

SKRIPSI

**ANALISIS KONDISI SARANA SANITASI DALAM
PROSES PEMBUATAN PENTOL BAKSO PADA
INDUSTRI RUMAH TANGGA (IRT) X DI
KELURAHAN KAYUARA**



OLEH

**DELLA PUSPITA
NIM.10031281823032**

**PROGRAM STUDI KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2022**

SKRIPSI

**ANALISIS KONDISI SARANA SANITASI DALAM
PROSES PEMBUATAN PENTOL BAKSO PADA
INDUSTRI RUMAH TANGGA (IRT) X DI
KELURAHAN KAYUARA**

Diajukan Sebagai Syarat Untuk Mendapatkan Gelar (S1)
Sarjana Kesehatan Lingkungan Pada Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



OLEH

DELLA PUSPITA
NIM.10031281823032

**PROGRAM STUDI KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2022**

**KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MSYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
Skripsi, 25 Mei 2022**

Della Puspita; Dibimbing oleh Dini Arista Putri, S.Si.,M.PH

**Analisis Kondisi Sarana Sanitasi dalam Proses Pembuatan Pentol Bakso
Industri Rumah Tangga (IRT) X di Kelurahan Kayuara**
xv + 92 halaman, 11 tabel, 15 gambar, 9 lampiran

ABSTRAK

Keracunan makanan dapat dipicu karena adanya pencemaran terhadap makanan. Cemar makanan terjadi selain karena kondisi sarana sanitasi pembuatan makanan juga dipengaruhi oleh cemaran terhadap bahan baku pembuatan makanan tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kondisi sarana sanitasi dalam proses pembuatan pentol bakso pada Industri Rumah Tangga (IRT) X yang berlokasi di Kelurahan Kayuara. Penelitian ini merupakan jenis penelitian kualitatif menggunakan cara observasional dan wawancara mendalam untuk mendapatkan gambaran dan menganalisis kondisi sarana sanitasi IRT pembuatan pentol bakso, jumlah informan pada penelitian ini sebanyak 11 orang, yang terdiri dari 1 informan kunci (pemilik industri) dan 10 informan biasa (4 karyawan, 4 penjual dan 2 pembeli). Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa kondisi sarana sanitasi dan bahan baku dalam proses pembuatan pentol bakso IRT X sudah sesuai dengan standar kesehatan Permenkes No.1096 tahun 2011, mulai dari pemilihan lokasi industri yang jauh dari sumber pencemar, penyediaan sarana air dan cuci tangan, dapur dibuat terpisah dengan ruang lain, pemilihan bahan baku serta proses pembuatan pentol bakso. Kesimpulan dari penelitian ini yakni pihak industri maupun penjual pentol bakso telah melaksanakan aturan Permenkes No.1096 dalam menerapkan kebiasaan cuci tangan, menjaga kebersihan dapur, pemilihan bahan baku, pembuatan dan distribusi pentol bakso. Namun belum sesuai standar kesehatan mengenai kondisi sarana bangunan dan peralatan produksi. Saran bagi pihak industri agar memperbaiki kondisi sarana bangunan IRT serta mengganti peralatan yang sudah tidak layak digunakan serta rutin membersihkannya. dan untuk penjual di beberapa cabang masih terdapat penjual yang tidak menggunakan sarung tangan, seragam yang tidak bersih serta kendaraan khusus pendistribusian yang tidak higienis.

Kata Kunci : Sarana Sanitasi, Pentol Bakso
Kepustakaan : 62 (1994-2022)

ENVIRONMENTAL HEALTH
FACULTY OF PUBLIC HEALTH
SRIWIJAYA UNIVERSITY
THESIS, 25 May 2022

Della Puspita; Supervised by Dini Arista Putri, S.Si.,M.PH

Analysis of the Condition of Sanitation Facilities in the Manufacturing Process of X Meatball Home Industry in Kayuara Village
xv +92 pages, 11 tables, 15 images, 9 appendices

ABSTRACT

Food poisoning can be triggered by the contamination of food. Food contamination occurs in addition to the condition of the sanitation facilities for making food, it is also influenced by contamination of the raw materials for making the food. This study aims to analyze the condition of sanitation facilities in the process of making meatball sticks in the X Home Industry (IRT) located in Sekayu City. This research is a type of qualitative research using observational methods and in-depth interviews to get a picture and analyze the condition of the IRT sanitation facilities for making meatball pentol, the number of informants in this study was 11 people, consisting of 1 key informant (industrial owner) and 10 regular informants (4 employees, 4 sellers, and 2 buyers). The results of this study indicate that the condition of sanitation facilities and raw materials in the process of making X's meatball pentol is in accordance with the health standards of Minister of Health Regulation No. 1096 of 2011, starting from selecting industrial locations far from pollutant sources, providing water and handwashing facilities, the kitchen is made separate from other rooms, the selection of raw materials and the process of making meatball pentol. The conclusion of this study is that the industry and sellers of meatball pens have implemented the regulation of the Minister of Health No. 1096 in implementing the habit of washing hands, maintaining kitchen cleanliness, selecting raw materials, manufacturing and distributing meatball pens. However, it is not yet in accordance with health standards regarding the condition of building facilities and production equipment. Suggestions for the industry to improve the condition of IRT building facilities and replace equipment that is no longer suitable for use and routinely clean it. and for sellers in several branches, there are still sellers who do not use gloves, unclean uniforms, and unhygienic distribution vehicles.

