

E. Variabel penelitian

Variabel penelitian yang akan diteliti yaitu variabel *higiene* personal yaitu upaya yang dilakukan pekerja untuk mencegah kontaminasi makanan dan sanitasi peralatan yaitu peralatan yang sesuai dan baik untuk menghindari desinfektan saat melakukan pemotongan daging yang berada di RPH Kecamatan Ambarawa.

F. Pengumpulan data

Teknik pengumpulan data yang dilakukan pada penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Jenis Data

Jenis data yang diperoleh atau dikumpulkan peneliti dalam penelitian ini yaitu data primer. Dimana data primer pada peneliti ini didapatkan dari hasil observasi studi pendahuluan dan hasil jawaban kuesioner yang sudah dijawab oleh para pekerja di RPH.

2. Teknik Pengambilan Data

Observasi merupakan teknik pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan menggunakan lembar pengamatan sebagai instrument guna mengumpulkan data dan mencari informasi terkait segala kegiatan objek penelitian. (Imas & Nauri, 2018). Lembar pengamatan sebagai instrumen tersebut berisi pernyataan ataupun pertanyaan yang akan diteliti. Peneliti mendapatkan data primer menggunakan teknik observasi dan wawancara dengan lembar kuesioner. Observasi yang dilakukan dengan cara melihat sarana dan prasarana yang tersedia, serta

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan terkait *higiene personal* pekerja dan sanitasi peralatan Rumah Pemotongan Hewan di Kecamatan Ambarawa, terdapat kesimpulan dari penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Pekerja ayam di Kecamatan Ambarawa sebagian besar adalah laki-laki berusia >50 tahun, berpendidikan terakhir SMA/Sederajat, dan memiliki lama kerja 1 – 5 tahun.
2. Seluruh pekerja di RPH tidak memenuhi syarat terkait *Higiene personal* pekerja
3. Aspek kesehatan pekerja telah memenuhi syarat mayoritas pekerja selalu memeriksa kesehatannya minimal 1 tahun sekali.
4. Asepk penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) tidak memenuhi syarat karena banyak pekerja yang tidak menggunakan pakaian khusus kerja, masker, apron, dan penutup kepala.
5. Aspek prilaku mencuci tangan pekerja telah memenuhi syarat pekerja sering melakukan cuci tangan sesudah atau sebelum bekerja.
6. Aspek prilaku tidak mengkontaminasi produk telah memenuhi syarat mayoritas pekerja tidak melakukan kegiatan yang dapat mengkontaminasi produk.

7. Sanitasi peralatan di RPH ruminansia/sapi aspek pisau potong tidak memenuhi syarat karena mereka lebih sering mencuci pisau mereka dengan air bersih tanpa menggunakan sabun.
8. Sanitasi peralatan di RPH unggas tidak memenuhi syarat semua, namun aspek pisau potong dan alat pencabut bulu sudah memenuhi syarat, sedangkan aspek panci pencelup sebagian besar memenuhi syarat.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, terdapat beberapa saran yaitu sebagai berikut:

1. Bagi Instansi Terkait
 - a. Pemerintah Kecamatan Ambarawa sebaiknya melakukan pengawasan khusus secara rutin terhadap kegiatan pemotongan di Rumah Potong Hewan terkait kebersihan dan penanganan oleh pekerja atau kebersihan peralatannya.
 - b. Pemilik Rumah Potong Hewan lebih memperhatikan terkait kebersihan tempat penanganan daging hewan serta memperhatikan perlengkapan pekerjanya dalam menangani produk dagingnya, karena kualitas produk dinilai dari kebersihan pemotongnya dan penanganan daging oleh pekerja.
2. Bagi Peneliti Lain

Dapat melakukan penelitian terkait hubungan *higiene personal* sanitasi peralatan dengan keberadaan *Escherichia coli* yang dilaksanakan di Rumah Potong Hewan.