

**PENERAPAN *HYGIENE* SANITASI DI UPT RUMAH POTONG HEWAN  
DAN PUSKESWAN DI KELURAHAN MABUUN KABUPATEN  
TABALONG TAHUN 2021**

**ARTIKEL SKRIPSI**

Diajukan guna memenuhi  
sebagian syarat memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat



**OLEH :**

**FUJI AULIADINA  
NPM 17.07.0307**

**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT**

**UNIVERSITAS ISLAM KALIMANTAN**

**MUHAMMAD ARSYAD AL-BANJARI**

**BANJARMASIN**

**2021**

**PENERAPAN *HYGIENE* SANITASI DI UPT RUMAH POTONG HEWAN  
DAN PUSKESWAN DI KELURAHAN MABUUN KABUPATEN  
TABALONG TAHUN 2021**

**Fuji Auliadina<sup>1</sup>, Meilya Farika Indah<sup>2</sup>, Chandra<sup>3</sup>**

<sup>1,2,3</sup>Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Islam Kalimantan (UNISKA)

Muhammad Arsyad Al Banjari, <sup>1</sup>17070307, <sup>2</sup>1124057901, <sup>3</sup>1117038902

Email : [auliadina1631@gmail.com](mailto:auliadina1631@gmail.com)

**ABSTRACT**

*Slaughterhouse is a building or building complex with a special design and construction that meets certain technical and hygiene requirements and as a place for slaughtering animals. Handling livestock and meat in Slaughterhouse must pay attention to hygiene and sanitation factors that result in quality, halal, and safety of meat. The purpose of the study was to determine the application of sanitation hygiene in the Technical Implementation Unit of Slaughterhouses and Animal Health Centers in Mabuun Village, Tabalong Regency in 2021. This study was a field research and used a qualitative descriptive approach, data collection techniques in the form of interviews, documentation and observation. The research instruments were interview guides, voice recorders, documentation tools and observation sheets. The results showed that the application of personal hygiene to Slaughterhouse officers still did not use standard equipment when slaughtering. Based on the results of the feasibility standard of the Slaughterhouse, it can be categorized as feasible, although some of the facilities are not complete, but other supporting facilities are still feasible to use. Suggestions that can be given to the local government are to provide hygiene training to officers and routinely supervise animal slaughter activities.*

*Keywords : Slaughterhouse, hygiene, sanitation, Mabu'un*

*Literature : 18 (1999 to 2018)*

## ABSTRAK

RPH adalah suatu bangunan atau kompleks bangunan dengan desain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan dan *hygiene* tertentu dan sebagai tempat pemotongan hewan. Penanganan ternak dan daging di RPH harus memperhatikan faktor *hygiene* dan sanitasi yang menghasilkan kualitas, kehalalan, dan keamanan daging. Tujuan Penelitian untuk mengetahui penerapan *hygiene* sanitasi di UPT RPH dan Puskesmas di Kelurahan Mabuun Kabupaten Tabalong Tahun 2021. Penelitian ini merupakan penelitian lapangan dan menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif, teknik pengumpulan data berupa wawancara, dokumentasi dan observasi. Instrumen penelitian berupa pedoman wawancara, *voice recorder*, alat dokumentasi dan lembar observasi. Hasil penelitian menunjukkan penerapan *hygiene personal* pada petugas RPH masih belum menggunakan perlengkapan standar pada saat melakukan pemotongan. Berdasarkan hasil standar kelayakan RPH tersebut dapat dikategorikan layak walaupun beberapa fasilitas belum lengkap akan tetapi fasilitas penunjang lainnya masih layak untuk digunakan. Saran yang dapat diberikan kepada pemerintah setempat adalah memberikan pelatihan *hygiene* pada petugas dan mengawasi secara rutin kegiatan pemotongan hewan.

Kata Kunci : RPH, *hygiene*, sanitasi, Mabu'un  
Kepustakaan : 18 (1999 s/d 2018)

## PENDAHULUAN

Menurut *World Health Organization* (WHO) sanitasi lingkungan (*environmental sanitation*) adalah upaya pengendalian semua faktor lingkungan fisik manusia yang mungkin menimbulkan atau dapat menimbulkan hal-hal yang merugikan bagi perkembangan fisik, kesehatan, dan daya tahan hidup manusia, sedangkan *hygiene* adalah kondisi dan praktik yang membantu menjaga kesehatan dan mencegah penyebaran penyakit.

