

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN PENERAPAN HIGIENE SANITASI TEMPAT
PENGGILINGAN DAGING “X” DI SIDOLUHUR GODEAN
SLEMAN YOGYAKARTA TAHUN 2024**



HANA PUTRI RAMADHANI
NIM. P07133122006

**PROGRAM STUDI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2025**

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN PENERAPAN HIGIENE SANITASI TEMPAT
PENGGILINGAN DAGING “X” DI SIDOLUHUR GODEAN
SLEMAN YOGYAKARTA TAHUN 2024**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya Kesehatan



HANA PUTRI RAMADHANI
NIM. P07133122006

**PROGRAM STUDI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2025**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Karya Tulis Ilmiah

Gambaran Penerapan Higiene Sanitasi Tempat Penggilingan Daging "X" di
Sidoluhur Godean Sleman Yogyakarta Tahun 2024

*Description of The Application of Sanitary Higiene in Meat Grinding "X" in
Sidoluhur Godean Sleman Yogyakarta in 2024*

Disusun oleh :

HANA PUTRI RAMADHANI

NIM. P07133122006

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

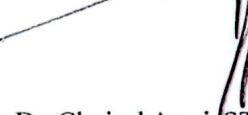
5 Mei 2025

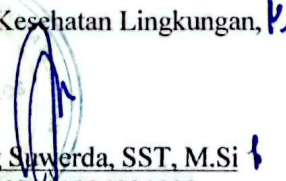
Menyetujui,

Pembimbing Utama,


Narto, BE, STP, MP
NIP. 196101011984031003

Pembimbing Pendamping,


Dr. Choirul Amri, STP, M.Si
NIP. 197107171991031003

Yogyakarta, 5. Juni 2025
Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan, 


Dr. Bambang Suwerda, SST, M.Si
NIP. 196907091994031002

HALAMAN PENGESAHAN
KARYA TULIS ILMIAH
GAMBARAN PENERAPAN HIGIENE SANITASI TEMPAT PENGGILINGAN
DAGING “X” DI SIDOLUHUR GODEAN SLEMAN YOGYAKARTA
TAHUN 2024

Disusun oleh
HANA PUTRI RAMADHANI
NIM. P07133122006

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji
Pada tanggal : 14 Mei 2025

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Sri Haryanti, SST, M.Si
NIP. 197808052010122001

(.....)

Anggota,
Narto, BE, STP, MP
NIP. 196101011984031003

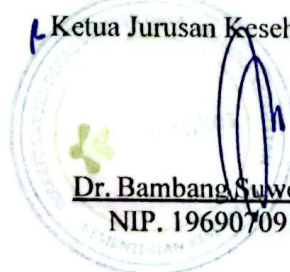
(.....)

Anggota,
Dr. Choirul Amri, STP, M.Si
NIP. 197107171991031003

(.....)

Yogyakarta, 5 Juni 2025

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan



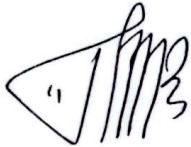
Dr. Bambang Suwerda, SST, M.Si
NIP. 196907091994031002

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Hana Putri Ramadhani

NIM : P07133122006

Tanda Tangan : 

Tanggal : 26 Mei 2015

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

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

Nama : Hana Putri Ramadhani
NIM : P07133122006
Program Studi : D3 Sanitasi
Jurusan : Kesehatan Lingkungan

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

Gambaran Penerapan Higiene Sanitasi Tempat Penggilingan Daging “X” di
Sidoluhur Godean Sleman Yogyakarta Tahun 2024

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

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta
Pada tanggal : 26 Mei 2025

