



## Evaluasi Penerapan Prinsip-Prinsip Sanitasi Industri Dan Higiene Karyawan

Kevin Bagus Pamukti <sup>✉</sup>, Titis Juwitaningtyas

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan, Indonesia

DOI: <http://dx.doi.org/10.26623/jtphp.v16i1>

### Info Artikel

*Sejarah Artikel:*

Disubmit  
Direvisi  
Disetujui

*Keywords:*

Industri; Sanitasi; Higiene;  
*Check Sheet; Fishbone*

### Abstrak

Industri pangan merupakan industri yang mengolah hasil-hasil pertanian sampai menjadi produk yang siap dikonsumsi oleh masyarakat. Oleh karena itu, industri pangan lebih berkiprah pada bagian hilir dari proses pembuatan produk tersebut. Fungsi utama suatu industri pangan adalah untuk menyelamatkan, menyebarluaskan, dan meningkatkan nilai tambah produk-produk hasil pertanian secara efektif dan efisien. Sanitasi adalah suatu usaha yang mengawasi beberapa faktor lingkungan yang berpengaruh kepada manusia terutama terhadap hal-hal yang mempengaruhi efek, merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup atau upaya menjaga pemeliharaan makanan, tempat kerja atau bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga, atau binatang lainnya. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis sanitasi industri dan higiene karyawan berdasarkan acuan Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik. Metode analisis yang digunakan yaitu menggunakan *check sheet*, analisis statistik deskriptif dan diagram *fishbone*. Hasil Analisis didapatkan bahwa penerapan sanitasi industri dan higiene karyawan pada Sweet Sundae sudah baik, dengan presentase penerapan yaitu 85% sudah diterapkan dan 15% belum diterapkan.

### Abstract

*The food industry is an industry in a processes agricultural products into products and all of them are ready for consumption for a community. Therefore, the food industry is more involved in the downstream part of the process of making these products. The main function of a food industry is to save, disseminate, and increase the added value of agricultural products effectively and efficiently. Sanitation is an effort that monitors several environmental factors that affect to humans, especially to impact the effect, damage physical development, health and survival in a life or efforts to maintain of food, workplace or free for pollution is caused by bacteria, insects, or other animals. This study have a purpose to analyze industrial sanitation and employee hygiene based on the reference in a Regulation of the Minister of Industry of the Republic of Indonesia No. 75/M-IND/PER/7/2010 concerning of Good Processed Food Production Methods. The analytical method used is using a check sheet, descriptive statistical analysis and fishbone diagrams. The results of the analysis showed that the application of industrial sanitation and employee hygiene at Sweet Sundae was good, with a percentage of application is 85% had been implemented and 15% had not been implemented.*

<sup>✉</sup> Alamat Korespondensi: Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan, Indonesia  
E-mail: [titisari.juwitaningtyas@tp.uad.ac.id](mailto:titisari.juwitaningtyas@tp.uad.ac.id)

**PENDAHULUAN**

Menurut UU No. 5 tahun 1984 Industri adalah kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah, bahan baku, barang setengah jadi, dan / atau barang jadi menjadi barang dengan nilai yang lebih tinggi untuk penggunaannya, termasuk kegiatan rancang bangun dan perekayasaan industri (Pujoalwanto, 2014). Industri pangan merupakan industri yang mengolah hasil-hasil pertanian sampai menjadi produk yang siap dikonsumsi oleh masyarakat. Oleh karena itu, industri pangan lebih berkiprah pada bagian hilir dari proses pembuatan produk tersebut. Menurut Wirakartakusumah dan Syah (1990), fungsi utama suatu industri pangan adalah untuk menyelamatkan, menyebarluaskan, dan meningkatkan nilai tambah produk-produk hasil pertanian secara efektif dan efisien.

Sanitasi adalah suatu usaha yang mengawasi beberapa faktor lingkungan yang berpengaruh kepada manusia terutama terhadap hal-hal yang mempengaruhi efek, merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup atau upaya menjaga pemeliharaan makanan, tempat kerja atau bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga, atau binatang lainnya (Hermawan, 2016). Tujuan dari sanitasi yaitu menciptakan atau pemeliharaan kondisi yang mampu mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan dan usaha kongkret dalam mewujudkan kondisi higienis (Widyati, 2002).

