



**HIGIENE PERSONAL PEKERJA DAN SANITASI  
PERALATAN PADA PEMOTONGAN DAGING  
DI RUMAH POTONG HEWAN KECAMATAN AMBARAWA**

**SKRIPSI**

diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana

Oleh:

**TEGAR RAKASIWI**

021191013

**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT  
FAKULTAS KESEHATAN  
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO  
2022**

**HALAMAN PERSETUJUAN**

**ANALISIS PENERAPAN HIGIENE PERSONAL PEKERJA  
DAN SANITASI PERALATAN PADA PEMOTONGAN  
DAGING DI RUMAH POTONG HEWAN  
KECAMATAN AMBARAWA**

disusun oleh:


**TEGAR RAKASIWI**

021191013

**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT  
FAKULTAS KESEHATAN  
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO**

telah diperiksa dan disetujui oleh pembimbing serta telah diperkenankan untuk diujikan

Ungaran, 20 Januari 2023  
**Pembimbing**



**Yuliaji Siswanto, S.KM., M Kes.(Epid)**  
NIDN. 0614077602

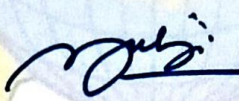
**HALAMAN PENGESAHAN**  
Skripsi berjudul:  
**HIGIENE PERSONAL PEKERJA DAN SANITASI  
PERALATAN PADA PEMOTONGAN DAGING DI RUMAH  
POTONG HEWAN  
KECAMATAN AMBARAWA**

disusun oleh:  
**TEGAR RAKASIWI**  
NIM. 021191013

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan, Universitas Ngudi Waluyo, pada :

Hari : Senin  
Tanggal : 6 Februari 2023

**Tim Penguji : Ketua / Pembimbing**



**Yuliaji Siswanto, S.KM., M.Kes.(Epid)**  
NIDN. 0614077602

**Penguji 1**



**Kartika Dian Partiw, S.KM., M.Kes**  
NIDN.0631039202

**Penguji 2**



**Ita Puji Lestari, S.KM., M.Kes**  
NIDN.0617038801

**Ketua Program Studi Kesehatan Masyarakat**



**Sri Wahyuni, S.KM., M.Kes**  
NIDN. 0613117502



**Dekan Fakultas Kesehatan**



**Eko Susilo S.Kp., Ns., M.Kep**  
NIDN.0627097501

## PERNYATAAN ORISINILITAS

Yang bertamda tangan dibawah ini saya,

Nama : Tegar Rakasiwi

NIM : 021191013


Program Studi/Fakultas : S1 Kesehatan Masyarakat/ Fakultas Kesehatan

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Skripsi berjudul "**HIGIENE PERSONAL PEKERJA DAN SANITASI ALAT PERALATAN PADA PEMOTONGAN DAGING DI RUMAH POTONG HEWAN KECAMATAN AMABARAWA**" adalah karya ilmiah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik apapun di Perguruan Tinggi manapun.
2. Skripsi ini merupakan ide dan hasil karya murni saya yang dibimbing dan dibantu oleh tim pembimbing dan narasumber.
3. Skripsi ini tidak memuat karya atau pendapat orang lain yang telah dipublikasikan kecuali secara terluis dicantumkan dalam naskah sebagai acuan dengan menyebut nama pengarang dan judul aslinya serta dicantumkan dalam daftar Pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran di dalam pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh dan sanksi lain sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Ngudi Waluyo.

Pembimbing

Semarang, Februari 2023  
Yang membuat pernyataan,

  
Yulaji Siswanto, S.KM., M.Kes (epid)  
NIDN. 0614077602



  
(Tegar Rakasiwi)

## KESEDIAAN PUBLIKASI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Tegar Rakasiwi  
NIM : 021191013  
Program Studi : Kesehatan Masyarakat  
Fakultas : Kesehatan  
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi  
Judul Skripsi : Higiene Personal Pekerja Dan Sanitasi Peralatan Pada Pemotongan Daging Di Rumah Potong Hewan Kecamatan Ambarawa

Menyatakan memberi kewenangan kepada Universitas Ngudi Waluyo untuk menyimpan, dan mempublikasikan skripsi saya yang berjudul “Higiene Personal Pekerja Dan Sanitasi Peralatan Pada Pemotongan Daging Di Rumah Potong Hewan Kecamatan Ambarawa” untuk kepentingan akademis.

