



Penerapan Sanitasi di PT. CentralPertiwi Bahari (*Fish Feed Mill*) Tanjung Bintang Lampung Selatan

Alika Tatia Amarta^{1*}, Natalina²

¹⁻²Prodi Teknik Lingkungan, Fakultas Teknik, Universitas Malahayati Bandar Lampung, Lampung, Indonesia

*Penulis Korespondensi: alikatatia765@gmail.com

Abstract. Sanitation is an important aspect in the fish feed industry to ensure product quality, product safety, and employee health. PT. CentralPertiwi Bahari is a fish feed industry that has implemented sanitation as part of its product quality assurance system. This study aims to examine the implementation of sanitation at PT. CentralPertiwi Bahari to obtain an overview of the implementation of sanitation based on Permenkes No. 70 of 2016. This study uses a qualitative descriptive method carried out in January-February 2025. Data collection was carried out through observation, interviews, document reviews and scientific literature. Aspects studied include external environmental sanitation, factory environmental sanitation, building sanitation, production process sanitation, raw material sanitation, and employee sanitation. The results of the study indicate that PT. CentralPertiwi Bahari has implemented sanitation in accordance with the provisions of Permenkes No. 70 of 2016 as indicated by clean environmental and building conditions, the availability of good sanitation facilities, proper management of raw materials, and employee sanitation that is consistently implemented. The implementation of sanitation at PT. CentralPertiwi Bahari has supported efforts to maintain quality and occupational health. However, conditions requiring attention, such as water pooling outside the factory during rainy seasons, require remedial measures to optimize sanitation implementation. The results of this study are expected to serve as a basis for company evaluation and a reference for similar industries in improving sustainable sanitation practices.

Keywords: Employee Sanitation; Environmental Sanitation; Fish Feed Industry; Industrial Sanitation; Raw Material Sanitation.

Abstrak. Sanitasi merupakan aspek penting dalam industri pakan ikan untuk menjamin mutu produk, keamanan produk, dan kesehatan para karyawan. PT. CentralPertiwi Bahari merupakan industri pakan ikan yang telah menerapkan sanitasi sebagai bagian dari sistem penjaminan mutu produk. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji penerapan sanitasi di PT. CentralPertiwi Bahari untuk memperoleh gambaran mengenai implementasi sanitasi berdasarkan Permenkes No.70 Tahun 2016. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif yang dilaksanakan pada Januari-Februari 2025. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, peninjauan dokumen dan literatur ilmiah. Aspek yang dikaji meliputi sanitasi lingkungan luar, sanitasi lingkungan pabrik, sanitasi bangunan, sanitasi proses produksi, sanitasi bahan baku, serta sanitasi karyawan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa PT. CentralPertiwi Bahari telah menerapkan sanitasi sesuai dengan ketentuan Permenkes No.70 Tahun 2016 yang ditunjukkan dengan kondisi lingkungan dan bangunan yang bersih, ketersediaan fasilitas sanitasi yang baik, pengelolaan bahan baku yang tepat, serta sanitasi karyawan yang diterapkan secara konsisten. Penerapan sanitasi di PT. CentralPertiwi Bahari telah mendukung upaya menjaga mutu dan kesehatan kerja. Meskipun demikian, masih ditemukan kondisi yang memerlukan perhatian seperti adanya genangan air pada area luar pabrik saat hujan sehingga perlu dilakukan penanggulangan agar penerapan sanitasi dapat lebih optimal. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi perusahaan dan referensi bagi industri sejenis dalam meningkatkan penerapan sanitasi secara berkelanjutan.

Kata kunci: Industri Pakan Ikan; Sanitasi Bahan Baku; Sanitasi Industri; Sanitasi Karyawan; Sanitasi Lingkungan.

1. LATAR BELAKANG

Salah satu komponen utama dalam kegiatan budidaya ikan adalah pakan. Pakan menjadi sumber energi dan nutrisi untuk mendukung kelangsungan hidup, pertumbuhan, dan reproduksi ikan (Putri dkk., 2025). Kualitas pakan yang baik akan memberikan pengaruh terhadap produktivitas dan efisiensi usaha budidaya ikan. Kualitas pakan memiliki peran yang sangat penting karena pakan berpotensi menjadi sumber pembawa bahaya yang dapat

memengaruhi mutu dan keamanan produk pangan asal hewan. Oleh sebab itu, sektor produksi pakan memiliki tanggung jawab untuk memastikan bahwa pakan yang dihasilkan aman sehingga konsumen memperoleh perlindungan yang memadai (Hertamawati dkk., 2024).

Mutu pakan tidak hanya dipengaruhi oleh formulasi dan kandungan nutrisi, tetapi juga ditentukan oleh proses produksi yang higienis dan memenuhi prinsip sanitasi industri. Sanitasi yang kurang baik akan berpotensi mencemari pakan dan akan menurunkan kualitas produk dan akan berdampak negatif pada kesehatan ikan, sehingga penerapan sanitasi lingkungan produksi menjadi aspek penting dalam menjamin mutu pakan ikan (Wahditiya dkk., 2024).

