



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh merupakan salah satu produk minuman penyegar yang banyak digemari dan dikenal oleh masyarakat Indonesia. Konsumen menyukai teh karena teh memiliki karakteristik aroma dan rasa yang khas, memberikan efek segar, praktis dalam penyajian, dan memiliki kandungan yang bermanfaat bagi kesehatan. Kesukaan dan keinginan konsumen terhadap produk teh yang praktis membuat adanya peluang pasar produk teh dalam kemasan. Hal tersebut mendorong semakin banyak industri pangan yang meningkatkan serta menjaga mutu dan keamanan produk teh yang dihasilkan. Mutu dan keamanan produk erat kaitannya dengan pemenuhan tuntutan dan kepuasan konsumen. Terutama saat ini, banyak konsumen yang semakin selektif dalam memilih produk pangan yang dikonsumsi karena ingin mendapatkan mutu produk yang terbaik. Mutu dan keamanan produk pangan sangat ditentukan dari pelaksanaan proses pengolahan yang sesuai dengan syarat atau pedoman yang berlaku.

Good Manufacturing Practice (GMP) merupakan pedoman sebagai acuan umum bagi industri pangan olahan agar dapat menghasilkan produk yang bermutu, aman untuk dikonsumsi, dan sesuai dengan tuntutan konsumen (Permen 2010). Salah satu aspek yang diatur pada GMP adalah sanitasi dan higiene. Setiap industri pangan harus memiliki program sanitasi dan higiene yang diterapkan dalam proses pengolahan produk pangan. Sanitasi dan higiene saling berkaitan dalam mencegah terjadinya kontaminasi sehingga produk yang dihasilkan bermutu serta aman dikonsumsi. Menurut Undang-Undang Republik Indonesia nomor 18 tahun 2012, sanitasi pangan merupakan upaya dalam menciptakan dan mempertahankan kondisi pangan yang higienis dan sehat serta bebas dari cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Bahan baku, bahan kemasan, karyawan, mesin, dan ruangan merupakan beberapa sumber terdapatnya cemaran yang bisa menyebabkan kontaminasi pada produk pangan, maka diperlukannya penerapan sanitasi dan higiene pada aspek tersebut untuk menjaga mutu dan keamanan produk yang dihasilkan serta pemenuhan terhadap syarat GMP.

Industri Hilir Teh (IHT) PT Perkebunan Nusantara (PTPN) VIII merupakan salah satu produsen hilir teh yang telah menerapkan program sanitasi dan higiene. Program sanitasi dan higiene yang dilakukan di perusahaan ini mengacu pada pedoman GMP perusahaan yang telah dibentuk serta diterapkan sejak tahun 2003 dan tertulis dalam daftar isi, Prosedur Operasional (PO), dan Lembar Kerja (LK) GMP milik IHT. Pelaksanaan program sanitasi dan higiene tentu saja perlu didukung dengan pemantauan dan penilaian agar mengetahui pemenuhan terhadap syarat-syarat, keberhasilan, dan keefektifan dari program yang telah ditetapkan. Beberapa aspek dari penerapan sanitasi dan higiene yang perlu dilakukan pemantauan, yaitu penyimpanan bahan baku dan produk jadi, personal higiene karyawan, fasilitas sanitasi, mesin produksi, ruang produksi, dan pengendalian hama

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Industri Hilir Teh PT Perkebunan Nusantara VIII diantaranya:



1. Bagaimana penerapan sanitasi dan higiene pada proses produksi teh hitam celup di Industri Hilir Teh PT Perkebunan Nusantara VIII?
2. Apakah masih terdapat aspek sanitasi dan higiene yang tidak sesuai atau kurang optimal dalam penerapannya pada proses produksi teh hitam celup di Industri Hilir Teh PT Perkebunan Nusantara VIII?
3. Apa saja tindakan perbaikan yang dapat dilakukan terhadap ketidaksesuaian pada penerapan sanitasi dan higiene pada proses produksi teh hitam celup di Industri Hilir Teh PT Perkebunan Nusantara VIII?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ialah mengaplikasikan ilmu pengetahuan serta keterampilan yang diperoleh selama masa perkuliahan di Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor, menambah pengalaman dalam praktik secara langsung di industri pangan, bekerja serta berinteraksi secara profesional dan nyata di dunia kerja, dan dapat memberikan manfaat kepada perusahaan. Adapun tujuan khusus pelaksanaan PKL ialah mempelajari, mengkaji, dan menilai penerapan sanitasi dan higiene pada proses produksi teh hitam celup IHT PTPN VIII.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diperoleh dalam pelaksanaan PKL bagi penulis ialah menambah wawasan, mengasah kemampuan dalam kerja secara langsung di industri pangan, dan sebagai salah satu syarat kelulusan pendidikan Sekolah Vokasi Program Studi Supervisor Jaminan Mutu pangan di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor. Manfaat bagi perusahaan ialah sebagai bahan evaluasi terkait penerapan sanitasi dan higiene, menambah saran dalam tindakan perbaikan apabila terdapat penerapan sanitasi dan higiene yang tidak sesuai atau kurang baik.