Lebih dari 100.000 orang didunia terpengaruh setiap tahun oleh infeksi bawaan makanan yang dalam beberapa kasus disebabkan oleh kebersihan makanan yang buruk di Rumah potong hewan karna kondisi *hygiene* sanitasi yang buruk (Komba, 2012).

Sanitasi adalah suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia terutama terhadap hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan dan kelangsungan hidup (Suparlan, 2012). Rumah potong hewan yang disebut RPH adalah suatu bangunan atau kompleks bangunan dengan desain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan higienis tertentu serta digunakan sebagai tempat pemotongan hewan (Peraturan Menteri Negara Lingkungan Hidup Nomor 02 Tahun 2006). Rumah potong hewan harus memenuhi standar kelayakan yang ditetapkan pemerintah.

Berdasarkan observasi awal yang telah dilakukan, rumah potong hewan tersebut masih perlu dilakukan kelengkapan standar baik fasilitas bangunan, bahkan *hygiene* sanitasi berupa tidak ada tempat untuk penampungan kotoran hewan, bahkan untuk pembuangan kotoran hewan yang ditumpuk di belakang dan cukup dekat

dengan permukiman. Sehingga, jika proses penanganan ternak dan daging di rumah potong hewan yang kurang baik dan tidak memperhatikan faktor-faktor higienis dan sanitasi, akan berdampak pada kualitas, kehalalan, dan keamanan daging yang dihasilkan. Selain itu, limbah yang tidak dikelola dengan baik dapat berdampak pada masyarakat yang bertempat tinggal di sekitar di kelurahan mabuun.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian lapangan yang menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Secara harfiah Penelitian deskriptif adalah penelitian yang bermaksud membuat gambaran (deskripsi) mengenai situasi-situasi dan kejadian-kejadian secara sistematis, faktual dan akurat. Penelitian deskriptif merupakan akumulasi data dasar dengan cara penggambaran semata-mata, tanpa perlu mentest hipotesis, membuat ramalan atau mendapatkan makna implikasi (Suryabrata, 2012)

Jenis penelitian deskriptif kualitatif yang digunakan pada penelitian ini dimaksudkan untuk memperoleh informasi mengenai Penerapan *Hygiene* Sanitasi di UPT Rumah Potong Hewan dan Puskesmas secara mendalam dan komprehensif.

Informan dalam penelitian ini diambil menggunakan *Purposive sampling*, yaitu teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu (Sugiyono, 2013) sebanyak 6 orang. Pengumpulan data berupa wawancara, observasi, dan dokumentasi.

## HASIL

### 1. Karakteristik Informan Karakteristik Informan Utama

	Usia	Jenis Kelamin	Pendidikan Terakhir	Jabatan	Masa Kerja
1	51	L	S1 Peternakan	Kepala UPT RPH	7 Tahun
2	50	L	S2 Kedokteran Hewan	Dokter Hewan	7 Tahun
3	21	L	D3 Peternakan	Keur Master	4 Tahun
4	34	L	SLTA	Petugas RPH	10 Tahun

### Karakteristik Informan Triangulasi

	Usia	Jenis Kelamin	Pendidikan Terakhir	Jabatan	Masa Kerja
1	21	L	SLTA	Keur Master	1 Tahun
2	50	L	SLTA	Petugas RPH	11 Tahun

### 2. Hasil Sanitasi Rumah Potong Hewan

#### a. Lokasi

” untuk lokasi wehini sudah ditengah pemukiman masyarakat lo, ya.. karena bangunan ini sebujuaran kira-kira lebih pang sudah 10 tahun. Sedangkan pada waktu itu... orang yang bediam di sini belum banyak mun keluhan masyarakat belum pernah ada...” (Informan 1)

“sebenarnya untuk lokasi sendiri ini ya.. cukup aja ada ditengah masyarakat jua...” (Informan 2)

*“mun lokasi pemotongan ini... masuk beberapa meter dari jalan raya” (Informan 3)*

*“ih jauh ai malaran... tapi mun RPH ni sudah tekuliling rumah tapi kada pernah pang ada ibaratakan kaya masyarakat tu teganggu atau mengeluh masalah RPH ni..” (Informan 4)*

*“mun...lokasi cukup jauh dari jalan raya” (Informan 5)*

*“sudah ini pang... jauh ja pada jalan” (Informan 6)*

Berdasarkan observasi dan wawancara mengenai lokasi RPH antara informan utama dan informan triangulasi memberikan keterangan bahwa keberadaan RPH cukup jauh dari jalan raya dan pembangunan RPH sekarang sudah berada ditengah-tengah masyarakat, dalam wawancara tersebut juga disebutkan oleh Informan 1 dan 4 bahwa keberadaan RPH tidak menimbulkan gangguan bagi masyarakat sekitar.

