



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan produk pangan oleh masyarakat yang terus meningkat menyebabkan banyaknya pangan olahan yang beredar di pasaran, salah satunya yang sering ditemui yaitu produk roti. Salah satu kategori produk roti yaitu *breadcrumb* atau sering dikenal tepung roti. *Breadcrumb* atau tepung roti adalah roti tawar yang dihancurkan menjadi serpihan lalu dikeringkan, berukuran kasar (lebih kasar dari tepung panir) untuk menyalut bahan pangan lain dengan formulasi yang sesuai peruntukannya (BPOM 2019). *Breadcrumb* terbagi menjadi dua jenis yaitu *breadcrumb white* dan *breadcrumb orange* yang masing-masing memiliki bentuk *loaf* dan *crushing*.

Dalam menghasilkan produk *breadcrumb* yang baik dan aman untuk dikonsumsi, terdapat berbagai upaya salah satunya perusahaan wajib mengedarkan produk sesuai dengan keamanan pangan. Keamanan pangan olahan yaitu upaya untuk terhindar dari cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan konsumen. Adanya cemaran pada produk pangan dapat mengakibatkan penyakit berbahaya hingga kematian (Rianty *et al.* 2018). Salah satu cara untuk menjaga keamanan pangan yaitu penerapan sanitasi dan higiene pada proses produksi. Penerapan sanitasi dan higiene dilakukan mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk jadi.

Menurut Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik, sanitasi adalah usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit. Higiene pangan olahan adalah tindakan yang diperlukan pada seluruh rantai produksi untuk menjamin keamanan, kebersihan, dan kelayakan pangan olahan yang dihasilkan. Sanitasi dan higiene produk olahan sangat erat kaitannya untuk mengontrol kontaminasi pada produk. Kontaminasi yang sering terdapat pada produk pangan olahan yaitu tumbuhnya mikroba. Pertumbuhan mikroba yang terkontrol dapat menjaga umur simpan produk pangan.

PT LeGitt Boga Mandiri merupakan perusahaan yang memproduksi *breadcrumb* dan telah memiliki pasar yang luas di Indonesia. PT LeGitt Boga Mandiri telah menerapkan sistem ISO 22000:2018 dan memenuhi standar Internasional yaitu *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) dan *Good Manufacturing Practices* (GMP). Sanitasi dan higiene diterapkan untuk memenuhi standar keamanan pangan sehingga dapat meminimalkan kerusakan akibat kontaminasi pada produk. Penerapan sanitasi higiene diamati pada berbagai aspek yaitu aspek ruang produksi, mesin pengolahan, personal higiene karyawan, serta pengendalian hama.



1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penerapan sanitasi dan higiene pada proses produksi di PT LeGitt Boga Mandiri, Bogor adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana penerapan sanitasi dan higiene pada proses produksi *breadcrumb* di PT LeGitt Boga mandiri?
2. Aspek apa saja yang masih kurang baik dari segi sanitasi dan higiene pada proses produksi *breadcrumb* di PT LeGitt Boga Mandiri?
3. Bagaimana cara mengatasi aspek yang kurang baik pada penerapan sanitasi dan higiene pada proses produksi *breadcrumb* di PT LeGitt Boga Mandiri?
4. Bagaimana hasil pengujian *swab* telapak tangan dan permukaan mesin pengolahan proses produksi *breadcrumb* di PT LeGitt Boga Mandiri sesuai dengan standar?

1.3 Tujuan

Tujuan pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT LeGitt Boga Mandiri adalah:

1. Menguraikan penerapan sanitasi dan higiene pada proses produksi *breadcrumb* di PT LeGitt Boga Mandiri.
2. Mengidentifikasi aspek yang masih kurang baik dalam penerapan sanitasi dan higiene proses produksi *breadcrumb* di PT LeGitt Boga Mandiri.
3. Menganalisis cara mengatasi aspek yang kurang baik pada penerapan sanitasi dan higiene pada proses produksi *breadcrumb* di PT LeGitt Boga Mandiri.
4. Menguraikan hasil pengujian *swab* telapak tangan dan permukaan mesin pengolahan proses produksi *breadcrumb* di PT LeGitt Boga Mandiri sesuai atau tidak dengan standar.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan PKL pada PT LeGitt Boga Mandiri adalah berkesempatan mengenal dunia kerja. Kegiatan ini dapat mempelajari secara langsung teori yang telah didapatkan, bertambahnya pengetahuan, dan dapat memberikan pengalaman sebagai tenaga kerja yang terampil, jujur, dan bertanggung jawab dalam industri pangan.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup yang menjadi fokus dalam kegiatan PKL dan penulisan laporan PKL yaitu mencakup sanitasi dan higiene di ruang produksi, personal higiene, sanitasi mesin pengolahan, serta pengendalian hama.

