



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