#### **b. Kontruksi Bangunan**

*“bangunan ni modelnya lost , tapi ngini luas lawan sesuai lawan hewan yang dipotong disini..” (Informan 1)*

*“oh tentu dek... kalonya bangunan harus sesuai sama kapasitas hewan yang akan dipotongkan disana” (Informan 2)*

*“bangunan disini nih... cukup haja gasan memotong tu” (Informan 3)*

*“bangunan didalam nya ni malaran luasnya.. bisa sampai menampung kira-kira 4-5 ekor sapi, mun kambing tu kira-kira sekitar 10 ekor masih kawa ditampung..” (Informan 4)*

*“bangunan lah.. kaya kadada pemisah ruangan seberataan proses jadi satu dalam satu ruangan..” (Informan 5)*

*“semua proses disitu aja.. kadada kelain ruang” (Informan 6)*

Berdasarkan hasil diatas, bahwa Informan 1 memaparkan ruangan pada proses pemotongan memiliki model lost, menurut informan 2 dan 3 kapasitas ruangan sesuai dengan kapasitas pemotongan, Menurut informan 4 kegiatan pemotongan di rumah potong hewan setidaknya untuk sapi dapat menampung 4-5 ekor sapi sedangkan untuk kambing kapasitas hewan yang dapat dipotong adalah 10 ekor. Sedangkan menurut informan triangulasi bahwa informan 5 dan 6 menyatakan dari awal proses sampai akhir dilakukan dalam satu ruangan pemotongan tersebut.

#### **c. Kelengkapan Bangunan**

*“mun sebujuhnya.. di RPH ni banyak kurangnya pang termasuk fasilitas ruang pendingin, ruang beku lawan kaya laboratorium tu kadada.. ada pang pernah mau di bantu dari pemerintah tapi pas ada kendala waktu itu.. lawan jua lah mun di wilayah Tabalong ini masyarakat tu kebanyakan handak daging yang hanyar di potong bila.. misal dijapai daging tu masih panas berarti hanyar..” (Informan 1)*

*“kalo untuk kelengkapan bangunan itu iya harus sesuai standarnya” (Informan 2)*

*“seharusnya ada pang kaya ruang beku tu gasan daging nya.. tapi balik lagi ke tergantung yang memotong tapi biasanya disini langsung dipasarkan dagingnya kada di awetkan lagi” (Informan 3)*

*“mun fasilitas itu memang kadada.. karna daging nya langsung dipasarkan setelah dipotong, biasanya mun daging tu dibekukan beda harga lawan yang masih hanyar tu temurah yang diawetkan atau di bekukan padahal mun dari segi kualitas sama haja..” (Informan 4)*

*“nah mun fasilitas itu tadi pang yang kada..karna langsung dipasarkan” (Informan 5)*

*“ruang dingin , ruang beku, lab belum ada” (Informan 6)*

Berdasarkan hasil Informan utama seperti informan 1 mengungkapkan bahwa sebagian masyarakat wilayah Tabalong sudah mengetahui ciri hewan yang baru saja di potong dengan menyentuh daging tersebut apabila daging tersebut panas maka daging tersebut baru saja dihasilkan dari proses pemotongan. Sedangkan menurut informan 2 kelengkapan bangunan harus sesuai dengan standar, informan 3 menyatakan bahwa daging tersebut langsung dipasarkan, informan 4 menyatakan bahwa daging tersebut langsung dipasarkan adapun perbedaan harga pasar antara yang dibekukan dan yang tidak di bekukan informan 4 juga menambahkan padahal untuk segi kualitas daging sama.

Berdasarkan hasil Informan Triangulasi yaitu informan 5 daging tersebut langsung dipasarkan, sedangkan menurut informan 6 memberikan jawaban tidak ada ruang pendingin, ruang beku dan laboratorium.

