



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.