Keywords : *Sanitation Facilities, Meatball Pentol*
TraderLiterature : *62 (1994-2022)*

LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini dibuat dengan sejujurnya dengan mengikuti kaidah Etika Akademik FKM Unsri serta menjamin bebas Plagiarisme. Bila kemudian diketahui saya melanggar Etika Akademik maka saya bersedia dinyatakan tidak lulus/gagal.

Indralaya, 27 Mei 2022

Yang bersangkutan,



Della Puspita

NIM. 10031281823032

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS KONDISI SARANA SANITASI DALAM PROSES PEMBUATAN PENTOL BAKSO PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA (IRT) X DI KELURAHAN KAYUARA

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Gelar Sarjana Kesehatan Lingkungan

Oleh:
DELLA PUSPITA
10031281823032

Indralaya, 27 Mei 2022

Mengetahui
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat



Pembimbing



Dini Arista Putri, S.Si.,M.PH
NIP. 199101302016012201

HALAMAN PERSETUJUAN

Karya tulis ilmiah berupa skripsi ini dengan judul “Analisis Kondisi Sarana Sanitasi dalam Proses Pembuatan Pentol Bakso di Industri Rumah Tangga (IRT) X di Kelurahan Kayuara” telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada tanggal 25 Mei 2022.

Indralaya, 30 Mei 2022

Tim Penguji Skripsi

Ketua :

1. Dini Arista Putri, S.Si., M.PH
NIP. 199101302016012201

()

Anggota :

1. Prof. Dr. Yuanita Windusari, S.Si., M.Si
NIP. 196909141998032002



2. Anggun Budiastuti, S.KM., M. Epid
NIP. 199007292019032024



Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat

Koordinator Program Studi
Kesehatan Lingkungan



Dr. Misnaniarti, S.KM., M.KM.
NIP. 197606092002122001



Dr. Elvi Sunarsih, S.KM., M.Kes.
NIP. 197806282009122004

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Data Pribadi

Nama : Della Puspita
NIM : 10031281823032
Tempat/Tanggal Talhir : Desa Gajah Mati, 11 Oktober 1999
Agama : Islam
Jenis Kelamin : Perempuan
Alamat Rumah : Jl. Merdeka LK VII Kel. Serasan Jaya Kec. Sekayu
No. HP/Email : 085319069958/ dellapuspita8667@gmail.com

A. Riwayat Pendidikan

2018-2022	Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sriwijaya
2014-2017	SMA Negeri 1 Model Sekayu
2012-2014	SMP Negeri 6 Unggul Sekayu
2008-2012	SD Negeri 3 Model Sekayu
2006-2008	SD Negeri 1 Gajah Mati

B. Riwayat Organisasi

2019-2020	Ketua Jurnalistik Publishia FKM Unsri
2018	Himpunan Mahasiswa Jurusan Kesehatan Lingkungan
2018	Unsri Mengajar
2018	ESC FKM Unsri

C. Riwayat Kegiatan

1. 1st Winner at Speech English Competation 2017
2. Finalis Kompetisi Debat Mahasiswa Indonesia (KDMI) 2018
3. Peserta Pemilihan Mahasiswa/I Berprestasi (PILMAPRES) 2018
4. Assisstant Intensive English Program 2018
5. Volunteer for Health Promotion 2020
6. Assisstant Laboratory 2020
7. Peserta Student Exchange Program PERMATA SAKTI, Universitas Gadjah Mada 2020
8. Peserta Beasiswa Prestasi Mahasiswa Muba 2020-2022
9. Juara 3 Videografi Dies Natalis ke-13 FKM “Semangat Optimisme dan Tantangan Perubahan Lingkungan di Era Adaptasi Kebiasaan Baru” 2021

KATA PENGANTAR

Dengan menyebut nama Allah SWT yang maha pengasih lagi maha penyayang. Puji syukur senantiasa saya panjatkan atas kehadirat-nya yang telah melimpahkan rahmat serta hidayahnya sehingga saya dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “Analisis Kondisi Sarana Sanitasi dalam Proses Pembuatan Pentol Bakso pada Industri Rumah Tangga (IRT) X di Kelurahan Kayuara”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan Program Sarjana Kesehatan Lingkungan Universitas Sriwijaya. Dalam proses penyelesaian skripsi ini tentunya saya mendapatkan bimbingan, arahan, koreksi dan saran. Saya menyadari bahwa penulisan skripsi ini tidaklah akan terwujud dengan baik tanpa dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu dalam kesempatan ini saya ingin memberikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Misnaniarti, S.KM.,M.K.M Selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
2. Ibu Dr. Elvi Sunarsih, S.KM., M.Kes Selaku ketua jurusan Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
3. Ibu Dini Arista Putri, S.Si.,M.PH selaku dosen pembimbing yang telah memberikan banyak pengetahuan, wawasan, dan memberi motivasi serta yang selalu membantu meluangkan waktu untuk memberikan arahan, bimbingan dan saran sehingga proses penyelesaian skripsi dari persetujuan judul proposal, penelitian hingga sidang skripsi berjalan dengan lancar.
4. Prof.Dr.Yuanita Windusari, S.Si.,M.Si selaku dosen penguji yang telah memberikan pengetahuan dan pelajaran serta menyediakan waktu untuk memberikan bimbingan, pengarahan dan saran yang membantu dalam kesempurnaan penelitian ini.
5. Ibu Anggun Budiastuti,S.KM, M.Epid selaku dosen penguji selaku dosen penguji yang telah memberikan pengetahuan dan pelajaran serta menyediakan waktu untuk memberikan bimbingan, pengarahan dan saran yang membantu dalam kesempurnaan penelitian ini.

