

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu bahan pokok dalam rangka pertumbuhan dan kehidupan bangsa serta mempunyai peranan penting dalam pembangunan nasional. Masyarakat perlu dilindungi keselamatan dan kesehatannya terhadap produksi dan peredaran makanan yang tidak memenuhi syarat. Perkembangan teknologi dewasa ini mengakibatkan perubahan dalam kebiasaan makan, yang mempunyai dampak dalam perkembangan teknik produksi dan distribusi makanan. Oleh karena itu cara produksi makanan secara efektif merupakan hal yang penting untuk mencegah gangguan kesehatan manusia dan dampak ekonomi sebagai akibat dari penyakit yang ditimbulkan oleh makanan (Fajriansyah 2016).

Roti adalah makanan dengan bahan dasar utama yaitu tepung dan air yang difermentasikan oleh ragi, tetapi ada juga yang tidak menggunakan ragi (Arif 2019). PT Multi Star Rukun Abadi merupakan salah satu industri pangan yang memproduksi roti dan telah menerapkan sistem GMP (*Good Manufacturing Practices*) sebagai salah satu upaya untuk menjaga mutu dan keamanan produknya serta mewujudkan visi perusahaan yaitu “menjadi merk roti kesukaan masyarakat Indonesia”. Adonan roti yang diinginkan dalam pembuatan roti tawar adalah yang memiliki karakter adonan pada para- meter ekstensibilitas, kelengketan, dan tingkat keke- ringan (*dryness*) yang sangat baik (Sutriyono *et al.* 2016).

Produksi makanan secara efektif erat kaitannya dengan aspek sanitasi hygiene dalam proses pengolahannya. Menurut Peraturan Pemerintah Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2010 yang mengatur mengenai Cara Pengolahan Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), sanitasi didefinisikan sebagai upaya pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berhubungan dengan rantai perpindahan penyakit sedangkan hygiene didefinisikan sebagai tindakan atau suatu kondisi untuk meningkatkan dan memelihara kesehatan.

Fungsi penerapan sanitasi hygiene sendiri diperlukan untuk mengurangi risiko bahaya maupun kerugian yang bersifat berkelanjutan. Oleh karena itu, penerapan sanitasi dan hygiene perlu diamati pada berbagai aspek mulai dari penanganan bahan baku, proses produksi, ruang produksi, fasilitas sanitasi, personal, pengendalian hama, hingga distribusi.

## 1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana penerapan sanitasi dan hygiene pada proses produksi roti sandwich di PT Multi Star Rukun Abadi ?

## 1.3 Tujuan

Praktik kerja lapangan (PKL) ini memiliki tujuan umum serta tujuan khusus. Tujuan umum dari pelaksanaan PKL ini adalah untuk menjalin hubungan kerjasama antar instansi dan industri, serta pengaplikasian ilmu yang diperoleh dalam perkuliahan di Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan, Sekolah Vokasi,



Institut Pertanian Bogor. Tujuan khusus yaitu untuk memahami kegiatan proses produksi roti sandwich dan penerapan sanitasi higiene proses produksi roti *sandwich* di PT Multi Star Rukun Abadi.

#### 1.4 Manfaat

Pelaksanaan PKL di PT Multi Star Rukun Abadi diharapkan mampu memberikan manfaat bagi mahasiswa, perusahaan, dan perguruan tinggi. Bagi mahasiswa, PKL dapat memberikan kesempatan kepada mahasiswa mengenal dunia kerja secara langsung sehingga memotivasi mahasiswa siap bekerja secara jujur dan bertanggung jawab. Bagi Perusahaan, diharapkan mahasiswa dapat berkontribusi memberikan masukan, manfaat positif, dan bantuan tenaga terampil kepada perusahaan selama PKL. Bagi Perguruan Tinggi, dapat terjalin hubungan timbal balik yang bermanfaat antara perusahaan dan perguruan tinggi.

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.

