

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi S1 Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan
Skripsi, Januari 2023
Tegar Rakasiwi
021191013

HIGIENE PERSONAL PEKERJA DAN SANITASI ALAT PERALATAN PADA PEMOTONGAN DAGING DI RUMAH POTONG HEWAN KECAMATAN AMABARAWA

ABSTRAK

Daging memiliki kandungan gizi yang baik untuk dikonsumsi oleh manusia karena kandungan asam amino yang lengkap menjadi bahan pangan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat. Daging dapat mengalami kerusakan yang disebabkan dari beberapa cemaran (*agent*) mikroba seperti bahaya mikrobiologis *Escherichia coli*. Faktor *higiene personal* dan sanitasi peralatan menjadi faktor penting untuk menjaga kualitas makanan dari penyebab bakteri *Escherichia coli* pada daging, karena dalam pengolahan makanan perlu diperhatikan untuk menjamin keamanan pangan dan faktor kebersihan peralatan yang digunakan. Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui gambaran *higiene personal* dan sanitasi peralatan pada proses pemotongan daging di RPH Kecamatan Ambarawa.

Jenis penelitian yang digunakan yaitu kuantitatif dengan desain deskriptif observasional menggunakan pendekatan *cross sectional*. Teknik sampling pada penelitian ini *purposive sampling* dengan jumlah sampel yaitu 33 pekerja RPH. Teknik pengambilan data penelitian ini yaitu dengan cara observasi menggunakan instrumen yaitu lembar observasi. Analisis data yang digunakan yaitu analisis univariat dengan menggunakan distribusi frekuensi.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa 72,7% RPH tidak memenuhi syarat faktor *higiene personal*. Untuk sanitasi peralatan sebesar 85,7% di RPH ruminansia tidak memenuhi syarat dan tidak ada yang tidak memenuhi syarat di RPH unggas.

Sebagian besar RPH memiliki kondisi sanitasi lingkungan yang buruk dan masih dalam kategori tidak memenuhi syarat.

Kata Kunci: *higiene personal*, sanitasi peralatan, RPH, daging.

Ngudi Waluyo University
Studi Program of Public Health, Faculty of Health
Final Project, January 2023
Tegar Rakasiwi
021191013

ANALYSIS OF THE APPLICATION OF WORKER PERSONAL HYGIENE AND EQUIPMENT SANITATION IN MEAT CUTTING HOUSE IN AMABARAWA DISTRICT

ABSTRACT

Meat has a good nutritional content for human consumption because it contains complete amino acids which is a food ingredient that is often consumed by the public. Meat can suffer damage caused by several microbial contaminants (agents) such as the microbiological hazard of Escherichia coli. Factors of personal hygiene and equipment sanitation are important factors to maintain food quality from the cause of Escherichia coli bacteria in meat because in food processing it is necessary to pay attention to ensure food safety and the cleanliness of the equipment used. The purpose of this research is to find out the description of personal hygiene and equipment sanitation in the process of cutting meat at RPH, Ambarawa District.

The type of research used is quantitative with a descriptive observational design using a cross-sectional approach. The sampling technique in this study was purposive sampling with a total sample of 33 RPH workers. The data collection technique for this research is using observation using the instrument, namely the observation sheet. The data analysis used is a univariate analysis using the frequency distribution.

The results of this study showed that 72.7% of RPH did not meet the personal hygiene factor requirements. For equipment sanitation, 85.7% of ruminant slaughterhouses did not meet the requirements and none did not meet the requirements in poultry slaughterhouses.

Most of the slaughterhouses have poor environmental sanitation conditions and are still in the category of not meeting the requirements.

Keywords: *personal hygiene, equipment sanitation, slaughterhouses, meat.*