

**KARYA TULIS ILMIAH**

**GAMBARAN SANITASI SARANA PRODUKSI DAN  
PERSONAL HIGIENE KARYAWAN DI INDUSTRI RUMAH  
TANGGA PANGAN MI *LETHEK* “X” DUSUN BENDO  
TRIMURTI SRANDAKAN BANTUL TAHUN 2022**



**ANIS SAFETY**  
**NIM. P07133119041**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SANITASI  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN  
YOGYAKARTA  
TAHUN 2022**

**KARYA TULIS ILMIAH**

**GAMBARAN SANITASI SARANA PRODUKSI DAN  
PERSONAL HIGIENE KARYAWAN DI INDUSTRI RUMAH  
TANGGA PANGAN MI *LETHEK* “X” DUSUN BENDO  
TRIMURTI SRANDAKAN BANTUL TAHUN 2022**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya Kesehatan Lingkungan



**ANIS SAFETY**  
**NIM. P07133119041**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SANITASI  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN  
YOGYAKARTA  
TAHUN 2022**

## PERSETUJUAN PEMBIMBING

Karya Tulis Ilmiah

GAMBARAN SANITASI SARANA PRODUKSI DAN PERSONAL HIGIENE  
KARYAWAN DI INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN MI *LETHEK* "X"  
DUSUN BENDO TRIMURTI SRANDAKAN BANTUL TAHUN 2022

Disusun Oleh:

**ANIS SAFETY**  
**NIM.P07133119041**


Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :


13 Juni 2022

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,

  
Dr. Agus K. Rubaya, SKM. MPH  
NIP.196608121989031001

  
Sigid Sudaryanto, SKM, M.Pd  
NIP. 196308281987031002

Yogyakarta, ... Agustus 2022

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan

  
Mohamad Mirza Fauzie, S.ST, M.Kes  
NIP. 196707191991031002

**HALAMAN PENGESAHAN**

**KARYA TULIS ILMIAH**

**GAMBARAN SANITASI SARANA PRODUKSI DAN PERSONAL HIGIENE  
KARYAWAN DI INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN MI *LETHEK* "X"  
DUSUN BENDO TRIMURTI SRANDAKAN BANTUL TAHUN 2022**

Disusun Oleh :

ANIS SAFETY  
NIM. P07133119041

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

Pada tanggal : 15 Juni 2022

**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**

Ketua,

Abdul Hadi Kadarusno, SKM. M.P.H  
NIP. 197404011996031002

(.....)

Anggota,

Dr. Agus Kharmayana Rubaya, SKM. MPH  
NIP. 196608121989031002

(.....)

Anggota,

Sigid Sudaryanto, SKM. M.Pd  
NIP. 196308281987031002

(.....)

Yogyakarta, 30 Agustus 2022


Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan  
  
Mohamad Mirza Fauzie, S.ST, M.Kes  
NIP. 1967019991031002

## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Karya Tulis Ilmiah ini adalah hasil karya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Anis Safety

NIM : P07133119041

Tanda Tangan : 

Tanggal : 1 Agustus 2022

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI  
KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

---

Sebagai sivitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Anis Safety  
NIM : P07133119041  
Program Studi : Diploma Tiga Sanitasi  
Jurusan : Kesehatan Lingkungan

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Non eksklusif** (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul :

“GAMBARAN SANITASI SARANA PRODUKSI DAN PERSONAL HIGIENE KARYAWAN DI INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN MI *LETHEK* “X” DUSUN BENDO TRIMURTI SRANDAKAN BANTUL TAHUN 2022”

Berserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non eksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalih media/ formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/ pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta  
Pada tanggal : 1 Agustus 2022

Yang menyatakan



(Anis Safety)

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena atas berkat dan rahmat-Nya, Penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini (KTI) ini. Penulisan KTI ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Kesehatan pada Program Studi Diploma Tiga Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