Sanitasi industri merupakan rangkaian kegiatan pencegahan yang dilakukan untuk mengendalikan faktor-faktor lingkungan yang diharapkan dapat menjaga mutu produk dan kesehatan para pekerja (Chaerul dkk., 2021). Dalam industri pengolahan, sanitasi meliputi kebersihan tenaga kerja, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, serta ruang penyimpanan dan proses produksi (Juliana & Megasari, 2021). Sanitasi penting diterapkan secara optimal untuk mencegah berbagai bentuk cemaran dan resiko penyakit akibat kerja.

PT. CentralPertiwi Bahari merupakan perusahaan yang bergerak di bidang produksi pakan ikan dan telah menerapkan sanitasi lingkungan sebagai bagian dari upaya menjaga mutu produk serta mendukung kesehatan karyawan. Secara umum, penerapan sanitasi telah berjalan dengan baik. Namun, berdasarkan pada pengamatan awal ditemukan beberapa konsisi yang memerlukan perhatian dan evaluasi, seperti ditemukannya genangan air pada area tertentu. Kondisi tersebut berpotensi memengaruhi efektivitas sanitasi lingkungan jika tidak dikelola secara optimal.

Berdasarkan kondisi tersebut, dilakukan penelitian ini untuk mengkaji penerapan sanitasi lingkungan produksi di PT. CentralPertiwi Bahari guna menilai kesesuaiannya dengan standar yang berlaku. Kajian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi perusahaan dalam penerapan sanitasi yang lebih baik sekaligus menjadi referensi bagi industri sejenis dalam meningkatkan penerapan sanitasi secara berkelanjutan.

2. KAJIAN TEORITIS

Sanitasi

Sanitasi merupakan upaya pengelolaan dan pengendalian lingkungan yang mencakup pemeliharaan kebersihan, penerapan cara kerja yang higienis, perlindungan kesehatan tenaga kerja, serta pembentukan sikap, kebiasaan, dan perilaku hidup bersih (Noordianty dkk., 2024). Menurut World Health Organization (WHO) sanitasi adalah usaha pengawasan terhadap faktor lingkungan fisik yang mempengaruhi manusia terutama hal yang berkaitan dengan efek

rusaknya perkembangan fisik, kesehatan dan kelangsungan hidup. Sanitasi bertujuan untuk menghindari timbulnya penyakit terutama yang berkenaan dengan lingkungan tempat manusia beraktivitas. Penerapan sanitasi bertujuan untuk menciptakan dan menjaga kualitas lingkungan hidup yang sehat (Anam dkk., 2021).

Sanitasi Industri

Di lingkungan industri, sanitasi disebut dengan sanitasi industri. Sanitasi industri dilakukan untuk mencegah timbulnya penyakit pada karyawan akibat dari aktivitas bekerja. Dalam Permenkes No.70 Tahun 2016 tentang Standard dan Persyaratan Kesehatan Lingkungan Kerja Industri dijelaskan bahwa sanitasi lingkungan kerja dapat terpenuhi dengan cara industri harus menciptakan suasana kerja yang nyaman, mencegah penyakit akibat kerja, serta mencegah pencemaran lingkungan.

Aspek-aspek yang perlu diperhatikan dalam sanitasi industri meliputi kondisi lingkungan sekitar kawasan industri, ruang dan bangunan kerja, upaya penyehatan lingkungan, kualitas udara, sistem pengelolaan limbah, pencahayaan, tingkat kebisingan, paparan radiasi, pengendalian vektor penyakit, serta instalasi dan kegiatan pemeliharaan. Sanitasi pada dasarnya berkaitan dengan pengendalian berbagai faktor lingkungan yang dapat memengaruhi kesehatan dan kenyamanan manusia di lingkungan kerja. Tanpa adanya pengawasan yang memadai, kondisi sarana dan prasarana sanitasi yang memerlukan perbaikan tidak dapat teridentifikasi secara optimal. Oleh karena itu, pengawasan sanitasi diperlukan untuk menilai dan memantau kondisi sanitasi di lingkungan industri (Hanarisanty dkk., 2023).

Sanitasi Lingkungan Kerja

Sanitasi lingkungan kerja menggambarkan kondisi kebersihan dan kesehatan meliputi bangunan, area sekitar atau lingkungan luar, bahan baku, mesin dan peralatan, serta tenaga kerja yang berada di dalam lingkungan industri. Kondisi sanitasi yang tidak memadai di lingkungan kerja berpotensi menimbulkan dampak negatif terhadap kesehatan pekerja serta menurunkan tingkat efisiensi kerja. Oleh sebab itu, sanitasi lingkungan kerja berfokus pada upaya pengendalian dan pengawasan kondisi fisik di lingkungan industri (Hanarisanty dkk., 2023).

