapan menghasilkan daging ASUH, sebab semakin tinggi tingkat pengetahuan dan penalaran mereka maka menyebabkan makin baiknya penerapan pemotongan daging ayam ASUH di Bali.

Tabel 4. Distribusi Responden Berdasarkan Tingkat Pengetahuan

No	Jenjang Kategori	Jumlah Responden (orang)	Jumlah Responden (%)	Kategori
1.	> 84% - 100%	16	54	Sangat tinggi
2.	> 68% - 84%	9	30	Tinggi
3.	> 55% - 68%	5	16	Sedang
4.	> 36% - 55%	-	-	Rendah
5.	> 20% - 36%	-	-	Sangat rendah
	Jumlah	30	100	

Tingkat sikap responden pengusaha rumah potong ayam dalam menghasilkan daging ASUH di Bali

Dilihat dari pemberian kategori tinggi terhadap pengetahuan maka sikap responden juga harus bersinambungan. Hasil penelitian didapatkan sikap responden terhadap pemotongan ayam termasuk dalam kategori sangat positif dengan skor 88,8%. Pemberian skor ini didapatkan dari hasil wawancara berupa kuesioner dimana secara keseluruhan responden sudah melakukan prosedur pemotongan daging ayam yang ASUH. Hal ini didukung berdasarkan dari pertanyaan kuesioner, bahwa responden sudah melakukan pemeriksaan kesehatan ayam sebelum dipotong, sanitasi terhadap bangunan, peralatan, aspek kesejahteraan hewan sebelum pemotongan, kebersihan tangan sebelum pemotongan, perlakuan pengangkutan ayam ke RPA, dan lain-lain. Sikap yang positif akan berdampak pada keterampilan penerapan manajemen pemotongan ayam dalam menghasilkan daging ayam yang ASUH. Jika sikap responden tidak positif tentu hal ini sangat berdampak pada kualitas daging ayam dan hal ini sangat merugikan bagi konsumen. Dimana seperti yang kita ketahui bahwa beberapa penyakit bisa menular dari hewan ke manusia yang disebut penyakit zoonosis. Notoatmodjo (2012) menyatakan sikap merupakan perilaku respon seseorang terhadap objek tertentu, yang sudah melibatkan faktor pendapat dan emosi yang bersangkutan. Jadi dapat disimpulkan sikap yang positif memberikan pengaruh terhadap penerapan dalam menghasilkan daging ASUH dan sikap yang positif menyebabkan makin baiknya tingkat penerapan pemotongan daging ayam ASUH di Bali.

Tabel 5. Distribusi Responden Berdasarkan Tingkat Sikap

No	Jenjang Kategori	Jumlah Responden (orang)	Jumlah Responden (%)	Kategori
1.	> 84% - 100%	21	70	Sangat positif
2.	> 68% - 84%	9	30	Positif
3.	> 55% - 68%	-	-	Ragu-ragu
4.	> 36% - 55%	-	-	Tidak setuju
5.	> 20% - 36%	-	-	Sangat tidak setuju
	Jumlah	30	100	

Tingkat penerapan manajemen responden pengusaha rumah potong ayam dalam menghasilkan daging ASUH di Bali

Tingkat penerapan responden pemotongan ayam termasuk dalam kategori sangat baik dengan skor 87% sedangkan pada skor 13% termasuk dalam kategori baik. Hal ini disebabkan karena didukungnya pengetahuan yang tinggi dan sikap yang positif yang dimiliki oleh responden sehingga tingkat penerapan termasuk dalam kategori sangat baik. Dari hasil wawancara yang dilakukan bahwa responden sudah menerapkan pemotongan secara SNI untuk memperoleh daging ayam yang ASUH. Pemotongan secara SNI yang dimaksud disini adalah prosedur pemotongan yang disahkan oleh Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan salah satunya adalah pemeriksaan perlakuan terhadap ayam sebelum di potong maupun setelah menjadi produk akhir dari RPA. Penerapan responden dalam pemotongan ayam ini sangat berpengaruh terhadap kualitas daging ayam, maka dari itu responden harus selalu menjaga kebersihan diri, tidak boleh merokok saat bekerja dan menjaga kebersihan sanitasi RPA. Jika responden tidak menerapkan pemotongan daging ayam yang baik maka potensi kerusakan terhadap daging ayam sangat besar. Dimana daging ASUH memiliki arti bahwa daging tersebut harus bebas dari kontaminasi berbahaya, mempunyai nilai gizi yang tinggi, tidak tercampur bahan lain, dan diolah berdasarkan syariat Islam sehingga halal untuk dikonsumsi konsumen. Lukman Ali (1995), menyatakan bahwa penerapan merupakan tindakan seseorang dengan maksud untuk mencapai tujuan yang telah direncanakan. Jadi penerapan responden yang sangat baik memberikan pengaruh terhadap pemotongan ayam dalam menghasilkan daging ayam ASUH di Bali.

