

**FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN  
HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN IKAN ASIN  
MASYARAKAT DESA UJONG PULOE RAYEUK  
KECAMATAN BAKONGAN TIMUR  
KABUPATEN ACEH SELATAN**

**SKRIPSI**

**NUR JULITA  
1805902010002**



**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS TEUKU UMAR  
MEULABOH ACEH BARAT  
TAHUN 2022**

**FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN  
HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN IKAN ASIN  
MASYARAKAT DESA UJONG PULOE RAYEUK  
KECAMATAN BAKONGAN TIMUR  
KABUPATEN ACEH SELATAN**

**SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi tugas-tugas dan  
Memenuhi syarat-syarat guna memperoleh  
Gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat

**NUR JULITA  
1805902010002**



**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS TEUKU UMAR  
MEULABOH ACEH BARAT  
TAHUN 2022**



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN  
RISET DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS TEUKU UMAR  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

Laman : [www.utu.ac.id](http://www.utu.ac.id) email: [fk.m@utu.ac.id](mailto:fk.m@utu.ac.id) Kode Pos 23615

Meulaboh, 14 Desember 2022

Program Studi : Kesehatan Masyarakat  
Jenjang : SI (Strata Satu)

### LEMBARAN PENGESAHAN SKRIPSI

Dengan ini kami menyatakan bahwa kami telah mengesahkan skripsi Saudari :

Nama : Nur Julita  
NIM : 1805902010002

Dengan judul : FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN  
HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN IKAN ASIN  
MASYARAKAT DI DESA UJONG PULOE RAYEUK  
KECAMATAN BAKONGAN TIMUR KABUPATEN ACEH  
SELATAN

Yang diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat – syarat untuk memperoleh gelar Sarjana  
Kesehatan Masyarakat Pada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar.

Mengesahkan :

Dosen Pembimbing

Susy Sriwahyuni S. SKM., M.Si  
NIDN.197811242021212004

Mengetahui :

Plt. Dekan  
Fakultas Kesehatan Masyarakat

Dr. Ir. Alizar, DAA  
NIP. 196004091985031004

Ketua Program Studi  
Kesehatan Masyarakat

Zakiyuddin, SKM., M.Kes  
NIP. 198806182019031007

## PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama Mahasiswa : Nur Julita

NIM : 1805902010002

Dengan ini saya menyatakan bahwa sesungguhnya di dalam Skripsi hasil karya sendiri dan tidak terdapat bagian atau kesatuan yang utuh dari Skripsi, tesis, disertasi, buku atau bentuk lainnya yang saya kutip dari orang lain tanpa saya sebutkan sumbernya yang dapat di pandang sebagai penjiplakan. Sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat produksi karya atau pendapat yang pernah di tuliskan atau di terbitkan oleh orang lain yang di jadikan seolah olah karya asli saya sendiri. Apabila ternyata dalam skripsi saya terdapat bagian-bagian unsur penjiplakan, saya menyatakan kesediaan untuk di batalkan sebagian atau hak gelar kesarjanaan saya.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya untuk dapat di gunakan seperlunya.

Meulaboh, 22 Juni 2022

Saya yang membuat Pernyataan,

Nur Julita  
1805902010002



## PERSEMBAHAN

Bismillairrohmanirrohiim

Alhamdulillah Puji syukur ku panjatkan kehadiran Allah SWT  
atas segala karunia-Nya

Sehingga aku di berikan nikmat kesehatan, semangat dan  
diberikan Kemudahan untuk menyelesaikan skripsi ini.  
Shalawat Beserta salam tak lupa ku hadiahkan pula kepada  
baginda Rasulullah Saw, Manusia terbaik yang selalu menjadi  
sumber inspirasi ku untuk Selalu menjadi lebih baik disegala  
aspek kehidupan.

Semoga skripsi ini menjadi amal sholeh bagi saya dan menjadi  
kebanggaan bagi keluarga tercinta.

Ayahanda dan ibunda tercinta....

Ayah dan Ibu adalah manusia yang paling aku sayangi di dunia  
ini

Orang yang yang tak pernah mengenal lelah demi menghidupi  
anak-anak Nya,

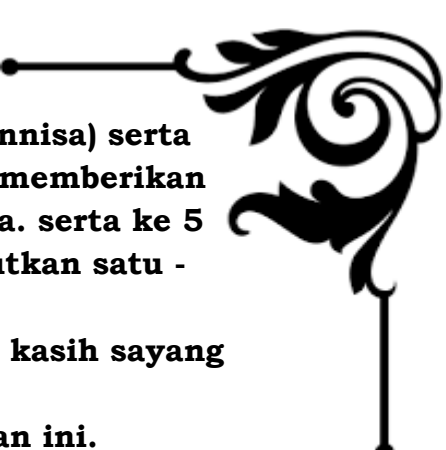
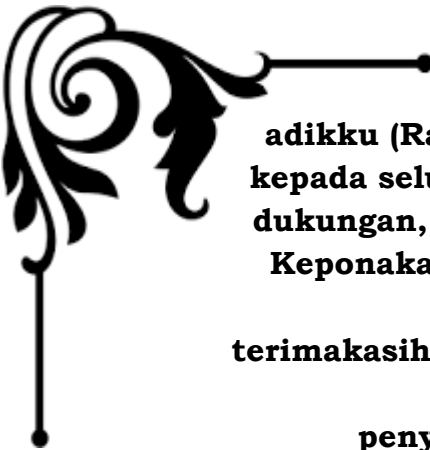
Bahkan hujan dan panas teriknya matahari pun dilalui nya  
untuk bekerja agar bisa menafkahi kami. Ayah dan ibu  
terimakasih untuk cinta kasihmu kepada anak-anakmu yang  
tak pernah terhingga sampai kapan pun itu.

semoga aku bisa menjadi anak yang dapat membahagiakan  
mereka  
dunia dan akhirat.

Dengan sengenap kasih dan cinta ku persembahkan Skripsi ini  
untuk wanita cantik yang telah melahirkan saya tanpa beliau  
saya bukan siapa-siapa di dunia ini, terimakasih kepada ibu ku  
tercinta (Aminah) atas do'a dan support yang tak pernah  
berhenti dan terimakasih atas kasih sayang yang telah engkau  
berikan kepadaku, do'amu telah menghantarkanku sampai pada  
titik ini dan menyelesaikan tugas akhir ini. Terimakasihku  
kepada pahlawanku, cinta pertamaku ayahku tercinta  
(M.Yusuf.p) yang selalu mengingatkan untuk segera  
menyelesaikan perkuliahan dan selalu mensupportku untuk  
menjadi lebih baik.

Terimakasih juga kepada ke 3 Abangku dan kakakku tercinta  
(Massuni, M.Nazli, Juwaini, dan Nur Jannati) dan ketiga adik-





**adikku (Raja Marzaqi, Saiful Asmadi dan Khairunnisa) serta kepada seluruh keluarga dan saudara yang telah memberikan dukungan, arahan, semangat dan do'a untuk saya. serta ke 5 Keponakan ku tercinta yang tak dapat aku sebutkan satu - persatu,  
terimakasih kuucapkan atas segala dukungan dan kasih sayang mu yang menjadi penyemangatku dalam menjalani kehidupan ini.**

**Dosenku.....**

**saya ucapkan terimakasih yang tak terhingga kepada pembimbing saya (Ibu Susy Sriwahyunini S,SKM M.Si) dan penguji saya (Bapak Jun Musnadi Is, SKM., M.Kes dan Bapak Ihsan Murdani,SKM.,M.Kes) yang sangat berjasa dalam penyelesaian karya akhir ini, terimakasih atas keikhlasan dan ketulusan dalam membimbing saya. Saya tidak akan lupa dengan jasa pembimbing dan penguji saya dalam proses mendapatkan gelar sarjana. Semoga Allah selalu memberikan rezeki yang melimpah, kesehatan dan perlindungan-Nya kepada bapak dan ibu, aamiin.**

**Teman dekatku.....**

**Teruntuk (Zubaidah, Agusmiati) terimakasih telah membantu dalam penulisan karya ini kalian adalah orang di balik layar penyelesaian karya ini, membantuku ketika kesulitan, pendengar keluh dan drama air mata ku dan terimakasih telah menjadi teman dari awal perkuliahan sampai dengan saat ini. Terimakasih Semoga kita menjadi orang yang sukses dunia Akhirat. Aamiin**

**Semua yang telah saya capai adalah anugerah, rahmat dan kasih sayang Allah SWT. Atas perjuangan dan keyakinan, namun tanpa do'a dan dukungan dari orang-orang terdekat ini tak berarti apa-apa, sujud syukurku dan air mataku berdoa semoga ini menjadi berkah dan tidak sia-sia, Aamiin.**



**NUR JULITA**

## **BIODATA**

### **A. Biodata Diri**

Nama : Nur Julita  
Jenis kelamin : Perempuan  
Tempat, tanggal lahir : seuneubok Alur Buloh, 04 Mai 1999  
Agama : Islam  
Anak ke : 5 dari 8 bersaudara  
Alamat : Desa Seuneubok Alur Buloh  
Email : nurjulita707@gmail.com  
No. HP : 0822-7400-5402

### **B. Identitas Orangtua**

a. Nama ayah : M. Yusuf.p  
Pekerjaan : Petani  
b. Nama ibu : Aminah  
Pekerjaan : IRT

### **C. Riwayat Pendidikan**

SD : SD Negeri 1 Alurduamas (2006-2012)  
SMP : SMP Negeri 2 Kota Bahagia (2012-2015)  
SMA : SMA Negeri 1 Bakongan (2016-2018)  
Perguruan Tinggi : Universitas Teuku Umar (2018-2022)

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nyalah sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal penelitian yang berjudul **“FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN IKAN ASIN MASYARAKAT DESA UJONG PULOE RAYEUK KECAMATAN BAKONGAN TIMUR KABUPATEN ACEH SELATAN”** Adapun tujuan dari penulisan proposal penelitian ini adalah untuk mempelajari cara pembuatan skripsi pada program S1 di program study ilmu Kesehatan Masyarakat, Universitas Teuku Umar dan untuk memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat. Penulis menyadari dalam penyusunan proposal ini banyak bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih pada:

1. Orang tua Tercinta, Ayah dan ibu Sebagai Support sistem terbaik yang tak henti memberikan dukungan dan do'a kepada anak tercinta. Serta Kakak, Abang, dan Adik-adik tercinta, Terimakasih atas do'a dukungan dan semangat untuk saya.
2. Bapak Dr. Ishak Hasan M.Si Selaku Rektor Universitas Teuku Umar.
3. Bapak Dr. Alfizar, DAA selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Teuku Umar.
4. Bapak Zakiyuddin, SKM.,M.Kes selaku ketua program studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar.



5. Ibu Susy Sriwahyuni S, SKM,M.Si selaku dosen pembimbing, dan yang telah meluangkan waktu, tenaga, ilmu dan memberi arahan, memotivasi, dan nasehat sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan baik.
6. Bapak Jun Musnadi Is, SKM.,M.Kes selaku dosen penguji I dan Bapak Ihsan Murdani SKM,M.Kes selaku penguji II
7. Serta seluruh teman-teman seperjuangan Mahasiswa Ilmu Kesehatan Masyarakat Angkatan 2018, yang senantiasa memberikan support dan dukungan kepada penulis.

Meskipun telah berusaha menyelesaikan skripsi ini sebaik mungkin, penulis menyadari bahwa proposal ini masih ada kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari para pembaca guna menyempurnakan segala kekurangan dalam penyusunan skripsi ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini berguna bagi para pembaca dan pihak-pihak lain yang berkepentingan.

Meulaboh, 11 oktober, 2021

Penulis

## ABSTRAK

Nur Julita, **1805902010002**, 2022 Faktor-faktor Yang Berhubungan Dengan Hygiene Sanitasi pengolahan Ikan Asin Masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur. Dibawah Bimbingan Ibu Susy Sriwahyuni S.

Ikan asin adalah bahan makanan yang terbuat dari daging ikan yang diawetkan dengan menambahkan banyak garam. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui keadaan hygiene sanitasi pengolahan ikan asin masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuantitatif, dengan design penelitian cross sectional yang dilakukan di Masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan. Berdasarkan perhitungan besar sampel diperoleh besar sampel sebanyak 60 responden dengan menggunakan teknik simple random sampling. Variable bebas dalam penelitian ini adalah hygiene pekerja, lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, proses pengolahan ikan asin, sanitasi peralatan dengan variable terikat hygiene sanitasi. Hasil uji chi square menunjukkan bahwa hygiene pekerja  $p=0.454$  tidak terdapat hubungan yang signifikan dengan hygiene sanitasi, lokasi dan bangunan  $p=0.018$  terdapat hubungan yang signifikan dengan hygiene sanitasi, fasilitas sanitasi  $p=0.001$  terdapat hubungan yang signifikan dengan hygiene sanitasi, proses pengolahan ikan asin  $p=0.002$  terdapat hubungan yang signifikan dengan hygiene sanitasi, sanitasi peralatan  $p=0.010$  terdapat hubungan yang signifikan dengan hygiene sanitasi,

**Kata Kunci** : hygiene, sanitasi, pengolahan ikan

## ***ABSTRACT***

Nur julita, 1805902010002, 2022 Factors related to sanitary hygiene for processing salted fish in the community of Ujong Puloe Rayeuk Village, Bakongan Timur District. Under the Guidance of Mrs. Susy Sriwahyuni S.