Sanitasi Proses Produksi

Pakan merupakan salah satu faktor penting yang berpengaruh terhadap mutu produk pangan yang dikonsumsi manusia, seperti daging, telur, susu, termasuk produk perikanan. Oleh karena itu, pengendalian mutu pakan perlu dilakukan untuk mencegah masuknya zat berbahaya ke dalam rantai pangan. Penerapan pengendalian mutu dalam proses produksi pakan bertujuan untuk menjamin rantai pasok pakan yang aman, efisien, dan berkelanjutan, sehingga

mendukung produktivitas budidaya serta menjamin keamanan pangan. Dalam proses produksi pakan, potensi kontaminasi dapat terjadi dalam berbagai bentuk, meliputi kontaminasi fisik, kimia, biologis, kontaminasi silang, serta kontaminasi radioaktif. Upaya pencegahan kontaminasi dapat dilakukan melalui pemeriksaan bahan baku, perawatan mesin dan peralatan, serta penerapan kebersihan di area produksi. Area produksi perlu dibersihkan secara rutin dengan metode sanitasi yang sesuai, termasuk penggunaan bahan desinfektan untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme. Selain itu, peralatan produksi harus dicuci dan disterilkan secara berkala guna menjaga keamanan dan mutu pakan yang dihasilkan. (Wahditiya dkk., 2024).

Sanitasi dan Higiene Karyawan

Sanitasi dan higiene karyawan merupakan faktor penting dalam menjaga kebersihan dan mencegah kontaminasi dalam proses produksi. Setiap karyawan harus mematuhi prosedur kebersihan dimulai dari kebiasaan mencuci tangan menggunakan sabun dan air mengalir, mengenakan pakaian yang bersih dilengkapi dengan masker, sarung tangan, dan pelindung kepala. Karyawan juga wajib menjaga kebersihan diri seperti memotong kuku, menjaga kebersihan rambut, tidak mengenakan perhiasan, tidak mengenakan aksesoris kecantikan yang dapat terjatuh ke produk, dan tidak membawa makanan dan minuman ke area produksi (Pamukti & Juwitaningtyas, 2021).

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari-Februari 2025 di PT. CentralPertiwi Bahari (Fish Feed Mill) yang berlokasi di Kecamatan Tanjung Bintang, Kabupaten Lampung Selatan, Provinsi Lampung. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk menggambarkan kondisi penerapan sanitasi di PT. CentralPertiwi Bahari. Objek dalam penelitian ini adalah penerapan sanitasi di PT. CentralPertiwi Bahari dengan fokus penelitian meliputi beberapa aspek sanitasi lingkungan industri diantaranya kondisi lingkungan produksi, sanitasi bangunan, sanitasi proses produksi, sanitasi bahan baku, dan sanitasi atau higiene karyawan.

Jenis dan sumber data yang digunakan berupa data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh secara langsung dari lokasi penelitian melalui observasi langsung terhadap kondisi sanitasi di PT. CentralPertiwi Bahari dan wawancara dengan pihak terkait seperti petugas produksi, petugas kebersihan atau penanggungjawab sanitasi dan lingkungan. Data sekunder diperoleh dari profil perusahaan, standar operasional prosedur (SOP), literatur, dan peraturan perundang-undangan yang relevan. Data kemudian dianalisis secara deskriptif

dengan membandingkan penerapan sanitasi di PT. CentralPertiwi Bahari dengan ketentuan yang tercantum dalam Permenkes Nomor 70 Tahun 2016 tentang Standar dan Persyaratan Kesehatan Lingkungan Kerja Industri.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sanitasi Lingkungan Luar

Berdasarkan hasil pengamatan pada kondisi lingkungan luar (Tabel 1), secara umum lokasi industri memenuhi persyaratan sanitasi lingkungan sesuai Permenkes No.70 Tahun 2016. Lokasi industri berada pada daerah yang tidak rawan banjir dan memiliki jarak yang jauh dari permukiman penduduk sehingga dapat meminimalisir resiko pencemaran lingkungan serta gangguan kesehatan bagi masyarakat sekitar. Area lingkungan luar industri memiliki penataan taman yang rapi, distribusi air yang lancar, didukung dengan keberadaan zona hijau, dan fasilitas cuci tangan serta pembuangan sampah. Pengelolaan lingkungan luar yang baik mendukung penerapan sanitasi industri yang berperan penting mencegah timbulnya vektor penyakit. Hal ini sesuai dengan pernyataan Soraya dkk., (2022) yang menyatakan bahwa sanitasi yang baik penting untuk mencegah timbulnya vektor penyakit. Kondisi lingkungan yang tidak sesuai dengan syarat kesehatan dapat berpotensi menimbulkan berbagai macam penyakit.