#### **d. Sumber Air**

*“Air yang digunakan disini tu.. air sumur boor cukup ai gasan semua aktivitas disini dan sudah sesuai standar kaya kada bebau bersih ja jua..” (Informan 1)*

Berdasarkan baik informan utama maupun informan triangulasi memberikan jawaban yaitu air yang digunakan di UPT rumah potong hewan menggunakan air sumur boor.

#### **e. Sarana Penanganan Limbah**

*“pakai saluran IPAL, bila imbah memotong tu langsung ai setiap hari dibersihkan kaya rumen , jeroan ketu...” (Informan 3)*

*“biasanya.. mun habis dipotong tu langsung ai di barasihi pakai em4 di disinfeksi”(Informan 4)*

*“disini tu.. ada saluran IPAL mun kaya insenerator tu kadada” (Informan 5)*

*“limbah yang dihasilkan itu.. kaya rumen nya habis tu jeroan langsung ai dibuang” (Informan 6)*

Berdasarkan informan utama yaitu informan 3 dan 4, menurut informan 3 limbah yang ditangani menggunakan IPAL, menurut informan 4 limbah langsung dibersihkan setiap hari menggunakan em4 dan disinfeksi untuk membersihkan lingkungan sekitar pemotongan.

Sedangkan menurut informan triangulasi informan 5 memberikan jawaban hanya tersedia IPAL di UPT rumah potong hewan dan tidak terdapat insenerator. Dan menurut informan 6 limbah yang dihasilkan berupa rumen dan jeroan yang langsung dibuang.

Hal ini hanya ditanyakan pada informan 3,4,5 dan 6 karena yang bertugas selama pemotongan hewan adalah informan 3,4,5, dan 6.

#### **f. Peralatan**

*“disini pemotongannya.. tu masih menggunakan peralatan manual” (Informan 1)*

*“kalo alat itu.. perlu diperhatikan kaya jangan sampai berkarat kalau pisaunya karena itu kan dapat mempengaruhi kualitas daging yang akan dihasilkan..” (Informan 2)*

*“mun alat disini.. pakai pisau potong, kada pakai mesin otomatis” (Informan 3)*

*“pisau.. iya alat yang dipakai tu pakai pisau potong swiss masih layak tajam mun betagar kada... karna.. mun imbah dipakai tu langsung ai dibersih pakai air mengalir lawan sabun” (Informan 4)*

*“pakai pisau ja langsung ai dibersih..” (Informan 5)*

*“masih manual.. pakai pisau potong” (Informan 6)*

#### **g. Pengawasan Pemotongan Hewan**

*“mun diawasi keur master yang mengawasi karena diwilayah Tabalong ini.. sejujurnya kekurangan tenaga dokter hewan kalau untuk memeriksa .. jadi yang memeriksanya tu ...keur master” (Informan 1)*

*“iya.. itu dari sebelum sama sesudah keur master” (Informan 3)*

*“dari hewan datang.. sampai setelah dipotong itu diperiksa oleh keur master” (Informan 4)*

*“iya.. diawasi ai lawan.. keur master” (Informan 5)*

*“yang bertugas mengawasi itu.. keur master” (Informan 6)*

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi dengan informan utama, menurut informan 1 pengawasan tersebut diawasi oleh keur master karena di wilayah Tabalong kekurangan tenaga dokter hewan jadi yang untuk memeriksa sekaligus mengawasi adalah keur master. Menurut informan 3 dan 4 dari hewan datang atau sebelum

pemotongan sampai setelah pemotongan selama proses tersebut diawasi oleh keur master.

Berdasarkan informan triangulasi yaitu informan 5 dan 6 menyatakan bahwa pengawasan tersebut dilakukan oleh keur master.

Untuk masalah pengawasan peneliti hanya menayakan pada informan 1,3,4,5, dan 6 karena informan 2 sebagai penanggungjawab dari proses pengawasan yang dilakukan oleh informan 3 dan 5.

