



**GAMBARAN KONDISI LINGKUNGAN DAN FASILITAS,  
HIGIENE KARYAWAN, DAN PROSES PRODUKSI  
PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA TERASI  
(STUDI DI DESA PUGER KULON KECAMATAN PUGER  
KABUPATEN JEMBER TAHUN 2007)**

**SKRIPSI**

diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat  
untuk menyelesaikan Program Studi Kesehatan Masyarakat (S1)  
dan mencapai gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat

**Oleh:**

**DAHLIA INDAH AMARETA  
NIM. 032110101067**

**BAGIAN KESEHATAN LINGKUNGAN DAN  
KESEHATAN KESELAMATAN KERJA  
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS JEMBER  
2007**

## **SKRIPSI**

**GAMBARAN KONDISI LINGKUNGAN DAN FASILITAS,  
HIGIENE KARYAWAN, DAN PROSES PRODUKSI  
PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA TERASI  
(STUDI DI DESA PUGER KULON KECAMATAN PUGER  
KABUPATEN JEMBER TAHUN 2007)**

Oleh

Dahlia Indah Amareta  
NIM. 032110101067

Pembimbing

Dosen Pembimbing Utama : Rahayu Sri Pujiati, S.KM., M.Kes.

Dosen Pembimbing Anggota : Anita Dewi Moelyaningrum, S.KM.

## PENGESAHAN

Skripsi ini telah disahkan oleh Program Studi Kesehatan Masyarakat Universitas Jember pada:

Hari : Jumat

Tanggal : 20 Juni 2007

Tempat : Program Studi Kesehatan Masyarakat Universitas Jember

### TIM PENGUJI

**Anggota I**

**Anggota II**

Rahayu Sri Pujiati, S.KM., M.Kes  
NIP. 132 304 461

Drs. Gunawan Wibisono  
NIP. 140 076 018

**Ketua**

**Sekretaris**

Drs. Thohirun, M.S.,M.A.  
NIP. 131 601 513

Anita Dewi Moelyaningrum, S.KM.  
NIP. 132 310 223

Mengesahkan

**Program Studi Kesehatan Masyarakat**  
**Ketua**

Drs. Husni Abdul Gani, M.S.  
NIP. 131 274 728

## **PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

**Nama : Dahlia Indah Amareta**

**NIM : 032110101067**

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa karya ilmiah yang berjudul **"Gambaran Kondisi Lingkungan dan Fasilitas, Higiene Karyawan, dan Proses Produksi pada Industri Rumah Tangga Terasi (Studi di Desa Puger Kulon Kecamatan Puger Kabupaten Jember Tahun 2007)"** adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali jika dalam pengutipan substansi disebutkan sumbernya, dan belum pernah diajukan pada institusi manapun serta bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya tanpa adanya tekanan dan paksaan dari pihak manapun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata di kemudian hari pernyataan ini tidak benar.

**Jember, 20 Juli 2007**  
**Yang menyatakan,**

**Dahlia Indah Amareta**  
**NIM 032110101067**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas segala rahmat dan karuniaNya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "**Gambaran Kondisi Lingkungan dan Fasilitas, Higiene Karyawan, dan Proses Produksi pada Industri Rumah Tangga Terasi (Studi di Desa Puger Kulon Kecamatan Puger Kabupaten Jember Tahun 2007)**" sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat (S.KM.) Bagian Kesehatan Lingkungan dan Kesehatan Keselamatan Kerja.

Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada Rahayu Sri Pujiati, S.KM.,M.Kes. selaku Dosen Pembimbing I dan Anita Dewi Moelyaningrum, S.KM. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan petunjuk, koreksi, serta saran hingga terselesaikannya skripsi ini.

Terima kasih dan penghargaan penulis sampaikan pula kepada yang terhormat:

1. Drs. Husni Abdul Gani, M.S., selaku Ketua Program Studi Kesehatan Masyarakat Universitas Jember beserta keluarga besar PSKM, terima kasih atas bantuannya.
2. Kedua orang tuaku Martinus Rachman dan Amalinah terima kasih atas doa, pengertian, dan kasih sayang yang tidak pernah putus.
3. Uda Rea dan Mbak Ratih, keponakanku tersayang: Alif & Aldi yang sering ganggu ngetik, dan Bibik Atna yang selalu mau mendengar keluh kesahku.
4. *My Chilloutman*: Erik Gunawan yang selalu menjadi teman berbagi, terima kasih atas pengertian dan kesabarannya dalam menemani setiap langkahku.
5. Anak-anak KLIWON: Dinar, Woel, Phinx, Ely, Peyek... kalian *the best!*
6. Sahabat-sahabatku di PH~9 dan PBL IV A yang memberikan banyak kenangan, Tutut, Vika, Rina, Ratih (kapan pake *pore pack* bareng lagi?), Anggie (seneng kost bareng kamu!), Nia (bikin aku semangat, kangen nagih arisan lagi), Francha,

Esta, Yusuf, Linggar (buat pinjaman bukunya), Galih, Daman, Che, dan semua teman-teman seangkatan. Teman-teman kesling (atas *sharingnya*), dan Dian Susanti (atas banyaaaak sekali bantuannya).