Lokasi PT. CPB *Fish Feed Mill* juga jauh dari pemukiman dan banjir. Namun, saat hujan turun, area luar pabrik memiliki kendala yaitu air yang jatuh tidak langsung mengalir ke pembuangan selokan. Desain drainase yang membentuk sudut mati menyebabkan tergenangnya air pada halaman. Kondisi ini perlu mendapat perhatian untuk menangani genangan yang timbul. Hardiyanti dkk., (2022) menjelaskan bahwa genangan air di tempat terbuka dapat menjadi tempat perkembangbiakan vektor penyakit terutama nyamuk.

Tabel 1. Kondisi Lingkungan Luar.

| No | Variabel yang Diamati | Kesesuaian Ya Tidak | Keterangan | Acuan |
|----|------------------------|---------------------|--|----------------------------|
| 1. | Lokasi | | | |
| | a. Tidak banjir | ✓ | | |
| | b. Jauh dari pemukiman | ✓ | Lokasi industri yang tidak berada di daerah rawan banjir dan jauh dari pemukiman penduduk | Permenkes No.70 Tahun 2016 |
| 2. | Lingkungan Luar | ✓ | Bersih, tertata rapi, terdapat zona hijau, bebas vektor binatang pengganggu, bebas vektor binatang pengganggu, terdapat saluran air, jalan tidak | Permenkes No.70 Tahun 2016 |

bergelombang, terdapat tempat sampah organik dan anorganik dan daun kering

| | | | |
|------------|---|--|----------------------------|
| 3. Halaman | ✓ | Terdapat genangan air ketika musim hujan | Permenkes No.70 Tahun 2016 |
|------------|---|--|----------------------------|

Sumber: PT. CentralPertiwi Bahari (2025).

Sanitasi Lingkungan Pabrik

Hasil pengamatan pada seluruh area yang diamati meliputi *main office*, ruang *finish good*, ruang *premix*, mushola, dan ruang *security* (Tabel 2) menunjukkan telah memenuhi kriteria kesesuaian sanitasi pada Permenkes No.70 Tahun 2016. Kondisi seluruh ruangan secara umum bersih dan rapi, lantai kedap air, langit-langit ruangan terawat, dengan pencahayaan dan sirkulasi udara yang baik. Penerapan sanitasi di ruang *finish good* dan ruang *premix* teratur dan baik yang ditunjukkan dengan pemisahan bahan baku, pengendalian akses masuk, dan kondisi suhu serta kelembaban yang sesuai. Hal ini sesuai dengan pernyataan Faizah dkk., (2024) bahwa pengelolaan area produksi dan penyimpanan penting untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang.

Mushola dan ruang *security* dilengkapi dengan fasilitas sanitasi yang memadai seperti tempat wudhu, wastafel, dan tempat pembuangan sampah terpisah. Kondisi ini mendukung penerapan higiene personal dan pengendalian vektor penyakit. Susilawati dkk., (2025) menjelaskan bahwa fasilitas pendukung sanitasi seperti tempat cuci tangan dan pembuangan sampah sistem terpisah berperan penting untuk menciptakan kenyamanan, kebersihan, dan kesehatan.

Tabel 2. Kondisi Lingkungan Pabrik.

| No | Variabel yang Diamati | Kesesuaian Ya Tidak | Keterangan | Acuan |
|----|--------------------------|---------------------|--|----------------------------|
| 1. | <i>Main Office</i> | ✓ | Ruang bersih; langit-langit atap bersih, lantai kedap air; penerangan baik; sirkulasi udara baik | Permenkes No.70 Tahun 2016 |
| 2. | Ruang <i>Finish Good</i> | ✓ | Lantai kedap air; langit-langit atap bersih; suhu dan kelembaban baik; bahan baku terpisah; tidak ada bahan baku berceceran kering | Permenkes No.70 Tahun 2016 |

| | | | | |
|----|-----------------------|---|---|----------------------------|
| 3. | Ruang <i>Premix</i> | ✓ | Ruang bersih; lantai kedap air; penerangan baik; tempat penyimpanan bahan campuran bersih; sirkulasi udara baik; tidak sembarang orang bisa masuk; bebas binatang hama hewan pengganggu | Permenkes No.70 Tahun 2016 |
| 4. | Mushola | ✓ | Ruang mushola bersih dan rapi; langit-langit atap bersih; memiliki sirkulasi udara yang baik; pencahayaan baik; dilengkapi tempat wudhu dan sanitasi yang layak | Permenkes No.70 Tahun 2016 |
| 5. | Ruang <i>Security</i> | ✓ | Ruangan bersih; lantai kedap air dan tidak licin; sirkulasi udara baik; tersedia wastafel dekat pos satpam; tersedia tempat sampah organik, anorganik, dan daun kering; tidak ada binatang pembawa penyakit | Permenkes No.70 Tahun 2016 |

Sumber: PT. CentralPertiwi Bahari (2025).