KTI ini terwujud atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak serta pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ayah, Ibu, dan Kakak serta Keluarga tersayang yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral;
2. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta;
3. Bapak M. Mirza Fauzie, S.ST, M.Kes selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta;
4. Bapak Haryono, SKM, M. Kes selaku Ketua Prodi Studi Diploma Tiga Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta;
5. Bapak Dr. Agus Kharmayana Rubaya, SKM. MPH, selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penyusunan Proposal Karya Tulis Ilmiah;
6. Bapak Sigid Sudaryanto, SKM, M.Pd, selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penyusunan Proposal Karya Tulis Ilmiah;
7. Bapak Abdul Hadi Kadarusno, SKM. M.P.H, selaku Dosen Penguji yang telah memberikan saran dan masukan sehingga Proposal Karya Tulis Ilmiah ini dapat terselesaikan;

8. Bapak Yasir Ferry Ismatrada selaku pemilik dan pengelola Industri Rumah Tangga Pangan Mi *Lethek* “X” Dusun Bendo, Kapanewon Trimurti, Kalurahan Srandakan, Kabupaten Bantul;
9. Seluruh pihak, kawan, sahabat, teman-teman seperjuangan di Poltekkes Kemenkes Yogyakarta;
10. Semua pihak yang telah membantu yang tidak bisa penulis sebutkan satu per satu.

Akhir kata, Penulis berharap Allah SWT berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Karya Tulis Ilmiah ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta, 1 Agustus 2022

Penulis



Anis Safety

NIM. P07133119041



## DAFTAR ISI

	Halaman
KARYA TULIS ILMIAH.....	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xv
DAFTAR TABEL.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
DAFTAR SINGKATAN .....	xviii
INTISARI.....	xix
ABSTRACT.....	xx
BAB I . PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Ruang Lingkup Penelitian.....	6
F. Keaslian Penelitian .....	6
BAB II . TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Pengertian dan Klasifikasi Industri .....	9
B. Sanitasi Sarana Produksi IRTP .....	12
C. Personal Higiene Karyawan .....	18
D. Potensi Cemar Sapi di Ruang Produksi.....	21
E. Kerangka Konsep Penelitian .....	22
BAB III. METODE PENELITIAN.....	23
A. Jenis dan Desain Penelitian .....	23

B. Subjek dan Objek Penelitian .....	23
C. Waktu dan Tempat Penelitian .....	24
D. Definisi Operasional Objek Penelitian .....	24
E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data .....	27
F. Instrumen Penelitian.....	28
G. Prosedur Penelitian.....	29
H. Analisis Data dan Penyajian Data .....	30
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	31
A. Gambaran Umum .....	31
B. Hasil Penelitian .....	32
C. Pembahasan .....	37
D. Faktor Pendukung dan Penghambat.....	49
E. Keterbatasan Penelitian .....	50
BAB IV. KESIMPULAN DAN SARAN .....	51
A. Kesimpulan.....	51
B. Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA .....	55
LAMPIRAN.....	59

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Konsep .....	22
Gambar 2. Bangunan IRTP Mi <i>Lethek</i> "X" tampak depan.....	72
Gambar 3. Bangunan IRTP Mi <i>Lethek</i> "X" tampak belakang .....	72
Gambar 4. Proses pertama pembuatan mi <i>letheke</i> yaitu penggilingan gaplek.....	73
Gambar 5. Proses kedua pembuatan mi <i>letheke</i> yaitu perendaman gaplek .....	73
Gambar 6. Proses ketiga pembuatan mi <i>letheke</i> yaitu pengadukan bahan baku mi <i>letheke</i> dibantu sapi .....	74
Gambar 7. Proses keempat pembuatan mi <i>letheke</i> yaitu pengadonan mi <i>letheke</i> .....	74
Gambar 8. Proses kelima pembuatan mi <i>letheke</i> yaitu pengukusan dengan tungku .....	75
Gambar 9. Proses keenam pembuatan mi <i>letheke</i> yaitu penggilingan adonan menjadi mi.....	75
Gambar 10. Proses ketujuh pembuatan mi <i>letheke</i> yaitu penguraian mi <i>letheke</i> .....	76
Gambar 11. Proses kedelapan pembuatan mi <i>letheke</i> yaitu mengeringkan mi <i>letheke</i> .....	76
Gambar 12. Proses kesembilan pembuatan mi <i>letheke</i> yaitu pengemasan mi <i>letheke</i> .....	77
Gambar 13. Peneliti mengukur luas ventilasi .....	77
Gambar 14. Fasilitas sarana cuci tangan di IRTP Mi <i>Lethek</i> "X" .....	78
Gambar 15. Peneliti melakukan wawancara kepada karyawan mengenai personal hygiene.....	78