### **3. Hasil Hygiene Personal Petugas Rumah Potong Hewan**

#### **a. Kesehatan Petugas Rumah Potong Hewan**

*“pemeriksaan kesehatan hewan nya iya... mun yang petugas disini kada kecuali bilanya garing..” (Informan 3)*

*“kada pernah beperiksa rutin pang.. palingan mun cek kesehatan tu bila kaya kada nyaman awak tu...” (Informan 4)*

*“kalaunya merasa sehat.. kada pernah periksa pang mun petugasnya..” (Informan 5)*

*“itu kada.. paling kalau kaya ada tanda-tanda garing..” (Informan 6)*

Berdasarkan hasil wawancara informan utama dan informan triangulasi , informan 3,4,5, dan 6 merupakan petugas sehingga hal tersebut ditanyakan kepada petugas. Menurut semua informan baik informan utama maupun informan triangulasi bahwa pemeriksaan hewan dilakukan tetapi kesehatan petugas tidak dilakukan kecuali jika petugas tersebut sakit.

## **b. Penggunaan Perlengkapan Standar**

*“mun kelengkapan diri lah.. itu kami pakai sepatu boot” (Informan 3)*

*“iya, kalaunya masker tu ngalih kalo lah mun rahatan memotong hewan tapi mun masa pandemi nih berataan bemasker ai.. tapi munnya yang dipakai tu sepatu boot” (Informan 4)*

*“mun memeriksa tu bisa ay bemasker, pakai sepatu boot, tapi mun alat khusus kaya sarung tangan segala macam tu kada pang” (Informan 5)*

*“disini hampir berataan rata-rata yang digunakan itu sepatu boot” (Informan 6)*

Berdasarkan hasil dari keterangan informan utama, menurut informan 3 menggunakan sepatu boot, sedangkan menurut informan 2 penggunaan masker digunakan oleh semua petugas namun tidak semua memakai pada saat proses pemotongan. Berdasarkan hasil dari informan triangulasi, menurut informan 5 untuk pemeriksaan menggunakan masker dan sepatu boot, dan menurut informan 6 menyatakan semua petugas menggunakan sepatu boot.

## **c. Perilaku Mencuci Tangan**

*“pasti, membasuhi tangan dulu soalnya ngintu tindakan bersih dari petugasnya.. sebelum lawan sesudah iya cuci tangan pakai sabun..” (Informan 3)*

*“iya cuci tangan.. pakai sabun sebelum iya sesudah iya jua” (Informan 4)*

*“pas.. belum lawan sesudah pakai sabun..” (Informan 5)*

*“bebasuh.. sebelum iya apalagi sesudah pakai sabun” (Informan 6)*

## **d. Perilaku Baik Lainnya**

*“mun itu lah.. disini hampir semuanya perokok tapi pas diluar kerja aja..” (Informan 3)*

*“merokok diluar kerja ja.. karna mun sambil lo kada baik gasan hewan yang handak dipotong..” (Informan 4)*

*“merokok diluar kerja aja.. terlebih sebagai pemeriksa daging harus menjaga kualitas daging..” (Informan 5)*

*“ kada pang mun dijam kerja... paling diluar jam kerja baru bisa merokok” (Informan 6)*

Berdasarkan informan utama, menurut informan 3 menyatakan hampir semua petugas merokok tetapi diluar jam kerja, dan menurut informan 4 menyatakan hal tersebut dilakukan diluar jam kerja karena akan mempengaruhi hewan yang akan di potong.

Berdasarkan informan triangulasi, menurut informan 5 sebagai pemeriksa daging harus menjaga kualitas daging sehingga merokok hanya dilakukan diluar jam kerja saja. Menurut informan 6, menyatakan merokok hanya dilakukan diluar jam kerja. Sehingga berdasarkan keterangan informan utama dan informan triangulasi tidak merokok pada saat jam kerja karena dinilai dapat mempengaruhi kualitas daging yang akan dihasilkan.



## PEMBAHASAN

### 1. Standar Kelayakan Rumah Potong Hewan.

#### a. Lokasi

Lokasi bangunan Rumah Potong Hewan dan Puskeswan berada di sekitar pemukiman masyarakat kelurahan mabuun. Menurut Informan, bangunan RPH sudah sekitar 10 tahun lebih sebelumnya belum banyak masyarakat yang tinggal di sekitar lingkungan RPH berbeda dengan sekarang. Akan tetapi, masyarakat sekitar RPH Kelurahan Mabuun cukup berjarak dengan lokasi RPH sehingga, masyarakat tidak pernah mengeluh atau merasa terganggu karena aktivitas keberadaan RPH. Menurut Informan 3 lokasi RPH cukup jauh dari jalan raya. Hal ini sesuai dengan SNI 01-6160-1999.

