

ANALISIS KONSISTENSI PENERAPAN SANITASI HIGIENE PADA PELAKU USAHA YANG TELAH MEMILIKI SERTIFIKAT PENANGANAN PANGAN YANG BAIK: STUDI KASUS DI YOGYAKARTA

MUHAMMAD DAFFA KAY HAZEL PRADIPTA



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa Laporan Proyek Akhir dengan judul “Analisis Konsistensi Penerapan Sanitasi Higiene pada Pelaku Usaha yang Telah Memiliki Sertifikat Penanganan Pangan yang Baik: Studi Kasus di Yogyakarta” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir Laporan Proyek Akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2025

Muhammad Daffa Kay Hazel Pradipta
J0305211081

ABSTRAK

MUHAMMAD DAFFA KAY HAZEL PRADIPTA. Analisis Konsistensi Penerapan Sanitasi Higiene Pada Pelaku Usaha yang Telah Memiliki Sertifikat Penanganan Pangan yang Baik: Studi Kasus di Yogyakarta. Dibimbing oleh DWI YUNI HASTATI.

Sanitasi higiene merupakan aspek penting dalam menjamin keamanan dan mutu pangan, khususnya pangan segar. Pemerintah melalui Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Daerah (OKKPD) menerbitkan Sertifikat Penanganan Pangan yang Baik (SPPB) kepada pelaku usaha yang dinilai telah memenuhi standar yang ditetapkan. Tujuan penelitian ini yaitu menganalisis konsistensi penerapan aspek sanitasi higiene pada pelaku usaha yang telah bersertifikat SPPB di Yogyakarta. Metode yang digunakan adalah studi kasus dengan menggunakan Skala Guttman dan saran perbaikan berdasarkan *Root Cause Analysis* (RCA). Penilaian dilakukan berdasarkan aspek sanitasi higiene yang tercantum dalam Lampiran Permentan Nomor 15 Tahun 2021. Hasil penelitian menunjukkan tingkat konsistensi penerapan yang melebihi 5% harus ditindaklanjuti dengan langkah perbaikan yang sesuai. Selisih ketidaksesuaian ditemukan di semua kategori yaitu minor (7,1%), mayor (7,8%), serius (3,1%), dan kritis (7,6%). Temuan pada kategori mayor merupakan temuan terbanyak dengan jumlah jawaban “Ya” setelah inspeksi sebesar 73 jawaban. Temuan ini mengindikasikan bahwa meskipun pelaku usaha telah memiliki SPPB, penerapan aspek sanitasi higiene masih belum konsisten.

Kata kunci: higiene, konsistensi, pangan segar, sanitasi

ABSTRACT

MUHAMMAD DAFFA KAY HAZEL PRADIPTA. Analysis of Consistency of Implementation of Sanitation Hygiene in Business Actors Who Have Good Food Handling Certificates in the Yogyakarta. Supervised by DWI YUNI HASTATI.

Sanitation and hygiene are important aspects in ensuring food safety and quality, especially for fresh food. The government, through the Regional Food Safety Competent Authority (OKKPD), issues the Good Food Handling Certificate (SPPB) to business actors who are considered to have met the required standards. This study aims to analyze the consistency of sanitation and hygiene practices among certified SPPB business actors in Yogyakarta. The method used is a case study with the Guttman Scale and improvement suggestions based on Root Cause Analysis (RCA). The assessment was carried out based on sanitation and hygiene aspects listed in the Annex of Minister of Agriculture Regulation Number 15 of 2021. The results show that a consistency gap of more than 5% must be followed up with appropriate corrective actions. Inconsistencies were found in all categories: minor (7.1%), major (7.8%), serious (3.1%), and critical (7.6%). The major category had the most findings, with 73 “Yes” answers after inspection. These findings indicate that even though the businesses already have SPPB certification, their implementation of sanitation and hygiene aspects is still not consistent.

Keywords: hygiene, consistency, fresh food, sanitation



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2025
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.