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	7
Tabel 2. Hasil Penilaian Sanitasi Sarana Produksi di IRTP Mi <i>Lethek</i> “X” Tahun 2022 .....	33
Tabel 3. Hasil Rekapitulasi Ketidaksesuaian Sanitasi Sarana Produksi di IRTP Mi <i>Lethek</i> “X” Tahun 2022.....	33
Tabel 4. Distribusi Karyawan Mi <i>Lethek</i> “X” Berdasarkan Jenis Kelamin Tahun 2022 .....	34
Tabel 5. Distribusi Karyawan Mi <i>Lethek</i> "X" Berdasarkan Tingkat Pendidikan Tahun 2022 .....	34
Tabel 6. Distribusi Karyawan Mi <i>Lethek</i> “X” Berdasarkan Tingkat Pendidikan Tahun 2022 .....	34
Tabel 7. Hasil Pengamatan Personal Higiene Karyawan di IRTP Mi <i>Lethek</i> “X” Tahun 2022 .....	35
Tabel 8. Hasil Personal Higiene Karyawan di IRTP Mi <i>Lethek</i> “X” Tahun 2022 .....	36

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Surat Izin Penelitian.....	60
Lampiran 2. Surat Keterangan Industri Rumah Tangga .....	61
Lampiran 3. Formulir BPOM Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga .....	62
Lampiran 4. <i>Checklist</i> Personal Higiene Karyawan di IRTP Mi <i>Lethek</i> Dusun Bendo Trimurti Srandakan Bantul Tahun 2022.....	66
Lampiran 5. Hasil Rekapitulasi Personal Higiene Karyawan di IRTP Mi <i>Lethek</i> Dusun Bendo Trimurti Srandakan Bantul Tahun 2022.....	68
Lampiran 6. <i>Checklist</i> Potensi Cemar Sapi .....	69
Lampiran 7. Pedoman Wawancara .....	71
Lampiran 8. Dokumentasi Penelitian .....	72
Lampiran 9. Peta Lokasi IRTP Mi <i>Lethek</i> “X” .....	79
Lampiran 10. Denah Lokasi IRTP Mi <i>Lethek</i> “X” .....	80

## DAFTAR SINGKATAN

BPOM	:	Badan Pengawas Obat dan Makanan
Covid-19	:	<i>Coronavirus Disease 2019</i>
Kepmenkes	:	Keputusan Menteri Kesehatan
WHO	:	<i>World Health Organization</i>
MS	:	Memenuhi Syarat
TMS	:	Tidak Memenuhi Syarat
IRTP	:	Industri Rumah Tangga Pangan
CPPB-IRT	:	Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga
PTM	:	Penyakit Tidak Menular
CTPS	:	Cuci Tangan Pakai Sabun
Perka	:	Peraturan Kepala
FIFO	:	<i>First In First Out</i>
FEFO	:	<i>First Expired First Out</i>

**GAMBARAN SANITASI SARANA PRODUKSI DAN PERSONAL  
HIGIENE KARYAWAN DI INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN MI  
LETHEK “X” DUSUN BENDO TRIMURTI SRANDAKAN BANTUL  
TAHUN 2022**

Anis Safety\*, Agus Kharmayana Rubaya, Sigid Sudaryanto  
Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,  
Jl. Tata Bumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293,  
(0274)617601  
Email: [anissafetyy@gmail.com](mailto:anissafetyy@gmail.com)

**INTISARI**

Sanitasi sarana produksi Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) adalah objek penerapan untuk menjaga keamanan produk pangan. Kasus keracunan makanan yang dilaporkan BPOM pada tahun 2019 rata-rata terjadi karena olahan pangan rumah tangga kurang menerapkan cara produksi pangan yang baik. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran sanitasi sarana produksi dan personal higiene karyawan di IRTP Mi *Lethek* “X”.

