



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PENERAPAN SANITASI DAN HIGIENE PADA PROSES PRODUKSI *CHEWY CANDY* DI PT SWEET CANDY INDONESIA

SITI FATIMAH SARI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**PROGRAM STUDI 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 mengumumkan 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 berjudul “Penerapan Sanitasi dan Higiene pada Proses Produksi Chewy Candy di PT Sweet Candy Indonesia” adalah benar karya saya dengan arahan dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun ke 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 akhir ini.

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

Bogor, Agustus 2020

Siti Fatimah Sari
J3E117006



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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



RINGKASAN

SITI FATIMAH SARI. Penerapan Sanitasi Higiene pada proses produksi *Chewy Candy* di PT Sweet Candy. *The Effect of Hygiene Sanitation in The Chewy Candy Production Process at PT Sweet Candy Indonesia*. Dibimbing oleh DWI YUNI HASTATI.

PT Sweet Candy Indonesia merupakan perusahaan di bidang produksi permen atau kembang gula yang terkemuka. Pada tingkat dunia, perusahaan ini merupakan perusahaan kembang gula ketiga terbesar, sedangkan di Indonesia merupakan yang nomor satu. Produk-produknya yang banyak dikenal masyarakat luas di PT Sweet Candy Indonesia mendistribusikan produk-produknya ke seluruh wilayah di Nusantara dan juga sejumlah negara di dunia.

Tujuan dilakukannya Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Sweet Candy Indonesia adalah mempelajari proses produksi *chewy candy* dan penerapan sanitasi dan higiene pekerja, sanitasi dan higiene alat pengolahan, dan sanitasi dan higiene ruang produksi. Hal mendasar dalam menjamin keamanan produk pangan adalah program sanitasi dan higiene yang memadai. Sanitasi yang baik dan efektif dapat meminimalkan jumlah mikroba yang terdapat pada produk. Aspek sanitasi dan higiene yang diamati antara lain sanitasi dan higiene pekerja, sanitasi dan higiene alat pengolahan, dan sanitasi dan higiene ruang produksi.

Pengujian mikrobiologi di PT Sweet Candy dilakukan dengan memeriksa *koliiform* pada sampel air, alat dan *swab* pada tangan karyawan. Dilakukan dengan metode MPN (*Most Probable Number*) seri 5 untuk sampel air dan MPN (*Most Probable Number*) seri 3 untuk alat pengolahan dan *swab* tangan karyawan. Untuk pengamatan digunakan media *Lauryl Sulphate Tryptose Broth* dan kemudian di inkubasi selama 2 hari. Tabung positif ditandai dengan adanya gelembung dan keruh pada tabung. Metode pengujian dilakukan sesuai instruksi kerja yang terdapat pada laboratorium *quality control*.

Hasil pengamatan penerapan sanitasi dan higiene di PT Sweet Candy, secara keseluruhan sudah diterapkan dengan baik ditandai dengan tidak adanya bakteri *koliiform* pada air, alat pengolahan dan karyawan, adanya SOP mengenai *personal hygiene*, *checklist* berupa *monitoring cleaning* peralatan produksi dan jadwal *cleaning* ruang produksi. Sanitasi dan higiene di PT Sweet Candy juga didukung dengan tersedianya *wastafel*, *hand soap*, dan *hand sanitizer* di area masuk ruang produksi. Sanitasi dan higiene alat di PT Sweet Candy dilakukan dengan menggunakan bahan kimia dan air panas. Sanitasi dan higiene ruang di PT Sweet Candy didukung dengan tersedianya alat kebersihan serta alat pengendalian hama.

Kata kunci : higiene, keamanan pangan, mikrobiologi, sanitasi.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.



© Hak Cipta milik IPB, tahun 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 milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



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

Bogor Agricultural University



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PENERAPAN SANITASI DAN HIGIENE PADA PROSES PRODUKSI *CHEWY CANDY* DI PT SWEET CANDY INDONESIA

SITI FATIMAH SARI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**PROGRAM STUDI 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.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Penguji pada ujian laporan akhir : Ai Imas Faidoh Fatimah, S.T.P, M.P, M.Sc

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.



Judul Laporan Akhir : Penerapan Sanitasi Higiene pada Proses Produksi
Chewy Candy di PT Sweet Candy Indonesia
Nama : Siti Fatimah Sari
NIM : J3E117006

Disetujui oleh

Pembimbing

Pembimbing : Dwi Yuni Hastati, S.T.P., D.E.A.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

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

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



Tanggal Ujian : 07 Agustus 2020

Tanggal Lulus : 25 September 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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.