#### b. Kontruksi Bangunan

Berdasarkan hasil observasi yang peneliti lakukan ruang pada Rumah Potong Hewan cukup luas dan sesuai dengan kapasitas hewan yang akan di potong. Hal ini sudah sesuai dengan keterangan oleh Informan 1, dan menurut informan 4 dapat memuat kapasitas hewan sapi 4-5 ekor sedangkan kambing dapat dimuat 10 ekor dalam bangunan tersebut, hal ini sudah sesuai menurut SNI 01-6160-1999.

#### c. Kelengkapan Bangunan

Rumah Potong Hewan di Kelurahan Mabuun memiliki bangunan yang cukup luas dan terpisah dengan bangunan tempat tinggal. Dan memiliki kandang penampung dan istirahat hewan yang menurut wawancara dengan informan 1 kandang tersebut dapat memuat kapasitas hingga 10 ekor hewan. Pada pengistirahatan hewan selama 12-24 jam sebelum di potong.

Pada hasil, beberapa informan menyatakan fasilitas yang tidak tersedia di RPH diantaranya, ruang pendingin,

ruang beku dan laboratorium. Karena minat sebagian besar masyarakat wilayah Kabupaten Tabalong adalah daging yang setelah dipotong tanpa melalui proses pembekuan. Dan pada hasil wawancara juga di sebutkan bahwa adanya perbedaan harga antara daging yang langsung dipasarkan dan daging yang melewati proses pembekuan. Hal ini belum sesuai dengan standar SNI 01-6160-1999.

Di rumah potong hewan juga memiliki kandang isolasi yang digunakan untuk melakukan tindakan pengamatan intensif dan tindakan perlakuan khusus terhadap sebagian hewan selama masa karantina. Kandang ini juga digunakan untuk menempatkan dan menangani ternak yang mengalami gangguan kesehatan. Hal ini sudah sesuai dengan standar SNI 01-6160-1999.

#### d. Sumber Air

Berdasarkan obeservasi dan wawancara sumber air yang digunakan adalah sumber air dari sumur yang cukup dan memenuhi seluruh kebutuhan aktivitas RPH. Menurut Informan 1 air yang digunakan di RPH Kelurahan Mabuun sudah sesuai dengan persyaratan SNI 01-0220-1987.

#### e. Sarana Penanganan Limbah

Berdasarkan hasil wawancara sarana penanganan limbah di rumah potong hewan di Kelurahan Mabuun, sudah memiliki sarana penanganan limbah berupa IPAL yang memenuhi syarat, karena di sebagian besar tempat sudah dibangun selokan yang kedap air namun rumah potong hewan belum menyediakan fasilitas insenerator. Hal ini belum sesuai dengan standar SNI 01-6160-1999.

#### f. Peralatan

Peralatan pada RPH ini berupa pisau yang dari hasil wawancara dengan informan, semua informan menyatakan

bahwa setiap setelah menggunakan pisau tersebut langsung dibersihkan dengan air mengalir dan menggunakan sabun. Hal ini sudah sesuai dengan standar Direktorat Kesmavet dan Pascapanen (2010).

Peralatan pisau yang digunakan tidak boleh berkarat karena logam yang keropos atau terdegradasi dapat mencemari daging dan beresiko menimbulkan gangguan kesehatan bagi konsumen, apalagi jika konsumen tidak membersihkan bahan pangan dengan benar. Misalnya, logam besi yang dapat menimbulkan keracunan, merusak hepar dan dinding usus jika dikonsumsi secara berlebihan. Hal ini sudah sesuai dengan Direktorat Kesmavet dan Pascapanen (2010).

## **2. Pembahasan *Hygiene Personal* di Rumah Potong Hewan**

### **a. Kesehatan Petugas**

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara semua petugas di RPH tidak memeriksakan kesehatan secara rutin minimal 1 tahun sekali, semua petugas di RPH harus dalam keadaan sehat saat bekerja. Tujuannya agar produktifitas kerja tetap terjaga dan terhindar dari penyakit yang dapat ditularkan ke produk. Secara umum, semua petugas rumah potong hewan terlihat dalam keadaan sehat saat bekerja, namun tidak semua petugas memeriksakan kesehatannya secara rutin, menurut keterangan hanya pada saat sakit atau tidak enak badan baru melakukan pemeriksaan kesehatan. Hal ini belum sesuai dengan Direktorat Kesmavet dan Pascapanen (2010) dan SNI 01-6160-1999.

