

## **PENERAPAN SANITASI DI RUMAH POTONG HEWAN GIWANGAN KOTA YOGYAKARTA**

Oleh :

**NANDA PUTRA WINANTU**  
**13/351562/SV/04417**

### **INTISARI**

Rumah Potong Hewan merupakan tempat pemotongan hewan selain unggas untuk dikonsumsi oleh manusia. Daging merupakan pangan asal hewan sebagai sumber protein hewani untuk nutrisi manusia. Permintaan daging yang tinggi tidak selalu diikuti dengan peningkatan fasilitas dan kondisi Rumah Potong Hewan (RPH). Tujuan Praktek Kerja Lapangan di Rumah Potong Hewan Giwangan dilakukan untuk mengetahui penerapan sanitasi di RPH Giwangan Kota Yogyakarta. Materi yang digunakan untuk penyusunan tulisan ini adalah bangunan, peralatan, dan pekerja di Rumah Potong Hewan Giwangan. Metode yang digunakan untuk pengambilan data adalah observasi serta wawancara dengan para pekerja dan karyawan yang berada di Rumah Potong Hewan Giwangan serta melakukan praktek secara langsung. Hasil dan kesimpulan Praktek Kerja Lapangan di Rumah Potong Hewan Giwangan menunjukkan bahwa bangunan dan sarana prasarana belum mencukupi. Kebiasaan mencuci tangan para pekerja yang berhubungan langsung dengan daging masih belum dilakukan secara benar. Peralatan yang digunakan untuk pelindung diri seperti tutup kepala, apron, sepatu boot, dan sarung tangan masih belum tersedia dengan baik. Penanganan limbah padat, cair, dan pemotongan dapat ditangani secara baik. Pembersihan lantai dan dinding sudah ditangani secara baik namun masih belum tersedia tempat sampah dan sabun serta wastafel yang dioperasikan menggunakan kaki. Saran agar dapat menjamin daging dengan ASUH (Aman, Sehat, Utuh, Halal) dapat diberikan pelatihan dan penyuluhan kepada para tukang sembelih, jagal dan pekerja yang berhubungan langsung dengan daging tersebut. Kepala RPH harus bersikap tegas guna mengawasi para karyawan yang masih menyimpang dalam menerapkan Standar Operasional Sanitasi di RPH Giwangan. Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian (DISPERINDAGKOPTAN) dalam hal ini harus mengevaluasi dari segi aspek bangunan, fasilitas, sarana dan prasarana serta higiene dan sanitasi pekerja yang terdapat di RPH Giwangan. Kepala RPH juga perlu membuat *Standard Operational Procedure* (SOP) agar proses kerja berkualitas dan efektif.

**Kata kunci :** *Rumah Pemotongan Hewan, Standar Operasional Sanitasi*

## **IMPLEMENTATION OF GIWANGAN ABBATOIRS IN YOGYAKARTA**

**By:**

**NANDA PUTRA WINANTU**  
**13/351562/SV/04417**

### **ABSTRACT**

Abattoirs are slaughterhouses for human consumption except poultry. Meat is animal-based food, used as source of animal protein for human nutrition. High demand for meat is not always followed by an advancement in facilities and conditions of Abattoirs (RPH). The purpose of doing Job Training at Giwangan Abattoirs is to determine the implementation of sanitation at Giwangan Abattoirs located in Yogyakarta. The material used for this paper is the building, the equipment, and the workers at Giwangan Abattoirs. The method used for data collection are observation and interviews with workers and employees who work directly at Giwangan Abattoirs. The results and conclusions to Job Training in Abattoirs Giwangan show that buildings and infrastructure are inadequate. The workers' habit of handwashing which directly associated with the meat has not been done correctly. The equipments used for safeguard such as headgear, apron, boots and gloves are still not used well. Solids, liquids, and pieces handling is handled well. Floors and dunding cleaning is handled well, but bins and soap is not provided. The advice in order to keep the quality and endurance of the meat is with ASUH (Aman, Sehat, Utuh, Halal) which can be given in training and counseling to the workers, butchers and employees who work directly with the meat. The chief of abattoirs should be firm to supervise if there are faults within the employees in applying Sanitation Operating Standard at Giwangan Abattoirs. Department of Industry, Trade and Agricultural Cooperatives (DISPERINDAGKOPTAN) in this case must evaluate many aspects at Giwangan Abattoirs such as the building, the facilities, the infrastructure, and the sanitation and the workers' hygiene. The chief of abattoirs also need to create a Standard Operating Procedure (SOP) to improve the quality and make the work effective.

**Keywords:** *Abattoirs, Standard Operational Sanitation*