6. Para dosen beserta karyawan civitas Akademik Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
7. Pemilik IRT X yang telah mengizinkan saya untuk menjadikan IRT-nya sebagai bahan penelitian saya dan semua informan yang telah bersedia membantu saya melengkapi data penelitian ini.
8. Keluarga tersayang bapak Hadamin Jaya, ibu Kartini dan kakak - kakakku (Maya, Iyu, Jerry) yang telah memberikan doa, dukungan, yang selalu menemani disetiap langkah, selalu memberi semangat, nasihat serta selalu membantu dalam materi selama ini.
9. Teman-teman seperbimbingan ibu Dini Arista Putri, semoga yang kita dapatkan dari dosen pembimbing menjadi suatu keberkahan dan berguna untuk masa depan.
10. Teman-teman prodi Kesehatan Lingkungan yang terbaik, yang selalu menjadi *support system*, yang selalu menjadi teman sekaligus keluarga terbaik selama perkuliahan.
11. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu saya ucapkan banyak terima kasih atas segalanya.
12. Last but not least I wanna thank me, I wanna thank me for believing in me, and I wanna thank me for doing all this hard work with a powerfull heart and never give up in all situation that full of pressure. Thank you Della, you did a great job until today you can finish your Bachelor study to become Della Puspita, S.KL

Saya menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, baik dari segi penyusunan bahasan, ataupun penulisannya. Oleh karena itu, saya mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun, semoga bisa bermanfaat dan memberikan informasi bagi pembaca.

Indralaya, Mei 2022

Peneliti

Della Puspita

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

Sebagai civitas akademik Universitas Sriwijaya, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Della Puspita
NIM : 10031281823032
Program Studi : Kesehatan Lingkungan
Fakultas : Kesehatan Masyarakat
Jenis Karya Ilmia : Skripsi

Dengan ini menyatakan menyetujui untuk memberikan kepada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya **Hak Bebas Royalti Non Eksklusif** (*Non-exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul :

“Analisis Kondisi Sarana Sanitasi dalam Proses Pembuatan Pentol Bakso pada Industri Rumah Tangga (IRT) X di Kelurahan Kayuara”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak Bebas Royalti Non Eksklusif ini Universitas Sriwijaya berhak menyimpan, mengalihkan media/format, 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 Indralaya
Pada tanggal : Mei 2022
Yang menyatakan,

Della Puspita
10031281823032

DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	vi
KATA PENGANTAR	vii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus.....	3
1.4. Manfaat Penelitian	4
1.4.1. Bagi Peneliti	4
1.4.2. Bagi Industri Rumah Tangga Pentol Bakso.....	4
1.4.3. Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat.....	4
1.5 Ruang Lingkup Penelitian.....	4
1.5.1 Lingkup Lokasi	4
1.5.2 Lingkup Materi	5
1.5.3 Lingkup Waktu	5
1.5.4 Lingkup Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Pengertian Industri Rumah Tangga.....	6
2.2. Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan	6
2.3. Prinsip Sarana Sanitasi Pengolahan Makanan (Permenkes No.1096 Tahun 2011 Tentang Jasaboga).....	8
2.3.1. Kondisi Sarana Bangunan	8
2.3.2. Sarana Sanitasi Cuci Tangan	12
2.3.3. Sarana Sanitasi Kebersihan Dapur.....	13
2.3.4. Sarana Sanitasi Peralatan Produksi.....	13
2.3.5. Tahap Pemilihan Bahan Baku Pembuatan Pentol Bakso	14
2.3.6. Tahap Pembuatan Pentol Bakso	16
2.3.7. Tahap Pendistribusian Pentol Bakso	18

2.4. Pentol Bakso	19
2.5. Penelitian Terdahulu	21
2.6. Kerangka Teori	24
2.7. Kerangka Pikir	25
2.8. Definisi Istilah.....	26
BAB III METODE PENELITIAN	28
3.1. Desain Penelitian.....	28
3.2. Informan Penelitian.....	28
3.3. Jenis, Cara dan Alat Pengumpulan Data	30
3.3.1 Jenis Data	30
3.3.2 Cara Pengumpulan Data.....	30
3.3.3 Alat Pengumpulan Data	31
3.4 Pengolahan Data	31
3.5 Validitas Data.....	32
3.5.1 Triangulasi Sumber	32
3.5.2 Triangulasi Metode	32
3.5.3 Triangulasi Data	32
3.6 Analisis dan Penyajian Data.....	32
3.6.1 Pengumpulan Data	32
3.6.2 Reduksi Data	33
3.6.3 Penyajian Data	33
3.6.4 Penarikan Kesimpulan	33
BAB IV HASIL PENELITIAN.....	34
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	34
4.2 Hasil Penelitian	35
4.2.1 Karakteristik Informan Penelitian	35
4.2.2 Kondisi Sarana Bangunan di Area Pembuatan Pentol Bakso X	36
4.2.3 Fasilitas Sanitasi Cuci Tangan di Area Pembuatan Pentol Bakso X.....	40
4.2.4 Sarana Sanitasi Kebersihan Dapur di Area Pembuatan Pentol Bakso X	43
4.2.5 Kondisi Sarana Sanitasi Peralatan Produksi di Area Pembuatan Pentol Bakso X	46
4.2.6 Tahapan Pemilihan Bahan Baku Pembuatan Pentol Bakso X	50
4.2.7 Tahapan Pembuatan Pentol Bakso di Industri Rumah Tangga (IRT) X54	
4.2.8 Tahapan Pendistribusian Pentol Bakso di Industri Rumah Tangga (IRT) X	58
4.2.9 Kondisi Sarana Sanitasi Penjual Pentol Bakso Industri Rumah Tangga (IRT) X	63
BAB V PEMBAHASAN	70
5.1 Menganalisis Kondisi Sarana Bangunan Di Area Pembuatan Pentol Bakso X	70
5.2 Menganalisis Fasilitas Sanitasi Cuci Tangan Di Area Pembuatan Pentol Bakso X.....	74