Di Indonesia, aturan atau acuan yang digunakan untuk pelaksanaan sanitasi industri dan hygiene karyawan dituangkan dalam Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*). Sweet Sundae merupakan perusahaan berbasis pengolahan susu. Perusahaan ini masih dalam skala usaha kecil, menengah atau UKM, dalam praktik kerjanya masih terdapat beberapa aspek yang belum memenuhi persyaratan sanitasi industri dan hygiene karyawan berdasarkan acuan Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik. Maka dari itu pengamatan ini perlu dilakukan untuk perbaikan praktik sanitasi dan hygiene agar lebih baik.

**METODE**

Penelitian ini dilakukan selama 1 bulan bertempat di Sweet Sundae, Kabupaten Sleman Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi observasi lapangan, wawancara, studi pustaka, pengambilan data, analisis data dan kesimpulan. Metode analisis yang digunakan yaitu *check sheet*, analisis deskriptif dan diagram *fishbone*.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan (Rejeki, 2015).

Tabel 1. *Check sheet* penilaian sanitasi industri dan hygiene karyawan

No.	Variabel	Bobot	Komponen penilaian	Nilai max	Nilai hasil	skor	keterangan
1.	Lokasi	3	Tidak terdapat genangan air dan tidak menimbulkan debu	2	2	6	Lokasi bangunan sudah sesuai dan memenuhi syarat
			Lingkungan pabrik bersih dari tumpukan sampah.	2	2	6	
			Tidak terletak di lokasi yang mudah banjir.	2	2	6	
			Lokasi pabrik harus bebas dari semak-semak	2	2	6	

			dan daerah terserang hama.				
			Tempat produksi jauh dari tempat pembuangan sampah atau tempat yang menjadi sumber cemaran.	2	2	6	
2.	Bangunan	3	Tersedia ruangan yang cukup luas untuk pekerja	3	3	9	Bangunan ruang produksi sudah sesuai akan tetapi sering kali bahan tumpah ke lantai
			Tempat produksi sesuai dengan urutan proses produksi.	3	3	9	
			Tempat produksi mudah dibersihkan.	2	2	6	
			Ruangan bersih dari bahan yang tidak berguna	2	1	3	
3.	Lantai	2	Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara dan mudah dibersihkan	2	2	4	Lantai ruang produksi sudah sesuai dan memenuhi syarat
4.	Dinding	2	Dinding dan langit-langit dibuat dengan baik dan tidak berdebu dan sarang hewan	5	5	10	Dinding ruang produksi sudah sesuai dan memenuhi syarat
			Dindingan yang terkena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 meter dari lantai	5	5	10	
5.	Atap dan langit-langit	2	Terbuat dari bahan yang tahan lama, tahan air dan tidak bocor.	3	3	6	Bagian atap dan langit-langit ruang produksi sudah sesuai dan memenuhi sayarat
			Langit-langit terbuat dari bahan yang tidak mudah terkikis, mudah dibersihkan dan tidak mudah retak.	2	2	4	
			Langiit-langit tidak berlubang dan tidak retak.	3	3	6	
			Permukaan langit-langit rata.	2	2	4	
6.	Pintu	2	Pintu kuat dan tidak mudah pecah.	3	3	6	Pintu di ruang produksi terbuat