Salted fish is a food ingredient made from preserved fish meat by adding a lot of salt. The purpose of this study was to determine the state of hygiene and sanitation for processing salted fish in the community of Ujong Puloe Rayeuk Village, Bakongan Timur District, South Aceh District. The type of research used in this study was quantitative, with a cross-sectional research design conducted in the Ujong Puloe Rayeuk Village Community, Bakongan Timur District, South Aceh District. Based on the calculation of the sample size, a sample size of 60 respondents was obtained using simple random sampling technique. The independent variables in this research are worker hygiene, location and building, sanitation facilities, salted fish processing, equipment sanitation with the dependent variable sanitary hygiene. The results of the chi square test showed that worker hygiene  $p=0.454$  had no significant relationship with sanitary hygiene, location and building  $p=0.018$  there was a significant relationship with sanitary hygiene, sanitation facilities  $p=0.001$  there was a significant relationship with sanitary hygiene, fish processing salty  $p=0.002$  there is a significant relationship with sanitation hygiene, equipment sanitation  $p=0.010$  there is a significant relationship with sanitation hygiene,

Keywords: hygiene, sanitation, fish processing

## DAFTAR ISI

<b>COVER</b>	
<b>LEMBARAN PENGESAHAN</b>	
<b>LEMBARANPERNYATAAN KEASLIAN.....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBARAN PERSEMBAHAN.....</b>	
<b>LEMBARAN BIODATA.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	5
1.3. Tujuan.....	5
1.3.1.Tujuan Umum .....	5
1.3.2.Tujuan Khusus .....	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	6
1.4.1. Manfaat Praktis.....	6
1.4.2. Manfaat Teoritas.....	7
1.5. Hipotesis Penelitian .....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>8</b>
2.1. Definisi Hygiene Sanitasi .....	8
2.2. Definisi Ikan .....	9
2.2.1. Definisi Ikan Asin.....	10
2.2.2. Definisi Proses Pembuatan Ikan Asin .....	11
2.3. Persyaratan Hygiene Sanitasi Unit Pengolahan Ikan .....	13
2.4. Kerangka Teori.....	22
2.5. Kerangka Konsep .....	23
<b>BAB III METODEOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>24</b>
3.1. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	24
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian .....	24
3.3. Populasi dan Sampel Penelitian.....	24
3.3.1. Populasi.....	24
3.3.2. Sampel .....	25
3.4 Jenis Data dan Teknik Pengumpulan Data .....	26
3.4.1. Jenis Data.....	26

3.4.2. Teknik Pengumpulan Data .....	26
3.5. Variabel Penelitian .....	27
3.6. Definisi Operasional.....	27
3.7. Aspek Pengukuran.....	29
3.8. Teknik Pengolahan Data.....	30
3.9. Teknik Analisis Data .....	31
3.9.1. Analisis Univariat.....	31
3.9.2. Analisis Bivariat .....	31
3.9.3. Uji Validitas dan Reabilitas.....	31
3.9.3.1 Uji Validitas.....	31
3.9.3.2 Uji Reabilitas .....	33
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>34</b>
4.1. Gambaran Umum Tempat Penelitian .....	34
4.2. Hasil Penelitian.....	34
4.2.1. Karakteristik Responden .....	34
1. Distribusi Frekuensi Menurut Umur Responden.....	35
2. Distribusi Frekuensi Menurut Jenis Kelamin Responden .....	35
3. Distribusi Frekuensi Menurut Pendidikan Responden .....	36
4.3. Analisis Univariat.....	36
4.3.1. Distribusi Frekuensi Hygiene Pekerja .....	36
4.3.2. Distribusi Frekuensi Lokasi dan Bangunan.....	37
4.3.3. Distribusi Frekuensi Fasilitas Sanitasi.....	37
4.3.4. Distribusi Frekuensi Proses Pengolahan Ikan Asin.....	38
4.3.5. Distribusi Frekuensi Sanitasi Peralatan.....	38
4.3.6. Distribusi Frekuensi Hygiene Sanitasi .....	39
4.4. Analisis Bivariat .....	39
4.4.1. Hubungan Hygiene Pekerja Terhadap Hygiene Sanitasi.....	39
4.4.2. Hubungan Lokasi dan Bangunan Terhadap Hygiene Sanitasi .....	41
4.4.3. Hubungan Fasilitas Sanitasi Terhadap Hygiene Sanitasi .....	42
4.4.4. Hubungan Proses Pengolahan Ikan Asin dengan Hygiene Sanitasi .....	41
4.4.5. Hubungan Sanitasi Peralatan Terhadap Hygiene Sanitasi .....	44
4.5. Pembahasan .....	45
4.5.1. Hubungan Hygiene Pekerja Terhadap Hygiene Sanitasi Pengolahan Ikan Asin Masyarakat Ujung Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan .....	45
4.5.2. Hubungan Lokasi dan Bangunan Terhadap Hygiene Sanitasi Pengolahan Ikan Asin Masyarakat Ujung Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan .....	46
4.5.3. Hubungan Fasilitas Sanitasi Terhadap Hygiene Sanitasi Pengolahan Ikan Asin Masyarakat Ujung Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan .....	47
4.5.4. Hubungan Proses Pengolahan Ikan Asin Terhadap Hygiene	

Sanitasi Pengolahan Ikan Asin Masyarakat Ujung Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan .....	48
4.5.5. Hubungan Sanitasi Peralatan Terhadap Hygiene Sanitasi Pengolahan Ikan Asin Masyarakat Ujung Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan .....	48
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>50</b>
5.1. Kesimpulan.....	50
5.2. Saran.....	51
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>52</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>54</b>
Lampiran 1. Kuesioner Penelitian .....	54
Lampiran 2. Tabel Skor.....	60
Lampiran 3. Master Tabel .....	66
Lampiran 4. Output Data SPSS .....	63
Lampiran 5. Tabel Silang .....	65
Lampiran 6. Dokumentasi .....	71

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Ciri-ciri ikan segar dan busuk.....	10
Tabel 2. Definisi Operasional .....	27
Tabel 3.8.3.1 Uji Validitas .....	31
Tabel 3.8.3.2 Uji Reabilitas.....	33
Tabel 4.2.1 Distribusi Frekuensi Menurut Umur Responden .....	35
Tabel 4.2.2 Distribusi Frekuensi Menurut Jenis Kelamin Responden.....	35
Tabel 4.2.3 Distribusi Frekuensi Menurut Pendidikan Responden.....	36
Tabel 4.3.1 Distribusi Frekuensi Hygiene Pekerja.....	36
Tabel 4.3.2 Distribusi Frekuensi Lokasi dan Bangunan .....	37
Tabel 4.3.4 Distribusi Frekuensi Proses Pengolahan Ikan Asin .....	38
Tabel 4.3.5 Distribusi Frekuensi Sanitasi Peralatan.....	38
Tabel 4.3.6 Distribusi Frekuensi Hygiene Sanitasi .....	39
Tabel 4.4.1 Hubungan Hygiene Pekerja Terhadap Hygiene Sanitasi Pengolahan Ikan Asin Masyarakat Ujung Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan .....	40
Tabel 4.4.2 Hubungan Lokasi dan Bangunan Terhadap Hygiene Sanitasi Pengolahan Ikan Asin Masyarakat Ujung Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan .....	41
Tabel 4.4.3 Hubungan Fasilitas Sanitasi Terhadap Hygiene Sanitasi Pengolahan Ikan Asin Masyarakat Ujung Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan .....	42
Tabel 4.4.4 Hubungan Proses Pengolahan Ikan Asin Terhadap Hygiene Sanitasi Pengolahan Ikan Asin Masyarakat Ujung Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan .....	43
Tabel 4.4.5 Hubungan Sanitasi Peralatan Terhadap Hygiene Sanitasi Pengolahan Ikan Asin Masyarakat Ujung Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan .....	44

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori.....	22
Gambar 2. Kerangka konsep.....	23



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Menurut Kemenkes RI, (2015) mengemukakan bahwa hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk keutuhan makanan secara keseluruhan.

Hygiene merupakan suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik atau usaha kesehatan preventif yang menitik beratkan kegiatannya kepada kesehatan individu. Sedangkan sanitasi diartikan sebagai usaha pencegahan penyakit dengan cara mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit.

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 memberikan penjelasan mengenai pengertian hygiene sanitasi, yaitu upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Dalam Keputusan Menteri Kesehatan tersebut juga telah diatur mengenai sanitasi makanan meliputi perilaku penjamah, peralatan, air dan bahan makanan. Dengan adanya peraturan tersebut, maka pedagang ikan asin harus menerapkan hygiene sanitasi demi menjaga keamanan makanan yang akan dikonsumsi masyarakat. Kebersihan pakaian dan peralatan yang digunakan harus dalam kondisi baik dan bersih, agar tidak terjadi kontaminasi makanan baik dari

debu, serangga maupun bakteri. Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang sangat berguna bagi kehidupan manusia, karena dapat menyediakan protein dengan kadar yang relatif tinggi dan harga yang relatif murah. Berdasarkan data Survey Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) BPS, konsumsi ikan masyarakat Indonesia selama tahun 2011-2015 menunjukkan peningkatan sebesar 6,27 % (KKP, 2016). Ikan merupakan bahan makanan yang mudah membusuk sehingga produksi ikan yang meningkat dan melimpah harus segera diatasi dengan penanganan yang baik.

Subsektor perikanan memiliki potensi yang dapat di kembangkan, khususnya diwilayah Indonesia, hal ini di dukung oleh salah satu potensi kekayaan alam wilayah Indonesia yang cukup besar sumberdaya perikanan. Selain itu usaha penangkapan ikan dan budidaya yang telah berkembang di Indonesia, usaha pengolahan hasil perikanan juga berpotensi untuk di kembangkan seperti usaha pengolahan ikan asin. Usaha pengolahan ikan asin dapat menghasilkan produk yang lebih tahan lama (Sari, K.M. 2011).

Proses penggaraman dilakukan pada ikan segar setelah disiangi dan dicuci bersih, yang dilanjutkan dengan perendaman garam sekitar 10-35%, kemudian dilakukan pengeringan dengan sinar matahari. Tahap penggaraman prinsipnya menarik air dari jaringan daging ikan sehingga protein menggumpal dan sel daging mengerut (denaturasi protein), dimana pada kondisi tersebut mikroorganisme tidak dapat tumbuh kembang (Astawan, 2019).

Proses pengeringan masih di lakukan dengan tradisional yaitu dengan bantuan sinar matahari. Pengolahan tradisional masih banyak dilakukan Karena biayanya yang murah dan mudah dilakukan (Rojas et.al,2010). Pengolahan ikan

asin biasanya mempunyai ketergantungan yang sangat tinggi pada sinar matahari (pengeringan), (Sari, A.N, et.al.2017).

Salah satu faktor penting yang mendukung terciptanya keamanan dalam pengolahan ikan asin adalah kondisi hygiene dan sanitasi pengolahan tersebut. Pengolahan yang kurang baik dapat menimbulkan hal-hal yang merugikan konsumen, seperti keracunan makanan maupun penyakit yang di tularkan melalui makanan.

Berdasarkan catatan Sentral Informasi Keracunan Nasional (SIKerNas), untuk periode bulan juli – September 2017 bahwa jumlah insiden keracunan sebanyak 39 insiden dan jumlah korban terdokumentasi sedikitnya 908 orang dengan korban meninggal dunia sebanyak 29 jiwa. Berdasarkan data Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2017, sebanyak 57 berita keracunan pangan yang diperoleh dari media massa, salah satunya kasus keracunan akibat ikan asin terhadap 11 orang.

Penerapan hygiene dan sanitasi pada rumah tangga di Indonesia pada umumnya masih jauh dari standar yang di terapkan. Sanitation Standard operating Procedures (SSOP) merupakan suatu prosedur untuk memelihara kondisi sanitasi yang umumnya berhubungan dengan seluruh fasilitas produksi.

Mutu dan keamanan ikan asin perlu mendapat perhatian mengingat proses produksi dan distribusinya yang masih sederhana dan konvensional. Mutu ikan asin dipengaruhi oleh kualitas bahan baku ikan, jumlah dan kemurnian garam yang digunakan, serta proses pengeringan. (Nawansih, 2017) Sanitasi hygiene dalam pengolahan ikan, pengolahan tradisional, masih jauh dari memuaskan. Penanganan dan pengolahan ikan asin harus dilakukan sesuai dengan prinsip-

prinsip penanganan dan pengolahan yang baik. Ikan asin harus aman untuk dikonsumsi, terbebas dari bakteri dan bahan pengawet yang tidak diijinkan dalam penggunaannya.

Desa Ujong Puloe Rayeuk merupakan wilayah pesisir di bakongan timur dan merupakan kawasan desa di pinggir pantai. Masyarakat nelayan merupakan masyarakat yang aktif dalam memanfaatkan sumberdaya alam yang ada, salah satunya adalah masyarakat pengolah ikan asin secara tradisional. Masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk biasanya mengolah ikan hasil tangkapan menjadi ikan asin di rumah untuk meningkatkan sumber ekonomi. Berbagai jenis ikan yang dapat diolah menjadi ikan asin seperti ikan teri, ikan tuna, ikan bandeng dan lain-lain.

Proses pengolahan ikan asin di Desa Ujong Puloe Rayeuk belum menerapkan standar pengolahan dengan baik, mulai dari lingkungan pengolahan, penerimaan bahan baku, proses pengolahan, serta sanitasi dan higienis pekerja. bahwa kebersihan alat dan lingkungan pengolahan serta kesadaran para pekerja terkait dengan perilaku higienis masih perlu ditingkatkan. Sanitasi dari peralatan, cara pengolahan yang tidak terjaga bahkan kurang di terapkan menyebabkan terjadinya kontaminasi terhadap produksi sehingga dapat mempengaruhi keamanan produk ikan asin yang dihasilkan.

Berdasarkan survey awal, keadaan hygiene sanitasi di tempat pengolahan ikan kurang diperhatikan seperti para pekerja di tempat pengolahan tidak memakai alat pelindung diri untuk mencegah potensi terkena bahaya akibat limbah terutama pada proses pencucian dan pengeringan pada proses penjemuran. Dan tempat pengeringan masih sederhana terbuka dan bukan ruangan tertutup

secara keseluruhan sehingga mudah terkontaminasi yang dapat mempengaruhi produk ikan asin. Adapun penyakit kulit yang dirasakan oleh pekerja seperti gatal-gatal, kemerahan pada kulit, kulit bersisik dan kering, adanya gelembung-gelembung kecil, kulit pecah-pecah dan penebalan pada kulit. Keluhan penyakit kulit pada pekerja rata-rata berada di tangan, sela-sela jari dan telapak kaki. Penggunaan alat pelindung diri (APD) sangat penting untuk mencegah terjadinya penyakit kulit. Oleh karena itu perlu dilakukan pengawasan terhadap hygiene sanitasi pembuatan ikan asin.

Berdasarkan hal tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Hygiene Sanitasi Pengolahan Ikan Asin Masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan.”

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan Masalah Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah Faktor-Faktor Apa Saja Yang Berhubungan Dengan Hygiene Sanitasi Pengolahan Ikan Asin Masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan

## **1.3 Tujuan**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Pada penelitian ini adalah untuk mengetahui keadaan Hygiene Sanitasi Pengolahan Ikan Asin Masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah:

- 1) Untuk mengetahui hubungan hygiene pekerja dengan hygiene sanitasi pengolahan ikan asin Masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan.
- 2) Untuk mengetahui hubungan lokasi dan bangunan dengan hygiene sanitasi pengolahan ikan asin Masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan.
- 3) Untuk mengetahui hubungan fasilitas sanitasi dengan hygiene sanitasi pengolahan ikan asin Masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan.
- 4) Untuk mengetahui hubungan pengolahan ikan asin dengan hygiene sanitasi pengolahan ikan asin Masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan.
- 5) Untuk mengetahui hubungan sanitasi peralatan dengan hygiene sanitasi pengolahan ikan asin Masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

#### **1.4.1 Manfaat Praktis**

- 1) Sebagai informasi bagi pengelola mengenai keadaan hygiene sanitasi di tempat pengolahan ikan asin yang dikelola.
- 2) Dapat memberikan masukan kepada pengelola tempat pengolahan ikan untuk memperbaiki hygiene sanitasi yang masih kurang memenuhi persyaratan di tempat pengolahan ikan asin.