Jenis penelitian ini adalah survei dengan menggunakan analisis deskriptif dan metode yang digunakan yaitu observasi. Analisis deskriptif pada penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan sanitasi sarana produksi, personal higiene dan potensi cemaran sapi di IRTP Mi *Lethek* “X” Dusun Bendo, Kalurahan Trimurti, Kapanewon Srandakan, Kabupaten Bantul dengan menitikberatkan pada potensi bahaya sapi sebagai sumber kontaminan. Instrumen penelitian ini menggunakan Perka BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT).

Berdasarkan analisis deskriptif, sanitasi sarana produksi industri rumah tangga di Mi *Lethek* “X” mendapatkan kategori serius sebanyak 7 (tujuh) penyimpangan. Penyimpangan serius tersebut mempunyai potensi mempengaruhi produk mi *letheke*. Kategori kritis sebanyak 4 (empat) penyimpangan akan mempengaruhi keamanan produk mi *letheke* dan sedangkan untuk kategori mayor sebanyak 1 (satu) penyimpangan yang mempunyai potensi mempengaruhi efisiensi pengendalian keamanan produk mi *letheke*. Hasil penelitian personal higiene karyawan yang Tidak Memenuhi Syarat sebesar 68,40% dan potensi cemaran sapi sebesar 66,70%. Hal tersebut dapat berpotensi mempengaruhi keamanan produk mi *letheke*.

**Kata Kunci** : Sanitasi Sarana, Personal Higiene, Cemaran Sapi, IRTP dan Mi *Lethek*.

**DESCRIPTION OF SANITATION PRODUCTION FACILITIES AND  
PERSONAL HYGIENE OF EMPLOYEES IN THE HOUSEHOLD FOOD  
INDUSTRY *LETHEK* NOODLE “X” DUSUN BENDO TRIMURTI  
SRANDAKAN BANTUL YEAR 2022**

Anis Safety\*, Agus Kharmayana Rubaya, Sigid Sudaryanto  
Department of Environmental Health Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,  
Tata Bumi Street No.3, Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta,  
55293,(0274)617601  
Email: [anissafetyy@gmail.com](mailto:anissafetyy@gmail.com)

**ABSTRACT**

The Sanitation Food Home Industry Production facilities (IRTP) are objects of an application to maintain the safety of food products. The food poisoning cases reported by BPOM in 2019 on average occurred because household food processing did not implement good food production methods. The purpose of this study was to determine the sanitary picture of production facilities and personal hygiene of employees at IRTP Mi Lethek "X".

This type of research is a survey using descriptive analysis and the method used is observation. The descriptive analysis in this study aims to describe the sanitation of production facilities, personal hygiene and the potential for contamination of cattle at IRTP Mi Lethek "X" Dusun Bendo, Kalurahan Trimurti, Kapanewon Srandakan, Kabupaten Bantul by focusing on the potential danger of cattle as a source of contaminants. This research instrument uses BPOM Perka Number HK.03.1.23.04.12.2206 of 2012 concerning Good Food Production Methods for Home Industry (CPPB-IRT).

Based on descriptive analysis, the sanitation of home industry production facilities in Mie Lethek "X" has a serious category of 7 (seven) deviations. These serious deviations have the potential to affect lethek noodle products. The critical category of 4 (four) deviations will affect the safety of the lethek noodle product and for the major category there are 1 (one) deviation which has the potential to affect the efficiency of safety control of the lethek noodle product. The results of personal hygiene research of employees who do not meet the requirements are 68.40% and the potential for contamination of cattle is 66.70%. This can potentially affect the safety of lethek noodle products.

**Keywords** : Sanitation of facilities, Personal Hygiene, Cow Contamination, Food Home Industry and Lethek Noodle.