



PENERAPAN SANITASI DAN HIGIENE PADA PROSES PRODUKSI TEH HITAM CELUP DI IHT PTPN VIII, BANDUNG

SYIFA SALSABILA



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 Teh Hitam Celup di IHT PTPN VIII, Bandung” 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, Juli 2022

Syifa Salsabila
J3E219175



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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

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° , 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.



© 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 yang wajar 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 TEH HITAM CELUP DI IHT PTPN VIII, BANDUNG

SYIFA SALSABILA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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 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.



© 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.

Penguji pada ujian Laporan Akhir : Rianti Dyah Hapsari S.T.P.,M.sc



Judul Laporan Akhir : Penerapan Sanitasi dan Higiene Pada Proses Produksi
Teh Hitam Celup di IHT PTPN VIII, Bandung
Nama : Syifa Salsabila
NIM : J3E219175

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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.

Disetujui oleh

Pembimbing:
Dr. Ir. Dewi Sarastani, M.Si.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.
NIP 197102262002122001

Dekan Sekolah Vokasi:
Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP 196106181986091001



Tanggal Ujian: 12 Juli 2022

Tanggal Lulus: 02 AUG 2022