### **1.4.2 Manfaat Teoritis**

- 1) Untuk menambah pengetahuan mengenai bentuk penilaian hygiene sanitasi dalam pengolahan ikan asin Masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan
- 2) Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan pemikiran dalam memperkaya wawasan tentang hygiene sanitasi terutama di tempat pengelolaan makanan dalam hal pengolahan ikan asin
- 3) Dapat digunakan sebagai pedoman atau panduan dalam mencari literature kepustakaan terutama yang menyangkut tentang hygiene sanitasi tempat pengolahan ikan asin.

### **1.5 Hipotesis Penelitian**

1. Ha : Ada hubungan hygiene pekerja dengan hygiene sanitasi pengolahan ikan asin masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan
2. Ha : Ada hubungan lokasi dan bangunan dengan hygiene sanitasi pengolahan ikan asin masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan
3. Ha : Ada hubungan fasilitas sanitasi dengan hygiene sanitasi pengolahan ikan asin masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan
4. Ha : Ada hubungan proses pengolahan ikan asin dengan hygiene sanitasi pengolahan ikan asin masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan
5. Ha : Ada hubungan sanitasi peralatan dengan hygiene sanitasi pengolahan ikan asin masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1. Definisi Hygiene Sanitasi**

Ditinjau dari ilmu kesehatan lingkungan, istilah hygiene dan sanitasi mempunyai tujuan yang sama dan erat kaitannya antara satu dan lainnya yaitu melindungi, memelihara dan mempertinggikan derajat kesehatan manusia (individu maupun masyarakat). Tetapi dalam penerapannya, istilah hygiene dan sanitasi memiliki perbedaan yaitu hygiene lebih mengarahkan aktivitasnya kepada manusia (individu maupun masyarakat), sedangkan sanitasi lebih menitik beratkan pada faktor-faktor lingkungan hidup manusia (Isnawati, 2012).

Menurut Surono (2016) menyatakan bahwa hygiene berasal dari nama dewi kesehatan Yunani, Hygieia, sering hanya diartikan sebagai “kebersihan”, namun dalam arti luas hygiene mencakup semua keadaan dan praktek, pola hidup, kondisi tempat dan lain sebagainya di sepanjang rantai produksi, yang di perlukan untuk menjamin keamanan pangan. Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu.

Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan yang menitik beratkan pada kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan mulai dari sebelum makanan diproduksi selama proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat makanan tersebut siap untuk dikonsumsi oleh konsumen (Sumantri, 2013). Hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan



faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

## 2.2 Definisi Ikan

Ikan yang merupakan pangan sumber protein ini ternyata memiliki kelemahan atau tidak dapat bertahan lama. Komoditas ini cepat mengalami kerusakan sehingga memerlukan pengolahan lebih lanjut, kegiatan pengolahan ikan banyak dilakukan dengan berbagai cara salah satunya pembuatan ikan asin, untuk itu keberadaan industri perikanan sangat diperlukan, agar ikan menjadi suatu produk yang siap untuk dikonsumsi oleh masyarakat (Howara, D.2013)

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat, mudah didapatkan dan harga murah. namun ikan cepat mengalami proses pembusukan. Oleh sebab itu pengawetan ikan perlu diketahui semua lapisan masyarakat.

Tabel 1. Ciri-ciri ikan segar dan busuk

bagian yang diamati	ikan segar	ikan busuk
mata	cerah, bening, cembung, menonjol bila diberi tekanantidakhancur / mudah kembali ke posisi semula.	pudar, berkerut tenggelam, cekung
insang	merah cerah,bercahaya, tidak Berlendir	coklat / kelabu berbau asam tertutup lendir keruh
sisik	melekat dengankuat, tidak rontok saat dpegang	mudah lepas
daging	kenyal, bila ditekan bekasnya segera kembali terang, lendir bening	warna merah, terutama disekitar tulang punggung pudar, lendir keruh
bau	bau segar	asam busuk
ikan utuh	tenggelam dalam air	terapung

Sumber :Murdiati, dkk,Panduan Penyiapan makanan Sehat Untuk Semua,2013

### **2.2.1 Definisi Ikan Asin**

Ikan asin adalah bahan makan yang terbuat dari daging ikan yang diawetkan dengan menambahkan banyak garam. Ikan asin digemari karena mudah dalam mendapatkan dan harganya terjangkau sehingga masyarakat ekonomi bawah sampai atas dapat menikmatinya. (Yulisa, N,et,al,2014).

Ikan asin merupakan ikan yang diawetkan secara tradisional dengan pengaraman dan pengeringan. Pengaraman bertujuan untuk mengawetkan ikan dan pengeringan bertujuan untuk mengurangi kadar air yang terdapat didalam tubuh ikan, hal ini berfungsi untuk mencegah agar bakteri tidak berkembang biak sehingga ikan asin lebih awet dibanding produk olahan ikan asin. (Fretty, P.N, et,al, 2016).

Ikan asin adalah bahan makanan yang sudah populer dikalangan masyarakat dan banyak digemari sebagai lauk sehari-hari. Ikan asin digemari karena mudah dalam mendapatkannya dan harganya terjangkau sehingga masyarakat ekonomi bawah sampai atas dapat menikmatinya. Ikan asin dibuat dengan cara pengirangan pada ikan yang diberi garam agar tingkat keawetannya bertambah (Wardani, R.I dan Mulasari,S.A,2016:19).

### **2.2.2 Definisi Proses Pembuatan Ikan Asin**

Menurut Marpaung (2015) pengolahan ikan asin dimulai dari penyiangan, pencucian, diikuti dengan pengaraman dan pengirangan. Dalam proses tersebut yang dapat dibedakan adalah dalam proses penyiangan (yaitu ikan yang dibelah dan ikan dalam bentuk utuh). Pada proses pengaraman, jumlah garam yang digunakan jangka waktu pengaraman dan penjemurannya. Hal tersebut

disebabkan perbedaan jenis dan ukuran ikan atau cara pengolahan selanjutnya serta rasa asin yang diinginkan.

Langkah-langkah dalam proses produksi ikan asin dapat dijabarkan sebagai berikut:

1. Ikan segar yang telah dibeli kemudian dibelah, dibersihkan isi perutnya, dan dibuang kepalanya, proses pembelahan ikan sangat dibutuhkan keterampilan agar diperoleh bentuk ikan asin yang baik dan menarik.
2. Ikan yang sudah dibelah kemudian dicuci dengan air untuk menghilangkan sisa-sisa isi perut atau kotoran yang lainnya.
3. Proses selanjutnya adalah penggaraman. Ikan digarami dan direndam dalam tong plastik selama satu hari. Pada saat perendaman sebaiknya ikan ditata dengan rapi agar ikan yang sudah dibelah tidak kembali menutup
4. Setelah satu hari ikan direndam, ikan dicuci kembali menggunakan air bersih agar tidak ada sisa-sisa garam menempel pada ikan.
5. Ikan yang telah bersih dicuci, kemudian ditata rapi, lalu dijemur selama 1-2 hari. Jika ikan asin telah kering, ikan asin dapat dikemas agar dapat langsung dijual. (Nurhidayah, K. 2020).

Menurut Yusra (2017), prosedur pembuatan ikan asin kering adalah sebagai berikut: mula-mulaikan disiangi dengan cara membelah mulai dari perut sampai punggung (butterfly), membuang insang serta isi perutnya dan dicuci kembali untuk membersihkan sisa darah. Selanjutnya selanjutnya tubuh ikan dilumuri dengan garam sebanyak 20% dari berat ikan dikeringkan dengan sinar matahari selama 1 hari atau sampai kering.

Menurut Simanjuntak, A.P. (2017) “proses pengolahan ikan segar menjadi ikan asin terdiri dari 6 tahapan, yaitu: 1. Pencucian I, 2. Pembelahan dan pembersihan, 3. Perendaman atau penggaraman, 4. Pencucian II, 5. Penjemuran dan, 6. Pengangkutan dan pengemasan.

Keberhasilan proses pengolahan ikan asin, sangat dipengaruhi oleh beberapa faktor sebagai berikut :

1. Kesegaran ikan.

Semua ikan dari berbagai jenis dan berbagai tingkat kesegaran bisa digunakan sebagai bahan baku pengolahan ikan asin. Akan tetapi, ini akan sangat berpengaruh terhadap mutu dan harga jual ikan asin yang dihasilkan.

2. Garam.

Kualitas garam yang digunakan untuk proses pengolahan ikan asin berpengaruh terhadap kualitas dan daya awet ikan yang dihasilkan. Garam yang baik mengandung >96 % NaCl.

3. Sanitasi hygiene.

Konsidi peralatan dan lingkungan tempat proses pengolahan harus bersih dan sehat agar ikan yang dihasilkan bermutu baik.

4. Pengemasan dan penyimpanan.

Ikan asin harus disimpan ditempat yang bersih, sejuk dan tertutup agar kualitasnya tidak menurun selama proses penyimpanan dan pendistribusian.

### **2.3. Persyaratan Hygiene Sanitasi Unit Pengolahan Ikan**

Unit Pengolahan Ikan yang atau disingkat UPI adalah tempat dan fasilitas untuk melakukan pengelolaan ikan. Berikut adalah persyaratan hygiene dan sanitasi UPI menurut Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik

Indonesia Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi :

#### I. Hygiene Pekerja

pekerja adalah orang yang secara langsung berhubungan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Dalam proses pengolahan makanan peran penjamah makanan sangat penting. Penjamah makanan mempunyai peluang untuk menularkan penyakit (Sumantri, 2013). Berikut adalah persyaratan penjamah makanan yang menangani langsung proses penanganan dan pengelolaan hasil perikanan.

- a. Harus sehat, tidak sedang mengalami luka, tidak menderita penyakit menular atau menyebarkan kuman penyakit menular, dilakukan pemeriksaan kesehatan secara periodik minimal satu kali setahun.
- b. Menggunakan pakaian kerja yang bersih dan tutup kepala sehingga menutupi rambut secara sempurna. Tujuan penggunaan alat pelindung (celemek, topi, dan lain-lain) sebenarnya adalah untuk mencegah terjadinya perpindahan bakteri dari tubuh penjamah makanan ke makanan yang diolah (Latudi, 2012).
- c. Mencuci tangan sebelum memulai pekerjaan.
- d. Tidak diperbolehkan merokok, meludah, makan dan minum di area penanganan dan pengolahan produk.
- e. Pekerja yang menangani produk tidak diperbolehkan mempergunakan aksesoris, kosmetik, obat-obat luar atau melakukan tindakan yang dapat mengontaminasi produk.

Seorang pengelola makanan selain mahir dalam bidangnya, harus tidak merupakan sumber penularan penyakit bagi rekan-rekannya maupun konsumennya. Berikut syarat-syarat utama bagi seorang pengelola makanan :

a. Kesehatan

Seorang pengelola makanan harus sehat, tidak menderita atau menjadi carrier suatu penyakit gastro-intestinal, tidak menderita luka terbuka, bisul, borok dan lain-lain pada kulitnya. Tidak ada kelainan-kelainan terutama penyakit hidung, mulut dan mata. Bila sakit hendaknya melaporkan diri kebagian kesehatan untuk diperiksa dan diobati, untuk keperluan kesehatan ini hendaknya masing-masing pekerja memiliki buku kesehatan, dan sekurang-kurangnya setiap 6 bulan sekali dilakukan pemeriksaan kesehatan secara menyeluruh.

b. Kebiasaan Hygienis

Pengelola makanan harus mempunyai kebiasaan-kebiasaan hygienis yang baik mengenai cara berpakaian yang rapi, rambut, tangan, kuku, memakai pakaian kerja khusus dan tutup kepala, selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum bekerja dan setelah selesai dari WC/urinoir, tidak merokok atau meludah sembarangan, serta tidak mempunyai kebiasaan mengorek hidung dan menggigit jari. Praktik menggaruk anggota badan saat mengolah makanan sebaiknya tidak dilakukan. Tangan responden tidaklah steril meskipun pada awalnya dia mencuci tangan, bahkan dengan sabun sekalipun. Sebab selain memegang makanan, sesekali tangan responden memegang benda lain seperti uang. Kuman yang mungkin tertempel pada uang dapat berpindah ke tangan responden.

### c. Disiplin Kerja

Dibidang penanganan makanan secara praktis hendaknya mengerti caracara mengolah, menyimpan dan menghidangkan makanan secara baik dan higienis. Cukup memelihara dan menggunakan alat-alat masak yang ada, mampu memelihara tempat kerja dengan baik (Suparlan, 2012)

## II. Lokasi dan Bangunan

Lokasi dan bangunan adalah tempat yang digunakan untuk melakukan produksi/pengolahan makanan (Sumantri, 2013). Berikut adalah persyaratan lokasi dan bangunan UPI (Unit Pengolahan Ikan).

- a. UPI harus dibangun di lokasi yang tidak tercemar dan menjamin tersedianya ikan yang bermutu baik serta dapat diakses untuk melakukan pengendalian mutu dan keamanan oleh otoritas kompeten.
- b. UPI tidak diperbolehkan dibangun di lingkungan pemukiman, kawasan industri atau kegiatan lain yang dapat mencemari hasil perikanan yang diolah. tempat menjajakan dekat dengan jalan raya terletak dekat dengan sumber pencemar seperti debu, asap dan cemaran lainnya dengan jarak kurang dari 100 meter. Hal ini memungkinkan makanan terkontaminasi dari sumber pencemar tersebut sebaiknya penjual makanan mencari lokasi minimal 100 meter dari sumber pencemar, kondisi makanannya dalam kondisi tertutup (Ningsih, 2014).
- c. Mempunyai ruang kerja yang cukup untuk melakukan kegiatan dengan kondisi yang higienis.
- d. Harus mampu menghindari kontaminasi terhadap hasil perikanan dan terpisah antara ruang penanganan hasil perikanan yang bersih dan ruang penanganan hasil perikanan yang kotor.

