

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Manusia membutuhkan pangan sebagai sumber energi dalam menjalankan aktifitas dan untuk mendukung pertumbuhan. Perkembangan zaman yang semakin pesat membuat pangan yang berada di sekitar manusia semakin beragam jenis dan cara pengolahannya. Cara pengolahan pangan yang cepat menjadi gaya hidup di masa modern ini. Berbagai produk pangan dengan kelebihan siap masak dan siap makan memiliki sasaran keluarga modern yang tidak memiliki banyak waktu namun ingin mendapatkan asupan yang bergizi. Perkembangan teknologi juga diikuti oleh industri yang memproduksi pangan olahan nabati maupun hewani. Selain gizi yang terkandung di dalam produk, umur simpan atau kedaluwarsa juga menjadi hal yang penting dalam pemilihan pangan oleh konsumen dan menjadikan industri pangan memanfaatkan teknologi pengolahan untuk menjamin produk memiliki umur simpan yang lebih lama.

Keamanan suatu produk akan meningkatkan peluang produk dipilih oleh konsumen. Faktor-faktor yang mendukung keamanan produk seperti bahan baku yang sesuai standar, proses pengolahan yang baik dan personel yang mengolah dapat menghasilkan produk yang terjamin. Produk akhir yang diharapkan konsumen dan produsen adalah produk yang bebas dari cemaran fisik, biologi dan kimia. Cemaran fisik dan biologi dapat berasal dari bahan baku, kemasan hingga lingkungan produksi. Cemaran kimia biasanya berasal dari pemasok bahan baku.

Penerapan *personal hygiene* dalam pengolahan produksi pangan yang baik berperan sangat penting pada mutu produk. Penerapan dapat dilakukan dengan menerapkan kesehatan dan higiene sesuai standar ketika melakukan kegiatan produksi. Bahaya biologi dan fisik yang berasal dari tangan, mulut, hidung dan anggota tubuh lain yang berpotensi masuk ke dalam pangan dapat dicegah saat APD digunakan dengan benar. Produk yang terjamin keamanannya akan menjamin kesehatan konsumen ketika mengkonsumsi produk tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Kegiatan proses produksi di UKM harus menjamin keamanan dan kualitas produk. Bahaya fisik, biologi dan kimia yang berasal dari bahan baku, peralatan dan personel dapat berpotensi mencemari produk. Tindakan pencegahan dan tindakan koreksi dibutuhkan agar bahaya tersebut tidak mempengaruhi keamanan dan kualitas produk. Penerapan *personal hygiene* pekerja dalam melakukan kegiatan produksi sangat mempengaruhi keamanan produk yang dihasilkan maka perlu diterapkan dengan baik.

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

1.3 Tujuan

Kegiatan PKL ini memiliki tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum PKL adalah menerapkan ilmu pengetahuan yang didapatkan dari studi di Sekolah Vokasi IPB. Tujuan khusus PKL di UKM Kota Bogor adalah untuk mempelajari penyusunan HACCP dan penerapan *personal hygiene* pada UKM selanjutnya akan dijadikan sebagai topik laporan akhir yang merupakan syarat kelulusan di Sekolah Vokasi IPB.

1.4 Manfaat

Kegiatan PKL dilaksanakan di UKM Kota Bogor dapat memberikan manfaat bagi tiga pihak terkait, yaitu mahasiswa, perguruan tinggi dan UKM. Manfaat kegiatan PKL bagi mahasiswa yaitu mahasiswa dapat menerapkan ilmu dan pengalaman saat perkuliahan di tempat praktik kerja lapangan, mahasiswa mendapatkan pengalaman yang baru yang belum pernah didapatkan selama masa perkuliahan yang dapat digunakan pada dunia kerja sesungguhnya. Manfaat yang didapatkan oleh perguruan tinggi adalah institusi dapat menjalin hubungan yang baik dengan UKM, meningkatkan nilai akreditasi dan membuat nama institusi semakin di kenal di kalangan masyarakat. Manfaat bagi UKM adalah mengetahui calon-calon pekerja unggul untuk kemajuan dan membuka kesempatan bagi mahasiswa memecahkan masalah perusahaan.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup kegiatan PKL ini mencakup aspek keamanan pangan yang diterapkan secara keseluruhan dimulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, penerapan hygiene, dan produk akhir hingga produk tersebut dinyatakan aman untuk didistribusikan. Ruang lingkup tersebut dipilih untuk menjamin bahwa semua aspek yang terkait sesuai dengan standar dan spesifikasi yang ditetapkan.



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.