			Permukaan pintu rata dan mudah dibersihkan.	2	2	4	dari kayu yang kuat dan permukaannya rata dan sudah memenuhi syarat.
			Pintu tertutup dengan baik.	2	2	4	
			Pintu ruangan membuka keluar.	3	3	6	
7.	Jendela	2	Tahan lama dan tidak mudah rusak.	3	3	6	Jendela pada ruang produksi sudah memenuhi syarat.
			Permukaan jendela rata dan mudah dibersihkan.	3	3	6	
			Jumlah dan ukuran jendela sesuai dengan besar bangunan.	2	4	4	
			Tinggi jendela minimal 1 meter dari lantai	2	4	4	
8.	ventilasi	2	Ventilasi alami dapat ditembus oleh sinar matahari langsung	3	3	6	Ventilasi pada ruang produksi sudah baik akan tetapi tidak adanya pendingin ruangan
			Terdapat ventilasi buatan (AC, <i>Fan</i> , <i>Exhauster</i> )	2	2	4	
			Tidak mencemari pangan olahan.	3	3	6	
			Semua pendingin diruangan berkerja dengan baik	2	0	0	
9.	Penyediaan Air	10	Air bersumber dari sumur atau air PAM dan dilengkapi dengan pipa dan tempat penampungan untuk mengalirkan air.	2	2	20	Air yang digunakan sudah sesuai dan memenuhi syarat
			Sumber air bersih untuk proses produksi harus memenuhi syarat kesehatan	2	2	20	
			Air yang digunakan untuk produksi harus memenuhi syarat kualitas air bersih.	2	2	20	
			Air bersih yang digunakan untuk produksi dan air untuk konsumsi harus terpisah.	2	2	20	

			Tersedia air bersih untuk kebutuhan karyawan.	2	2	20	
10.	Pembuangan air dan limbah	10	Pembuangan air limbah dari ruang produksi, kamar mandi dan saluran air hujan lancar, baik dan tidak terganang	10	10	100	Pembuangan limbah sudah sesuai dan memenuhi syarat
11.	Fasilitas cuci tangan dan toilet	6	Jumlah fasilitas cukup	3	3	18	Fasilitas cuci tangan dan toilet sudah sesuai
			Tersedia tempat cuci tangan, sabun dan pengelap tangan	3	3	18	
9.	Penyediaan Air	10	Air bersumber dari sumur atau air PAM dan dilengkapi dengan pipa dan tempat penampungan untuk mengalirkan air.	2	2	20	Air yang digunakan sudah sesuai dan memenuhi syarat
			Sumber air bersih untuk proses produksi harus memenuhi syarat kesehatan	2	2	20	
			Air yang digunakan untuk produksi harus memenuhi syarat kualitas air bersih.	2	2	20	
			Air bersih yang digunakan untuk produksi dan air untuk konsumsi harus terpisah.	2	2	20	
			Tersedia air bersih untuk kebutuhan karyawan.	2	2	20	
10.	Pembuangan air dan limbah	10	Pembuangan air limbah dari ruang produksi, kamar mandi dan saluran air hujan lancar, baik dan tidak terganang	10	10	100	Pembuangan limbah sudah sesuai dan memenuhi syarat
11.	Fasilitas cuci tangan dan toilet	6	Jumlah fasilitas cukup	3	3	18	Fasilitas cuci tangan dan toilet sudah sesuai
			Tersedia tempat cuci tangan, sabun dan pengelap tangan	3	3	18	
12.	Pembuangan sampah	6	Jumlah tempat pembuangan sampah yang cukup.	1	1	6	Tempat sampah organik dan an organik tidak

			Terdapat tempat sampah organik, anorganik dan pecah belah.	2	0	12	dipisan dan terdapat beberapa tempat sampah tidak dilapisi plastik
			Tersedia tempat sampah yang tertutup.	1	1	6	
			Tong tampah yang digunakan dilapisi plastik.	2	1	6	
13.	Sanitasi mesin dan peralatan	3	Sesuai dengan jenis produksi	2	2	9	Mesin dan peralatan sudah sesuai standar poses produksi susu
			Permukaan yang kontak langsung dengan bahan pangan olahan halus, tidak bercelah, tidak mengelupas, tidak menyerap air dan tidak berkarat.	3	3	9	
			Mudah dilakukan pembersihan, didesinfeksi dan pemeliharaan untuk mencegah pencemaran terhadap bahan pangan olahan.	3	3	9	
			Terbuat dari bahan yang tahan lama, mudah dipindahkan atau dibongkar pasang.	2	2	6	
12.	Pembuangan sampah	6	Jumlah tempat pembuangan sampah yang cukup.	1	1	6	Tempat sampah organik dan anorganik tidak dipisan dan terdapat beberapa tempat sampah tidak dilapisi plastik
			Terdapat tempat sampah organik, anorganik dan pecah belah.	2	0	12	
			Tersedia tempat sampah yang tertutup.	1	1	6	
			Tong tampah yang digunakan dilapisi plastik.	2	1	6	
13.	Sanitasi mesin dan peralatan	3	Sesuai dengan jenis produksi	2	2	9	Mesin dan peralatan sudah sesuai standar poses produksi susu
			Permukaan yang kontak langsung dengan bahan pangan olahan halus, tidak bercelah, tidak	3	3	9	

