

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

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). Pembuatan sari buah beberapa faktor yang harus diperhatikan adalah tingkat kematangan dan kesegaran buah, mengandung kadar air yang tinggi (*juicy*), tidak hambar, tidak rusak dan tidak busuk (Sa'adah 2015). Sari buah yang diproses secara higienis, pHnya terkontrol berkisar 3,5 sampai 4, dan jika mendapat pemanasan yang cukup biasanya dapat bertahan hingga 3 bulan pada suhu ruang (Aini 2016). Dalam hal ini tentunya pembuatan minuman sari buah harus diperhatikan mutu produksinya agar sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan.

Keamanan pangan adalah kondisi dimana makanan aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat dengan persyaratan yaitu bebas dari cemaran fisik, kimia, maupun biologis, serta tidak melanggar norma, budaya dan agama dalam Undang-Undang No 18 Tahun 2012 (Kemenkes RI 2012). Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) merupakan pedoman umum yang berisi tentang bagaimana suatu pangan diolah dengan benar dan batasan-batasan yang harus dipenuhi dalam pengolahan pangan dimulai dari bahan baku hingga penyimpanan, sehingga menghasilkan pangan yang layak dan aman dikonsumsi (BPOM RI 2012).

Sanitasi dan higiene merupakan bagian dari ruang lingkup GMP untuk menjaga keamanan pangan serta dapat menghasilkan produk yang bersih, sehat, dan berkualitas. PT Amanah Prima Indonesia merupakan perusahaan pangan yang memproduksi minuman sari buah dan makanan. PT Amanah Prima Indonesia telah menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) sebagai salah satu komitmennya dalam mewujudkan keamanan pangan serta mendukung visi perusahaan yaitu menjadi preferensi dan pemimpin pasar yang handal dalam industri minuman di Indonesia. Sanitasi dan higiene perlu dilakukan untuk mengevaluasi perusahaan dalam memenuhi standar sanitasi dan higiene yang telah ditetapkan, maka dari itu penerapan sistem sanitasi dan higiene perlu dipelajari sehingga menjadi subjek dalam pembahasan ini.

## 1.2 Tujuan

Tujuan umum dalam pelaksanaan praktik kerja lapangan ini adalah untuk mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan selama mengikuti perkuliahan di program studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan, Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor (IPB). Kegiatan ini juga dapat menambah wawasan, keterampilan dan pengalaman kerja serta memperoleh gambaran langsung tentang penerapan disiplin ilmu mengenai pengolahan pangan di industri. Tujuan khusus pelaksanaan PKL adalah untuk mempelajari penerapan sanitasi dan higiene pada proses produksi minuman sari buah sirsak non pasteurisasi di PT Amanah Prima Indonesia.