- e. Harus dirancang dan ditata dengan konstruksi sedemikian rupa untuk mendukung proses pengolahan secara saniter, cepat, dan tepat. Pembuangan limbah cair ke lingkungan terutama ke badan air permukaan ( air sungai dan air laut) memiliki implikasi yang luas terhadap pemanfaatan penggunaan serta kehidupan biota air didalamnya karena mengandung senyawa kimia berbahaya.
- f. Harus dirawat, dibersihkan, dan dipelihara secara saniter.
- g. Harus mampu melindungi produk dari binatang pengganggu dan potensi kontaminasi lainnya; fasilitas sanitasi yang tidak memenuhi syarat dapat menyebabkan terjadinya tempat perkembangbiakan vektor penyakit yang dapat menularkan penyakit melalui makanan (Ningsih, 2014). Keberadaan tempat pembuangan yang dekat dengan tempat berdagang dan tidak dalam keadaan tertutup memungkinkan terjadinya kontaminasi *Salmonella* sp. Vektor pembawa penyakit seperti lalat sangat menyukai aroma yang busuk dan menyengat seperti tempat pembuangan sampah (Wasisto, 2016).
- h. Ruangan yang digunakan untuk penanganan dan pengolahan hasil perikanan harus memenuhi persyaratan:
  - 1. Lantai harus mempunyai konstruksi kemiringan yang cukup, kedap air, mudah dibersihkan dan disanitasi, serta dirancang sedemikian rupa sehingga memudahkan pembuangan air.
  - 2. Dinding harus rata permukaannya, mudah dibersihkan, kuat, dan kedap air.
  - 3. Pintu terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan.
  - 4. Langit-langit atau sambungan atap mudah dibersihkan.
  - 5. Ventilasi dan sirkulasi udara yang cukup untuk menghindari kondensasi.



6. Penerangan yang cukup, baik lampu maupun cahaya alami. Penerangan yang terlalu tinggi dan adanya kesilauan memberikan kondisi yang tidak ergonomis.
- i. Memiliki ruang khusus untuk menyimpan bahan kimia misalnya desinfektan dan deterjen.
- j. Tempat penampungan sampah harus tertutup dan selalu dibersihkan dan disanitasi sebagaimana mestinya, sehingga tidak menjadi sumber kontaminasi terhadap UPI atau lingkungan.

### III. Fasilitas Sanitasi

Fasilitas sanitasi adalah sarana fisik bangunan dan perlengkapannya digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan manusia (Keputusan Menteri Kesehatan republik Indonesia No.1098/MENKES/SK/VII/2003). Berikut adalah persyaratan fasilitas sanitasi yang baik :

#### a. Sarana penyediaan air bersih

Sarana penyediaan air harus dilengkapi dengan tempat penampungan air dan pipa-pipa untuk mengalirkan air, sumber air bersih harus cukup, air harus memenuhi persyaratan fisik tidak berbau, berwarna dan berasa.

#### b. Sarana pembuangan air dan limbah

Pembuangan air dan limbah seharusnya terdiri dari sarana pembuangan limbah cair, semi padat dan padat (sampah). Sistem pembuangan limbah didesain untuk mencegah agar tidak menjadi tempat berkumpulnya hama pengerat, serangga atau binatang lainnya sehingga tidak mencemari bahan pangan olahan

maupun sumber air, wadah limbah terbuat dari bahan yang kuat dan tertutup rapat.

c. Fasilitas cuci tangan

Diletakkan di depan pintu masuk ruangan pengolahan, dilengkapi dengan kran air mengalir dan sabun, dilengkapi dengan alat pengering tangan (handuk), dilengkapi dengan tempat sampah yang tertutup, tersedia dalam jumlah yang cukup (Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010)

IV. Sanitasi peralatan

Peralatan adalah segala macam alat yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan (Keputusan Menteri Kesehatan republik Indonesia No.1098/MENKES/SK/VII/2003). Berikut adalah persyaratan peralatan yang baik:

- a. Peralatan dan perlengkapan yang digunakan berhubungan langsung dengan ikan yang diolah harus dirancang dan terbuat dari bahan tahan karat, tidak beracun, tidak menyerap air, mudah dibersihkan dan tidak menyebabkan kontaminasi terhadap hasil perikanan.
- b. Peralatan dan perlengkapan harus ditata sedemikian rupa pada setiap tahapan proses proses untuk menjamin kelancaran pengolahan, mencegah kontaminasi silang dan mudah dibersihkan.
- c. Peralatan dan perlengkapan yang digunakan untuk menangani limbah yang dapat menyebabkan kontaminasi, harus diberi tanda dan dipisahkan dengan jelas supaya tidak dipergunakan untuk menangani ikan, bahan penolong, bahan tambahan pangan serta produk akhir.

- d. Apabila mengeringkan alat menggunakan lap, lap yang digunakan dalam kondisi yang tidak baik maka akan menimbulkan kontaminasi bakteri yang dapat mencemari peralatan makan. Lap yang lembab merupakan media tempat berkembangbiak bakteri (Fadhila, 2015).
- e. Media pencucian dengan air mengalir lebih baik daripada metode pencucian dengan media perendaman (bak). Meskipun teknik pencucian yang dilakukan sudah memenuhi prosedur, namun media yang digunakan mempengaruhi hasil pencucian. Hal itu dikarenakan pada proses pencucian air mengalir semua kotoran yang terlarut akan mengalir, sedangkan pada proses perendaman dimungkinkan kotoran-kotoran dari hasil bilasan peralatan makan akan terakumulasi pada air rendaman tersebut sehingga dapat mencemari peralatan lain yang akan dicuci.

## V. Penanganan Hasil Perikanan

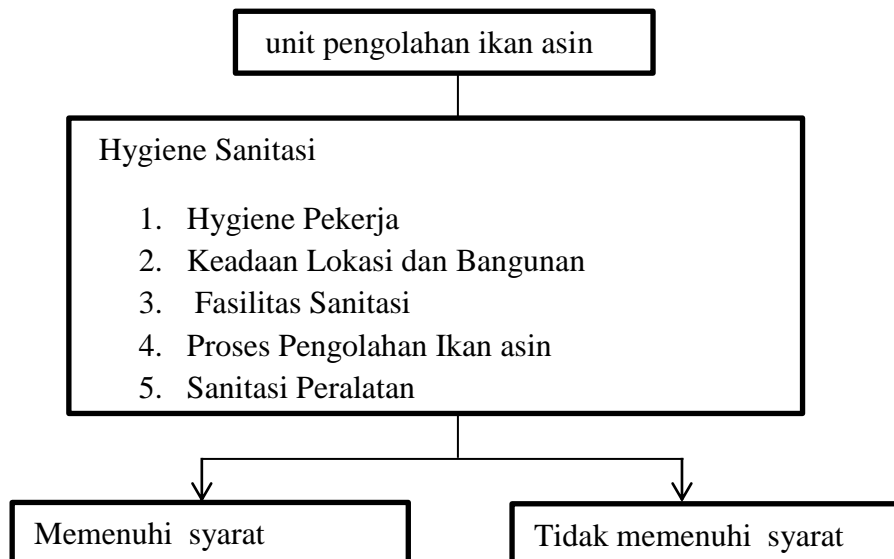
### a. produk segar

- 1) Produk segar yang sedang atau masih menunggu untuk ditangani, dikemas dan/atau dikirim, harus diberi es atau disimpan di ruang dingin yang mampu mempertahankan suhu produk pada titik leleh es.
- 2) Penyiangan, pemfiletan dan/atau pemotongan harus dilakukan sedemikian rupa sehingga mencegah kontaminasi atau penurunan mutu.
- 3) Filet dan potongan ikan harus segera diberi es atau disimpan di ruang dingin atau apabila perlu dikemas dan diberi label sesuai persyaratan.
- 4) Isi perut dan/atau bagian-bagian yang dapat membahayakan kesehatan manusia harus dipisahkan dari produk yang akan dikonsumsi manusia.

b. produk beku

- 1) Proses pembekuan harus mampu mencapai dan mempertahankan suhu pusat produk  $-180^{\circ}\text{C}$ .
- 2) Apabila karena teknis dipersyaratkan suhu yang lebih tinggi, misalnya dengan menggunakan pembekuan air garam untuk tujuan pengalengan diperbolehkan sepanjang tidak lebih tinggi dari  $-9^{\circ}\text{C}$ .
- 3) Produk beku disimpan pada ruang penyimpanan beku yang dilengkapi dengan alat pencatat/perekam suhu otomatis yang mudah dibaca, sensor suhu harus diletakkan di tempat yang suhunya paling tinggi.
- 4) UPI dilarang memasarkan hasil olahan yang tidak sesuai standar untuk dikonsumsi manusia.

## 2.4 Kerangka Teori



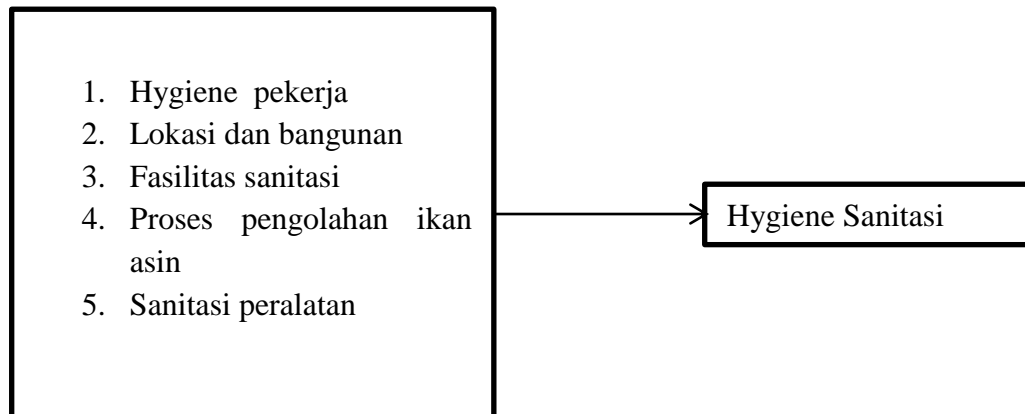
Sumber : Keputusan Menteri Kelautan Dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013.

Gambar 1. Kerangka Teori

## 2.5 Kerangka Konsep

Variabel Independen

Variabel Dependen



Gambar 2. Kerangka konsep

## **BAB III**

### **METODEOLOGI PENELITIAN**

#### **3.1 Jenis dan Rancangan Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis penelitian kuantitatif dengan desain cross sectional yaitu suatu penelitian yang dilakukan yang menekankan waktu pengukuran atau observasi data variabel indenpenden dan denpenden hanya satu kali pada satu saat. Pendekatan cross sectional adalah dimana penelitian dilakukan pada satu waktu tertentu (Nasir, 2011).

Dalam penelitian ini peneliti ingin mengetahui keadaan hygiene sanitasi Pengolahan Ikan asin yang terdiri dari variabel hygiene pekerja, lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, proses pengolahan ikan asin dan sanitasi peralatan.

#### **3.2 Waktu dan Tempat Penelitian**

Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei-September 2022. Lokasi Penelitian ini dilakukan di masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan.

#### **3.3 Populasi dan Sampel Penelitian**

##### **3.3.1 Populasi**

Populasi adalah jumlah keseluruhan atau totalitas objek yang diteliti yang ciri-cirinya akan diduga atau ditaksir oleh karena itu populasi juga diartikan sebagai kumpulan objek penelitian darimana data akan dijaring atau dikumpulkan (Nasir, 2011). Populasi dalam penelitian ini adalah 150 responden pengolahan ikan asin di ujong puloe rayeuk.

### 3.3.2 Sampel

Sampel adalah wakil dari populasi yang ciri-cirinya akan diungkapkan dan akan digunakan untuk menafsir ciri-ciri populasi (Nasir, 2011). Jadi jumlah sampel pengolah ikan asin yang akan diambil dalam penelitian ini adalah sebanyak 60 responden pengolah ikan asin yang diambil dengan menggunakan teknik pengambilan sampel secara acak sederhana (Simpel Random Sampling) dimana setiap unsur yang ada di dalam populasi memiliki kesempatan yang sama untuk terambil menjadi sampel mewakili populasinya (Hastono, 2011).

$n$  = jumlah sampel

$N$  = ukuran populasi

$E$  = kelonggaran ketidak telitian karena kesalahan pengambilan sampel yang ditolelir (10% = 0,1)

Berdasarkan rumus diatas, maka jumlah sampel yang akan diambil adalah:

$$n = \frac{150}{1+(150 \times (0,1)^2)}$$

$$= \frac{150}{2,5}$$

= 60 responden pengolah ikan asin

### **3.4 Jenis Data dan Teknik Pengumpulan Data**

#### **3.4.1 Jenis Data**

##### **a. Data Primer**

Data primer akan diperoleh melalui wawancara dan observasi dengan responden berdasarkan form penilaian hygiene sanitasi pengolahan ikan asin yang meliputi hygiene pekerja, keadaan lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, proses pengolahan ikan asin dan sanitasi peralatan di setiap rumah pengolahan ikan asin Masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk.

Wawancara menurut Sugiyono (2016) adalah teknik pengumpulan data untuk mengetahui hal-hal dari responden dengan mengajukan pertanyaan pertanyaan. Untuk data primer yang akan peneliti kumpulkan terdiri dari observasional lapangan, wawancara dengan responden penelitian serta dokumentasi sebagai bahan penguat keaslian data yang peneliti dapatkan.

##### **b. Data Sekunder**

Data sekunder adalah data yang didapatkan tidak secara langsung dari obyek penelitian. Data sekunder akan diperoleh dengan cara mengutip data yang telah ada dari dokumen–dokumen yang terkait dengan tempat penelitian yang terdiri dari data gambaran umum lokasi penelitian.

#### **3.4.2. Teknik Pengumpulan Data**

Pengumpulan data dilakukan dengan pengisian form penilaian hygiene sanitasi di setiap rumah pengolah ikan asin yang telah ditentukan dengan cara wawancara dan observasi.



### 3.5 Variabel Penelitian

Variabel merupakan segala sesuatu yang akan menjadi objek pengamatan penelitian, dimana didalamnya terdapat faktor-faktor yang berperan dalam peristiwa yang akan diteliti (Nasir, 2011). Variabel yang akan diteliti dalam penelitian ini adalah hygiene pekerja, lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, proses pengolahan ikan asin dan sanitasi peralatan.