			mengelupas, tidak menyerap air dan tidak berkarat.				
			Mudah dilakukan pembersihan, didesinfeksi dan pemeliharaan untuk mencegah pencemaran terhadap bahan pangan olahan.	3	3	9	
			Terbuat dari bahan yang tahan lama, mudah dipindahkan atau dibongkar pasang.	2	2	6	

No.	Variabel	Bobot	Komponen penilaian	Nilai max	Nilai hasil	skor	Keterangan
1.	Higiene karyawan	10	Semua karyawan yang bekerja terbebas dari penyakit menular seperti penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas atau disebut juga ISPA	2	2	20	Penerapan higiene karyawan sudah baik akan tetapi penerapannya belum maksimal
			Selalu mencuci tangan dan hygiene	1	0	0	
			Tidak menggunakan perhiasan (Cincin, gelang dan jam)	1	0	0	
			Kuku tidak panjang	1	1	10	
			Memakai baju kerja yang sesuai standar	1	1	10	
			Memakai APD dengan benar	1	0	0	
			Tidak menyentuh produk secara langsung	1	0	0	
			Terbebas dari aksesoris kecantikan yang dapat jatuh ke produk	1	1	10	
			Tidak makan dan minum di ruang produksi	1	1	10	
Skor maksimum : 589 (bobot x nilai max)							
Nilai skor : 504							

Sumber CPPOB : Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010

## Evaluasi sanitasi industri

### a. Lokasi bangunan

Menurut Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 lokasi bangunan halaman bersih, rapi, dan tidak becek. Lingkungan pabrik bersih dari tumpukan sampah. Tidak terletak di lokasi yang mudah banjir. Lokasi pabrik harus bebas dari semak-semak dan daerah terserang hama. Tempat produksi jauh dari tempat pembuangan sampah atau tempat yang menjadi sumber cemaran. Lokasi Sweet Sundae berada di lingkungan yang jauh dari tempat pembuangan akhir, tidak mudah banjir, bebas dari semak-semak daerah terserang hama. Untuk lingkungan pabrik bersih dari sampah karena pembuangan sampah dilakukan setiap harinya.

### b. Bangunan

Menurut Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 ruang produksi harus tersedia ruang yang cukup luas untuk pekerja. Ruangan harus bersih dari bahan yang tidak berguna. Ruangan pengolahan harus terpisah dalam setiap prosesnya / diberi pembatas antara ruang satu dan yang lainnya berdempetan sesuai alur proses.

Ruang produksi di Sweet Sundae memiliki bangunan cukup luas yang terdiri dari ruang laboratorium, ruang penyimpanan bahan baku, ruang penyimpanan produk dan ruang produksi. Akan tetapi sering kali terdapat tumpahan susu pada lantai yang menyebabkan lantai licin yang berpotensi membahayakan karyawan.

### c. Lantai

Menurut Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara dan mudah dibersihkan. Pada Sweet Sundae bagian lantai ruang produksi dibuat rata dan dilapisi dengan keramik sehingga lantai kedap air. Pada bagian pertemuan antara lantai dan dinding dibuat melengkung untuk memudahkan pembersihan. Untuk pembersihan sendiri dilakukan setelah selesai produksi.

### d. Dinding

Menurut Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 dinding dibuat dengan baik dan tidak berdebu dan sarang hewan. Dindingan yang terkena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 meter dari lantai. Dinding yang terdapat dibagian ruang produksi Sweet Sundae dalam keadaan baik dan kokoh. Pada bagian dinding dibuat dari beton yang dipasang keramik pada sisi bagian luar dinding, hal ini memudahkan untuk membersihkan kotoran yang menempel pada dinding.

