



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PENERAPAN SANITASI DAN HIGIENE PADA PRODUKSI MINUMAN SARI BUAH SIRSAK NON PASTEURISASI DI PT AMANAH PRIMA INDONESIA

PUTRI NILAMSARI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**

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 mengumumkannya 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 laporan akhir yang berjudul “Penerapan Sanitasi dan Higiene pada Produksi Minuman Sari Buah Sirsak Non Pasteurisasi di PT Amanah Prima Indonesia” adalah benar 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 ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2020

Putri Nilamsari
J3E217205



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

PUTRI NILAMSARI. Penerapan Sanitasi dan Higiene pada Produksi Minuman Sari Buah Sirsak Non Pasteurisasi di PT Amanah Prima Indonesia. *Application of Sanitation and Hygiene in Non Pasteurization Soursop Juice Production at PT Amanah Prima Indonesia*. Dibimbing oleh IKA AMALIA KARTIKA.

Sari buah adalah cairan yang dihasilkan dari pemerasan atau penghancuran buah segar yang telah masak. Ada dua macam sari buah yaitu sari buah encer yang dapat langsung diminum dan sari buah pekat (konsentrat).

PT Amanah Prima Indonesia merupakan industri yang memproduksi minuman jus buah-buahan lokal dan makanan. PT Amanah Prima Indonesia telah menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) sebagai salah satu komitmennya dalam mewujudkan keamanan pangan serta mendukung visi perusahaan. Tujuan khusus pelaksanaan PKL adalah untuk mempelajari penerapan sanitasi dan higiene pada proses produksi minuman sari buah sirsak non pasteurisasi. Analisis yang dilakukan yaitu pengukuran *swab* ATP pada permukaan alat dan mesin yang mengalami kontak langsung dengan produk.

Penerapan sanitasi dan higiene yang dipelajari di PT Amanah Prima Indonesia meliputi sanitasi bahan baku, fasilitas pekerja, sanitasi peralatan, sanitasi ruangan, serta pengendalian hama di area pabrik. Pengendalian hama dilakukan dua kali dalam sebulan untuk memonitor perangkat atau jebakan yang dipasang di area tertentu. Selain itu juga dilakukan *fogging* untuk meminimalisir perkembangan serik-jentik atau hama lainnya. Pengendalian yang diterapkan yaitu untuk tikus dan serangga dengan cara pemasangan perangkat berperekat jenis *glue box* untuk tikus, *thermal fogging*, *spot spraying* dan *blue insect killer* untuk lalat, *thermal fogging* dan *larvaciding* untuk nyamuk, *spot spraying* untuk semut, *insect baiting* dan *insect vacuum* untuk kecoa. *Rapid hygiene luminimeter* PD-30 dan *lucipac pen* digunakan sebagai proses pengukuran cepat mikroorganisme yang aktif tumbuh melalui deteksi *adenosine triphosphate*. Hasil pengukuran uji *swab* ATP menunjukkan bahwa jumlah ATP pada mesin dan peralatan yang dilakukan dengan dua kali pencucian telah sesuai dengan standar perusahaan yaitu mesin *blending tank* 225 L memiliki jumlah 185 ATP/RLU, *blending double jacket* 87 ATP/RLU, *homogenizer* 122 ATP/RLU dengan nilai standar 200 ATP/RLU, begitu pula dengan pengukuran jumlah ATP pada pisau yang telah sesuai dengan standar perusahaan yaitu 200 ATP/RLU dengan nilai standar 500 ATP/RLU. Hasil tersebut menunjukkan bahwa proses pencucian mesin dan peralatan telah dilakukan dengan baik dan sesuai standar.

PT Amanah Prima Indonesia telah menerapkan kegiatan sanitasi dan higiene dengan cukup baik, meskipun masih ditemukan beberapa kekurangan. Hal ini perlu adanya peningkatan pengetahuan dan kesadaran karyawan tentang pentingnya penerapan sanitasi dan higiene agar pelaksanaannya dapat berjalan dengan efektif serta dapat mengimplementasikan prosedur SSOP dengan konsisten dan berkelanjutan.

Kata kunci : *Good Manufacturing Practices*, higiene, sari buah sirsak, sanitasi.



© Hak Cipta milik IPB 2020
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

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

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 PRODUKSI MINUMAN SARI BUAH SIRSAK NON PASTEURISASI DI PT AMANAH PRIMA INDONESIA

PUTRI NILAMSARI



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
2020**

© 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 mengumunkan 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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Peneliti pada ujian laporan akhir : Neny Mariyani, S.T.P., M.Si.



Judul Laporan Akhir : Penerapan Sanitasi dan Higiene pada Produksi Minuman Sari Buah Sirsak Non Pasteurisasi di PT Amanah Prima Indonesia
Nama : Putri Nilamsari
NIM : J3E217205

Disetujui oleh

Pembimbing : Dr. Ir. Ika Amalia Kartika, M.T.



Diketahui oleh
Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Ketua Program Studi : Ir. Caecillia Chrismie Nurwiti, D.A.A.
NIP. 195805041985032001

Dekan : Dr. Ir. Arief Darjanto, Dip.Ag.Ec., M.Ec.
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian : 29 Juli 2020

Tanggal Lulus : 19 Agustus 2020

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.