



## RINGKASAN

SYIFA SALSABILA. Penerapan Sanitasi dan Higiene Pada Proses Produksi Teh Hitam Celup di IHT PTPN VIII, Bandung. *Application of Sanitation and Hygiene in The Production Process of Black Tea Bags at IHT PTPN VIII, Bandung*. Dibimbing oleh DEWI SARASTANI.

Adanya peluang pasar produk teh dalam kemasan dan keselektifan konsumen dalam mengonsumsi produk pangan mendorong industri pangan harus terus meningkatkan serta menjaga mutu dan keamanan produk teh yang dihasilkan. Dalam memenuhi hal tersebut, industri pangan perlu menerapkan pedoman *Good Manufacturing Practices* (GMP), salah satu aspek dalam GMP adalah sanitasi dan higiene. Industri Hilir Teh (IHT) PT Perkebunan Nusantara (PTPN) VIII telah menerapkan program sanitasi dan higiene yang mengacu pada pedoman GMP. Penerapan sanitasi dan higiene bertujuan untuk menghindari kerusakan, kontaminasi, dan hal-hal yang merugikan perusahaan, sehingga menghasilkan produk bermutu tinggi dan aman untuk dikonsumsi oleh konsumen. Pemantauan dan penilaian pada penerapan program sanitasi dan higiene di perusahaan perlu dilakukan guna melihat keefektifan dan keberhasilan dari program tersebut.

Tujuan khusus pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ialah mempelajari, mengkaji, dan menilai penerapan sanitasi dan higiene pada proses produksi teh hitam celup di IHT PTPN VIII. Data primer yang digunakan dalam laporan tugas akhir didapatkan dengan observasi, analisis mikrobiologi, dan wawancara. Data sekunder didapatkan dari studi pustaka. Metode uji yang digunakan adalah metode MPN dengan parameter koliform untuk analisis mikrobiologi pada sampel mesin dan tangan karyawan.

Penerapan sanitasi dan higiene yang diamati meliputi penyimpanan bahan baku dan produk jadi, personal higiene karyawan, fasilitas sanitasi, mesin produksi, ruang produksi, pengendalian hama, dan analisis mikrobiologi. Hasil pemantauan dari penerapan sanitasi mesin dan personal higiene karyawan di perusahaan sudah baik, didukung dengan hasil pengujian koliform pada sampel mesin produksi dan tangan karyawan telah sesuai dengan standar perusahaan yaitu  $< 3$  APM/g. Namun, masih terdapat ketidaksesuaian dan persyaratan yang belum terpenuhi secara optimal, yaitu sistem dokumentasi tidak dilaksanakan secara rutin, pemakaian APD oleh beberapa karyawan kurang benar, wastafel pada beberapa toilet tidak dilengkapi pengering tangan dan sabun, pembersihan pada langit-langit area produksi sulit dijangkau, pertemuan antara dinding dan lantai membentuk sudut  $90^\circ$ , lantai tidak dilapisi *epoxy*, terdapat rumput liar pada halaman, dan pengendalian hama yang kurang efektif. Perusahaan telah melakukan tindakan perbaikan terhadap beberapa ketidaksesuaian seperti, memberi himbauan secara langsung dan pelatihan kepada karyawan terkait sanitasi dan higiene, melengkapi perlengkapan fasilitas cuci tangan, memperbaiki lubang pada langit-langit, melengkapi alat perangkap tikus dengan umpan, memastikan perangkap selalu dalam kondisi terbuka, memastikan ketersediaan stok umpan, melakukan pembaruan unit perangkap tikus, dan memotong rumput liar secara rutin.

Kata kunci : *good manufacturing practices*, higiene, sanitasi, teh hitam celup

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.