5.3 Menganalisis Sarana Sanitasi Kebersihan Dapur Di Area Pembuatan Pentol Bakso X.....	76
5.4 Menganalisis Kondisi Sarana Sanitasi Peralatan Produksi Pentol Bakso X ...	78
5.5 Menganalisis Tahapan Pemilihan Bahan Baku Pembuatan Pentol Bakso Di Industri Rumah Tangga (IRT) X.....	81
5.6 Menganalisis Tahapan Pembuatan Pentol Bakso Di Industri Rumah Tangga (IRT) X.....	83
5.7 Menganalisis Tahapan Pendistribusian Pentol Bakso Di Industri Rumah Tangga (IRT) X.....	85
5.8 Kondisi Sarana Sanitasi Penjual Pentol Bakso di Industri Rumah Tangga (IRT) X.....	87
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	89
6.1 Kesimpulan	89
6.2 Saran.....	90
6.2.1. Bagi Industri.....	90
6.2.2. Bagi Peneliti Selanjutnya	91
DAFTAR PUSTAKA	92
Lampiran	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	291
Tabel 2.2 Definisi Istilah	26
Tabel 3.1 Informan Penelitian.....	29
Tabel 4.1 Karakteristik Informan Penelitian.....	35
Tabel 4.2 Kondisi Sarana Bangunan.....	37
Tabel 4.3 Sanitasi Cuci Tangan.....	41
Tabel 4.4 Sanitasi Kebersihan Dapur.....	45
Tabel 4.5 Sanitasi Perlengkapan Produksi.....	48
Tabel 4.6 Pemilihan Bahan Baku.....	52
Tabel 4.7 Pembuatan Pentol Bakso.....	56
Tabel 4.8 Pendistribusian Pentol Bakso.....	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Food Flow Diagram	15
Gambar 2.2 Kerangka Teori.....	24
Gambar 2.3 Kerangka Pikir Penelitian.....	25
Gambar 4.1 Tampilan Depan Bangunan IRT X.....	35
Gambar 4.2 Kondisi Sarana Bangunan... ..	38
Gambar 4.3 Sarana Cuci Tangan.....	42
Gambar 4.4 Sarana Kebersihan Dapur... ..	46
Gambar 4.5 Sarana Peralatan Produksi... ..	49
Gambar 4.6 Pemilihan Bahan Baku... ..	53
Gambar 4.7 Pembuatan Pentol Bakso... ..	58
Gambar 4.8 Pendistribusian Pentol Bakso... ..	62
Gambar 4.9 Penggunaan Sumpit & Garpu saat Penanganan Makanan.....	65
Gambar 4.10 Atribut Penjual Pentol Bakso... ..	66
Gambar 4.11 Sanitasi Peralatan Penjual... ..	67
Gambar 4.12 Wadah Penyimpanan... ..	68

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 *Informed Consent*
- Lampiran 2 Lembar Observasi
- Lampiran 3 Pedoman Wawancara Mendalam
- Lampiran 4 Lembar Kode Etik Penelitian
- Lampiran 5 Surat Izin Penelitian
- Lampiran 6 Transkrip dan Matriks Wawancara Mendalam
- Lampiran 7 Dokumentasi
- Lampiran 8 Hasil Tes Bebas Plagiat
- Lampiran 9 Sertifikat SULIET/TOEFL

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan penyakit bawaan makanan terus menjadi sumber morbiditas dan kematian yang signifikan, dan kondisi lingkungan serta penjamah makanan memainkan peran penting dalam memastikan keamanan dan kelayakan pangan di semua lini produksi, pemrosesan makanan, penyimpanan bahan mentah dan makanan jadi (Chukwu Ocha, 2009). Keracunan makanan di dunia dengan prevalensi tinggi masih terjadi di negara berkembang, sanitasi makanan diperlukan untuk keberhasilan pengelolaan keracunan makanan yang terjadi (Joob and Wiwanitkit, 2015). Berdasarkan Data Tahunan Informasi Obat dan Makanan pada 2019 mengatakan data keracunan makanan yang terjadi di Indonesia dari aplikasi SPIMKer-KLB KP terdapat 6.205 data keracunan. Terjadinya keracunan makanan disebabkan karena adanya pencemaran terhadap makanan tersebut. Umumnya terjadi karena kondisi sarana sanitasi pembuatan makanan tersebut tidak sesuai dengan aturan yang termuat di dalam Permenkes RI Nomor.1096 tahun 2011 tentang sanitasi jasaboga seperti kondisi bangunan belum memenuhi persyaratan, sanitasi/*hygiene* yang kurang, penanganan limbah dan sampah yang buruk, penyimpanan peralatan produksi yang tidak baik serta cara pengolahan makanan yang dirasa masih kurang (Riyanto and Abdillah, 2012).

