

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Permen atau kembang gula adalah salah satu jenis produk hasil olahan gula yang dibuat dengan campuran gula dan bahan-bahan tambahan lainnya seperti asam sitrat, asam tartarat, susu, serta pewarna makanan yang diizinkan. Permen ada beberapa macam jenis dan menurut karakteristiknya permen dibedakan menjadi 4 yaitu *Hard candy*, *Dragee candy*, *Gummy candy* dan *Chewy candy*. Dari keempat permen tersebut cara pengolahannya berbeda-beda sehingga jenis karakter permen jadi juga berbeda. *Hard candy* merupakan permen yang bertekstur keras dan tidak menjadi lunak bila dikunyah. *Dragee candy* atau nama lainnya *coated candy* merupakan permen yang pembuatannya melalui proses pelapisan. *Gummy candy* nama umum yang sering dipakai yaitu permen karet. Permen ini mengandung getah jelutung (*Dyena costula*) atau getah sintetik khusus dan *Chewy candy* merupakan permen bertekstur lunak atau relatif lunak bila dikunyah. Permen ini mempunyai kadar air yang lebih tinggi dibanding *hard candy* yakni berkisar antara 6-7 %.

Keamanan pangan menurut Peraturan Pemerintah No. 28 Tahun 2004 pasal 1 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan adalah kondisi dan upaya untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Hal mendasar dalam menjamin keamanan produk pangan adalah program sanitasi dan hygiene yang memadai. Sanitasi dan hygiene tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain karena erat kaitannya. Aspek sanitasi dan hygiene yang diamati antara lain sanitasi dan hygiene pekerja, sanitasi dan hygiene alat pengolahan, dan sanitasi dan hygiene ruang.

Sanitasi merupakan upaya untuk menghindari pertumbuhan mikroba. Sanitasi dapat dilakukan secara fisik ataupun kimia yang merupakan kelanjutan dari upaya pencucian (Rahayu dan Nurwitri 2012). Menurut Buckle *et al.* (1985) bahan pangan dapat tercemar oleh mikroorganisme sebelum dipanen dan dipotong (pencemaran primer) atau sesudah dipanen atau dipotong (pencemaran sekunder). Usaha pengendalian penyakit yang ditularkan melalui bahan pangan dapat disebut sebagai hygiene bahan pangan (*food hygiene*). Dalam memproduksi produknya, PT Sweet Candy telah memenuhi standar GMP (*Good Manufacturing Practices*), SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) dan HACCP (*Hazzards Analysis and Critical Control Points*) serta telah mendapat sertifikasi ISO 22000:2005. Kegiatan sanitasi yang efektif menurut Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75 Tahun 2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik merupakan salah satu hal yang perlu diperhatikan dalam penerapan GMP. Sanitasi yang baik dan efektif dapat meminimalkan jumlah mikroba yang terdapat pada produk.

1.2 Tujuan

Tujuan umum pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah mengimplementasikan pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh

