

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan manusia yang sangat mendasar karena berpengaruh terhadap eksistensi dan ketahanan hidup manusia, baik dari segi kuantitas maupun kualitasnya. Perubahan hidup masyarakat yang semakin maju, telah mengubah kebutuhan masyarakat yang menginginkan segala sesuatu dalam bentuk pangan yang bermutu baik serta higienis. Produk utama yang dihasilkan PT Belfoods Indonesia adalah *Chicken nugget*. Tahapan pengolahannya terdiri dari pembuatan adonan, pencetakan, pemasakan, pembekuan, dan pengemasan. Proses pemasakannya dapat dilakukan dengan penggorengan langsung pematangan (*fully cooked*) atau dengan dua tahapan yaitu penggorengan awal (*pre frying*) dengan suhu 180-198 °C selama 30-45 detik dilanjutkan proses pematangan (*fully cooked*) dengan suhu 160-180 °C selama 10-15 menit (BBPP 2011). Pemusnahan mikroba patogen dan pembusuk terjadi pada tahap ini karena suhu pemasakannya lebih dari 100°C. Akan tetapi, pada tahap pembekuan dan pengemasan dapat terjadi rekontaminasi mikroba terhadap produk. Sumber kontaminasi makanan yang paling utama berasal dari pekerja, peralatan, dan faktor lingkungan seperti udara dan air. Terutama pekerja adalah paling besar pengaruh kontaminasinya. Kesehatan dan kebersihan pengolah makanan mempunyai pengaruh yang cukup besar pada mutu produk yang dihasilkannya, sehingga perlu mendapatkan perhatian yang sungguh – sungguh.

Suatu penelitian di beberapa Negara industri menunjukkan bahwa lebih dari 60% penyakit bawaan makanan atau *foodborne disease* disebabkan karena buruknya kemampuan penjamah makanan untuk mengolah makanan. Penyakit – penyakit yang dapat ditularkan oleh penjamah makanan berasal dari organisme dan mikroorganisme yang ada di tubuh atau di dalam tubuh seorang penjamah makanan yang dapat memperbanyak diri sampai dosis yang efektif, kondisi yang tepat dan kontak langsung dengan makanan atau ketika penyajian makanan. Untuk mengurangi kontaminasi pangan akibat pekerja maka diterapkan hygiene personal yaitu Menurut (Rauf 2013) sanitasi berasal dari bahasa Latin, artinya sehat. Dalam konteks industri pangan, sanitasi adalah penciptaan dan pemeliharaan kondisi-kondisi higienis dan sehat. Hygiene pangan adalah semua kondisi dan ukuran yang perlu untuk menjamin keamanan dan kesesuaian pangan pada semua tahap rantai makanan. Sanitasi merupakan suatu ilmu terapan yang menggabungkan prinsip-prinsip desain, pengembangan, pelaksanaan, perawatan, perbaikan dan atau peningkatan kondisi-kondisi dan tindakan higienis. Cara Pengolahan Pangan Yang Baik (CPPOB) atau *Good Manufacturing Practices* (GMP) wajib diterapkan industri pangan untuk mencegah penyimpangan mutu sejak awal produksi. Kegiatan sanitasi yang efektif merupakan salah satu hal yang perlu diperhatikan dalam penerapan GMP. Menurut Schmidt (2011), proses sanitasi yang efektif terhadap karyawan, mesin, dan lingkungan produksi dapat meminimalkan jumlah mikroba awal produk. PT Belfoods Indonesia telah menerapkan hygiene personal



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

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

pada proses produksinya dari mulai persiapan bahan baku, pembuatan produk hingga pengemasan, oleh sebab itu dilakukan evaluasi higiene personal agar sistem higiene personal tetap berjalan baik dan benar.

## 1.2 Tujuan

Tujuan Praktik Kerja Lapangan (PKL) secara umum yaitu memperluas wawasan berpikir mahasiswa tentang permasalahan yang terjadi di dalam industri pangan, mengaplikasikan ilmu dan keterampilan yang diperoleh dari kegiatan perkuliahan selama di perguruan tinggi secara nyata di dalam dunia kerja, serta dapat berbagi wawasan antara mahasiswa Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan dengan PT Belfoods Indonesia tentang perkembangan teknologi di dalam industri pangan..

## 1.3 Manfaat

Manfaat dari PKL bagi mahasiswa ialah dapat memperluas dan menambah wawasan mahasiswa tentang kondisi nyata yang ada didalam industri pangan serta membantu mahasiswa mendapatkan data untuk menyelesaikan tugas akhir. Manfaat bagi perusahaan ialah dapat bertukar informasi baru dengan mahasiswa yang selama ini dipelajari dalam waktu perkuliahan di perguruan tinggi negeri. Manfaat untuk akademik yaitu laporan akhir ini dapat dijadikan sebagai tambahan referensi di perpustakaan Institut Pertanian Bogor mengenai evaluasi penerapan higiene personal didalam industri pangan.

## 2 METODE KERJA

### 2.1 Tempat dan Waktu PKL

Penulis melakukan PKL di PT Belfoods Indonesia yang terletak Komplek Citra Indah No.3, Kav. PA 1-2, Jl. Raya Jonggol Km. 23, Sukamaju, Jonggol, Bogor, Jawa Barat, 16830, Indonesia. Penulis ditempatkan di departemen higiene personal (QA) *Quality Assurance*. Waktu PKL dilaksanakan mulai tanggal 17 Februari – 17 Maret 2020. Penulis melakukan kegiatan PKL dari hari Senin – Jumat. Jam kerja yang ditetapkan selama 1 hari yaitu 8 jam, mulai dari pukul 08.00 – 17.00 WIB dengan istirahat selama 1 jam.