Dalam undang-undang RI Nomor 36 Tahun 2009 yang membahas mengenai kesehatan telah diatur bahwa makanan serta minuman yang diproduksi oleh suatu badan usaha dan nantinya akan diedarkan ke masyarakat luas diwajibkan memenuhi standar atau kriteria aman untuk dikonsumsi masyarakat (konsumen). Adapun permasalahannya jika tubuh manusia terus-menerus dalam waktu panjang sering mengonsumsi makanan yang tidak aman untuk dikonsumsi, maka nantinya tubuh manusia akan rentan terkena gangguan permasalahan terhadap kesehatan (Lestari, 2020). Untuk itu penerapan *GMP (Good Manufacture Process)* yang benar dengan diperhatikannya aspek keamanan mutu makanan diantaranya menghindari terjadinya pencemaran terhadap makanan yang disebabkan oleh cemaran mikroba, kimia dan fisik lainnya kemudian mematikan atau mencegah

munculnya jasad renik patogen serta pengendalian selama proses produksi berlangsung (Prasad et al., 2020).

Di Provinsi Sumatera Selatan sendiri masih tinggi kejadian keracunan pangan, hal ini disebabkan masih banyaknya pengolahan makanan yang tidak memperhatikan sanitasi tempat pengolahan makanan tersebut dibuat. Data dari (Dinkes Sumsel, 2014) menunjukkan tren kenaikan dan penurunan Angka Kejadian Luar Biasa (KLB) dari keracunan makanan. Pada tahun 2010 terjadi 190 kejadian, tahun 2011 hanya berkurang 177 kejadian, tahun 2012 mencapai puncaknya 312 kejadian, dan tahun 2013 berkurang 233 kejadian. Menurut data resmi, frekuensi keracunan makanan meningkat menjadi 306 kasus pada tahun 2014.

Menurut (Heriana et al., 2015) biasanya, insiden keracunan makanan muncul ketika makanan diproduksi dalam jumlah besar. Salah satu contohnya adalah perusahaan manufaktur pentol bakso yang bergerak di bidang *food home sector*. Di tahun 2019 pernah terjadi kasus keracunan makanan olahan di Kelurahan Kayuara yang menyebabkan puluhan warga dilarikan ke rumah sakit (iNews Sumsel.id, 2019). Karena adanya beberapa makanan olahan yang tidak higienis tersebut, hal ini sangat beresiko bagi kesehatan. Anak muda mana yang lebih rentan terhadap masalah kesehatan akibat kurangnya pemahaman tentang kebersihan makanan yang mereka konsumsi? Seringkali, anak sekolah membeli jajanan dari pedagang kaki lima yang menjual produknya di dekat sekolah. Penjamah makanan akan bersentuhan langsung dengan makanan dan peralatan sehingga penyebaran mikroba patogen dapat terjadi sepanjang proses produksi makanan, mulai dari pengolahan hingga distribusi dan penyajian, sehingga penjamah makanan dan kondisi fasilitas sanitasi makanan berperan penting dalam kebersihan makanan yang disajikan (Kalisari and Setiyani, 2013).

Berdasarkan hasil observasi awal oleh peneliti di Kabupaten Musi Banyuasin terdapat satu industri pentol bakso dengan merk dagang Pentol Bakso X yang telah ada sejak tahun 2009 dan memiliki 4 (empat) cabang tersebar di Kelurahan Kayuara, belum sesuai standar kesehatan dari Permenkes No.1096. Selain mengkaji bagaimana cara mengolah pentol bakso hingga dapat dijual kepada masyarakat umum di fasilitas dengan bangunan yang tidak bersih, ventilasi yang

berdebu, dan tempat sampah yang tidak memadai, peneliti juga mengkaji bagaimana kebiasaan cuci tangan penjamah makanan di industri tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji kondisi sarana sanitasi yang digunakan dalam produksi pentol bakso di Industri Rumah Tangga (IRT) X di Kelurahan Kayuara. Berdasarkan uraian yang ada diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Kondisi Sarana Sanitasi dalam Proses Pembuatan Pentol Bakso pada Industri Rumah Tangga (IRT) X di Kelurahan Kayuara”.

1.2. Rumusan Masalah

Kondisi sarana sanitasi tempat pengolahan makanan menjadi hal penting yang harus diperhatikan. Jika sanitasi dasar yang ada di industri rumah tangga tidak sesuai dengan Permenkes No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang *hygiene* sanitasi jasa boga, dikhawatirkan hal ini dapat mempengaruhi kualitas makanan serta menjadi pemicu terjadinya pencemaran makanan (pencemaran secara fisik, kimia bahkan mikrobiologi) sebelum produk olahan makanan tersebut sampai ke konsumen/pembeli. Jika hal ini terjadi tentu dapat membahayakan kesehatan konsumen dan dapat menghilangkan kepercayaan konsumen terhadap produk olahan makanan yang ada di industri rumah tangga tersebut.

Rumusan masalah pada penelitian ini mengenai bagaimana kondisi sarana sanitasi dalam proses pembuatan pentol bakso pada Industri Rumah Tangga (IRT) X di Kelurahan Kayuara ?

1.3. Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Secara umum penelitian ini dilakukan untuk menganalisis kondisi sarana sanitasi dalam proses pembuatan pentol bakso pada Industri Rumah Tangga (IRT) X yang ada di Kelurahan Kayuara.

1.3.2 Tujuan Khusus

- A. Menganalisis kondisi sarana bangunan di area pembuatan pentol bakso X.
- B. Menganalisis fasilitas sanitasi cuci tangan di area pembuatan pentol bakso X.
- C. Menganalisis sarana sanitasi kebersihan dapur di area pembuatan pentol bakso X.

- D. Menganalisis kondisi sarana sanitasi peralatan produksi di area pembuatan pentol bakso X.
- E. Menganalisis tahapan pemilihan bahan baku pembuatan pentol bakso X
- F. Menganalisis tahapan pembuatan pentol bakso di Industri Rumah Tangga (IRT) X
- G. Menganalisis tahapan pendistribusian pentol bakso di Industri Rumah Tangga (IRT) X

1.4. Manfaat Penelitian

1.4.1. Bagi Peneliti

- A. Peneliti dapat mengaplikasikan ilmu maupun teori yang telah didapatkan selama perkuliahan di Fakultas Kesehatan Masyarakat, program studi Kesehatan Lingkungan, Universitas Sriwijaya.
- B. Menambah wawasan dan pengalaman peneliti di bidang kesehatan lingkungan khususnya sarana sanitasi IRT pembuatan pentol bakso.

1.4.2. Bagi Industri Rumah Tangga Pentol Bakso

Penelitian ini diharapkan dapat membantu pemilik usaha dan karyawan di Industri Rumah Tangga (IRT) produsen pentol bakso dalam memahami pentingnya penerapan fasilitas sanitasi industri rumah tangga yang baik sesuai dengan Permenkes No. 1096 Tahun 2011 tentang higiene dan sanitasi jasa boga dalam mencegah kontaminasi makanan.

1.4.3. Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat

- A. Dapat digunakan sebagai sumber untuk studi selanjutnya.
- B. Dapat menjadi sumber pengetahuan bagi civitas akademika Fakultas Kesehatan Masyarakat tentang keadaan sarana sanitasi IRT pentol bakso di Kelurahan Kayuara.
- C. Sebagai sarana evaluasi pemahaman mahasiswa selama studi di Fakultas Kesehatan Masyarakat.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

1.5.1 Lingkup Lokasi

Penelitian ini akan dilakukan di industri asal pemasok pentol X yang berlokasi di Jl Lingkar Randik, Kayuara, Kabupaten Musi Banyuasin, Kecamatan Sekayu, Sumatera Selatan.

1.5.2 Lingkup Materi

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif.

1.5.3 Lingkup Waktu

Penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan Januari sampai Februari 2022.

1.5.4 Lingkup Penelitian

Kajian ini dilakukan untuk menilai kondisi sarana sanitasi Industri Rumah Tangga (IRT) X di Kota/Sekayu dalam produksi pentol bakso. Penelitian ini merupakan salah satu bentuk penelitian kualitatif berdasarkan metode observasional untuk memperoleh gambaran dan menilai keadaan fasilitas pada *home industry*. Selain itu, wawancara mendalam dilakukan dengan menggunakan alat bantu dokumentasi berupa alat tulis, kertas, perekam suara, dan kamera *handphone*.

DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, R. 2021. *10 Rekomendasi Talenan Terbaik (Terbaru Tahun 2021)*. *Food and healthy blogger* [Online]. Available from: <https://my-best.id/11071> [Accessed 4 Mei 2022 2022].
- Arlita, A. U. F. 2020. *Penerapan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) Pada Proses Produksi Bakso Ikan Isi Ayam Di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo-Jawa Timur*.
- Arrazy, S., Susilawati, S. & Agustina, D. 2020. *Analisi Higiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Pedagang Makanan Di Pasar Tradisional Kota Medan*.
- Avita, Y. D. Y. N., Pujiati, R. S. & Khoiron 2015. *Analisis Kondisi Sanitasi Industri Rumah Tangga (IRT) Tape Singkong di Kabupaten Bondowoso*.
- Chukwuocha 2009. *The Knowledge, Attitude and Practices of Food Handlers in Food Sanitation in a Metropolis in South Eastern Nigeria*. *East African journal of public health*, 6.
- Dewi, S. C. T. & Ipmawati, P. A. 2021. *Description Of Knowledge And Attitude Of Chicken Number Traders On Rhodamin B Content In Tomato Sauce:(Case Study In Gubeng District, Surabaya In 2021)*. *Jurnal Hygiene Sanitasi*, 1, 70-74.
- DinkesSumsel 2014. *Profil Dinas Kesehatan Sumatera Selatan Tahun 2014*. In: Sumsel, D. K. (ed.).
- Fertrisinanda, F. & Wahyono, H. 2012. *Pengaruh Saluran Drainase Terhadap Pencemaran Lingkungan Permukiman Di Sekitar Kawasan Industri Genuk Kota Semarang (The Influences of Drainage to Residential Pollution Surrounding of Industrial Area Genuk-Semarang City)*. *Jurnal Teknik PWK*, 1.
- Floridiana, Z. 2018. *Analisis Higiene Penjamah Makanan Dan Sanitasi Lingkungan Pada Industri Rumah Tangga Tahu Jombang 2018*. *Higiene*.
- Gunawan, I. 2013. *Metode Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Bumi Aksara, 143.
- Hatta, M. & Marahena, A. 2018. *Gambaran Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Reastoran Madura Kota Masohi Kabupaten Maluku Tengah*. *Jurnal Mitrsehat*, 8.
- Heriana, C., Supriatna, U. & Awangga, M. 2015. *Kejadian Luar Biasa Keracunan Makanan Pada Acara Perayaan Ulang Tahun di Desa Karoya Kecamatan Cipicung Kabupaten Kuningan: Studi Kohort Retrospektif*. *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Husada: Health Sciences Journal*, 4, 45-51.
- Indonesia, S. N. 1995. *Bakso daging*. *Dewan Standardisasi Nasional*. Jakarta.
- Indrajaya, A. D. 2015. *Penerapan Cara Pengolahan Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga Tahun 2012 (Cpbp-Irt 2012) Pada Proses Produksi Bakso Sapi Di Toko Daging & Swalayan Sari Ecco*. Universitas Gadjah Mada.
- iNewsSumsel.id. 2019. *Diduga Keracunan Mi Kuning, Puluhan Warga Sekayu Dilarikan ke Rumah Sakit* [Online]. Available: <https://sumsel.inews.id/berita/diduga-keracunan-mi-kuning-puluhan-warga-sekayu-dilarikan-ke-rumah-sakit> [Accessed 8 2021].
- Irawan, D. W. P., KM, S., Kes, M., Indraswati, D. & Prihastini, L. 2021. *Kajian Aspek Fisik Serta Mikrobiologi Pada Daging Ayam Broiler Sehat Dan Daging Ayam Broiler Glonggongan, Insan Cendekia Mandiri*.

- Jannah, S. W., Bathista, Z. I., Hikmah, A. & Pratiwi, Y. S. 2021. *Sanitasi Tempat-Tempat Umum dan Makanan Gambaran Sanitasi Jasa Boga Di Wien's Catering Lembangan Ledokombo*. *Jurnal Sosial Sains*, 1, 930-942.
- Jingga, S. S. 2018. *Evaluasi Keamanan Pangan dengan Good Manufacturing Practices di UKM Emping Jagung Cahaya Malang*. Universitas Brawijaya.
- Joesyiana, K. 2017. Strategi Pengembangan Industri Rumah Tangga Di Kota Pekanbaru. *VALUTA*, 3, 159-172.
- Joko Pratyitno, D. 2013. *Perancangan Kampanye Sosial Bahaya Kuman Yang Ada Di Tangan*. Universitas Komputer Indonesia.
- Joob, B. & Wiwanitkit, V. 2015. Food Poisoning Outbreak in Thailand: A review on situations.
- Kalisari, I. T. D. & Setiyani, R. 2013. *Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan Universitas Jenderal Soedirman Fakultas Kedokteran Dan Ilmu-Ilmu Kesehatan Jurusan Kesehatan Masyarakat Purwokerto*.
- Kasmita, K. 2009. *Cara Memproduksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga*.
- Kepmenkes. 2003. *Kepmenkes Nomor 1098 Tahun 2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran* [Online]. SCRIBD. Available: <https://www.scribd.com/doc/189787926/Kepmenkes-Nomor-1098-Tahun-2003-Tentang-Persyaratan-Hygiene-Sanitasi-Rumah-Makan-Dan-Restoran> [2021].
- Kepmenkes. 2017. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 2017 Tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan Dan Persyaratan Kesehatan Air Untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua, Dan Pemandian Umum* [Online].
- Kuncoro Putri, K. A. 2012. *Studi Kualitatif Mengenai Gambaran Penerapan Food Safety Pada Usaha Jasaboga Informal Di Catering X, Y, Dan Z, Purworejo, Jawa Tengah, Tahun 2012= Qualitative Study Of Food Safety Implementation In Informal Catering Services At X, Y, And Z Catering, Purworejo, Central Java, 2012*.
- Kuncoroputri, K. A. 2012. *Studi Kualitatif Mengenai Gambaran Penerapan Food Safety Pada Usaha Jasaboga Informal Di Catering X, Y, Dan Z, Purworejo, Jawa Tengah, Tahun 2012= Qualitative Study Of Food Safety Implementation In Informal Catering Services At X, Y, And Z Catering, Purworejo, Central Java, 2012*.
- Lestari, T. R. P. 2020. *Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen*. *Aspirasi: Jurnal Masalah-masalah Sosial*, 11, 57-72.
- McSwane, D. & Linton, R. 2000. *Issues and Concerns in HACCP Development and Implementation for Retail Food Operations*. *Journal of Environmental health*, 62.
- Miles, M. B. & Huberman 1994. *Qualitative Data Analysis: An Expanded Sourcebook*, Sage.
- Moleong, L. 2017. *Metode Penelitian Kualitatif*.
- Mulyati, S. 2020. *Analisis Tingkat Pencemaran, Suhu Dan Kelembaban Di Industri Rumah Tangga (IRT) Kerupuk Baruna Di Kelurahan Kebun Tebang Kota Bengkulu*. *Journal of Nursing and Public Health* volume 8 No, 1.
- Nasution, S. 2003. *Metode Research (Penelitian Ilmiah)*, Jakarta, Bumi Aksara.

- Nugraha, A. 2020. *Pelatihan Pembuatan Hand Sanitizer Berstandar Who Bagi Kelompok Ibu Penerima Pkh Di Desa Jarisari Kecamatan Jenggawah* [Online]. Jember: STIA Pembangunan Jember
- Nurmiati, S. 2019. *Kondisi Sarana Sanitasi Industri Rumah Tangga Pangan Di Kecamatan Sumbawa*.
- Oktavia, U. A. 2011. *Studi Eksperimen Pembuatan Bakso Ikan Gabus Dengan Penambahan Tepung Tapioka Yang Berbeda*. Universitas Negeri Semarang.
- Permenkes RI 2011. *Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga*. BN.2011/NO.372, Peraturan.Go.ID.
- Peters, A., Borzykowski, T., Tartari, E., Kilpatrick, C., Mai, S. H. C., Allegranzi, B. & Pittet, D. 2019. "Clean Care For All-It's In Your Hands": The May 5th, 2019 World Health Organization Save Lives: Clean Your Hands Campaign. *Antimicrobial Resistance & Infection Control*, 8, 1-3.
- Prasadi, O., Triwuri, N. A., Prasetyanti, D. N., Sari, E. D. P. & Santoso, A. 2020. *Penerapan Standar Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Cpob) Di Cilacap*. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 1, 215-222.
- Prayoga, H. A. 2014. *Intensitas Pencahayaan Dan Kelainan Refraksi Mata Terhadap Kelelahan Mata*. *Kemas: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 9, 131-136.
- Putri Febriani, H. 2013. *Pemberian Motivasi Kepala Perpustakaan Dalam Meningkatkan Prestasi Kerja Pustakawan di UPT Perpustakaan IAIN Surakarta*. Ilmu Perpustakaan.
- Rahayuni, M. D. 2017. *Pengaruh Peningkatan Pengetahuan Terhadap Cara Produksi Pangan Yang Baik pada Industri Rumah Tangga Panganyang Telah Diberi Penyuluhan Pada Bulan Desember 2016 Di Kabupaten Wonosobo*. Universitas Alma Ata Yogyakarta.
- Rahmawati, N. A. N. 2021. *Identifikasi Penggunaan Natrium Benzoat Dan Rhodamin B Pada Saus Sambal Kemasan Plastik Di Pd. Pasar Surya Surabaya Wilayah Utara*. Upn" Veteran Jawa Timur.
- Rahmi, M. D. 2018. *Mutu Organoleptik, Daya Terima, serta Kadar Protein dan Kadar Kalsium Bakso Pentol Ikan Lele sebagai Makanan Jajanan Anak Sekolah*.
- Ristyandani, B. & Hidayati, D. 2012. *Kajian Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) Di Industri Rajungan Pt. Kelola Mina Laut Madura*. *Agointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 6, 55-64.
- Ristyanti, E. & Masithah, E. D. 2021. *Implementation of SSOP (Standard Sanitation Operating Procedure) in Freezing Process Cuttlefish (Sepia officinalis) in PT. Karya Mina Putra, Rembang, Central Java*. *Journal of Marine and Coastal Science*, 10, 1-17.
- Riyanto, A. & Abdillah, A. D. 2012. *Faktor yang Memengaruhi Kandungan E. Coli Makanan Jajanan SD di Wilayah Cimahi Selatan*. *Majalah Kedokteran Bandung*.
- Rohmatiyah, Z. 2016. *Pemeliharaan Peralatan Dapur Di Restoran Suis Butcher Setiabudhi Bandung*.
- Romanda, F., Priyambodo, P. & Risanti, E. D. 2017. *Hubungan Personal Hygiene Dengan Keberadaan Escherichia Coli Pada Makanan Di Tempat Pengolahan Makanan (Tpm) Buffer Area Bandara Adi Soemarmo Surakarta*. *Biomedika*, 8.

- Sari, I. Y. 2019. *Gambaran Personal Hygiene Dan Keberadaan Bakteri Pada Tangan Penjual Bakso Gerobak Di Kota Makassar*. Universitas Hasanuddin.
- Setyaningsih, A. I. 2021. *Gambaran Sanitasi Sarana Produksi Industri Rumah Tangga Pembuatan Tahu Di Dukuh Banjarsari Desa Leses Kecamatan Manisrenggo Klaten*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Sihite, R. 2000. *Sanitation and Hygiene*. Surabaya: Sic.
- Sitohang, T. 2019. *Faktor Yang Berhubungan Dengan Kualitas Sarana Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan Di Desa Tinggi Raja Kecamatan Tinggi Raja Wilayah Kerja Puskesmas Tinggi Raja Kabupaten Asahan Tahun 2019*. Institut Kesehatan Helvetia.
- Sulistiyani, N. D. 2019. *Konsep Cara Produksi Pangan Yang Baik (Cpbb) Pada Proses Pembuatan Roti Tawar Di Ukm "Rosita Bakery" Jl Tegal Asri Rt/Rw 04/07 Bejen, Karanganyar*.
- Suwendra, I. W. 2018. *Metodologi Penelitian Kualitatif Dalam Ilmu Sosial, Pendidikan, Kebudayaan Dan Keagamaan*, Nilacakra.
- Syafitri, P. D. 2018. *Higiene Sanitasi Tempat Penggilingan Bakso dan Pemeriksaan Salmonella Sp pada Adonan Bakso di Pasar Tradisional Kecamatan Tanjung Morawa Tahun 2018*.
- Syawalia, S. 2009. *Hygiene Sanitasi Di Dapur*. Universitas Airlangga.
- Syerra, D. 2016. *Tinjauan Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Tentang Hiegene Sanitasi Keamanan Pangan Serta Skor Keamanan Pangan (Skp) Di Rsu Bethesda Lempuyangwangi*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Wahyuningsih, S. & Sulistiyorini, D. 2022. *Penilaian Sarana Produksi Pangan Di Industri Rumah Tangga Dapur Eny Kota Depok Tahun 2021*. Ruwa Jurai: *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 16, 9-16.
- Yewang, A. R., Purnawan, S. & Nur, M. L. 2022. *Sanitasi dan Higiene Penjamah serta Kandungan Jamur Aspergillus Flavus pada Saus Tomat Dagangan Bakso di Kecamatan Oebobo, Kota Kupang*. *Media Kesehatan Masyarakat*, 4, 89-99.
- Yulianto, Y., Khotimah, N. N. & Yusuf, M. 2014. *Identifikasi Zat Pewarna Pada Makanan Jajanan, Frekuensi Jajan, Pengetahuan Gizi Dan Hubungannya Dengan Status Kesehatan Dan Status Gizi Murid Sekolah Dasar Di Wilayah Kelurahan Sukajaya Palembang Tahun*. *JPP (Jurnal Kesehatan Poltekkes Palembang)*, 1.
- Yunus, S. P. 2015. *Hubungan Personal Higiene Dan Fasilitas Sanitasi Dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan Di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Bitung*. *JIKMU*, 5.