



# **PENERAPAN SANITASI DAN HIGIENE PADA PROSES PRODUKSI *BREADCRUMB* DI PT LEGITT BOGA MANDIRI**

**CINDI FADIYA PANGESTU**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2022**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural 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.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



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

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Penerapan Sanitasi dan Higiene pada Proses Produksi *Breadcrumbs* di PT LeGitt Boga Mandiri” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun 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 akhir ini.

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

Bogor, Agustus 2022

Cindi Fadiya Pangestu  
J3E119023



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural 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.

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



## RINGKASAN

CINDI FADIYA PANGESTU. Penerapan Sanitasi dan Higiene Pada Proses Produksi *Breadcrumbs* di PT LeGitt Boga Mandiri. *Implementation of Sanitation and Hygiene on Breadcrumb Production at PT LeGitt Boga Mandiri*. Dibimbing oleh MADE GAYATRI ANGGARKASIH.

Kebutuhan produk pangan yang terus meningkat menyebabkan banyak pangan olahan yang beredar di pasaran salah satunya yaitu produk roti. Salah satu kategori produk roti yaitu *breadcrumb* atau tepung roti. Salah satu cara untuk menjaga keamanan pangan yaitu dengan penerapan sanitasi dan higiene yang baik pada proses produksi. Sanitasi dan higiene produk olahan berkaitan erat dalam mengontrol kontaminasi untuk mencegah kerusakan produk sehingga dapat memperpanjang umur simpan. PT LeGitt Boga Mandiri (PT LBM) merupakan salah satu produsen *breadcrumb* yang telah memenuhi standar Internasional yaitu *Hazard Analysis Critical Control Points* (HACCP) dan *Good Manufacturing Practices* (GMP) sebagai upaya menjaga mutu. Tujuan pelaksanaan praktik kerja lapangan (PKL) untuk mengidentifikasi penerapan sanitasi dan higiene di PT LBM khususnya pada proses produksi *breadcrumb*. Metode pengumpulan data dilakukan dengan praktik kerja secara langsung, observasi, wawancara, dan studi pustaka.

Penerapan sanitasi dan higiene diamati pada berbagai aspek meliputi ruang produksi, mesin pengolahan, personal higiene, dan pengendalian hama. Pada ruang produksi sanitasi higiene didukung dengan adanya *checklist* jadwal kebersihan ruangan dan tersedianya alat sanitasi. Penerapan struktur setiap ruangan sudah sesuai dengan GMP yang memenuhi persyaratan higiene pangan olahan. Pada aspek mesin pengolahan sanitasi dilakukan dengan metode *Clean in Place* (CIP) yang menggunakan larutan detergen yang bersifat *food grade*. Pekerja diwajibkan menggunakan seragam dan kelengkapan alat pelindung diri (APD) sebelum masuk ke ruang produksi. APD terdiri dari *hairnet*, masker, sarung tangan, dan sepatu. Perusahaan menyediakan fasilitas higiene karyawan berupa fasilitas ganti pakaian dan cuci tangan. Pada aspek pengendalian hama perusahaan melakukan pengecekan setiap hari oleh *Quality Control* (QC) dan dua minggu sekali oleh pihak eksternal. Pengendalian hama didukung dengan fasilitas *plastic curtain*, *insect light trap*, *rodent triangular trap*, dan *trap a roach*.

PT LBM melakukan uji *swab* sebagai evaluasi kebersihan pekerja. Uji *swab* dilakukan satu tahun sekali pada telapak tangan karyawan dan permukaan mesin pengolahan menggunakan jenis media *petrifilm*. Parameter uji pada telapak tangan yaitu angka lempeng total (ALT) dan *Escherichia coli*, sedangkan permukaan mesin yaitu ALT, kapang khamir, dan *Enterobacteriaceae*. Berdasarkan hasil uji *swab* diperoleh jumlah mikroba tidak melebihi batas standar maksimal perusahaan. Hal ini menunjukkan bahwa proses sanitasi dan higiene di PT LBM sudah terlaksana dengan baik. Namun perusahaan diharapkan dapat selalu konsisten dalam menerapkan sanitasi dan higiene sehingga keamanan pangan tetap terjaga.

Kata kunci: *breadcrumb*, higiene, keamanan pangan, pengujian *swab*, sanitasi



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2022  
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.*

#### 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.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



# **PENERAPAN SANITASI DAN HIGIENE PADA PROSES PRODUKSI *BREADCRUMB* DI PT LEGITT BOGA MANDIRI**

**CINDI FADIYA PANGESTU**



Laporan Akhir  
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya pada  
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2022**

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.

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



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

#### 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.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Penyaji pada ujian Laporan Akhir: M. Agung Zaim Adzkiya, S.Si., M.Si.



Judul Laporan Akhir : Penerapan Sanitasi dan Higiene pada Proses Produksi  
*Breadcrumbs* di PT LeGitt Boga Mandiri  
Nama : Cindi Fadiya Pangestu  
NIM : J3E119023

© Hak Cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Disetujui oleh

Pembimbing:

Made Gayatri Anggarkasih, S.T.P., M.Si.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:

Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.  
NIP 197102262008122001

Dekan Sekolah Vokasi:

Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.  
NIP 196106181986091001



Bogor Agricultural University

Tanggal Ujian: 12 Juli 2022

Tanggal Lulus: 02 AUG 2022

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