### 3.6 Definisi Operasional

Tabel 2. Definisi Operasional Variabel

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	alat ukur	kategori	skala
<b>Varibel Indenpenden</b>						
1.	Hygiene Pekerja	Kebersihan perorangan dari orang Yang menangani pengolahan ikan asin yang meliputi Tidak menderita suatu penyakit, kebersihan tangan, rambut, kuku, pakaian serta penggunaan APD (celemek tutup kepala, masker, sarung tangan, sepatu boot)	wawancara Dan observasi	kuensioner	tidak memenuhi syarat  memenuhi syarat	nominal
2.	Lokasi dan	Letak tempat (lokasi) dan	wawancara Dan	kuensioner	tidak memenuhi	nominal

	Bangunan	Keadaan Fisik bangunan pengolahan ikan asin	observasi		syarat	
					memenuhi syarat	
3.	fasilitas Sanitasi	Fasilitas yang tersedia di setiap tempat pengolahan ikan asin untuk melakukan Usaha pencegahan penyakit, meliputi air bersih, pembuangan air limbah tempat cuci tangan	wawancara Dan obsevarsi	kuensioner	tidak memenuhi syarat	nominal
					memenuhi syarat	
4.	proses Pengolahan ikan asin	Kegiatan yang berkaitan dengan pengolahan ikan asin di setiap tempat pengolahan ikan seperti bahan baku, Dan pengangkutan	wawancara Dan observasi	kuensioner	tidak memenuhi syarat	nominal
					memenuhi syarat	
5.	Sanitasi Peralatan	Upaya yang dilakukan untuk menjaga kebersihan Peralatan dalam proses pengolahan ikan seperti	wawancara Dan observasi	kuensioner	tidak memenuhi syarat	nominal
					memenuhi syarat	

		pencucian Peralatan Keadaan fisik alat dan penyimpanan Peralatan				
<b>Variabel Dependen</b>						
6.	Hygiene Sanitasi	Usaha kesehatan masyarakat untuk mencegah Penyakit Dan kebersihan lingkungan	wawancara Dan obeservasi	kuensioner	tidak memenuhi syarat  memenuhi syarat	nominal

### 3.7 Aspek Pengukuran Variabel

#### 1. Hygiene pekerja

Memenuhi syarat : jika jawaban responden diperoleh skor  $> 3$

Tidak memenuhi syarat : jika jawaban responden diperoleh skor  $\leq 3$

#### 2. lokasi dan bangunan

Memenuhi syarat : jika jawaban responden diperoleh skor  $> 3$

Tidak memenuhi syarat : jika jawaban responden diperoleh skor  $\leq 3$

#### 3. Fasilitas sanitasi

Memenuhi syarat : jika jawaban responden diperoleh skor  $> 3$

Tidak memenuhi syarat : jika jawaban responden diperoleh skor  $\leq 3$

#### 4. Proses pengolahan ikan asin

Memenuhi syarat : jika jawaban responden diperoleh skor  $> 3$

Tidak memenuhi syarat : jika jawaban responden diperoleh skor  $\leq 3$

### 5. Sanitasi peralatan

Memenuhi syarat : jika jawaban responden diperoleh skor  $> 3$

Tidak memenuhi syarat : jika jawaban responden diperoleh skor  $\leq 3$

### 6. Hygiene Sanitasi

Memenuhi syarat : jika jawaban responden diperoleh skor  $> 3$

Tidak memenuhi syarat : jika jawaban responden diperoleh skor  $\leq 3$

## 3.8 Teknik Pengolahan Data

### a. Editing

Hasil dari form penilaian hygiene sanitasi kemudian dilakukan penyuntingan (editing) terlebih dahulu. Secara umum editing adalah kegiatan untuk pengecekan dan perbaikan isian form penilaian tersebut :

- 1) Apakah lengkap, dalam arti semua pernyataan sudah terisi.
- 2) Apakah jawaban atau tulisan masing-masing pernyataan cukup jelas atau terbaca.

### b. Coding

Setelah semua form penilaian diedit selanjutnya dilakukan peng “kode” an atau “coding” yakni merubah data dalam bentuk kalimat atau huruf menjadi data angka atau bilangan.

### c. Tabulating

Memasukkan data yang telah dikelompokkan kedalam analisa table dan dalam bentuk rekapitulasi (Notoatmodjo, 2012).

### **3.9 Teknik Analisis Data**

#### **3.9.1 Analisis Univariat**

Analisis univariat adalah analisis yang dilakukan untuk satu variabel atau pervariabel. Tujuannya adalah untuk melihat seberapa besar proporsi variable yang diteliti dan disajikan dalam bentuk tabel. Analisis univariat dilakukan untuk menggambarkan atau menjelaskan masing-masing variabel yang diteliti dalam bentuk distribusi frekuensi dari setiap variabel penelitian.

#### **3.9.2 Analisis Bivariat**

Analisis bivariat dilakukan untuk uji hubungan suatu variabel bebas dengan satu variabel terikat. Untuk menilai manakah hubungan variabel bebas dengan variabel terikat bermakna secara statistik maka dilakukan uji statistik menggunakan uji chi-square nilai kemaknaan 0.05

#### **3.9.3 Uji Validitas dan Reabilitas**

##### **3.9.3.1 Uji Validitas**

Validitas mempunyai arti sejauh mana ketepatan suatu alat ukur dalam mengukur suatu data, untuk mengetahui suatu instrumen dalam hal ini kuisisioner dilakukan dengan cara korelasi antara skor masing-masing variabel dengan skor totalnya. Suatu variabel dikatakan valid apabila skor variabel tersebut berkorelasi secara signifikan dengan skor totalnya. Uji validitas dilakukan pada sejumlah 20 pengolahan ikan asin masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan.

Keputusan Uji :

r-tabel (0.05) = 0,444

bila r hitung lebih besar dari r tabel artinya variabel valid. Bila r hitung lebih kecil atau sama dengan r tabel maka artinya variabel tidak valid.

Variabel	Pertanyaan	r-hitung	r-tabel	Keterangan
1. Hygiene pekerja	II	0,590	0,444	Valid
	I2	0,510	0,444	Valid
	I3	0,446	0,444	Valid
	I4	0,540	0,444	Valid
	I5	0,646	0,444	Valid
	I6	0,566	0,444	Valid
2. Lokasi dan Bangunan	III	0,652	0,444	Valid
	II2	0,543	0,444	Valid
	II3	0,702	0,444	Valid
	II4	0,704	0,444	Valid
	II5	0,503	0,444	Valid
	II6	0,625	0,444	Valid
3. Fasilitas sanitasi	III1	0,890	0,444	Valid
	III2	0,617	0,444	Valid
	III3	0,890	0,444	Valid
	III4	0,765	0,444	Valid
	III5	0,543	0,444	Valid
	III6	0,665	0,444	Valid
4. Pengolahan ikan asin	IV1	0,619	0,444	Valid
	IV2	0,524	0,444	Valid
	IV3	0,594	0,444	Valid
	IV4	0,629	0,444	Valid
	IV5	0,712	0,444	Valid
	IV6	0,654	0,444	Valid
5. Sanitasi peralatan	V1	0,615	0,444	Valid
	V2	0,665	0,444	Valid
	V3	0,694	0,444	Valid
	V4	0,743	0,444	Valid
	V5	0,876	0,444	Valid
	V6	0,555	0,444	Valid
6. Hygiene sanitasi	VI1	0,659	0,444	Valid
	VI2	0,452	0,444	Valid
	VI3	0,775	0,444	Valid
	VI4	0,715	0,444	Valid
	VI5	0,640	0,444	Valid

---

VI6	0,818	0,444	Valid
-----	-------	-------	-------

---

### 3.9.3.2 Uji Reabilitas

Reliabilitas adalah suatu ukuran yang menunjukkan sejauh mana hasil pengukuran tetap konsisten bila dilakukan pengukuran dua kali atau lebih terhadap gejala yang sama dan dengan alat ukur yang sama dan dengan alat ukur yang sama. Pengujian reliabilitas dilakukan dengan menguji validitas terlebih dahulu. Jika pertanyaan tidak valid, maka pertanyaan tersebut dihapuskan. Pertanyaan-pertanyaan yang sudah valid kemudian secara bersama diukur reliabilitasnya. Untuk mengetahui reliabilitas dilakukan dengan cara melakukan uji Crombach Alpha dengan program SPSS.

Keputusan Uji :

Bila Crombach Alpha  $\geq 0,6$   $\rightarrow$  artinya variabel reliabel

Bila Crombach Alpha  $< 0,6$   $\rightarrow$  artinya variabel tidak reliabel ( hastono, 2016).

NO.	Variabel	Crombach Alpha	Keterangan
1.	Hygiene Pekerja	0,830	Reliabel
2.	Lokas dan bangunan	0,765	Reliabel
3.	Fasilitas sanitasi	0,697	Reliabel
4.	Pengolahan ikan asin	0,822	Reliabel
5.	Sanitasi peralatan	0,696	Reliabel
6.	Hygiene sanitasi	0,707	Reliabel

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1 Gambaran Umum Tempat Penelitian**

Desa ujung puloe rayeuk merupakan salah satu desa yang dikenal di Aceh Selatan sebagai Home Indusry pengelolaan ikan asin yang cukup banyak diproduksi setiap harinya, desa ini terletak di Kecamatan Bakongan Timur, Kabupaten Aceh Selatan. Masyarakat sekitar berprofesi sebagai nelayan, dikarenakan wilayahnya dekat dengan lautan.

Luas wilayah ini kurang lebih 310 Ha yang terdiri dari 3 dusun, disebelah barat desa ini berbatasan dengan desa ujung puloe cut dan disebelah timur berbatasan dengan desa seubadeh. Dikarenakan masyarakat setempat berprofesi sebagai nelayan mereka memanfaatkan hasil tangkapannya menjadi ikan asin di rumah untuk meningkatkan sumber ekonomi.

#### **4.2 Hasil Penelitian**

Responden pada penelitian ini yaitu masyarakat Ujong Puloe Rayeuk yang mengolah ikan asin. Metode pengumpulan data dengan menggunakan alat bantu kuesioner kepada 60 responden yang telah memenuhi kriteria yang telah ditentukan. Analisis data secara univariat dengan tabel distribusi frekuensi dan analisis bivariat yang disertai dengan pembahasan.

##### **4.2.1 Karakteristik Responden**

Sebelum dilakukannya analisis bivariat untuk melihat hubungan antara variabel maka terlebih dahulu dibuat analisis univariat dengan tabel distribusi frekuensi dari



masing-masing variabel yang diteliti. Responden pada penelitian ini berjumlah 60 orang, dengan karakteristik dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

### 1. Distribusi Frekuensi Menurut Umur Responden

Hasil perhitungan frekuensi dan persentase berdasarkan umur responden dapat dilihat pada tabel 4.2.1.1 dibawah ini:

**Tabel 4.2.1 Distribusi Frekuensi Menurut Umur Responden**

<b>Umur Responden</b>	<b>Frekuensi</b>	<b>%</b>
20-30 tahun	15	25.0
31-40 tahun	14	23.4
41-50 tahun	20	33.3
51-60 tahun	11	18.3
<b>Total</b>	<b>60</b>	<b>100</b>

Sumber: data primer 2022

Dari tabel 4.2.1.1 dapat diketahui bahwa responden yang kelompok umur paling banyak usia 41-50 tahun sebanyak 20 orang (33.3%), sedangkan terendah adalah 51- 60 tahun sebanyak 11 orang (18.3%).

### 2. Distribusi Frekuensi Menurut Jenis Kelamin Responden

Hasil perhitungan frekuensi dan persentase dari variabel jenis kelamin responden dapat dilihat pada tabel 4.2.1.2 berikut dibawah ini :

**Tabel 4.2.2 Distribusi Frekuensi Menurut Jenis Kelamin Responden**

<b>Jenis Kelamin Responden</b>	<b>Frekuensi</b>	<b>%</b>
Laki-laki	15	25.0
Perempuan	45	75.0
<b>Total</b>	<b>60</b>	<b>100</b>

Sumber: data primer 2022

Dari tabel 4.2.1.2 dapat diketahui bahwa jenis kelamin responden tertinggi adalah perempuan sebanyak 45 orang (75.0%) sedangkan laki-laki sebanyak 15 orang (25.0%).

### 3. Distribusi Frekuensi Menurut Pendidikan Responden

Hasil perhitungan frekuensi dan persentase dari variabel pendidikan responden dapat dilihat pada tabel 4.2.1.3 berikut dibawah ini.

**Tabel 4.2.3 Distribusi Frekuensi Menurut Pendidikan Responden**

<b>Pendidikan</b>	<b>Frekuensi</b>	<b>%</b>
S1	6	10.0
SMA	20	33.3
SMP	15	25.0
SD	19	31.7
<b>Total</b>	<b>60</b>	<b>100</b>

Sumber: data primer 2022

Dari tabel 4.2.1.3 dapat diketahui bahwa responden dengan pendidikan terbanyak yaitu responden dengan pendidikan terakhir SMA sebanyak 20 orang (33.3%), dan yang paling terendah yaitu responden yang pendidikan S1 sebanyak 6 orang (10.0 %).

### 4.3 Analisis Univariat

#### 4.3.1 Distribusi Frekuensi Hygiene Pekerja

Hasil perhitungan frekuensi dan persentase dari variabel hygiene pekerja dapat dilihat pada tabel 4.3.1 berikut dibawah ini:

**Tabel 4.3.1 Distribusi Frekuensi Hygiene Pekerja**

<b>Hygiene pekerja</b>	<b>Frekuensi</b>	<b>%</b>
tidak memenuhi syarat	52	86.7
memenuhi syarat	8	13.3
<b>Total</b>	<b>60</b>	<b>100</b>

Sumber: data primer 2022

Berdasarkan tabel 4.3.1 diatas maka diketahui hygiene pekerja yang tidak memenuhi syarat sebanyak 53 responden (86.7%) dan yang memenuhi syarat sebanyak 8 responden (13.3%).

### 4.3.2 Distribusi Frekuensi Lokasi dan Bangunan

Hasil perhitungan frekuensi dan persentase dari variabel hygiene pekerja dapat dilihat pada tabel 4.3.2 berikut dibawah ini:

**Tabel 4.3.2 Distribusi Frekuensi Lokasi dan Bangunan**

<b>Lokasi dan Bangunan</b>	<b>Frekuensi</b>	<b>%</b>
tidak memenuhi syarat	44	73.3
memenuhi syarat	16	26.7
<b>Total</b>	<b>60</b>	<b>100.0</b>

Sumber: data primer 2022

Berdasarkan tabel 4.3.2 diatas maka diketahui lokasi dan bangunan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 44 responden (73.3%) dan yang memenuhi syarat sebanyak 16 responden (26.7%).

### 4.3.3 Distribusi Frekuensi Fasilitas Sanitasi

Hasil perhitungan frekuensi dan persentase dari variabel hygiene pekerja dapat dilihat pada tabel 4.3.3 berikut dibawah ini:

**Tabel 4.3.3 Distribusi Frekuensi Fasilitas Sanitasi**

<b>Fasilitas Sanitasi</b>	<b>Frekuensi</b>	<b>%</b>
tidak memenuhi syarat	52	86.7
memenuhi syarat	8	13.3
<b>Total</b>	<b>60</b>	<b>100</b>

Sumber: data primer 2022

Berdasarkan tabel 4.3.3 diatas maka diketahui fasilitas sanitasi yang tidak memenuhi syarat sebanyak 50 responden (86.7%) dan yang memenuhi syarat sebanyak 8 responden (13.3%).

#### 4.3.4 Distribusi Frekuensi Proses Pengolahan Ikan Asin

Hasil perhitungan frekuensi dan persentase dari variabel proses pengolahan ikan asin dapat dilihat pada tabel 4.3.4 berikut dibawah ini:

**Tabel 4.3.4 Distribusi Frekuensi Proses Pengolahan Ikan Asin**

<b>Proses Pengolahan Ikan Asin</b>	<b>Frekuensi</b>	<b>%</b>
tidak memenuhi syarat	50	83.3
memenuhi syarat	10	16.7
<b>Total</b>	<b>60</b>	<b>100</b>

Sumber: data primer 2022

Berdasarkan tabel 4.3.4 diatas maka diketahui proses pengolahan ikan asin yang tidak memenuhi syarat sebanyak 50 responden (83.3%) dan yang memenuhi syarat sebanyak 10 responden (16.7%).