### e. Atap dan langit-langit

Menurut Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 terbuat dari bahan yang tahan lama, tahan air dan tidak bocor. Langit-langit terbuat dari bahan yang tidak mudah terkikis, mudah dibersihkan dan tidak mudah retak. Langit-langit tidak berlubang dan tidak retak. Permukaan langit-langit rata. Pada Sweet Sundae bagian langit-langit pada ruang produksi terbuat dari galvanis yang bersifat kedap air dan ditambah dengan eternit pada bagian atap yang bertujuan untuk mencegah kotoran masuk ke ruang produksi.

### f. Pintu

Menurut Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 Pintu kuat dan tidak mudah pecah. Permukaan pintu rata dan mudah dibersihkan. Pintu tertutup dengan baik. Pintu ruangan membuka keluar. Pada Sweet Sundae penggunaan pintu pada ruang produksi menggunakan pintu geser dengan adanya gordien plastik pada bagian dalam pintu yang dapat mencegah udara masuk dan meminimalkan kontaminasi dari luar. Akan tetapi pintu tidak dibuat dapat menutup dengan sendiri.



g. Jendela

Menurut Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 permukaan jendela rata dan mudah dibersihkan. Tahan lama dan tidak mudah rusak. Jumlah dan ukuran jendela sesuai dengan besar bangunan. Tinggi jendela minimal 1 meter dari lantai. Pada Sweet Sundaie jendela pada ruang produksi sudah cukup baik. Jendela dibuat tetap hal ini dapat mencegah masuknya serangga dan lalat masuk ruang produksi.

h. Ventilasi

Menurut Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 ventilasi alami dapat ditembus oleh sinar matahari langsung. Terdapat ventilasi buatan (*AC, Fan, Exhauster*). Tidak mencemari pangan olahan. Semua pendingin diruangan berkerja dengan baik. Bagian atap bangunan di Sweet Sundaie sudah dipasangi *blower fan, blower fan* digunakan sebagai sirkulasi udara sebagai keluar masuknya udara. Ventilasi dibuat di setiap sisi ruangan dan pada ventilasi telah ditutup dengan penutup kasa agar mencegah masuknya serangga. Akan tetapi suasana di ruang produksi cukup panas meskipun ventilasi dipasang pada setiap sisi ruangan, hal ini karena mesin produksi menimbulkan panas dan tidak adanya pendingin ruangan yang menyebabkan suhu ruangan menjadi panas.

i. Penyediaan air

Menurut Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 Air bersumber dari sumur atau air PAM dan dilengkapi dengan pipa dan tempat penampungan untuk mengalirkan air. Sumber air bersih untuk proses produksi harus memenuhi syarat kesehatan. Air yang digunakan untuk produksi harus memenuhi syarat kualitas air bersih. Air bersih yang digunakan untuk produksi dan air untuk konsumsi harus terpisah. Tersedia air bersih untuk kebutuhan karyawan. Sistem penyediaan air di Sweet Sundaie menggunakan air sumur yang ditampung pada bak penampungan air. Air dari bak penampungan air disalurkan ke toilet, *wastafel*, dan tempat cuci peralatan produksi. Sedangkan untuk produksi menggunakan air galon yang sudah memenuhi standar baku yang ditetapkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 492/Menkes/IV/2010.

j. Pembuangan air dan limbah

Menurut Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 pembuangan air limbah produksi, kamar mandi dan saluran air hujan harus lancar, baik dan tidak tergenang. Pada Sweet Sundaie limbah cair berupa air bekas pencucian, air bekas pembersihan ruang produksi dan pembuangan sisa susu. Pembuangan limbah cair menggunakan sistem peresapan alami yang dialirkan ke saluran pembuangan melalui selokan.

k. Fasilitas cuci tangan dan toilet

Menurut Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 yang sudah ditetapkan jumlah fasilitas cuci tangan dan toilet harus cukup. Dan terdapat sabun dan pengelap tangan pada tempat cuci tangan. Pada Sweet Sundaie terdapat fasilitas cuci tangan dan toilet yang cukup memadai dan tersedia sabun dan pengelap tangan pada tempat cuci tangan.

l. Pembuangan sampah

Menurut Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 jumlah tempat pembuangan sampah harus cukup, terdapat tempat sampah organik, anorganik dan pecah belah. Tersedia tempat sampah yang tertutup. Tong sampah yang digunakan dilapisi plastik agar jika penuh bisa langsung di buang.

