

RINGKASAN

AZ'HAN SATRIA YUDHA. Penerapan Sanitasi dan Higiene di tiga Industri Pangan berskala kecil dan menengah di Kabupaten Subang dan Bogor. *Implementation of Sanitation and Hygiene in three small and medium scale Food Industries in Subang and Bogor City*. Dibimbing oleh DEWI SARASTANI.

Sanitasi dan Higiene merupakan salah satu aspek penting yang dapat menentukan mutu dan kualitas sebuah produk akhir. Sanitasi pada industri pangan disebut juga Sanitasi Pangan merupakan sebuah upaya untuk melakukan pencegahan terhadap kemungkinan dapat bertumbuh dan berkembang biak nya parasit dan patogen dalam makanan, minuman, peralatan dan bangunan yang dapat merusak pangan dan membahayakan manusia. Higiene merupakan usaha kesehatan *preventif* yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi manusia. Higiene lebih ditujukan kepada karyawan.

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan yang dilakukan pada 3 tempat berbeda selama 3 bulan berguna untuk mengamati secara langsung perbandingan penerapan sanitasi dan higiene yang ada di 3 industri pangan dengan skala yang berbeda yaitu skala kecil dan skala menengah, untuk industri skala kecil sendiri dilakukan pada UKM Alam Sari yang memproduksi sirup nanas dan untuk industri skala menengah dilakukan di 2 industri yaitu CV Amal Mulia Sejahtera yang memproduksi sari Kurma, dan CV Sagu Tani yang memproduksi tepung tapioka.

Berdasarkan hasil pengamatan yang telah dilakukan pada 3 industri pangan tentang penerapan sanitasi dan higiene, UKM Alam Sari yang merupakan industri pangan berskala kecil secara keseluruhan sudah menerapkan program sanitasi & higiene dasar seperti alat yang digunakan dalam sanitasi sudah cukup lengkap seperti sapu, lap pel, sabun pembersih lantai, lap jendela sudah tersedia, kemudian fasilitas higiene karyawan seperti tersedianya jumlah wastafel dan toilet sudah cukup memadai, namun kesadaran karyawan tentang higiene masih belum tercapai, kemudian belum terdapatnya program *pest control* pada UKM Alam Sari. Kemudian untuk industri dengan skala menengah yaitu CV Amal Mulia Sejahtera dan CV Sagu Tani, dalam penerapan sanitasi dan higiene yang terjadi di CV AMS dan CV Sagu Tani sudah menerapkan sanitasi dan higiene dengan baik, seperti tersedianya program pengolahan air lanjutan sebelum digunakan dalam proses produksi, tersedianya fasilitas & higiene yang cukup lengkap, seperti tersedianya peralatan sanitasi yang memadai dan fasilitas higiene karyawan seperti wastafel dan toilet yang memadai, program *pest control* pada kedua perusahaan ini sudah berjalan dengan cukup baik. CV AMS belum menerapkan SOP *personal hygiene* secara baik, sedangkan pada CV Sagu Tani sudah menerapkan SOP *personal hygiene* dan sistem dokumentasi sanitasi & higiene dengan baik, seperti selalu dilakukannya pemeriksaan suhu dan fisik pekerja/karyawan sebelum masuk ke ruang produksi dan pengawasan sanitasi yang ter-dokumentasi dengan rapi.

Kata kunci : higiene, industri pangan, sanitasi

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 IPI.

2. Dilarang memungut dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPI.