



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