ANALISIS KONSISTENSI PENERAPAN SANITASI HIGIENE PADA PELAKU USAHA YANG TELAH MEMILIKI SERTIFIKAT PENANGANAN PANGAN YANG BAIK: STUDI KASUS DI YOGYAKARTA

MUHAMMAD DAFFA KAY HAZEL PRADIPTA

Laporan Proyek Akhir
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



Nama
NIM

@Hak cipta milik IPB University

Judul Laporan Akhir : Analisis Konsistensi Penerapan Sanitasi Higiene pada Pelaku Usaha yang Telah Memiliki Sertifikat Penanganan Pangan yang Baik: Studi Kasus di Yogyakarta

: Muhammad Daffa Kay Hazel Pradipta
: J0305211081

Disetujui oleh

Pembimbing:

Dr. Dwi Yuni Hastati, S.T.P., D.E.A.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:

Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.
NIP. 197102262002122001

Dekan Sekolah Vokasi:

Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.
NIP. 19660 717199203 1 003

Tanggal Ujian: 23 Juli 2025

Tanggal Lulus:

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah Subhanahu wa Ta'ala atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulisan karya ilmiah ini dapat diselesaikan dengan baik. Penelitian ini mengusung tema "Analisis Konsistensi Penerapan Sanitasi Higiene pada Pelaku Usaha yang Telah Memiliki Sertifikat Penanganan Pangan yang Baik: Studi Kasus di Yogyakarta" yang dilaksanakan sejak bulan November 2024 hingga Mei 2025.

Penyusunan tugas akhir ini tentunya tidak terlepas dari dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Kedua orang tua tercinta, Ayahanda Yudi Atmaka dan Ibunda Ika Kusuma Siswandari, kakak saya Annesha Ellativa Kay Candra Devi serta kedua adik saya Naura Evelyn Kay Sofie Andini dan Clarinta Yasmine Kay Fairuz Az-zahra, atas segala kasih sayang, dukungan, dan doa yang tak ternilai harganya, yang selalu menjadi sumber kekuatan bagi penulis.
2. Ibu Dr. Dwi Yuni Hastati, S.T.P., D.E.A., selaku dosen pembimbing, yang telah dengan sabar memberikan bimbingan dan arahan yang berharga dalam penulisan tugas akhir ini, sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian dengan baik.
3. Ibu Meyri Sulasmi, S.Si., M.Si selaku pembimbing lapang di Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Provinsi Yogyakarta, yang tak henti-hentinya memberikan panduan, dukungan, dan wawasan praktis yang sangat bermanfaat selama berlangsungnya praktik lapangan.
4. Ibu Suzie, Ibu Novi, Ibu Dwi, Pak Agung, Pak Gamma, Ibu Aning, Ibu Rina, Ibu Tri, Ibu Noer, Pak Saiful, Mbak Yosi, Mas Eri karyawan dan karyawan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta yang telah mendukung penulis dalam melakukan proses pengambilan data.
5. Lembaga Sumberdaya Informasi (LSI) Institut Pertanian Bogor sebagai tempat penulis untuk berdiam diri dan menuangkan pemikiran dalam skripsi ini hingga larut malam.
6. Kepada klub favorit penulis yaitu Manchester United FC yang selalu mengalami pasang surut dan dilanda kekalahan ketika penulis dalam masa pengerjaan skripsi, namun penulis tetap setia untuk tetap mendukung dan percaya suatu saat akan kembali pada performa yang lebih baik dari sebelumnya.

Ucapan terima kasih ini tidak cukup untuk menggambarkan betapa penulis sangat menghargai segala bentuk bantuan dan dukungan yang telah diberikan. Semoga Allah SWT senantiasa memberikan balasan yang setimpal atas segala kebaikan yang telah diberikan.