Sanitasi Bangunan

Hasil pengamatan kondisi bangunan (Tabel 3) menunjukkan bahwa sarana dan prasarana sanitasi pada bangunan industri secara umum telah mematuhi ketentuan Permenkes No.70 Tahun 2016. Sarana sanitasi tersedia dengan memadai meliputi toilet, fasilitas cuci tangan, dan tempat sampah terpilah. Kondisi bangunan dinilai memenuhi persyaratan teknis dengan sanitasi, konstruksi, dan penempatan bahan baku yang telah sesuai. Toilet dalam kondisi terawat, lantai bangunan tidak licin dan kedap air, dan ketersediaan alat kebersihan serta desinfeksi yang mendukung penerapan higiene lingkungan dan pencegahan kontaminasi. Hal ini sejalan dengan pernyataan Mahdani dkk., (2022) bahwa sarana dan prasarana sanitasi seperti toilet serta tempat sampah penting untuk mencegah penyebaran penyakit. Sarana ibadah, pemadam kebakaran, dan fasilitas P3K telah tersedia. Sarana-sarana tersebut penting untuk mendukung kenyamanan, keselamatan, dan kesehatan para pekerja. Penyediaan area khusus untuk merokok yang berjarak dari area produksi menunjukkan upaya pengendalian resiko pencemaran lingkungan kerja.

Tabel 3. Kondisi Bangunan.

| No | Variabel yang Diamati | Kesesuaian | | Keterangan | Acuan |
|----|-----------------------|------------|-------|---|----------------------------|
| | | Ya | Tidak | | |
| 1. | Sarana Sanitasi | ✓ | | Tersedia toilet; tempat cuci tangan yang cukup dilengkapi dengan air mengalir, sabun, pengering tangan, dan tempat sampah tertutup; toilet dibersihkan secara | Permenkes No.70 Tahun 2016 |

| | | | | |
|----|--------------------------|---|---|----------------------------|
| | | | berkala; lantai kedap air, tidak licin, dan selalu kering; sudah tersedia alat kebersihan dan bahan disinfeksi khusus; tersedia tempat sampah organik, anorganik, dan daun kering. | |
| 2. | Sarana Ibadah | ✓ | Sudah tersedia peralatan ibadah; ventilasi dan penghawaan memakai AC; tersedia air wudhu yang mencukupi; tidak jauh dari sarana sanitasi | Permenkes No.70 Tahun 2016 |
| 3. | Sarana Pemadam Kebakaran | ✓ | Tersedia alat dan bahan untuk pemadam kebakaran yang siap pakai dan diperiksa secara berkala | Permenkes No.70 Tahun 2016 |
| 4. | Sarana Kesehatan P3K | ✓ | Sudah tersedia pos P3K atau kesehatan sesuai dengan besarnya industri | Permenkes No.70 Tahun 2016 |
| 5. | Smoking Area | ✓ | Tersedia area merokok yang agak jauh dari pabrik | Permenkes No.70 Tahun 2016 |
| 6. | Kondisi Bangunan | ✓ | Desain dan konstruksi bangunan mengacu UU No. 28 Tahun 2002; kondisi bangunan kuat dan kokoh; lantai kuat, kedap air, tidak licin; langit-langit kuat, bersih, dan ketinggian 2,5-10 meter; halaman luar bersih dan bebas dari genangan air dan lumpur; penempatan bahan dan peralatan sudah terpisah | Permenkes No.70 Tahun 2016 |

Sumber: PT. CentralPertiwi Bahari (2025).

Sanitasi Proses Produksi

Berdasarkan hasil pengamatan pada Tabel 4, diketahui bahwa kondisi sanitasi ruang produksi secara umum telah memenuhi kriteria Permenkes No.70 Tahun 2016. Aspek sanitasi yang diamati menunjukkan kesesuaian. Hal ini menandakan bahwa perusahaan menerapkan sanitasi di area proses produksi sesuai dengan regulasi yang berlaku.

Peralatan dan ruang produksi terjaga kebersihannya dan terdokumentasi dengan baik. Upaya kebersihan peralatan dan ruang produksi ini merupakan langkah untuk meminimalkan terjadinya kontaminasi. Hal ini sejalan dengan Herdhiansyah dkk., (2021) yang menyatakan bahwa kebersihan peralatan dan lingkungan produksi akan mencegah kontaminasi dan menjadi faktor penentu kualitas produk yang dihasilkan. Pencegahan kontaminasi juga telah tercermin dari penerapan pemisahan ruang penyimpanan bahan baku dan produk (bahan jadi) serta pengendalian hama secara terjadwal. Higiene pekerja telah diterapkan dengan baik melalui

penggunaan APD dan kebersihan diri. Fatimah dkk., (2022) menjelaskan bahwa pencemaran produk dapat berasal dari pekerja baik yang kontak secara langsung maupun tidak langsung sehingga higiene dan kesehatan pekerja perlu diperhatikan.