### **b. Penggunaan Perlengkapan Standar**

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara semua petugas menggunakan masker untuk protokol kesehatan di masa pandemi, tapi tidak semua petugas menggunakan masker saat bekerja. Hal ini belum sesuai

dengan standar SNI 01-6160-1999 karena tidak semua petugas menggunakan masker saat bekerja.

Hasil observasi dan wawancara semua petugas menggunakan sepatu boot saat bekerja, hal ini sesuai dengan standar SNI 01-6160-1999.

Pekerjaan sebagai petugas pemotong hewan berhubungan dengan limbah atau kotoran yang berasal dari ternak. Kotoran atau feses merupakan salah satu sumber penular penyakit, karena terdapat jutaan bakteri dan banyak virus didalamnya. Oleh karena itu, penggunaan perlengkapan standar penting terutama untuk mencegah terjadinya penularan penyakit dari hewan ke manusia.

Hasil observasi dan wawancara menunjukkan bahwa semua petugas menggunakan pakaian khusus digunakannya untuk bekerja memotong hewan saja, semua petugas mengganti baju dengan yang baru setelah selesai bekerja, sebagian petugas tidak menggunakan masker saat bekerja. Petugas tidak menggunakan penutup kepala, akan tetapi semua petugas menggunakan sepatu boot saat bekerja.

### **c. Perilaku Mencuci Tangan**

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi semua petugas RPH mencuci tangan sebelum dan setelah bekerja. Mencuci tangan penting dilakukan untuk menghilangkan agen penyakit yang ada ditangan. Hal ini sudah dengan Direktorat Kesmavet dan Pascapanen (2010).

Berdasarkan hasil observasi sarana mencuci tangan sudah memenuhi SNI 1999, yaitu mencuci tangan dilengkapi dengan sabun dan pengering tangan seperti lap yang rutin untuk diganti.

#### d. Perilaku Baik Lainnya

Dari hasil observasi dan wawancara, semua petugas memiliki perilaku baik saat bekerja dengan menggunakan pakaian bersih, tidak merokok saat bekerja, tidak menggunakan aksesoris, memiliki etika batuk dan bersin dihadapan produk. Hal ini sesuai dengan Direktorat Kesmavet dan Pascapanen (2010).

#### KESIMPULAN

Kesimpulan dari penelitian tentang *Hygiene* dan sanitasi di rumah potong hewan dan puskesmas di Kelurahan Mabuun adalah sebagai berikut :

1. *Hygiene Personal* petugas yang terlibat dalam proses pemotongan hewan di UPT Rumah Potong Hewan secara umum sudah layak hanya ada beberapa yang tidak menggunakan perlengkapan standar pada proses pemotongan dan semua petugas tidak rutin memeriksa kesehatan.
2. Seluruh petugas rumah potong hewan di Kelurahan Mabuun adalah laki-laki berusia produktif diukur dari rentang usia 15-64 tahun, yang berpendidikan D3 dan SLTA, dengan masa kerja petugas dari 1-11 tahun.
3. Sebagian besar sanitasi bangunan berdasarkan standar kelayakan dan fasilitas Rumah Potong Hewan. Secara umum, fasilitas tersebut layak untuk dipergunakan, akan tetapi beberapa fasilitas tidak tersedia di UPT Rumah Potong Hewan di Kelurahan Mabuun seperti, ruang pendingin, ruang beku, dan laboratorium.
4. Penerapan *Hygiene Sanitasi* di UPT RPH dan Puskesmas di Kelurahan Mabuun sebagian besar sarana sanitasi Rumah Potong Hewan di Kelurahan Mabuun sudah memenuhi standar persyaratan, dan *Hygiene Personal* petugas masih belum memenuhi standar persyaratan.

