

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.

RINGKASAN

AMALIA RIZKI PRATAMA. Penerapan Persyaratan Laik Higiene Sanitasi di PT Vanila Indo Katering, Bogor. *Implementation of Sanitary Hygiene Eligibility Requirements at PT Vanila Indo Katering, Bogor*. Dibimbing oleh MRR LUKIE TRIANAWATI.

PT Vanila Indo Katering merupakan perusahaan yang bergerak dibidang katering. Perusahaan ini merupakan industri jasa boga yang termasuk dalam golongan khusus A3, yaitu industri jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.

Tujuan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ialah mempelajari penerapan persyaratan Laik Higiene Sanitasi di perusahaan. Data primer diperoleh dengan metode wawancara langsung dengan pembimbing lapang maupun karyawan, pengamatan langsung dan mengikuti kegiatan saat proses produksi. Data sekunder diperoleh melalui studi pustaka.

Perusahaan telah memiliki Sertifikat Laik Higiene No 10.03/ 2154/ BOGA-01.0128/ P3KL sejak tahun 2018. Sertifikat Laik Higiene Sanitasi ialah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh lembaga berwenang terhadap jasa boga yang telah memenuhi persyaratan sesuai peraturan perundang-undangan. Higiene Sanitasi ialah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan. Higiene Sanitasi memiliki persyaratan teknis meliputi bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, ketenagaan, bahan makanan serta alat angkut dan wadah makanan.

Perusahaan telah menerapkan persyaratan Laik Higiene Sanitasi, namun ada beberapa persyaratan yang belum dilakukan secara optimal. Persyaratan tersebut ialah belum dipasangnya papan nama perusahaan dan nomor Izin Usaha serta Sertifikat Laik Higiene Sanitasi di lokasi produksi dan kardus *box*. Pertemuan lantai dan dinding masih membentuk sudut mati, lantai ruang produksi tidak kedap air, rasio jumlah tempat cuci tangan dan jumlah karyawan belum sesuai dan belum dilengkapi alat pengering, rasio jumlah jamban dan jumlah karyawan belum sesuai dan belum memiliki fasilitas kamar mandi.

Usaha yang harus dilakukan perusahaan untuk memenuhi persyaratan Laik Higiene Sanitasi ialah mencantumkan nama perusahaan dan nomor Izin Usaha serta Sertifikat Laik Higiene Sanitasi di lokasi produksi dan kardus *box*, pertemuan lantai dan dinding dibentuk melengkung, menggunakan lantai kedap air agar permukaan tidak licin saat proses produksi, menambahkan tempat cuci tangan dan jamban sesuai dengan jumlah karyawan, alat pengering dan fasilitas kamar mandi. Perusahaan disarankan melakukan pelatihan dan sertifikasi kompetensi Kerja Aman Saji bagi seluruh karyawan. Sertifikat kompetensi ini dapat meningkatkan *brand image* dan meningkatkan kepercayaan konsumen atas pelayanan perusahaan ini. Pencantuman tanggal penyembelihan hewan daging domba yang akan disimpan di dalam *freezer* diperlukan untuk memastikan sistem FEFO berjalan dengan baik. Demikian juga pencantuman tanggal kedaluwarsa pada *box* akikah diperlukan untuk memastikan keamanan produk.

Kata kunci: Akikah, higiene, katering, PT Vanila Indo Katering, sanitasi