Tabel 4. Kondisi Ruang Produksi.

| No | Aspek Sanitasi | Kriteria Permenkes No. 70 Tahun 2016 | Kesesuaian | | Keterangan |
|----|---------------------------------------|---|------------|-------|---|
| | | | Ya | Tidak | |
| 1. | Kebersihan Peralatan Produksi | Peralatan harus dibersihkan secara berkala dan disanitasi | ✓ | | Sudah dilakukan pembersihan rutin dan pencatatan |
| 2. | Kebersihan Ruang Produksi | Ruang harus bersih, bebas debu, genangan, dan limbah | ✓ | | Area kering, bersih, ventilasi cukup |
| 3. | Higiene Pekerja | Pekerja wajib menjaga kebersihan diri dan menggunakan APD | ✓ | | Seluruh pekerja mematuhi peraturan K3 |
| 4. | Prosedur Pencucian dan Sanitasi | Harus ada SOP tertulis dan pelaksanaan pembersihan yang teratur | ✓ | | Tersedia SOP dan <i>logbook</i> pembersihan |
| 5. | Pencegahan Kontaminasi Silang | Harus ada pemisahan bahan mentah dan produk akhir | ✓ | | Area bahan baku dan produk jadi terpisah jelas |
| 6. | Pengendalian Hama | Wajib dilakukan pengendalian hama terprogram | ✓ | | Tidak ditemukan jejak hama, ada kerja sama dengan <i>pest control</i> |
| 7. | Penyimpanan Bahan Baku dan Bahan Jadi | Harus bersih, kering, dan tertutup | ✓ | | Ruangan terpisah antara bahan baku dan bahan jadi serta alas produk menggunakan <i>pallet</i> . |

Sumber: PT. CentralPertiwi Bahari (2025).

Sanitasi Bahan Baku

Berdasarkan hasil pengamatan pada Tabel 5, diketahui bahwa sanitasi bahan baku telah diterapkan sesuai kriteria Permenkes No.70 Tahun 2016 mulai dari kebersihan bahan baku, kondisi kemasan bahan baku, kebersihan alat angkut, tempat penyimpanan, penataan, rotasi penggunaan, pemeriksaan, pencatatan penerimaan, dan pengendalian hama di area penyimpanan.

Bahan baku diterima dalam kondisi bersih tanpa debu, kotoran, dan benda asing serta dikemas secara utuh dan tertutup rapat. Alat angkut bahan baku dilakukan perawatan seperti pencucian agar terbebas dari kotoran, mencegah karat, dan menghilangkan sisa-sisa bahan yang

mungkin terjatuh. Bahan baku disimpan di ruang penyimpanan yang bersih, kering, tertata, dan bebas dari hama. Penataan bahan baku menggunakan palet, rak, atau kontainer bersih serta penerapan *First In First Out* (FIFO) menunjukkan upaya perusahaan dalam menjaga kualitas bahan baku selama penyimpanan. Pengendalian hama rutin dilakukan untuk memastikan ruang penyimpanan terbebas dari hama yang dapat mencemari bahan baku. Setiap sudut ruangan selalu diperiksa untuk menghindari celah masuknya hama. Penerapan sanitasi ini sejalan dengan Noviasuti & Putranti (2021) yang menyatakan bahwa sanitasi bahan baku sebelum proses produksi perlu dilakukan untuk mencegah timbulnya mikroorganisme penyebab penyakit dan menghindarkan bahan baku dari zat pencemar. Penyimpanan bahan baku, penataan bahan baku, penggunaan bahan baku, kondisi ruang penyimpanan bahan baku, penerangan, dan ventilasi sangat penting untuk menunjang penerapan sanitasi bahan baku.

Tabel 5. Kondisi Bahan Baku.

| No | Aspek Sanitasi | Kriteria PMK No.70 Tahun 2016 | Kesesuaian | | Keterangan |
|----|---------------------------------------|--|------------|-------|---|
| | | | Ya | Tidak | |
| 1. | Kebersihan bahan baku | Bahan baku tidak terkontaminasi dan dalam kondisi layak | ✓ | | Pemeriksaan dilakukan saat penerimaan, tidak mengandung debu, kotoran, atau benda asing |
| 2. | Kondisi kemasan bahan baku | Kemasan utuh, bersih, dan tertutup rapat | ✓ | | Tidak sobek, bocor, atau rusak |
| 3. | Kebersihan alat angkut | Alat transportasi harus bersih dan tertutup | ✓ | | Dicuci secara berkala, tidak berkarat dan tidak mengandung sisa bahan |
| 4. | Tempat penyimpanan bahan baku | Penyimpanan di tempat bersih, kering, dan terlindung dari hama dan cuaca | ✓ | | Gudang tidak lembab, bebas hama, dan tertata |
| 5. | Penataan bahan baku | Menggunakan palet, rak, atau kontainer bersih | ✓ | | Menggunakan palet, rak, atau kontainer bersih |
| 6. | Rotasi Bahan Baku (FIFO/FEFO) | Penerapan sistem penggunaan bahan baku sesuai urutan masuk/masa simpan | ✓ | | Menerapkan <i>First In First Out</i> , bahan lama digunakan lebih dahulu |
| 7. | Pemeriksaan dan pencatatan penerimaan | Bahan diperiksa kondisi fisik dan dokumen sebelum masuk ke ruang penyimpanan | ✓ | | Dokumen dan label bahan dicek sesuai ketentuan |

| | | | |
|----------------------|--|---|---|
| 8. Pengendalian hama | Ada sistem pengendalian hama (rodent, serangga) di area penyimpanan bahan baku | ✓ | Tidak ditemukan jejak hama, terdapat jadwal <i>pest control</i> rutin |
|----------------------|--|---|---|

Sumber: PT. CentralPertiwi Bahari (2025).

Sanitasi Karyawan

Berdasarkan hasil pengamatan terhadap aspek sanitasi karyawan (Tabel 6), diketahui bahwa seluruh aspek sanitasi karyawan menunjukkan kesesuaian dengan Permenkes No.70 Tahun 2016. Pengawasan kesehatan karyawan dan pemakaian perlengkapan kerja berupa Alat Pelindung Diri (APD) meliputi penutup kepala, masker, *safety shoes* telah diterapkan dengan konsisten. Selain itu, kebiasaan untuk menjaga kebersihan diri didukung dengan keberadaan fasilitas cuci tangan yang memadai dilengkapi dengan sabun dan air mengalir. Toilet atau kamar mandi untuk karyawan dalam keadaan bersih dan memiliki ventilasi dan penerangan yang baik mendukung penerapan sanitasi karyawan. Karyawan juga tidak merokok dan tidak meludah, serta menjaga kebersihan diri selama proses produksi. Hal ini sejalan dengan Paramitha & Sirajuddin (2023) yang menyatakan bahwa sanitasi karyawan penting diterapkan untuk mencegah kontaminasi pada bahan makanan yang berasal dari pekerja. Penerapan sanitasi karyawan yang tidak baik dapat mempengaruhi kualitas dan keamanan produk akhir.

Tabel 6. Kondisi sanitasi karyawan.

| No. | Aspek yang Diamati | Kesesuaian | | Acuan |
|-----|---|------------|-------|----------------------------|
| | | Ya | Tidak | |
| 1. | Pengawasan kesehatan oleh perusahaan | ✓ | | Permenkes No.70 Tahun 2016 |
| 2. | Pemakaian Perlengkapan Kerja | | | Permenkes No.70 Tahun 2016 |
| | a. Penutup kepala/helm | ✓ | | |
| | b. Masker-masker | ✓ | | |
| | c. Safety shoes | ✓ | | |
| 4. | Karyawan dalam keadaan sehat | ✓ | | Permenkes No.70 Tahun 2016 |
| 5. | Karyawan mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai pekerjaan dan setelah keluar dari toilet | ✓ | | Permenkes No.70 Tahun 2016 |
| 6. | Tidak merokok, meludah, menjaga kebersihan selama proses produksi | ✓ | | Permenkes No.70 Tahun 2016 |

Sumber: PT. CentralPertiwi Bahari (2025).

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Penerapan sanitasi di PT. CentralPertiwi Bahari secara umum telah memenuhi ketentuan Permenkes No.70 Tahun 2016. Aspek sanitasi yang diamati meliputi sanitasi lingkungan luar, sanitasi lingkungan pabrik, sanitasi bangunan, sanitasi proses produksi, sanitasi bahan baku, serta sanitasi karyawan telah diterapkan dengan baik dan mendukung upaya menjaga kualitas produk pakan ikan, keamanan produk, dan kesehatan karyawan. Selain itu, sarana dan prasarana sanitasi tersedia dengan memadai, kebersihan bangunan dan lingkungan terjaga, pengelolaan bahan baku yang tepat, dan sanitasi karyawan yang diterapkan secara konsisten. Namun, masih ditemukan genangan air pada area luar pabrik saat musim hujan. Oleh sebab itu, diperlukan penanganan agar penerapan sanitasi dapat lebih optimal dan efektif.