7. Teman-teman baru yang banyak membantu saya dalam penelitian ini: Pak Hamid di Dinkes Jember, Bu Tutik di Puger, Bu Wulan dan Bu Wayan di Farmasi, Mbak Khusna, Mbak Tutik, dan Lintang (Terasi *rhodamin* mania).
8. Semua pihak yang telah membantu dan tidak dapat saya sebutkan satu persatu.

Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembacanya. Skripsi ini tidak luput dari kesalahan-kesalahan dalam penyusunannya, oleh karena itu adanya kritik serta saran membangun sangat diharapkan dari semua pihak yang membaca. Penulis mohon maaf apabila ada kata-kata yang kurang berkenan. Atas perhatian dan dukungannya penulis ucapan terima kasih.

**Jember, 20 Juli 2007**

**Penulis**

## **Dahlia Indah Amareta**

*Bagian Kesehatan Lingkungan dan Kesehatan Keselamatan Kerja,  
Program Studi Kesehatan Masyarakat, Universitas Jember*

### **ABSTRAK**

Mendapatkan makanan yang aman adalah hak azasi setiap orang, namun belum semua orang bisa mendapatkan akses terhadap makanan yang aman. Terasi merupakan salah satu produk olahan hasil perikanan yang dikenal memberikan cita rasa hidangan Indonesia. Diperkirakan terdapat penggunaan *rhodamin B* yang termasuk pewarna berbahaya sebagai pewarna terasi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran higiene sanitasi industri rumah tangga terasi di Desa Puger Kulon, Kecamatan Puger, Jember.

Penelitian merupakan penelitian deskriptif dengan subjek penelitian seluruh industri terasi di Desa Puger Kulon yang berjumlah 8 industri.

Dari 8 IRT didapatkan bahwa kondisi lingkungan dan fasilitas berada dalam kategori memenuhi syarat (memenuhi 72,2% persyaratan), higiene karyawan IRT terasi dalam kategori memenuhi syarat (memenuhi 75% persyaratan), dan proses produksi dalam kategori tidak memenuhi syarat (memenuhi 38,7% persyaratan). Pemeriksaan laboratorium menunjukkan bahwa 87,5% industri terasi positif menggunakan *rhodamin B* sebagai pewarna terasi.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah IRT terasi di Desa Puger Kulon belum memenuhi syarat higiene sanitasi serta masih menggunakan pewarna yang berbahaya. Diperlukan adanya kerja sama dari instansi kesehatan dan perindustrian untuk memperbaiki higiene sanitasi dan penggunaan BTP, adanya penelitian tentang BTP dan pengemasan yang aman dan cocok digunakan dalam produk terasi. Di samping itu masyarakat harus teliti dan cermat dalam memilih produk pangan.

**Kata kunci:** higiene sanitasi industri rumah tangga, terasi, *rhodamin B*

## **Dahlia Indah Amareta**

*Department of Environment and Occupational Health  
School of Public Health, Jember University*

### **ABSTRACT**

*Safety of food is human right, but not all people can get to access safety of food. “Terasi” represent one of product resulted from fishery known give taste on Indonesian dish. Some survey found that many producer of “terasi” use Rhodamin B that known as dangerous colorant. The purpose of this research is to get a description about hygiene sanitation of home industry “terasi” in Countryside of Puger Kulon District of Puger, Jember.*

*This research is descriptive with subject are all of home industry “terasi” in Countryside of Puger Kulon there are 8 of industries.*

*The result acquired that condition of environment and facility in fulfilled category (reach 72,2 % of requirement), employees hygiene of home industry terasi in fulfilled category (reach 75 % of requirement), and process on production from category were not fulfilled (reach 38,7% of requirement). Laboratory research indicate that 87,5% of home industries “terasi” using Rhodamin B as colorant of terasi.*

*Conclusion from this research is IRT “terasi” in Countryside of Puger Kulon not yet fulfilled category of higiene sanitasi and also still use the dangerous colourant. Necessity of cooperation between departments of health and industrial to improve hygiene sanitasi and food additive usage, and also research about compatible and save food additive and packaging that is use in “terasi”. Besides that people have to check and careful in choosing food product.*