Yang menyatakan



(Hana Putri Ramadhani)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah (KTI) ini. Karya Tulis Ilmiah ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Pembimbing serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Dr. Iswanto, S.Pd, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
2. Dr. Bambang Suwerda, SST, M.Si selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
3. Siti Hani Istiqomah, SKM, M.Kes selaku Ketua Program Studi D3 Sanitasi
4. Narto, BE, STP, MP selaku Pembimbing Utama yang telah memberikan banyak bantuan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini
5. Dr. Choirul Amri, STP, M.Si selaku Pembimbing Pendamping yang telah membimbing dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah
6. Sri Haryanti, SST. M.Si selaku Penguji yang telah memberikan masukan dan saran yang bermanfaat dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah
7. Bapak Cahyo Ari Nugroho selaku pemilik tempat penggilingan daging
8. Ayahanda Trias Sutriana Agestian dan Ibunda Istiyaningsih yang tidak kenal lelah mendoakan penulis serta memberikan dukungan moral dan material
9. Keluarga penulis khususnya Kakek Sardja dan Nenek Kamtini yang telah memberikan perhatian dan dukungan
10. Adik penulis Angger Cahya Wicaksana yang telah memberikan semangat kepada penulis
11. Sahabat yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini yaitu Mir'atun Niswah, Maylina Prisca Putri, Amelia Yasinta, Anisa Wahyu Wulandari, Farika Zulfa Khoirunissa
12. Serda Mar Farhan Arieq Hammam Nugraha yang telah memberikan motivasi kepada penulis untuk menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini, dan

13. Semua pihak yang telah membantu yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Penulis menyadari bahwa penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini masih jauh dari kata sempurna oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca untuk perbaikan Karya Tulis Ilmiah ini.

Yogyakarta, 14 Mei 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR SIMBOL DAN SINGKATAN.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRACT.....	xiv
ABSTRAK	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan.....	5
D. Manfaat.....	5
E. Ruang Lingkup	6
F. Keaslian Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Telaah Pustaka.....	9
B. Kerangka Teori.....	21
C. Pertanyaan Penelitian	22
BAB III METODE PENELITIAN	23
A. Jenis Penelitian	23
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	23
C. Variabel dan Definisi Operasional	23
D. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	25
E. Alat ukur/Instrumen	25
F. Prosedur Penelitian.....	26
G. Manajemen Data	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
A. Gambaran Umum	29
B. Hasil Penelitian	31
C. Pembahasan Penelitian	39
D. Faktor Pendukung dan Penghambat	44

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	45
A. Kesimpulan.....	45
B. Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	7
Tabel 2. Distribusi Frekuensi Hasil Observasi Higiene Sanitasi <i>Outdoor</i> , <i>Indoor</i> dan Peralatan.....	31
Tabel 3. Hasil Observasi Higiene Sanitasi <i>Outdoor</i>	31
Tabel 4. Hasil Observasi Higiene Sanitasi <i>Indoor</i>	33
Tabel 5. Rata – rata Intensitas Pencahayaan	35
Tabel 6. Hasil Observasi Higiene Sanitasi Peralatan	35
Tabel 7. Hasil Kuesioner Penjamah	38
Tabel 8. Distribusi Frekuensi Penjamah	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori.....	21
Gambar 2. Peta Lokasi Penggilingan Daging “X”	29
Gambar 3. Tahapan Proses Produksi	30

DAFTAR SIMBOL DAN SINGKATAN

°C	: Derajat Celcius
>	: Lebih Dari
<	: Kurang Dari
%	: Persen
Kemenkes RI	: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
KP	: Keracunan Pangan
KLB KP	: Kasus Luar Biasa Keracunan Pangan
DI	: Daerah Istimewa
SNI	: Standar Nasional Indonesia
<i>HACCP</i>	: <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i>
<i>WHO</i>	: <i>World Health Organization</i>
TPS	: Tempat Penampungan Sementara
TPA	: Tempat Pemrosesan Akhir
SPALD	: Sistem Pengelolaan Air Limbah Domestik
CTPS	: Cuci Tangan Pakai Sabun
<i>FIFO</i>	: <i>First In First Out</i>
<i>FEFO</i>	: <i>First Expired First Out</i>
RPH	: Rumah Potong Hewan
KTI	: Karya Tulis Ilmiah

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Jadwal Penelitian	49
Lampiran 2. Kuesioner Higiene Pekerja	50
Lampiran 3. Lembar Observasi Sanitasi <i>indoor</i> , <i>outdoor</i> dan Peralatan Tempat Penggilingan Daging.....	53
Lampiran 4. Surat Ijin Penelitian	57
Lampiran 5. Pembaharuan pada Instrumen.....	58
Lampiran 6. Lembar Hasil Observasi	59
Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian.....	63