DAFTAR REFERENSI

- Anam, M. M., Setioko, M. D., & Rahmadian, A. (2021). Penerapan higiene, sanitasi, dan keselamatan kerja di dapur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Waradin*, 1(2), 74–84. <https://doi.org/10.56910/wrd.v1i2.180>
- Chaerul, D. D. P., Alwi, M. K., & Hardi, I. (2021). Penerapan higiene dan sanitasi industri rumah tangga pengolahan tahu di Kelurahan Bara-Baraya Kota Makassar. *Window of Public Health Journal*, 2(1), 152–162. <https://doi.org/10.33096/woph.v2i1.132>
- Faizah, E., Erawati, R., Raharditya, C., Rini, P. A., Hafizhi, A., Fauziyyah, Y. N., Muzakiyah, L. A., & Latifasari, N. (2024). Kajian keamanan pangan industri tahu Kaliputih berdasarkan higiene dan sanitasi di Kecamatan Purwokerto Timur. *Journal of Technology and Food Processing*, 4(2), 39–49. <https://doi.org/10.46772/jtftp.v4i02.1539>
- Fatimah, A. I. F., Hapsari, R. D., Adzkiya, M. A. Z., & Mariyani, N. (2022). Peningkatan pengetahuan dan kesadaran penerapan sanitasi higiene di UKM pengolahan sagu, Bogor. *Community Development Journal*, 3(1), 242–247. <https://doi.org/10.31004/cdj.v3i1.3739>
- Hanarisanty, L., Kurniati, K., & Nasution, R. S. (2023). Sanitasi lingkungan kerja industri roti A di Yogyakarta. *Greeners: Journal of Green Engineering for Sustainability*, 1(1), 1–7. <https://doi.org/10.63643/jges.v1i1.153>
- Hardiyanti, S., Aulya, M. S., & Apriyanto, A. (2022). Identifikasi larva nyamuk sebagai vektor penyakit di tempat penampungan air Rumah Sakit Umum Daerah Abunawas Kota Kendari. *Jurnal Analis Kesehatan Kendari*, 5(1), 11–16. <https://doi.org/10.46356/jakk.v5i1.216>
- Herdhiansyah, D., Gustina, G., Patadjai, A. B., & Asriani, A. (2021). Kajian penerapan good manufacturing practices (GMP) pada pengolahan keripik pisang. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), 836–844. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i3.10037>

- Hertamawati, R. T., Wahyono, A., & Destarianto, P. (2024). Pendampingan penerapan good manufacturing practice (GMP) di TEFA pakan ternak POLIJE. *NaCosVi: Polije Proceedings Series*, 6(1), 377–381.
- Juliana, N., & Megasari, W. O. (2021). Analisis kualitas tahu melalui penerapan good manufacturing practices (GMP) industri rumah tangga UD Sari Makmur Desa Wakobalu. *Promotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 11(2), 100–107. <https://doi.org/10.56338/pjkm.v11i2.2021>
- Mahdani, M., Bagiastra, I., & Suteja, I. (2022). Pengelolaan sanitasi di Desa Searuni Mumbul Kecamatan Pringgabaya Kabupaten Lombok Timur. *Journal of Responsible Tourism*, 1(3), 313–322. <https://doi.org/10.47492/jrt.v1i3.1374>
- Noordianty, A. S., Najma, S., & Nurlaela, R. S. (2024). Kajian literatur: Penerapan aspek sanitasi terhadap mutu dan produk pangan. *Karimah Tauhid*, 3(7), 7308–7317. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i7.14024>
- Noviastuti, N., & Putranti, R. E. (2021). Penerapan hygiene dan sanitasi dalam proses penyimpanan dan pengolahan bahan baku makanan di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 4(2), 33–43. <https://doi.org/10.63986/nsn.v4i2.35>
- Pamukti, K. B., & Juwitaningtyas, T. (2021). Evaluasi penerapan prinsip-prinsip sanitasi industri dan higiene karyawan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(2), 45–56. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v16i2.4550>
- Paramitha, D. A. P., & Sirajuddin, M. M. I. (2023). Observasi penerapan sanitasi dan higiene karyawan pada produksi susu pasteurisasi di UMKM X di Kota XX. *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 3(1), 40–48. <https://doi.org/10.58466/lipida.v3i1.1431>
- Putri, D. U., Ningrum, D. A., Syahfitri, D., Panjaitan, M., Siregar, P. N., & Nababan, W. M. (2025). Pengaruh suplementasi pakan terhadap pertumbuhan dan produktivitas pada ikan dan ruminansia. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia*, 11(1), 19–28. <https://doi.org/10.29303/jitpi.v11i1.218>
- Soraya, S., Ilham, I., & Hariyanto, H. (2022). Kajian sanitasi lingkungan terhadap kejadian stunting di wilayah kerja Puskesmas Simpang Tuan Kabupaten Tanjung Jabung Timur. *Jurnal Pembangunan Berkelanjutan*, 5(2), 98–114. <https://doi.org/10.22437/jpb.v5i1.21200>
- Susilawati, S., Tarigan, D. B. P., Ramadhani, N., Prisca, D., Pratiwi, S. T., & Hidayat, A. S. (2025). Evaluasi kualitas sanitasi pada pusat perbelanjaan dan pasar tradisional di Medan Mall dan Pusat Pasar Medan. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 8(8), 5521–5526. <https://doi.org/10.56338/jks.v8i8.8469>
- Wahditiya, A. A., Pertiwi, S. L., Rahmi, N., Muhklisani, M., Sari, M. R., Harly, R., Putra, I. E., Triani, H. D., & Fitria. (2024). *Teknologi pengolahan pakan ternak: Teori dan praktik*. CV Gita Lentera.