



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PENERAPAN SANITASI HIGIENE PROSES PRODUKSI ROTI SANDWICH DI PT MULTI STAR RUKUN ABADI, BANDUNG

ALAIN HAFIDH FIRMANSYAH



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**

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 mengumunkan 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 Higiene Proses Produksi Roti *Sandwich* Di PT Multi Star Rukun Abadi, 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, Agustus 2022

Alain Hafiidh Firmansyah
J3E119001



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.

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 memungut dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

RINGKASAN

ALAIN HAFIIDH FIRMANSYAH. Penerapan Sanitasi Higiene Proses Produksi Roti *Sandwich* Di PT Multi Star Rukun Abadi, Bandung. *Sanitation and Hygiene Implementation of Sandwich Bread Production at PT Multi Star Rukun Abadi, Bandung*. Dibimbing oleh MADE GAYATRI ANGGARKASIH

PT Multi Star Rukun Abadi merupakan industri roti yang telah berdiri sejak tahun 1988. PT Multi Star Rukun Abadi adalah industri pangan yang memproduksi roti dan telah menerapkan sistem *Good Manufacturing Practices* (GMP) sebagai salah satu upaya untuk menjaga mutu dan keamanan produknya serta mewujudkan visi perusahaan yaitu “menjadi merk roti kesukaan masyarakat Indonesia”. Fungsi penerapan sanitasi higiene untuk mengurangi risiko bahaya maupun kerugian yang bersifat berkelanjutan. Roti merupakan produk pangan yang semakin populer di berbagai kalangan dan mulai menjadi salah satu produk pangan yang digemari di Indonesia. Sifat roti yang mudah dibawa dan mudah dikonsumsi sesuai perubahan gaya hidup orang Indonesia yang umumnya menjadi lebih sibuk dan menuntut produk pangan yang praktis.

Produksi makanan secara efektif erat kaitannya dengan aspek sanitasi higiene dalam proses pengolahannya. Sanitasi didefinisikan sebagai upaya pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berhubungan dengan rantai perpindahan penyakit sedangkan higiene didefinisikan sebagai tindakan atau suatu kondisi untuk meningkatkan dan memelihara kesehatan. Penerapan sanitasi dan higiene dalam proses pengolahan makanan yang baik dapat mencegah kemungkinan pertumbuhan mikroorganisme pembusuk maupun patogen dalam makanan. Fungsi penerapan sanitasi higiene sendiri diperlukan untuk mengurangi risiko bahaya maupun kerugian yang bersifat berkelanjutan. Oleh karena itu, penerapan sanitasi dan higiene perlu diamati pada berbagai aspek mulai dari penanganan bahan baku, proses produksi, ruang produksi, fasilitas sanitasi, personal, pengendalian hama, hingga distribusi. Sanitasi dan higiene perlu diterapkan sesuai dengan kelayakan industri pangan yang ditetapkan.

Metode pengumpulan data dalam penerapan sanitasi higiene dilakukan dengan observasi langsung terkait proses produksi mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk dikemas, wawancara dengan *stakeholder* maupun operator di ruang produksi, dan studi pustaka dengan dokumen atau sumber informasi yang dapat dipertanggungjawabkan.

Berdasarkan hasil observasi, penerapan sanitasi dan higiene di PT Multi Star Rukun Abadi secara keseluruhan sudah diterapkan dengan baik ditandai dengan adanya SOP mengenai *personal hygiene*, *checklist* berupa monitoring pengecekan sanitasi peralatan produksi dan ruang produksi. Sanitasi dan higiene di PT Multi Star Rukun Abadi juga didukung dengan tersedianya wastafel, *hand soap*, dan *hand sanitizer* di area masuk ruang produksi. Sanitasi dan higiene alat di PT Multi Star Rukun Abadi dilakukan dengan menggunakan deterjen dan alkohol 70%.

Kata kunci: higiene, keamanan pangan, roti, dan sanitasi



© 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 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 HIGIENE PROSES PRODUKSI ROTI SANDWICH DI PT MULTI STAR RUKUN ABADI, BANDUNG

ALAIN HAFIIDH FIRMANSYAH



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: Ai Imas Faidoh Fatimah, S.T.P., M.P., M.Sc.



Judul Laporan Akhir : Penerapan Sanitasi Higiene Proses Produksi Roti Sandwich di PT Multi Star Rukun Abadi, Bandung
Nama : Alain Hafidh Firmansyah
NIM : J3E119001

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Disetujui oleh

Pembimbing :
Made Gayatri Anggarkasih, S.T.P., M.Si.



Sekolah Vokasi
Diketahui oleh
College of Vocational Studies

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: 15 Juli 2022

Tanggal Lulus : 11 AUG 2022