#### 4.3.5 Distribusi Frekuensi Sanitasi Peralatan

Hasil perhitungan frekuensi dan persentase dari variabel fasilitas sanitasi dapat dilihat pada tabel 4.3.5 berikut dibawah ini:

**Tabel 4.3.5 Distribusi Frekuensi Sanitasi Peralatan**

<b>Sanitasi Peralatan</b>	<b>Frekuensi</b>	<b>%</b>
tidak memenuhi syarat	31	51.7
memenuhi syarat	29	48.3
<b>Total</b>	<b>60</b>	<b>100</b>

Sumber: data primer 2022

Berdasarkan tabel 4.3.5 diatas maka diketahui fasilitas sanitasi yang tidak memenuhi syarat sebanyak 31 responden (51.7%) dan yang memenuhi syarat sebanyak 29 responden (48.3%).

#### 4.3.6 Distribusi Frekuensi Hygiene Sanitasi

Hasil perhitungan frekuensi dan persentase dari variabel hygiene sanitasi dapat dilihat pada tabel 4.3.6 berikut dibawah ini:

**Tabel 4.3.6 Distribusi Frekuensi Hygiene Sanitasi**

<b>Hygiene dan Sanitasi</b>	<b>Frekuensi</b>	<b>%</b>
tidak memenuhi syarat	32	53.3
memenuhi syarat	28	46.7
<b>Total</b>	<b>60</b>	<b>100</b>

Sumber: data primer 2022

Berdasarkan tabel 4.3.6 diatas maka diketahui hygiene sanitasi yang tidak memenuhi syarat sebanyak 32 responden (53.3%) dan yang memenuhi syarat sebanyak 28 responden (46.7%).

#### 4.4 Analisis Bivariat

Analisis bivariat untuk mengetahui hubungan variabel independen dan dependen. Pengujian ini menggunakan uji chi-square. Dimana ada hubungan yang bermakna secara statistik jika diperoleh nilai Pvalue < 0.05.

##### 4.4.1 Hubungan Hygiene Pekerja Terhadap Hygiene Sanitasi

Untuk mengetahui hubungan antara variabel Hygiene Pekerja dengan Hygiene sanitasi Pada pengolahan Ikan Asin Masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur dapat dilihat pada tabel 4.4.1 berikut.

**Tabel 4.4.1 Hubungan Hygiene Pekerja Terhadap Hygiene Sanitasi Pengolahan Ikan Asin Masyarakat Ujung Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan**

Hygiene Pekerja	Hygiene Sanitasi				Total		P <sub>value</sub>	OR (CI 95%)
	Tidak Memenuhi Syarat		Memenuhi Syarat					
	f	%	f	%	f	%		
Tidak Memenuhi Syarat	26	92.9	26	92.9	52	100	0.454	2.101 (0.454)-(9.728)
Memenuhi Syarat	6	18.8	2	7.1	8	100		

Sumber: Data primer 2022

Berdasarkan tabel 4.4.1 di atas menunjukkan hasil penelitian dari 52 responden yang hygiene pekerja pengolahan ikan asin tidak memenuhi syarat terdapat 26 responden (92.9%) yang hygiene sanitasi nya pun belum memenuhi syarat. Sedangkan dari 8 responden dengan hygiene pekerja pengolahan ikan asin memenuhi syarat terdapat pula 2 responden (7.1%) dengan hygiene dan sanitasi yang sudah memenuhi syarat.

Berdasarkan perhitungan statistik didapatkan nilai Odds ratio sebesar 2.101 dengan selang kepercayaan (0.454)-(9.728) serta interval kepercayaan 95%. Sehingga dapat disimpulkan bahwa responden dengan hygiene pekerja pengolahan ikan asin tidak memenuhi syarat berpeluang 2 kali kurang menerapkan hygiene sanitasi nya.

Berdasarkan hasil uji chi-square didapat nilai  $P_{value} = 0.454$  dan ini lebih besar dari  $\alpha = 0.05$  ( $P_{value} = 0.454 > \alpha = 0.05$ ), sehingga dapat diuraikan tidak terdapat hubungan yang signifikan antara hygiene pekerja dengan hygiene sanitasi pengolahan ikan asin masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan.

#### 4.4.2 Hubungan Lokasi dan Bangunan Terhadap Hygiene Sanitasi

Untuk mengetahui hubungan antara variabel Lokasi dan Bangunan dengan Hygiene Sanitasi Pada pengolahan Ikan Asin Masyarakat Desa Ujung Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur dapat dilihat pada tabel 4.4.2 berikut.

**Tabel 4.4.2 Hubungan Lokasi dan Bangunan Terhadap Hygiene Sanitasi Pengolahan Ikan Asin Masyarakat Ujung Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan**

Lokasi dan Bangunan	Hygiene Sanitasi				Total		P <sub>value</sub>	OR (CI 95%)
	Tidak Memenuhi Syarat		Memenuhi Syarat					
	f	%	f	%	f	%		
Tidak Memenuhi Syarat	28	87.5	16	57.1	44	100	0.018	5.250 (1.449)-(19.025)
Memenuhi Syarat	4	12.5	12	42.9	16	100		

Berdasarkan tabel 4.4.2 diatas menunjukkan hasil penelitian dari 44 lokasi dan bangunan tempat pengolahan ikan asin yang tidak memenuhi syarat terdapat pula 28 (87.5%) lokasi dan bangunan dengan hygiene dan sanitasi nya tidak memenuhi syarat. Sedangkan dari 16 lokasi dan bangunan tempat pengolahan ikan asin yang memenuhi syarat sudah terdapat 12 (42.9%) lokasi dan bangunan yang hygiene dan sanitasi nya telah memenuhi syarat.

Berdasarkan perhitungan statistik didapatkan nilai Odds ratio sebesar 5.250 dengan selang kepercayaan (1.449)-(19.025) serta interval kepercayaan 95%. Sehingga dapat disimpulkan bahwa lokasi dan bangunan tempat pengolahan ikan asin yang belum memenuhi syarat berpeluang 5 kali kurang dari segi hygiene sanitasi nya.

Berdasarkan hasil uji chi-square didapat nilai P<sub>value</sub> = 0.018 dan ini lebih kecil dari  $\alpha = 0.05$  (P<sub>value</sub> = 0.018 <  $\alpha = 0.05$ ) , sehingga dapat diuraikan terdapat

hubungan yang signifikan antara lokasi dan bangunan dengan hygiene sanitasi pengolahan ikan asin masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan.

#### 4.4.3 Hubungan Fasilitas Sanitasi Terhadap Hygiene Sanitasi

Untuk mengetahui hubungan antara variabel Fasilitas Sanitasi dengan Hygiene Sanitasi Pada pengolahan Ikan Asin Masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur dapat dilihat pada tabel 4.4.3 berikut.

**Tabel 4.4.3 Hubungan Fasilitas Sanitasi Terhadap Hygiene Sanitasi Pengolahan Ikan Asin Masyarakat Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan**

Fasilitas Sanitasi	Hygiene Sanitasi				Total	P <sub>value</sub>	OR (CI 95%)
	Tidak Memenuhi Syarat		Memenuhi Syarat				
	f	%	f	%			
Tidak Memenuhi Syarat	32	100	20	71.4	52	100	0.001 (0.273)-(0.542)
Memenuhi Syarat	0	0.0	8	28.6	8	100	

Berdasarkan tabel 4.4.3 diatas menunjukkan hasil penelitian dari 52 fasilitas dan sanitasi pengolahan ikan asin yang tidak memenuhi syarat terdapat 32 (100%) fasilitas sanitasi dengan hygiene dan sanitasi yang belum memenuhi syarat. Sedangkan terdapat 8 (28.6%) fasilitas sanitasi yang memenuhi syarat seluruhnya tergolong hygiene dan sanitasi yang sudah memenuhi syarat.

Berdasarkan perhitungan statistik didapatkan nilai Odds ratio sebesar 0.385 dengan selang kepercayaan (0.273)-(0.542) serta interval kepercayaan 95%. Sehingga dapat disimpulkan bahwa fasilitas sanitasi pengolahan ikan asin yang belum memenuhi syarat berpeluang 0.3 kali kurang dari segi hygiene sanitasi nya.



Berdasarkan hasil uji chi-square didapat nilai  $P_{\text{value}} = 0.001$  dan ini lebih kecil dari  $\alpha = 0.05$  ( $P_{\text{value}} = 0.001 < \alpha = 0.05$ ), sehingga dapat diuraikan terdapat hubungan yang signifikan antara fasilitas sanitasi dengan hygiene sanitasi pengolahan ikan asin masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan.

#### 4.4.4 Hubungan Proses Pengolahan Ikan Asin dengan Hygiene dan Sanitasi

Untuk mengetahui hubungan antara variabel Proses Pengolahan Ikan Asin dengan Hygiene Sanitasi Pada pengolahan Ikan Asin Masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur dapat dilihat pada tabel 4.4.4 berikut.

**Tabel 4.4.4 Hubungan Proses Pengolahan Ikan Asin Terhadap Hygiene Sanitasi Pengolahan Ikan Asin Masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan**

Proses Pengolahan Ikan Asin	Hygiene Sanitasi				Total	$P_{\text{value}}$	OR (CI 95%)
	Tidak Memenuhi Syarat		Memenuhi Syarat				
	f	%	f	%			
Tidak Memenuhi Syarat	26	81.2	24	85.7	50	100	0.002 (2.181)-(3.875)
Memenuhi Syarat	6	18.8	4	14.3	10	100	

Berdasarkan tabel 4.4.4 diatas menunjukkan hasil penelitian dari 50 proses pengolahan ikan asin yang tidak memenuhi syarat terdapat 26 (81.2%) proses pengolahan ikan asin yang kurang menerapkan hygiene dan sanitasi nya. Sedangkan dari 10 proses pengolahan ikan asin yang memenuhi syarat hanya terdapat 4 (14.3%) proses pengolahan ikan asin yang sudah menerapkan hygiene dan sanitasi atau terbilang sudah memenuhi syarat.

Berdasarkan perhitungan statistik didapatkan nilai Odds ratio sebesar 2.722 dengan selang kepercayaan (2.181)-(3.875) serta interval kepercayaan 95%.

Sehingga dapat disimpulkan proses pengolahan ikan asin yang belum memenuhi syarat berpeluang 2 kali kurang menerapkan hygiene sanitasi nya.

Berdasarkan hasil uji chi-square didapat nilai  $P_{\text{value}} = 0.002$  dan ini lebih kecil dari  $\alpha = 0.05$  ( $P_{\text{value}} = 0.002 < \alpha = 0.05$ ), sehingga dapat diuraikan terdapat hubungan yang signifikan antara proses pengolahan ikan asin dengan hygiene sanitasi pengolahan ikan asin masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan.

#### 4.4.5 Hubungan Sanitasi Peralatan Terhadap Hygiene Sanitasi

Untuk mengetahui hubungan antara variabel Sanitasi peralatan dengan Hygiene Sanitasi Pada pengolahan Ikan Asin Masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur dapat dilihat pada tabel 4.4.5 berikut.

**Tabel 4.4.5 Hubungan Sanitasi Peralatan Terhadap Hygiene Sanitasi Pengolahan Ikan Asin Masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan**

Sanitasi Peralatan	Hygiene Sanitasi				Total	$P_{\text{value}}$	OR (CI 95%)
	Tidak Memenuhi Syarat		Memenuhi Syarat				
	f	%	f	%			
Tidak Memenuhi Syarat	22	68.8	9	32.1	31	100	0.010 (1.562)-(13.812)
Memenuhi Syarat	10	31.2	19	67.9	29	100	

Berdasarkan tabel 4.4.5 diatas menunjukkan hasil penelitian dari 31 sanitasi peralatan pengolahan ikan asin yang tidak memenuhi syarat terdapat 22 (68.8%) sanitasi peralatan kurang dari segi hygiene sanitasi nya. Sedangkan dari 29 sanitasi peralatan pengolahan ikan asin yang memenuhi syarat terdapat pula 19 (67.9%) sanitasi peralatan dengan hygiene sanitasi yang sudah memenuhi syarat.

Berdasarkan perhitungan statistik didapatkan nilai Odds ratio sebesar 4.644 dengan selang kepercayaan (1.562)-(13.812) serta interval kepercayaan 95%. Sehingga dapat disimpulkan bahwa sanitasi peralatan pengolahan ikan asin yang belum memenuhi syarat berpeluang 3 kali kurang menerapkan hygiene sanitasi nya.

Berdasarkan hasil uji chi-square didapat nilai  $P_{\text{value}} = 0.010$  dan ini lebih kecil dari  $\alpha = 0.05$  ( $P_{\text{value}} = 0.010 < \alpha = 0.05$ ), sehingga dapat diuraikan terdapat hubungan yang signifikan antara sanitasi peralatan dengan hygiene sanitasi pengolahan ikan asin masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan.

## **4.5 Pembahasan**

### **4.5.1 Hubungan Hygiene Pekerja Terhadap Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Ikan Asin Masyarakat Desa Ujung Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan**

Berdasarkan hasil pengolahan data dengan uji chi-square didapat nilai  $P_{\text{value}} = 0.454$  dan ini lebih besar dari  $\alpha = 0.05$  ( $P_{\text{value}} = 0.454 > \alpha = 0.05$ ), sehingga dapat diuraikan tidak terdapat hubungan yang signifikan antara hygiene pekerja dengan hygiene sanitasi pengolahan ikan asin masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan.

Peran penjamah makanan sangat penting dan merupakan salah satu faktor dalam penyediaan makanan yang memenuhi syarat kesehatan terutama segi hygiene dan sanitasinya. Sumber potensial penyebab kontaminasi mikroorganisme pada makanan salah satunya adalah perilaku penjamah atau pekerja. Tetapi beberapa masyarakat yang mengolah ikan masih peduli dengan hal tersebut. Hal ini dibuktikan dengan adanya hasil observasi yang menunjukkan bahwa ada pekerja

yang memperhatikan personal hygiene pada saat pengolahan ikan asin yaitu menggunakan sarung tangan, celemek, dan tidak menggunakan perhiasan pada saat sedang mengolah ikan asin.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Yusra (2016) di Desa Labuhan Kecamatan Brondong Kabupaten dimana tidak ada hubungan hygiene pekerja dengan hygiene sanitasi.

