

ABSTRAK

Rumah Potong Hewan (RPH) merupakan salah satu sarana untuk menghasilkan daging yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH), namun jika tidak mendapatkan penanganan yang baik maka daging mudah rusak, sehingga terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan, yaitu penerapan higiene dan sanitasi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan higiene personal, kondisi sanitasi dan fasilitas bangunan, serta persepsi pekerja mengenai penerapan higiene dan sanitasi di RPH. Penelitian ini dilakukan di RPH di Desa Sagaracipta dan data diperoleh dari 7 informan dengan melakukan observasi dan wawancara. Data observasi dianalisis secara deskriptif dan data hasil wawancara dianalisis dengan Nvivo 12 Plus. Hasil penelitian menunjukkan beberapa persyaratan higiene telah terpenuhi, seperti pemakaian sepatu *boots* dan pakaian kerja, dan beberapa persyaratan sanitasi telah terpenuhi, seperti lokasi RPH yang tidak rawan bencana, jauh dari daerah industri, memiliki air yang cukup, sarana jalan yang baik, terdapat kendaraan pengangkut, dan peralatan yang tidak korosif, sedangkan beberapa persyaratan higiene yang tidak terpenuhi adalah kurangnya kebiasaan mencuci tangan dengan sabun, tidak adanya pelatihan pekerja, terdapat pekerja yang tidak memakai sarung tangan, masker, penutup kepala, dan apron, dan kurangnya kesadaran pekerja terhadap penerapan higiene, dan beberapa persyaratan sanitasi yang tidak terpenuhi adalah lokasi yang berdekatan dengan pemukiman, permukaan lantai, dinding, dan langit-langit yang memiliki celah, tidak terdapat sarana pengelolaan limbah, dan tidak terdapat sarana cuci tangan khusus.

Kata kunci: higiene, rumah potong hewan, sanitasi

ABSTRACT

Slaughterhouse (RPH) is a facility to produce meat that is safe, healthy, whole and halal (ASUH), but meat is an ingredient that is easily damaged if not handled properly, so several things need to be considered, such as implementation of hygiene and sanitation. The purpose of this study was to determine the implementation of personal hygiene, the sanitary condition of buildings and facilities, as well as workers' perceptions of the application of hygiene and sanitation in RPH. This research was conducted at the Sagaracipta Village Slaughterhouse and data were obtained from 7 informants by observing and interviewing. Observation data were analyzed descriptively, and interview data were analyzed using Nvivo 12 Plus. The results showed that several hygiene requirements had been met, for example, the use of boots and work clothes, and several sanitation requirements, such as the spot is not prone to natural disaster, far from industrial areas, had sufficient water, accessible by car, had transportation vehicles, as well as clean and proper equipment for butchering, while some of the hygiene requirements that have not been met consist of no habit of soap usage when washing hands, lack of hygiene and sanitation training, some workers do not wear gloves, masks, head coverings and aprons, absence of awareness regarding the application of hygiene, and several sanitation requirements that have not been met consist of adjacent to settlements, holes on floors, walls and ceilings, no waste management facilities, and no hand washing facilities.

Keywords: hygiene, sanitation, slaughterhouse