Ungaran, Februari 2023  
Yang membuat pernyataan



Tegar Rakasiwi



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.*

## **DAFTAR RIWAYAT HIDUP**

### A. Identitas Diri

Nama Lengkap : Tegar Rakasiwi  
Nomor Induk Mahasiswa : 021191013  
Tempat Dan Tanggal Lahir : Kab. Semarang 04 September 2001  
Jenis Kelamin : Laki-laki  
Angkatan/Semester : 7  
Program Studi : Kesehatan Masyarakat  
Fakultas : Kesehatan  
Nomor Hp : 087841930330

### B. Riwayat Pendidikan

Nama Sekolah	Tahun Masuk	Tahun Lulus
SD Negeri Panjang 03	2007	2013
SMP Negeri 01 Ambarawa	2013	2016
SMA Negeri 01 Tuntang	2016	2019

### C. Identitas Orang Tua

Nama Ayah : Heru Siswoyo  
Nomor Hp : 0812 2485 383  
Nama Ibu : Suraniningsih  
Nomor Hp : 0821 3602 6437  
Alamat : Jalan Pemuda No: 179, Pojoksari RT:04 RW:01  
Kec.Ambarawa, Kab.Semarang

### D. Organisasi Yang Pernah Diikuti (bila ada)

Nama Organisasi	Tahun Mengikuti	Jabatan/Divisi
HIMA-KM	2021	Ketua Devisi Infokom
HIMA-KM	2022	Anggota Devisi Infokom



## PRAKATA

Segala puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWt atas berkat rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Skripsi ini berjudul “*Higiene Personal Pekerja Dan Sanitasi Alat Peralatan Pada Pemotongan Daging Di Rumah Potong Hewan Kecamatan Amabarawa*”, sebagai salah satu persyaratan untuk mendapat gelar sarjana.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini tidak akan tersusun dan selesai tanpa bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan kali ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Orang tua yaitu Bapak dan Ibu yang selalu mendukung secara moril maupun material.
2. Prof. Dr Subyantoro, M.Hum selaku Rektor Universitas Ngudi Waluyo
3. Eko Susilo, S.Kep., Ns., M.Kep selaku Dekan Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo
4. Sri Wahyuni, S.KM., M.Kes selaku Ketua Program Studi Kesehatan Masyarakat Universitas Ngudi Waluyo
5. Yuliaji Siswanto, S.KM., M.Kes selaku Dosen Pembimbing dalam penyusunan skripsi ini
6. Kecamatan Ambarawa dan pemilik RPH yang sudah memberikan izin untuk melakukan penelitian
7. Teman-teman Kesehatan Masyarakat semester 7 yang memberikan semangat kepada penulis

8. Widianita Permata Sari, Arjun Setyo Jati, M. Alvin Khanif, Azhar Kharim Zulmi dan Ilham Pradana SP yang telah membantu dalam pengambilan data
9. Febriana Ardianita yang telah memberikan semangat dan membantu dalam penyusunan skripsi ini

Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi masyarakat luas. Penulis juga menyadari bahwa skripsi ini masih terdapat kekurangan dalam penulisan. Sehingga, penulis mengharapkan adanya saran dan kritik yang bersifat membangun sehingga skripsi ini dapat menjadi lebih baik.

Ungaran, 29 Januari 2023

Penyusun

## DAFTAR ISI

COVER .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
PERNYATAAN ORISINILITAS .....	iv
KETERSEDIAN PUBLIKASI.....	v
ABSTRAK .....	vi
ABSTRACT .....	vii
PRAKATA .....	viii
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR BAGAN .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	7
C. Tujuan Penelitian.....	7
D. Manfaat .....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	10
A. Kualitas Daging.....	10
B. Rumah Pemotongan Hewan (RPH).....	16
C. Faktor Pencemaran Daging di Rumah Pemotongan Hewan (RPH).....	19
D. Kerangka Teori.....	26
E. Kerangka Konsep .....	27
F. Kerangka Empiris.....	27
BAB III METODE PENELITIAN .....	28
A. Desain Penelitian .....	28
B. Lokasi Penelitian .....	28

C. Subyek Penelitian .....	29
D. Definisi Operasional .....	30
E. Variabel penelitian .....	33
F. Pengumpulan data .....	33
G. Teknik Pengolahan Data.....	36
H. Analisis data .....	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	39
A. Gambaran Umum Rumah Pemotongan Hewan di Kecamatan Ambarawa .....	39
B. Gambaran Karakteristik Responden.....	40
C. Gambaran Higiene Personal Pekerja di Kecamatan Ambarawa ..	43
D. Gambaran Sanitasi Peralatan pada Proses Pemotongan Daging di Kecamatan Ambarawa.....	53
E. Keterbatasan Penelitian.....	60
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	61
A. Kesimpulan .....	61
B. Saran .....	62
DAFTAR PUSTAKA .....	63
LAMPIRAN .....	67