**Key words:** *hygiene sanitation of home industry, “terasi”, rhodamin B*

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	i
<b>HALAMAN PEMBIMBINGAN .....</b>	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	iii
<b>PERNYATAAN .....</b>	iv
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	v
<b>ABSTRAK .....</b>	vii
<b>ABSTRACT .....</b>	viii
<b>DAFTAR ISI .....</b>	ix
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	xii
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	xiii
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	xiv
<b>DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG .....</b>	xv

### **BAB 1. PENDAHULUAN**

<b>1.1 Latar Belakang .....</b>	1
<b>1.2 Rumusan Masalah .....</b>	5
<b>1.3 Tujuan .....</b>	5
1.3.1 Tujuan Umum .....	5
1.3.2 Tujuan Khusus .....	5
<b>1.4 Manfaat .....</b>	5
1.4.1 Bagi Instansi.....	5
1.4.2 Bagi Masyarakat.....	6
1.4.3 Bagi Pengusaha dan Karyawan .....	6
1.4.4 Bagi Peneliti .....	6

### **BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA**

<b>2.1 Pangan .....</b>	7
-------------------------	---

<b>2.2 Keamanan Pangan .....</b>	<b>7</b>
2.2.1 <i>Foodborne Disease</i> .....	8
2.2.2 Pengendalian Kontaminasi Pangan .....	9
2.2.3 Analisis Bahaya pada Pangan .....	9
<b>2.3 Terasi.....</b>	<b>10</b>
<b>2.4 Cara Produksi Pangan yang Baik .....</b>	<b>12</b>
2.4.1 Lingkungan dan Fasilitas .....	12
2.4.2 Higiene Karyawan.....	16
2.4.3 Proses Produksi .....	18
<b>2.5 Bahan Tambahan Pangan .....</b>	<b>22</b>
<b>2.6 Prinsip Pengeringan dengan Sinar Matahari.....</b>	<b>26</b>
<b>2.7 Pemeriksaan <i>Rhodamin B</i> dengan Metode KLT Densitometri</b>	<b>26</b>
<b>2.8 Kerangka Konsep.....</b>	<b>29</b>

### **BAB 3. METODE PENELITIAN**

<b>3.1 Jenis Penelitian .....</b>	<b>31</b>
<b>3.2 Tempat dan Waktu Penelitian .....</b>	<b>31</b>
<b>3.3 Populasi dan Sampel .....</b>	<b>31</b>
<b>3.4 Variabel dan Definisi Operasional .....</b>	<b>32</b>
<b>3.5 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data .....</b>	<b>38</b>
3.5.1 Data Primer .....	39
3.5.2 Data Sekunder .....	39
<b>3.6 Alur Penelitian.....</b>	<b>40</b>
<b>3.7 Teknik Analisis Data.....</b>	<b>40</b>

### **BAB 4. HASIL PENELITIAN**

<b>4.1 Gambaran Umum Industri Rumah Tangga Terasi di Desa Puger Kulon .....</b>	<b>41</b>
<b>4.2 Kondisi Lingkungan dan Fasilitas.....</b>	<b>42</b>
4.2.1 Lingkungan Produksi .....	42

4.2.2	Bangunan dan Fasilitas .....	43
4.2.3	Peralatan Produksi.....	44
4.2.4	Ketersediaan Air.....	45
4.2.5	Fasilitas Kegiatan Higiene Sanitasi.....	46
4.2.6	Tempat Penyimpanan.....	46
<b>4.3</b>	<b>Higiene Karyawan.....</b>	<b>47</b>
<b>4.4</b>	<b>Proses Produksi .....</b>	<b>48</b>
4.4.1	Pengendalian Hama.....	48
4.4.2	Pengendalian Proses.....	49
4.4.3	Pengemasan dan <i>Labelling</i> .....	50
<b>4.5</b>	<b>Penggunaan Bahan Tambahan <i>Rhodamin B</i> .....</b>	<b>50</b>
<b>4.6</b>	<b>Kondisi Higiene Sanitasi Industri Rumah Tangga Terasi di Desa Puger Kulon .....</b>	<b>51</b>

## **BAB 5. PEMBAHASAN**

<b>5.1</b>	<b>Gambaran Kondisi Lingkungan dan Fasilitas Industri Rumah Tangga Terasi di Desa Puger Kulon .....</b>	<b>52</b>
<b>5.2</b>	<b>Gambaran Higiene Karyawan Industri Rumah Tangga Terasi di Desa Puger Kulon .....</b>	<b>60</b>
<b>5.3</b>	<b>Gambaran Proses Produksi Industri Rumah Tangga Terasi di Desa Puger Kulon .....</b>	<b>62</b>
<b>5.4</b>	<b>Penggunaan Bahan Tambahan <i>Rhodamin B</i> pada Terasi ....</b>	<b>65</b>
<b>5.5</b>	<b>Kondisi Higiene Sanitasi Industri Rumah Tangga Terasi di Desa Puger Kulon .....</b>	<b>67</b>