Tempat pembuangan sampah di Sweet Sundaie hampir terdapat di setiap sudut, akan tetapi jenis pembuangan sampah seperti organik, non organik, dan pecah belah tidak dipisahkan. Seharusnya disetiap pembuangan sampah tersedia 3 jenis pembuangan sampah organik, non

organik, dan pecah belah dan ada beberapa tempat sampah yang tidak dilapisi plastik di bagian dalam tempat sampah.

m. Mesin dan peralatan

Menurut Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 mesin dan peralatan harus sesuai dengan jenis produksi. Permukaan yang kontak langsung dengan bahan pangan olahan halus, tidak bercelah, tidak mengelupas, tidak menyerap air dan tidak berkarat. Mudah dilakukan pembersihan, didesinfeksi dan pemeliharaan untuk mencegah pencemaran terhadap bahan pangan olahan. Terbuat dari bahan yang tahan lama, mudah dipindahkan atau dibongkar pasang. Hampir semua mesin pada Sweet Sundae menggunakan bahan *stainless steel* sehingga mudah untuk dibersihkan dan tahan lama. Untuk peralatan yang digunakan pada Sweet Sundae sudah sesuai dengan acuan yaitu memiliki permukaan yang halus, kedap air dan mudah dibersihkan.

### Evaluasi higiene karyawan

Personal higiene merupakan segala sesuatu yang meliputi kesehatan diri. Higiene merupakan ilmu yang mengajarkan cara-cara untuk mempertahankan kesehatan jasmani, rohani, dan sosial untuk mencapai tingkat kesejahteraan yang lebih tinggi (Prastowo, 2014). Personal higiene adalah suatu kegiatan atau aktivitas seseorang yang dilakukan secara terus menerus untuk memelihara kebersihan dan kesehatan diri (Wulandari et al., 2015).

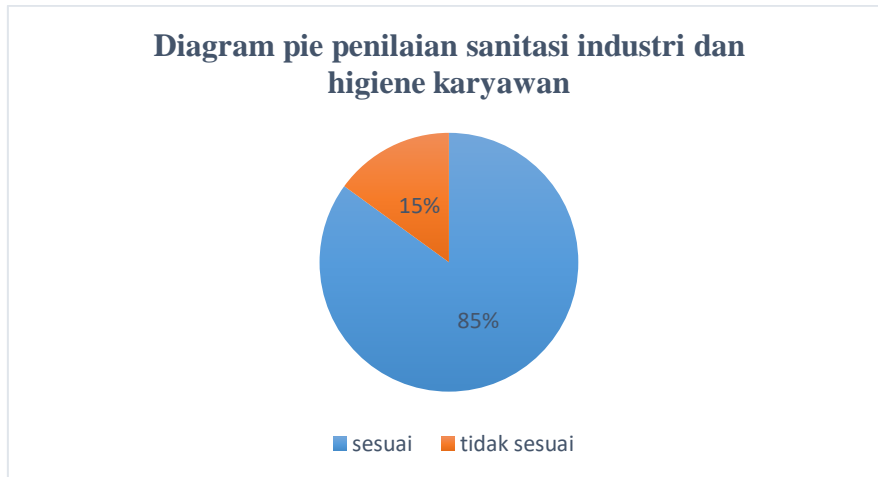
Selain sanitasi industri, pengamatan juga dilakukan pada aspek higiene karyawan. Menurut Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 aspek higiene karyawan yang harus dilaksanakan yaitu semua karyawan yang bekerja terbebas dari penyakit menular seperti penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan Infeksi Saluran Pernafasan Atas atau disebut juga ISPA. Selalu mencuci tangan dan hygiene, tidak menggunakan perhiasan (Cincin, gelang dan jam), kuku tidak boleh panjang, memakai baju kerja yang sesuai standar, memakai alat perlindungan diri APD dengan benar, tidak menyentuh produk secara langsung, terbebas dari aksesoris kecantikan yang dapat jatuh ke produk, dan tidak makan dan minum di ruang produksi