#### SARAN

Beberapa saran yang dapat diberikan berdasarkan hasil penelitian adalah sebagai berikut :

1. Pemerintah setempat hendaknya mengusahakan di sediakan nya fasilitas yang belum lengkap di Rumah Potong Hewan di Kelurahan Mabuun. Seperti insenator agar mempercepat proses pengolahan limbah di UPT Rumah Potong Hewan di Kelurahan Mabuun.
2. Petugas yang terlibat langsung dengan proses pemotongan hewan hendaknya rutin melakukan pemeriksaan kesehatan dan menggunakan perlengkapan standar yang lengkap untuk mencegah penularan penyakit dari hewan ke manusia ataupun sebaliknya.
3. Pemerintah hendaknya melakukan pengawasan secara rutin terhadap kegiatan pemotongan hewan di UPT Rumah Potong Hewan di Kelurahan Mabuun.
4. Adanya kerja sama antara rumah potong hewan dengan Puskesmas setempat agar bisa melaksanakan pemeriksaan rutin kepada petugas rumah potong hewan.
5. Pemerintah memberikan pelatihan *hygiene* kepada petugas rumah potong hewan untuk meningkatkan *hygiene* pada petugas rumah potong hewan.

<https://docplayer.info/84562168-Bab-ii-tinjauan-teori-terhadap-puskesmas-pusat-kesehatan-hewan.html> (diakses 5 Juni 2021).

## DAFTAR PUSTAKA

- Deswitta, S. F. 2018. *Penilaian Kelengkapan Dan Fasilitas Sanitasi, Prosedur Pemotongan Dan Higiene Pribadi Di Rumah Pemotongan Hewan Kota Banda Aceh*. <http://jim.unsyiah.ac.id/FKH/article/view/7559> (diakses 9 Juni 2021).
- Gaznur, Z. M. 2017, Maret. *Evaluasi Penerapan Standar Sanitasi dan Higien di Rumah Potong Hewan Kategori II*. <http://ojs.unud.ac.id/php.index/jvet> (diakses 11 Juni 2021).
- Heriana, C. 2015. *Manajemen Pengolahan Data Kesehatan*. Bandung: PT Refika Aditama .
- Ishaqi, H. 2013. *Analisis Higiene Pejagal Ayam dan Sanitasi Rumah Pemotongan Ayam di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik*. <https://repository.unair.ac.id/23228/14/FKM> (diakses 12 Juni 2021).
- Komba, E. V. 2012, April. *Sanitary Practices and Occurrence of Zoonotic Conditions in Cattle at Slaughter in Morogoro Municipality*. Tanzania Journal of Health: <http://dx.doi.org/10.4314/thrb.v14i2.6> (diakses 10 Juni 2021).
- Kusumo, D. 2018. *Bab Ii Tinjauan Teori Terhadap Puskesmas (Pusat Kesehatan Hewan)*.
- Lubis, I. 2017, Mei. *Pengelolaan Air Limbah Rumah Potong Hewan Di Rph X, Kota Bogor, Provinsi Jawa Barat*. Jurnal Manusia dan Lingkungan : <https://journal.ugm.ac.id/JML/article/view/35396/29172> (diakses 28 Mei 2021).
- Muhammad, A. 2012. *Persepsi Masyarakat Terhadap Keberadaan Rumah Pemotongan Hewan (RPH) di Kelurahan Kambiolangi. Universitas Hasanuddin*, 1-8.
- Nurfifi, S. 2017. *Analisis Pengelolaan Limbah Uptd Rumah Pemotongan Hewan (Rph) Dan Dampaknya Terhadap Masyarakat Sekitar Kelurahan Anggoeya Kecamatan Poasia Kota Kendari*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat, Volume 2, Nomor 6 .
- Sidabalok, H. A. 2018. *Pengetahuan, Sikap Dan Praktik Pengelola Rumah Potong Hewan Di Provinsi Dki Jakarta*. Journal IPB: <https://journal.ipb.ac.id> (diakses 12 Juni 2021)
- Soemirat. 2014. *Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta.
- Sumadi, S. 2012. *Metodelogi Penelitian*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Suparlan, S. 2012. *Pembangunan Sistem Rekomendasi Menu Makanan Restoran Berbasis Web*

*Menggunakan Metode Knowledge Based Recommendation.* UPI Repository:  
<http://repository.upi.edu/id/eprint/10813> (diakses 10 Juni 2021).

Tutut Subadyo, A. 2017. *Pengelolaan Dampak Pembangunan.* Jurnal ABDIMAS Unmer Malang, Volume. 2, Nomor 2.

Anonim. 1999. *Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6159-1999.* Jakarta: Badan Standarisasi Nasional

Direktorat Kesmavet dan Pascapanen. 2010. *Pedoman Produksi dan Persyaratan Daging yang Higienis.* Ditjen Peternakan dan Kesehatan Hewan. Jakarta.