#### **4.5.2 Hubungan Lokasi dan Bangunan Terhadap Hygiene Sanitasi Pengolahan Ikan Asin Masyarakat Ujung Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan**

Berdasarkan hasil pengolahan data dengan hasil uji chi-square didapat nilai  $P_{value} = 0.018$  dan ini lebih kecil dari  $\alpha = 0.05$  ( $P_{value} = 0.018 < \alpha = 0.05$ ), sehingga dapat diuraikan terdapat hubungan yang signifikan antara lokasi dan bangunan dengan hygiene sanitasi pengolahan ikan asin masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan. Hal itu dikarenakan konstruksi bangunan, kebanyakan tempat pengolahan ikan asin merupakan bangunan tidak permanen yang tidak bisa tertutup rapat sehingga dapat serangga mudah masuk kedalamnya. Dan sebagian besar tempat pengolahan ikan asin tidak terpisah dengan tempat tinggal yang dilakukakan didepan rumah, dan tidak mempunyai lokasi tempat penjemuran ikan asin yang aman, sehingga penjemuran dilakukan dekat dengan jalan raya, selain itu tidak adanya tempat pembuangan sampah tertutup sehingga adanya pencemaran dan vektor yang berasal dari tempat tinggal yang dapat mencemari hasil olahan ikan asin.

Penelitian ini sejalan dengan dengan penelitian Harnani dan Utami (2018), di kelurahan tangkerang labuai kota pekanbaru dimana adanya hubungan lokasi dan bangunan dengan hygiene sanitasi.

#### **4.5.3 Hubungan Fasilitas Sanitasi Terhadap Hygiene Sanitasi Pengolahan Ikan Asin Masyarakat Desa Ujung Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan**

Berdasarkan hasil pengolahan data dengan hasil uji chi-square didapat nilai  $P_{\text{value}} = 0.001$  dan ini lebih kecil dari  $\alpha = 0.05$  ( $P_{\text{value}} = 0.001 < \alpha = 0.05$ ), sehingga dapat diuraikan terdapat hubungan yang signifikan antara fasilitas sanitasi dengan hygiene sanitasi pengolahan ikan asin masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan. Hal itu dikarenakan variabel sanitasi fasilitas tentunya tak terluput dari namanya air bersih, air bersih digunakan untuk mencuci bahan ikan asin untuk nantinya diolah, air pun terkontaminasi langsung dengan bahan ikan asin tersebut. Masih ada beberapa masyarakat yang mengolah ikan asin terapkali membersihkan bahan ikan asin menggunakan air sumur air laut yang belum diketahui apakah air tersebut aman digunakan. Seharusnya mereka mereka harus menggunakan air bersih sesuai standar untuk membersihkan ikan agar terhindar dari mikrobakteri di air yang dapat menyebabkan penyakit.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian dengan penelitian syahputra dan suryani (2017), di kelurahan Warungboto Yogyakarta dimana ada hubungan penyediaan fasilitas sanitasi dengan hygiene sanitasi.

#### **4.5.4 Hubungan Proses Pengolahan Ikan Asin Terhadap Hygiene Sanitasi Pengolahan Ikan Asin Masyarakat Desa Ujung Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan**

Berdasarkan pengolahan data dengan hasil uji chi-square didapat nilai  $P_{\text{value}} = 0.002$  dan ini lebih kecil dari  $\alpha = 0.05$  ( $P_{\text{value}} = 0.002 < \alpha = 0.05$ ), sehingga dapat diuraikan terdapat hubungan yang signifikan antara proses pengolahan ikan asin dengan hygiene sanitasi pengolahan ikan asin masyarakat Desa Ujung Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan. Hal itu dikarenakan Pengelolaan makanan yang tidak higienis atau dengan sanitasi makanan yang tidak baik yang dapat menyebabkan makanan tersebut terkontaminasi oleh mikroorganisme patogen, seperti *Escherichia coli* sehingga ikan asin yang dihasilkan pun tidak aman untuk dikonsumsi.

Hal ini sejalan dengan penelitian Rossa dan Nurlaela (2018) di Desa Labuhan Kecamatan Brondong Kabupaten Lamongan dimana ada hubungan perilaku proses pengolahan ikan asin dengan hygiene dan sanitasi.

#### **4.5.5 Hubungan Sanitasi Peralatan Terhadap Hygiene Sanitasi Pengolahan Ikan Asin Masyarakat Desa Ujung Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan**

Berdasarkan hasil pengolahan data dengan hasil uji chi-square didapat nilai  $P_{\text{value}} = 0.010$  dan ini lebih kecil dari  $\alpha = 0.05$  ( $P_{\text{value}} = 0.010 < \alpha = 0.05$ ), sehingga dapat diuraikan terdapat hubungan yang signifikan antara sanitasi peralatan dengan hygiene sanitasi pengolahan ikan asin masyarakat Desa Ujung Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan. Hal itu dikarenakan peralatan yang digunakan untuk pengolahan ikan asin adalah hal yang sangat berpengaruh terhadap hygiene dan sanitasi ikan asin yang dihasilkan dikarenakan peralatan tentunya bersentuhan langsung dengan bahan-bahan ikan asin sehingga

jika sanitasi peralatannya kurang baik dikarenakan terkontaminasi langsung dengan peralatan yang sanitasinya kurang baik maka sangat memungkinkan hasil olahan ikan asin pun kurang dari segi sanitasinya.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Nurlela (2011) di Desa Labuhan Kecamatan Brondong Kabupaten Lamongan yang menyatakan bahwa ada hubungan sanitasi peralatan dengan hygiene sanitasi.

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

1. Tidak adanya hubungan yang signifikan antara hygiene pekerja dengan hygiene sanitasi pengolahan ikan asin masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan ( $P_{\text{value}} = 0.454 > \alpha = 0,05$ ).
2. Adanya hubungan yang signifikan antara lokasi dan bangunan dengan hygiene sanitasi pengolahan ikan asin masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan ( $P_{\text{value}} = 0.018 < \alpha = 0.05$ ).
3. Adanya hubungan yang signifikan antara fasilitas sanitasi dengan hygiene sanitasi pengolahan ikan asin masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan ( $P_{\text{value}} = 0.001 < \alpha = 0,05$ ).
4. Adanya hubungan yang signifikan antara proses pengolahan ikan asin dengan hygiene sanitasi pengolahan ikan asin masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan ( $P_{\text{value}} = 0.002 < \alpha = 0,05$ ).
5. Adanya hubungan yang signifikan antara sanitasi peralatan dengan hygiene sanitasi pengolahan ikan asin masyarakat Desa Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan ( $P_{\text{value}} = 0.010 < \alpha = 0,05$ ).



## 5.2 Saran

1. Kepada masyarakat pengolahan ikan asin hendaknya dapat meningkatkan pengetahuan hygiene sanitasi individu dan kelompok dengan menggunakan pakaian ganti pada saat melakukan pengolahan ikan.
2. Bagi dinas kesehatan Kabupaten Aceh Selatan menjalin kerja sama dengan industri rumah pengolahan ikan asin dengan melakukan program peningkatan edukasi hygiene sanitasi pengolahan di masyarakat desa ujong puloe rayeuk kecamatan bakongan timur bekerjasama dengan stakeholder industri rumah lainnya.
3. Kepada konsumen ikan asin hendaknya dapat memperhatikan hygiene sanitasi pengolahan ikan asin, yaitu perlu perhatikan tentang ciri-ciri ikan asin yang layak dikonsumsi, kebersihan penjual dan cara pengolahannya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2019. Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Universitas Terbuka.
- Fadhila. 2015. Hubungan Higiene Sanitasi Dengan Kualitas Bakteriologis Pada Alat Makan Pedagang Di Wilayah Sekitar Kampus Undip Tembalang. Kesehatan Masyarakat (e-Journal). 3 (3): 769-776
- Hastono, S. P. 2011. Statistik Kesehatan. Jakarta: PT Raja Grasindo Persada.
- Hastono, S. P. 2016. Analisis Data Pada Bidang Kesehatan. Jakarta:Raja Grafindo Persada.
- Harnani, dan Utami. 2018. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Higiene Dan Sanitasi Rumah Makan Di kelurahan Tangerang Labuai Kota Pekanbaru. Collaborative Medical Jurnal (CJM) vol 1 No2 mei 2018
- Heruwati ES. 2002. Pengolahan ikan secara tradisional: prospek dan peluang pengembangan. Jurnal Litbang Pertanian. 21 (3): 92-99.
- Isnawati. 2012. Hubungan Hygiene Sanitas Kebersihan Bakteri Coliform Dalam Es Jeruk Di Warung Makan Kelurahan Tembalang Semarang 2012. JURNAL Kesehatan masyarakat Universitas Diponegoro Semarang Volume 1, Nomor 2, Tahun 2012, halaman 1005 - 1017
- KemkesRI.2015.hygienedansainitaspangan.<http://gizi.depkes.go.id/wp;content/uploads/2015/02/HIGIENE-SANITASI-PANGAN-DIT-GIZI.pdf>.Diakses 30 oktober 2015
- Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan jaminan Mutu dan Keamanan Hasil perikanan Pada Proses Produksi.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.
- KKP. 2016. Konsumsi Ikan Naik Dalam 5 Tahun. available at : [kcp.go.id/wpcontent/uploads/2016/05/Konsumsi-Ikan-Naik-dalam-5-TahunTerakhir.pdf](http://kkp.go.id/wpcontent/uploads/2016/05/Konsumsi-Ikan-Naik-dalam-5-TahunTerakhir.pdf). diakses tanggal 02 01,2017
- Menteri Perindustrian Republik Indonesia Pedoman Produksi Yang Baik. Nomor : 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik GMP (Good Manufacturing Practices)
- Murdianti,A,Amaliah. 2013. Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua. Jakarta: Kencana.
- Masrifah E, Noorachmat BP, Sukmawati A. 2015. Kesesuaian penerapan manajemen mutu ikan pindang bandeng (Chanos chanos) terhadap Standar Nasional Indonesia. Manajemen IKM. 10(2): 163-172.
- Nasir, A. M. 2011. Metodologi Penelitian Kesehatan. Yogyakarta: Nuha Medika
- Ningsih. 2014. Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman, Serta Kualitas Makanan Yang Dijajakan Pedagang Di Lingkungan SDN Kota Samarinda. Kemas 10 (1): 64 – 72
- Nawansih, O. Dkk., 2017 Uji Mutu dan Keamanan Ikan Asin Kering (Teri dan sepat) di Pasar Kota Bandar Lampung. Universitas Lampung.

- Nurlaela, Luthfiyah. 2011. Sanitasi dan Higiene Makanan. Surabaya: Unesa University Press.
- Notoatmodjo. 2012. Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/MIND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik.
- Rossa IM, Nurlaela L. 2018. Keamanan pangan ikan asin di Desa Labuhan Kecamatan Brondong Kabupaten Lamongan. E-Journal Boga. 7(2): 174-155.
- Rojas AAS, Jager M, Argyoropoulus D. (2010). Application of HACCP principles to local drying processes of capsicum species in Bolivia and Peru. Makalah. Conference on International Research on Food Security, Natural Resource Management and Rural Developmeny di Tropentag, 14-16 September.
- Sari, K. M. 2011. Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kabupaten Cilacap. Universitas Sebelas Maret.
- Sumantri,A. 2013. Kesehatan Lingkungan. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Suparlan. 2012. Pengantar Pengawasan Hygiene Sanitasi Tempat-Tempat UmumWisata dan Usaha-Usaha Untuk Umum. Surabaya: Perc.Duatujuh.
- Surono. 2016. Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan. Yokyakarta
- Wasisto. 2016. Gambaran Sanitasi Tempat Berdagang Warung Penyet Di Kecamatan Tembalang. Kesehatan Masyarakat (e-Journal). 4 (4): 327333..
- Yusra N. 2016. Kajian penerapan GMP dan SSOP pada pengolahan ikan nila (*Oreochromis niloticus*) asap di Kecamatan Tanjung Raya Kabupaten Agam. Jurnal Katalisator. 1(1): 10-19.

## Lampiran 1. Kuesioner Penelitian

### Kuesioner Hygiene Sanitasi Pengolahan Ikan Asin Masyarakat Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan

Identitas responden

Nama :

Umur :

Jenis kelamin:

Pendidikan :

#### I. Hygiene pekerja

No	Pertanyaan	Keterangan	
		Ya (1)	Tidak (0)
1.	Apakah bapak /ibu mengetahui apa yang dimaksud dengan hygiene?		
2.	Apakah bapak / ibu mengetahui apa yang dimaksud dengan sanitasi?		
3.	Apakah bapak / ibu tidak menderita penyakit mudah menular seperti diare batuk, pilek dan penyakit sejenisnya?		
4.	Apakah bapak / ibu menutup luka pada luka terbuka seperti bisul dan luka lainnya?		
5.	Apakah bapak / ibu menjaga kebersihan tangan saat mengolah ikan asin?		
6.	Apakah bapak / ibu pada saat mengelola ikan asin menggunakan sarung tangan?		

## II. Lokasi dan bangunan

No	Pertanyaan	Keterangan	
		Ya (1)	Tidak (0)
1.	Apakah lokasi bapak / ibu menjemur ikan asin dekat dengan jalan raya?		
2.	Apakah menurut bapak/ibu lokasi tersebut aman?		
3.	Apakah tempat pendiri lokasi permukiman?		
4.	Apakah tempat pengeringan dibersihkan sebelum penjemuran?		
5.	Apakah ruangan dirawat, dibersihkan, dan dipelihara secara saniter?		
6.	Apakah mempunyai ruang kerja yang cukup untuk melakukan kegiatan dengan kondisi yang higienis?		

## III. Fasilitas sanitasi

No	Pertanyaan	Keterangan	
		Ya (1)	Tidak (0)
1.	Apakah tempat cuci tangan mudah dijangkau pekerja?		
2.	Apakah saluran pembuangannya tertutup?		
3.	Apakah bapak/ibu pada saat proses pencucian peralatan menggunakan bahan pembersih/deterjen?		
4.	Apakah tersedia tempat pembuangan sampah tertutup?		
5.	Apakah bahan baku yang digunakan dicuci terlebih dahulu?		
6.	Apakah penjemuran ikan dilakukan diatas wadah bersih?		

## IV. Proses pengolahan ikan asin

No	Pertanyaan	Keterangan	
		Ya (1)	Tidak (0)
1.	Apakah bapak / ibu menggunakan bahan ikan segar?		
2.	Apakah bapak / ibu menggunakan garam sesuai takaran?		
3.	Apakah bapak / ibu menyimpan ikan di wadah tertutup?		
4.	Apakah pada saat penjemuran ikan terhindar dari lalat?		
5.	Apakah bapak / ibu menggunakan bahan pengawet dalam pengolahan ikan asin?		
6.	Apakah tempat penyimpanan dibersihkan sebelum penyimpanan?		