Bogor, Juli 2025

Muhammad Daffa Kay Hazel Pradipta

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Sanitasi Higiene	4
2.2 Sertifikat Penanganan Pangan yang Baik	4
2.3 Pangan Segar	5
2.4 Regulasi Pemerintah	5
2.5 Pelaku Usaha	6
2.6 Skala Guttman	7
2.7 Metode <i>Root Cause Analysis</i> (RCA)	7
2.8 Konsistensi Penerapan	7
III METODE	9
3.1 Lokasi dan Waktu Proyek Akhir	9
3.1.1 Lokasi	9
3.1.2 Waktu	9
3.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	9
3.2.1 Penelitian Pendahuluan	9
3.2.2 Penelitian Utama	10
3.3 Prosedur Kerja	11
3.3.1 Metode Pengambilan Data	11
3.3.2 Metode Pengolahan Data	12
3.3.3 Skala Guttman	13
3.3.4 Penentuan Konsistensi Penerapan	13
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	14
4.1 Gambaran Umum Pelaku Usaha	14
4.2 Analisis Konsistensi Penerapan Sanitasi Higiene Berdasarkan Aspek Penilaian	15
4.3 Tingkat Konsistensi Penerapan Sanitasi dan Higiene	16
4.4 Saran Perbaikan pada Ketidakkonsistenan berdasarkan <i>Root Cause Analysis</i> (RCA)	24
V SIMPULAN DAN SARAN	36
5.1 Simpulan	36
5.2 Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN	41
RIWAYAT HIDUP	61



DAFTAR TABEL

1	Responden pelaku usaha	10
2	Skoring penilaian <i>checklist</i>	12
3	Acuan penilaian ketidakkonsistenan	13
4	Tabulasi data aspek penilaian	15
5	Hasil evaluasi kelayakan Skala Guttman	15
6	Tabulasi data klausul minor	16
7	Tabulasi data klausul mayor	17
8	Tabulasi data klausul serius	21
9	Tabulasi data klausul kritis	22
10	Rekapitulasi ketidakkonsistenan pelaku usaha	25
11	Saran perbaikan klausul 42	26
12	Saran perbaikan klausul 28	26
13	Saran perbaikan klausul 31	27
14	Saran perbaikan klausul 40	27
15	Saran perbaikan klausul 47	28
16	Saran perbaikan klausul 72	28
17	Saran perbaikan klausul 93	29
18	Saran perbaikan klausul 91	29
19	Saran perbaikan klausul 30	30
20	Saran perbaikan klausul 94	30
21	Implementasi saran perbaikan minor oleh pelaku usaha	31
22	Implementasi saran perbaikan mayor oleh pelaku usaha	31
23	Implementasi saran perbaikan serius oleh pelaku usaha	33
24	Implementasi saran perbaikan kritis oleh pelaku usaha	34

DAFTAR GAMBAR

1	Diagram alur proses penelitian	12
2	Grafik persebaran aspek ketidaksesuaian	25
3	Tidak adanya peringatan mencuci tangan setelah menggunakan toilet	31
4	Pemberian tanda peringatan mencuci tangan dan sosialisasi	31
5	Lubang ventilasi belum dipasang kasa	31
6	Lubang ventilasi telah dipasang kasa	31
7	Pengadaan alat ukur kelembapan	32
8	Perlengkapan toilet tidak memadai dan tidak bersih	32
9	Toilet sudah bersih dan dilakukan pengadaan perlengkapan	32
10	Fasilitas cuci tangan tidak lengkap	32
11	Perbaikan fasilitas cuci tangan dan penambahan alat sanitasi	32
12	Tidak adanya ketentuan bagi pengunjung	32
13	Pembuatan SOP bagi pengunjung yang akan masuk	32
14	Pembuangan limbah yang masih sembarangan	33
15	Pemberian sosialisasi dan pembersihan area pembuangan limbah	33
16	Pengadaan alat <i>insect killer</i>	33
17	Pengadaan alat ukur suhu	34
18	Wadah pengangkutan yang tidak sesuai	34
19	Pemberian sosialisasi dan pengadaan alat pengangkutan	34



DAFTAR LAMPIRAN

1	Daftar pelaku usaha yang dijadikan sampel	42
2	Hasil penilaian konsistensi penerapan berdasarkan aspek penilaian	43
3	Hasil penilaian konsistensi penerapan berdasarkan sampel pelaku usaha	52

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.