## **BAB 6. PENUTUP**

<b>6.1</b>	<b>Kesimpulan .....</b>	<b>69</b>
<b>6.2</b>	<b>Saran .....</b>	<b>69</b>

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
2.1 Jenis Pewarna yang Dijijinkan .....	23
4.1 Distribusi Hasil Pengamatan Variabel Lingkungan Produksi Industri Rumah Tangga Terasi di Desa Puger Kulon .....	43
4.2 Distribusi Hasil Pengamatan Variabel Ruang Produksi/Bangunan dan Fasilitas Industri Rumah Tangga Terasi di Desa Puger Kulon .....	44
4.3 Distribusi Hasil Pengamatan Variabel Peralatan Produksi Industri Rumah Tangga Terasi di Desa Puger Kulon .....	45
4.4 Distribusi Hasil Pengamatan Variabel Suplai Air Industri Rumah Tangga Terasi di Desa Puger Kulon .....	45
4.5 Distribusi Hasil Pengamatan Variabel Fasilitas Kegiatan Higiene Sanitasi Industri Rumah Tangga Terasi di Desa Puger Kulon.....	46
4.6 Distribusi Hasil Pengamatan Variabel Tempat Penyimpanan Industri Rumah Tangga Terasi di Desa Puger Kulon .....	47
4.7 Distribusi Hasil Pengamatan Variabel Higiene Karyawan Industri Rumah Tangga Terasi di Desa Puger Kulon .....	48
4.8 Distribusi Hasil Pengamatan Variabel Pengendalian Hama Industri Rumah Tangga Terasi di Desa Puger Kulon .....	49
4.9 Distribusi Hasil Pengamatan Variabel Pengendalian Proses di Desa Puger Kulon.....	49
4.10 Distribusi Hasil Pengamatan Variabel Pengemasan dan <i>Labelling</i> Industri Rumah Tangga Terasi di Desa Puger Kulon .....	50
4.11 Distribusi Penggunaan <i>Rhodamin B</i> pada Industri Rumah Tangga Terasi di Desa Puger Kulon .....	50
4.12 Distribusi Kondisi Higiene Sanitasi Industri Rumah Tangga Terasi di Desa Puger Kulon.....	51

## **DAFTAR GAMBAR**

	<b>Halaman</b>
2.1 Bagan Alur Pembuatan Terasi .....	11
2.2 Pemeriksaan <i>Rhodamin B</i> dengan KLT Densitometri .....	28
2.3 Kerangka Konseptual .....	29
3.1 Alur Penelitian .....	40

## **DAFTAR LAMPIRAN**

	<b>Halaman</b>
A. Instrumen Penelitian .....	71
B. Hasil Observasi .....	76
C. Surat Bukti Pemeriksaan Laboratorium .....	77
D. Dokumentasi Penelitian .....	78

## **DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG**

### **SINGKATAN**

B3	: Bahan Beracun dan Berbahaya
BPOM	: Badan Pengawas Obat dan Makanan
BTP	: Bahan Tambahan Pangan
CI	: <i>Code Index</i>
CPPB	: Cara Produksi Pangan yang Baik
Dirjen	: Direktur Jenderal
g	: gram
HACCP	: <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>
IRT	: Industri Rumah Tangga
Kepmenkes	: Keputusan Menteri Kesehatan
kg	: kilogram
KLB	: Kejadian Luar Biasa
KLT	: Kromatografi Lapis Tipis
MD	: Makanan Dalam
m	: meter
mg	: miligram
PBM	: Penyakit Bawaan Makanan
PDAM	: Perusahaan Daerah Air Minum
PIRT	: Produk Industri Rumah Tangga
PP	: Peraturan Pemerintah
P3K	: Pertolongan Pertama pada Kecelakaan
Rf	: <i>Retardation factor</i>
SK	: Surat Keputusan
SNI	: Standar Nasional Indonesia
SP	: Sertifikat Penyuluhan
SPAL	: Saluran Pembuangan Air Limbah
TPA	: Tempat Pembuangan Akhir
TPI	: Tempat Pelelangan Ikan
TPS	: Tempat Pembuangan Sementara
UU	: Undang-undang
WHO	: <i>World Health Organization</i>

### **LAMBANG**

%	: persentase
$m^2$	: meter persegi (satuan luas)
$\mu l$	: mikro liter

> : lebih dari  
< : kurang dari  
≥ : lebih dari sama dengan  
± : kurang lebih  
n : jumlah sampel