Penerapan higiene karyawan di Sweet Sundae sudah baik, tetapi penerapannya masih belum maksimal seperti karyawan sering kali tidak memakai APD dengan baik. Selama kerja praktik seringkali ditemukan karyawan yang melanggar seperti tidak menggunakan sarung tangan, menggunakan masker tidak sesuai SNI 8914:2020 yang menyatakan penggunaan masker kain minimal terdiri dari dua lapis kain. Kebersihaan karyawan sangat penting khususnya pada bagian produksi ini rentan terkontaminasi oleh mikroorganisme pada anggota tubuh karyawan melalui mulut tangan kulit maupun pakaian yang digunakan. Untuk menghindari kontaminasi biasanya karyawan tidak diperbolehkan terlalu banyak berbicara saat bekerja. Selain hal di atas masih ditemukan karyawan yang menggunakan gelang saat bekerja. Untuk hal lainnya kedisiplinan karyawan sudah baik seperti tidak makan dalam ruang produksi, kuku tidak panjang, tidak memakai aksesoris kecantikan, dan terhindar dari penyakit kulit.

### Analisis Statistik

Analisis statistik dilakukan dengan cara membuat persentase *scoring* dari *check sheet* penilaian sanitasi industri dan higiene karyawan menggunakan rumus:

$$\% = \frac{\text{nilai skor}}{\text{maksimum skor}} \times 100\%$$

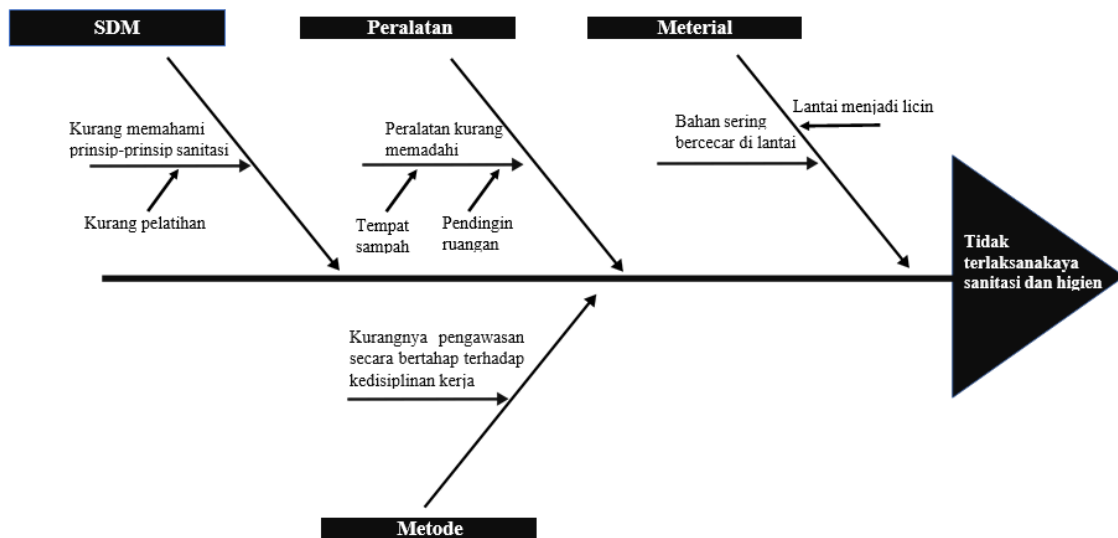


Gambar 1. Diagram pie penilaian sanitasi industri dan higiene karyawan pada Sweet Sundae

Berdasarkan diagram pie memperlihatkan sanitasi industri dan higiene karyawan pada Sweet Sundae 85% sudah diterapkan dan 15% belum diterapkan.

