

**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

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

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.