## V.Sanitasi peralatan

No	Pertanyaan	Keterangan	
		Ya (1)	Tidak (0)
1.	Apakah bapak / ibu mencuci peralatan sebelum mengolah ikan?		
2.	Apakah peralatan yang telah dipakai dicuci dengan air yang mengalir dan sabun?		
3.	Apakah bapak / ibu menggunakan pisau yang tajam saat membelah ikan?		
4.	Apakah bapak /ibu menggunakan wadah yang bersih saat pengolahan ikan?		
5.	Apakah bapak /ibu menggunakan wadah terpisah?		
6.	Apakah bapak /ibu menggunakan wadah khusus untuk menyimpan ikan?		



## VI. Hygiene sanitasi

No	Pengamatan	Keterangan	
		Ya(1)	Tidak (0)
1.	Apakah bapak / ibu selalu memperhatikan kebersihan tangan sebelum mengolah ikan?		
2.	Apakah ada dampak bagi kesehatan saat mengolah ikan asin?		
3.	Apakah bapak / ibu menggunakan air mengalir saat proses pencucian ikan asin?		
4.	Apakah tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dengan tempat cuci peralatan maupun bahan makanan?		
5.	Apakah air limbah dibuang ke lingkungan?		
6.	Apakah pembuangan limbah tidak mencemari lingkungan?		

## Lampiran 2.

TABEL SKOR

## A. Kebersihan pekerja

Nomor urut pertanyaan	Skor jawaban		Ruang interval kategori
	Ya(1)	Tidak (0)	
1	1	0	$IK = \frac{6 + 0}{2} = 3$ Memenuhi syarat = $> 3$ Tidak memenuhi syarat = $\leq 3$
2	1	0	
3	1	0	
4	1	0	
5	1	0	
6	1	0	

## B. Lokasi dan bangunan

Nomor urut pertanyaan	Skor jawaban		Ruang interval kategori
	Ya(1)	Tidak (0)	
1	1	0	$IK = \frac{6 + 0}{2} = 3$ Memenuhi syarat = $> 3$ Tidak memenuhi syarat = $\leq 3$
2	1	0	
3	1	0	
4	1	0	
5	1	0	
6	1	0	

## C. Fasilitas sanitasi

Nomor urut pertanyaan	Skor jawaban		Ruang interval kategori
	Ya(1)	Tidak (0)	
1	1	0	$IK = \frac{6 + 0}{2} = 3$ Memenuhi syarat = $> 3$ Tidak memenuhi syarat = $\leq 3$
2	1	0	
3	1	0	
4	1	0	
5	1	0	
6	1	0	

## D. Proses pengolahan ikan asin

Nomor urut pertanyaan	Skor jawaban		Ruang interval kategori
	Ya(1)	Tidak (0)	
1	1	0	$IK = \frac{6 + 0}{2} = 3$ Memenuhi syarat = $> 3$ Tidak memenuhi syarat = $\leq 3$
2	1	0	
3	1	0	
4	1	0	
5	1	0	
6	1	0	

## E. Sanitasi peralatan

Nomor urut pertanyaan	Skor jawaban		Ruang interval kategori
	Ya(1)	Tidak (0)	
1	1	0	$IK = \frac{6 + 0}{2} = 3$ Memenuhi syarat = $> 3$ Tidak memenuhi syarat = $\leq 3$
2	1	0	
3	1	0	
4	1	0	
5	1	0	
6	1	0	

## F. Hygiene sanitasi

Nomor urut pertanyaan	Skor jawaban		Ruang interval kategori
	Ya(1)	Tidak (0)	
1	1	0	$IK = \frac{6 + 0}{2} = 3$ Memenuhi syarat = $> 3$ Tidak memenuhi syarat = $\leq 3$
2	1	0	
3	1	0	
4	1	0	
5	1	0	
6	1	0	



## Lampiran Lampiran 4. Output Data SPSS

### Frequency Tabel

#### Kategori umur responden

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 20-30	15	25.0	25.0	25.0
31-40	14	23.4	23.4	53.4
41-50	20	33.3	33.3	86.6
51-60	11	18.3	18.3	100.0
Total	60	100.0	100.0	

#### jenis kelamin

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid L	15	25.0	25.0	25.0
P	45	75.0	75.0	100.0
Total	60	100.0	100.0	

#### pendidikan responden

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid S1	6	10.0	10.0	10.0
SMA	20	33.3	33.3	41.7
SMP	15	25.0	25.0	75.0
SD	19	31.7	31.7	100.0
Total	60	100.0	100.0	

#### hygiene pekerja

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak memenuhi syarat	52	86.7	86.7	86.7
memenuhi syarat	8	13.3	13.3	100.0
Total	60	100.0	100.0	

**Lokasi dan bangunan**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak memenuhi syarat	44	73.3	73.3	73.3
Valid memenuhi syarat	16	26.7	26.7	100.0
Total	60	100.0	100.0	

**fasilitas dan sanitasi**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak memenuhi syarat	52	86.7	86.7	86.7
Valid Memenuhi syarat	8	13.3	13.3	100.0
Total	60	100.0	100.0	

**Pengolahan ikan asin**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak memenuhi syarat	50	83.3	83.3	83.3
Valid memenuhi syarat	10	16.7	16.7	100.0
Total	60	100.0	100.0	

**sanitasi peralatan**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak memenuhi syarat	31	51.7	51.7	51.7
Valid memenuhi syarat	29	48.3	48.3	100.0
Total	60	100.0	100.0	

**hygiene sanitasi**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak memenuhi syarat	32	53.3	53.3	53.3
Valid Memenuhi syarat	28	46.7	46.7	100.0
Total	60	100.0	100.0	

## Lampiran 5. Tabel Silang

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
hygiene pekerja * hygiene dan sanitasi	60	100.0%	0	0.0%	60	100.0%
lokasi dan bangunan * hygiene dan sanitasi	60	100.0%	0	0.0%	60	100.0%
fasilitas dan sanitasi * hygiene dan sanitasi	60	100.0%	0	0.0%	60	100.0%
pengolahan * hygiene dan sanitasi	60	100.0%	0	0.0%	60	100.0%
sanitasi peralatan * hygiene dan sanitasi	60	100.0%	0	0.0%	60	100.0%
hygiene dan sanitasi * hygiene dan sanitasi	60	100.0%	0	0.0%	60	100.0%

hygiene sanitasi \* hygiene pekerja Crosstabulation

		hygiene pekerja		Total
		tidak memenuhi syarat	memenuhi syarat	
tidak memenuhi syarat	Count	26	6	32
	% within hygiene pekerja	50.0%	75.0%	53.3%
memenuhi syarat	Count	26	2	28
	% within hygiene pekerja	50.0%	25.0%	46.7%
Count		52	8	60
% within hygiene pekerja		100.0%	100.0%	100.0%

## Chi-Square Tests

	Value	Df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2- sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	.930 <sup>a</sup>	1	.335		
Continuity Correction <sup>b</sup>	.341	1	.559		
Likelihood Ratio	.932	1	.334		
Fisher's Exact Test				.454	.280
N of Valid Cases	60				

a. 2 cells (50.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 3.73.

b. Computed only for a 2x2 table

## Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for hygiene pekerja (tidak memenuhi syarat / memenuhi syarat)	2.101	.454	9.728
For cohort hygiene dan sanitasi = tidak memenuhi syarat	1.487	.589	3.757
For cohort hygiene dan sanitasi = memenuhi syarat	.708	.382	1.312
N of Valid Cases	60		

## lokasidanbangunan \* hygiene dan sanitasi Crosstabulation

			Hygiene dan sanitasi		Total
			tidak memenuhi syarat	memenuhi syarat	
Lokasi dan bangunan	tidak memenuhi syarat	Count	28	16	44
		% within hdans	87.5%	57.1%	73.3%
	memenuhi syarat	Count	4	12	16
		% within hdans	12.5%	42.9%	26.7%
Total		Count	32	28	60
		% within hdans	100.0%	100.0%	100.0%



## Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	7.037 <sup>a</sup>	1	.008		
Continuity Correction <sup>b</sup>	5.571	1	.018		
Likelihood Ratio	7.234	1	.007		
Fisher's Exact Test				.010	.009
N of Valid Cases	60				

a. 0 cells (0.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 7.47.

b. Computed only for a 2x2 table

## Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for lokasidanbangunan (tidak memenuhi syarat / memenuhi syarat)	5.250	1.449	19.025
For cohort hygienedansanitasi= tidak memenuhi syarat	2.545	1.058	6.122
For cohort hdans = memenuhi syarat	.485	.299	.786
N of Valid Cases	60		

## Fasilitassanitasi\* hygiene sanitasi Crosstabulation

			hygiene dan sanitasi		Total
			tidak memenuhi syarat	memenuhi syarat	
fasilitas dan sanitasi	tidak memenuhi syarat	Count	32	20	52
		% within hygiene dan sanitasi	100.0%	71.4%	86.7%
fasilitas dan sanitasi	memenuhi syarat	Count	0	8	8
		% within hygiene dan sanitasi	0.0%	28.6%	13.3%
Total		Count	32	28	60
		% within hygiene dan sanitasi	100.0%	100.0%	100.0%

## Chi-Square Tests

	Value	Df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	10.549 <sup>a</sup>	1	.001		
Continuity Correction <sup>b</sup>	8.222	1	.004		
Likelihood Ratio	13.618	1	.000		
Fisher's Exact Test				.001	.001
Linear-by-Linear Association	10.374	1	.001		
N of Valid Cases	60				

a. 2 cells (50.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 3.73.

b. Computed only for a 2x2 table

## Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
For cohort hygiene dan sanitasi = memenuhi syarat	.385	.273	.542
N of Valid Cases	60		

## Pengolahan ikan asin \* hygiene sanitasi Crosstabulation

			Hygiene dan sanitasi		Total
			tidak memenuhi syarat	memenuhi syarat	
Pengolahan ikan	tidak memenuhi syarat	Count	26	24	50
		% within higienedansanitasi	81.2%	85.7%	83.3%
	memenuhi syarat	Count	6	4	10
		% within higienedansanitasi	18.8%	14.3%	16.7%
Total	Count	32	28	60	
	% within higienedansanitasi	100.0%	100.0%	100.0%	

## Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2- sided)	Exact Sig. (1- sided)
Pearson Chi-Square	.214 <sup>a</sup>	1	.003		
Continuity Correction <sup>b</sup>	.013	1	.008		
Likelihood Ratio	.216	1	.002		
Fisher's Exact Test				.002	.002
N of Valid Cases	60				

a. 1 cells (25.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 4.67.

b. Computed only for a 2x2 table

## Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for pengolahan ikan (tidak memenuhi syarat / memenuhi syarat) For cohort	2.722	2.181	3.875
hygienedansanitasi = tidak memenuhi syarat For cohort	.867	.489	1.535
hygienedansanitasi = memenuhi syarat For cohort	1.200	.533	2.703
N of Valid Cases	60		

## Sanitasi peralatan\* hygiene sanitasi Crosstabulation

		hygiene dan sanitasi		Total
		tidak memenuhi syarat	memenuhi syarat	
sanitasi peralatan	tidak memenuhi syarat	Count 22 68.8%	9 32.1%	31 51.7%
	memenuhi syarat	Count 10 31.2%	19 67.9%	29 48.3%
Total		Count 32 100.0%	28 100.0%	60 100.0%

## Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	8.014 <sup>a</sup>	1	.005		
Continuity Correction <sup>b</sup>	6.615	1	.010		
Likelihood Ratio	8.197	1	.004		
Fisher's Exact Test				.009	.005
Linear-by-Linear Association	7.880	1	.005		
N of Valid Cases	60				

a. 0 cells (0.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 13.53.

b. Computed only for a 2x2 table

## Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for sanitasi peralatan (tidak memenuhi syarat / memenuhi syarat)	4.644	1.562	13.812
For cohort hygiene dan sanitasi = tidak memenuhi syarat	2.058	1.188	3.567
For cohort hygiene dan sanitasi = memenuhi syarat	.443	.241	.816
N of Valid Cases	60		

## Lampiran 6. Dokumentasi

Gambar 6.1. Dokumentasi Penelitian Bersama Responden di ujung puloe rayeuk







KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS TEUKU UMAR  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
MEULABOH-ACEH BARAT 23615, PO BOX 59  
Laman : [www.utu.ac.id](http://www.utu.ac.id), email: [utu\\_fkm@utu.ac.id](mailto:utu_fkm@utu.ac.id)

Alue Peunyareng, 15 Juni 2022

Nomor : 700 /UN59.2/LT/2022  
Hal : *Permohonan Izin Penelitian*

Kepada Yth,  
Keuchik Ujong Pulo Rayeuk  
Kecamatan Bakongan Timur  
Kabupaten Aceh Selatan  
di-

Tempat

1. Wakil Dekan I Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar dengan ini memohon kepada Bapak/Ibu berkenan kiranya memberikan izin Penelitian, untuk keperluan penyusunan skripsi kepada mahasiswa/i tersebut di bawah ini:

NO	NAMA MAHASISWA	NIM	SEMESTER	PRODI
1.	Nur Juita	1805902011002	VIII	Kesehatan Masyarakat

Dengan Judul : Hygiene dan Sanitasi penogolah ikan asin masyarakat Ujong Puloe Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan.

2. Demikian kami sampaikan atas perkenan dan kerja samanya kami ucapkan terima kasih.

Wakil Dekan I,  
  
Safrizal, SKM, M. Kes  
NIDN 0023048902



PEMERINTAH KABUPATEN ACEH SELATAN  
KECAMATAN BAKONGAN TIMUR  
GAMPONG UJONG PULO RAYEUK

JL. Nasional Gampong Ujong Pulo Rayeuk Kec. Bakongan Timur Kode Pos : 23775

**SURAT KETERANGAN PENELITIAN**  
Nomor : 145 / 65 / 2022

Keuchik Gampong Ujong Pulo Rayeuk Kecamatan Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan  
Provinsi Aceh, dengan ini menerangkan bahwa :

Nama	: NUR JULITA
NIM	: 1805902010002
Jenis Kelamin	: Perempuan
Jurusan	: Ilmu Kesehatan Masyarakat
Fakultas	: Kesehatan Masyarakat
Alamat	: Desa Seuneubok Alur Buloh Kecamatan Kota Bahagia Kabupaten Aceh Selatan

Benar mahasiswa yang namanya tersebut di atas telah melakukan penelitian dengan Judul  
“Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Ikan Asin Masyarakat Ujong Pulo Rayeuk Kecamatan  
Bakongan Timur Kabupaten Aceh Selatan. Dengan metode penelitian berupa wawancara dengan  
narasumber yang telah ditentukan oleh Pemerintah Gampong Ujong Pulo Rayeuk mulai dari tanggal  
22-29 Juni 2022

Surat keterangan ini kami keluarkan sebagai bahan perlengkapan Administrasi yang bersangkutan  
Demikian Surat Keterangan ini kami buat dengan sebenarnya untuk dapat di pergunakan  
seperlunya.

Dikeluarkan di : Ujong Pulo Rayeuk  
Pada tanggal : 19 Juli 2022

Keuchik Gampong Ujong Pulo Rayeuk

(HARLIZAR)