**Analisis diagram fishbone**

Analisis selanjutnya yaitu dengan menggunakan tulang ikan dipakai untuk mengkategorikan berbagai sebab potensial dari satu masalah atau pokok persoalan dengan cara yang mudah dimengerti dan rapi. Alat ini juga membantu kita dalam menganalisis apa yang sesungguhnya terjadi dalam proses, yaitu dengan cara memecah proses menjadi sejumlah kategori yang berkaitan dengan proses, mencakup manusia, material, mesin, prosedur, kebijakan dan sebagainya (Imamoto et al., 2008). Hasil analisis penyebab masalah menggunakan alat *fishbone diagram* ditunjukkan pada Gambar 2



Gambar 2. Diagram fishbone

Berdasarkan Gambar 2 dapat diketahui beberapa faktor tidak terlaksananya sanitasi industri dan higiene karyawan di Sweet Sundae, yaitu dilihat dari segi SDM, peralatan, material, metode. Faktor SDM (Sumber Daya Manusia) Kurang memahami prinsip-prinsip sanitasi, pemahaman akan prinsip-prinsip sanitasi yang dimiliki karyawan sangat kurang. Sehingga terjadinya penyimpangan terhadap prinsip sanitasi. Hal ini disebabkan karena tidak adanya pelatihan terhadap prinsip-prinsip sanitasi dan higiene karyawan. Faktor peralatan disebabkan karena peralatan kurang memadai, ketersediaan alat

sangat penting demi menciptakan prinsip-prinsip sanitasi yang baik. Ketersediaan alat dapat meningkatkan kuantitas dan kualitas kerja. Kurangnya peralatan dapat mengganggu pengoptimalan kerja karyawan. Faktor material disebabkan karena bahan sering bercecar di lantai, karena bahan baku berbentuk cair sering kali bahan tumpah ke lantai ketika proses penimbangan atau pemanenan susu pasteurisasi. Hal ini menyebabkan lanyai menjadi licin yang dapat membahayakan karyawan. Faktor metode disebabkan karena kurangnya pengawasan secara bertahap terhadap kedisiplinan kerja, pengawasan secara bertahap terhadap kinerja karyawan sangatlah penting. karena kedisiplinan karyawan menjadi salah satu faktor terciptanya prinsip-prinsip sanitasi yang baik.

## **SIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian dan hasil analisis dapat disimpulkan bahwa penerapan sanitasi industri dan higiene karyawan pada Sweet Sundae sudah baik, dengan presentase penerapan yaitu 85% sudah diterapkan dan 15% belum diterapkan. Faktor penyebab tidak terlaksananya sanitasi industri dan higiene karyawan yaitu Kurangnya fasilitas sebagai sarana penerapan sanitasi, Kurangnya edukasi pada karyawan tentang sanitasi dan higiene, Kurang atau tidak adanya pengawasan oleh pihak *quality control* sehingga karyawan kurang disiplin dalam bekerja dan mematuhi peraturan.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Hermawan, T. 2016. Hygiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan Keluarga Anggota Lembaga Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (LPKK). Keluarga, 2(1).
- Imamoto, T. et al. 2008. Perivesical abscess caused by migration of a fishbone from the intestinal tract. International Journal of Urology Volume 9 (405-409).
- Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 492/ MENKES/ PER/ IV/ 2010 tentang persyaratan kualitas air minum.
- Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010. Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices).
- Prastowo, Ichwan. (2014). Hotel Hygiene dan sanitation. Yogyakarta: Deepublish.
- Pujoalwanto, Basuki. 2014. Perekonomian Indonesia Tinjauan Historis, Teoritis, dan Empiris. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Rejeki, S. (2015). Sanitasi, Higiene dan Keselamatan Kerja (K3). Bandung: Rekayasa Sains.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 1984 Tentang Perindustrian.
- Widyati, R. 2002. Higiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan. Jakarta : PT Gramedia Widiarsana Indonesia.
- Wirakartakusumah, M. & Syah. 1990. Perkembangan Industri Pangan di Indonesia. Pangan. Vol II (5). IPB. Bogor.
- Wulandari, R, dkk. (2015). Pembahasan Perilaku Personal Higiene Oleh Ibu Kepada Balita (Usia 3-5 Tahun) Dikelurahan Derwati. Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner. Vol. 4, No.1, April 2015.