Tabel 6. Distribusi Responden Berdasarkan Tingkat Penerapan

No	Jenjang Kategori	Jumlah Responden (orang)	Jumlah Responden (%)	Kategori
1	> 84% - 100%	26	87	Sangat baik
2	> 68% - 84%	4	13	Baik
3	> 55% - 68%	-	-	Sedang
4	> 36% - 55%	-	-	Kurang
5	> 20% - 36%	-	-	Sangat kurang
	Jumlah	30	100	

Faktor-faktor yang berhubungan dengan tingkat penerapan pengusaha rumah potong ayam dalam menghasilkan daging ASUH

Tingkat pengetahuan dan sikap dengan penerapan pemotongan daging ayam ASUH berhubungan positif nyata ($P < 0,10$) hal ini disebabkan karena pengetahuan yang dimiliki

responden relatif tinggi serta sikap yang dimiliki responden adalah sangat positif. Pengetahuan yang tinggi memungkinkan seseorang untuk menerima hal-hal yang baru sehingga penerapan pemotongan daging ayam ASUH dapat diterapkan dengan baik. Serta sikap yang positif dapat menunjang peningkatan penerapan pemotongan daging ayam ASUH di Bali.

Terdapat hubungan tidak nyata ($P > 0,10$) antara tingkat pendidikan dengan penerapan hal ini disebabkan karena responden rata-rata menyelesaikan pendidikan di tingkat SMA serta responden tidak mendapatkan informasi dan pelatihan khusus dari perusahaan. Budiman dan Riyanto (2013) menyatakan bahwa faktor yang mempengaruhi pengetahuan yaitu pendidikan, informasi atau media massa, sosial budaya dan ekonomi, lingkungan, pengalaman, serta usia.

Tabel 7. Hubungan antara faktor-faktor dengan penerapan pengusaha rumah potong dalam menghasilkan daging ASUH di Bali

No	Faktor-faktor	Responden	
		rs	t hitung
1.	Umur	-0,205	1,184 ^{tn}
2.	Pendidikan	0,157	0,867 ^{tn}
3.	Pengetahuan	0,291	1,608 ⁿ
4.	Sikap	0,309	1,808 ⁿ

Keterangan :

rs = koefisien korelasi

n = nyata

tn = tidak nyata

t ($P < 0,10$) db 28 = 1,313

Pada karakteristik umur memiliki hubungan tidak nyata ($P > 0,10$) dengan penerapan pengusaha pemotongan ayam. Umur muda maupun tua tidak berpengaruh terhadap penerapan pemotongan daging ayam yang ASUH karena responden mengikuti peraturan yang ada di perusahaan tersebut, maka dari itu variabel umur tidak memiliki hubungan dengan penerapan pemotongan daging ayam ASUH di Bali.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa tingkat pengetahuan terhadap penerapan manajemen pemotongan ayam dalam menghasilkan daging ayam ASUH di Bali termasuk dalam kategori tinggi; Sikap terhadap penerapan manajemen pemotongan ayam dalam menghasilkan daging ayam ASUH di Bali termasuk dalam kategori sangat positif; Penerapan manajemen pemotongan ayam dalam menghasilkan daging ayam ASUH di Bali termasuk dalam kategori sangat baik; Tingkat pengetahuan dan sikap dengan penerapan manajemen pemotongan ayam dalam menghasilkan daging ayam ASUH di Bali berhubungan positif nyata.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh responden yang telah bekerjasama dengan baik dalam pengumpulan data selama penelitian, serta berbagai pihak yang membantu menyelesaikan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z. 2003. Meningkatkan Produktivitas Ayam Pedaging. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Arikunto S. 2002. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktis. Rineka Cipta. Jakarta.
- Budiman & Riyanto, A. 2013. Kapita Selekta Kuisisioner Pengetahuan dan Sikap dalam Penelitian Kesehatan. Salemba Medika pp 66-69. Jakarta
- Dajan, A. 1986. Pengantar Metode Statistik II. Penerbit LP3ES. Jakarta.
- Direktorat Kesmavet dan Pasca Panen. 2006. Pedoman Pemotongan Ayam dan Penanganan Daging Ayam di Rumah Pemotongan Ayam Skala Kecil. Dirjen Peternakan dan Kesehatan Hewan. Jakarta.
- Direktorat Kesmavet dan Pasca Panen. 2010. Pedoman Produksi dan Persyaratan Daging Unggas yang Higienis. Dirjen Peternakan dan Kesehatan Hewan. Jakarta.
- Ditjen PKH. 2016. Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan 2015. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. Kemtan RI.
- Gulo, W. 2002. Metode Penelitian. PT. Grasindo. Jakarta.
- Jennie, B.S.L. 2014. Sanitasi dalam Industri Pangan. Pusat Antar Universitas, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lukman, A. 1995. Kamus Besar Bahasa Indonesia (edisi ke-dua). Perum Balai Pustaka. Jakarta
- Notoatmodjo, S. 2012. Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan. Rineka Cipta. Jakarta.
- Sari, A.R. 2009. Karakteristik Kategori Adopter dalam Inovasi Feed Additive Herbal untuk Ayam Pedaging. Buletin Peternakan Vol. 33 (3): 196-203. Yogyakarta.
- Siegel, S. 1997. Statistic Non Parametrik untuk Ilmu Sosial. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Soedijanto. 1980. Beberapa Konsep Proses Belajar dan Implikasinya. Institut Pendidikan dan Latihan Penyuluhan Pertanian. Bogor.
- Singarimbun, M dan S. Effendi. 1989. Metode Penelitian Survey. LP3ES. Jakarta.
- Winda Anjani, .N.L.G, N.W.T. Inggriati, dan N.K. Nuraini. 2014. Tingkat Penerapan Teknologi Usaha Ternak Babi Ramah Lingkungan di Desa Tua Kecamatan Marga Kabupaten Tabanan. Peternakan Tropika Vol. 2 No.1. 62-69. Denpasar.