



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.