

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan salah satu aspek penting dalam kehidupan manusia. Setiap manusia baik dari kalangan bawah hingga kalangan atas semuanya membutuhkan pangan. Pangan menjadi suplai energi dan sumber kehidupan bagi manusia, tanpa pangan manusia tidak dapat bertahan hidup. Pangan memerlukan perhatian khusus untuk memastikan pangan yang dihasilkan tersebut baik dan aman dikonsumsi oleh manusia. Salah satu aspek krusial yang perlu diperhatikan dalam pengolahan pangan adalah pada Sanitasi dan Higiene.

Sanitasi dan Higiene keduanya memiliki arti yang hampir sama, dan keduanya saling melengkapi. Sanitasi merupakan suatu usaha pencegahan penyebaran penyakit atau pencegahan kontaminasi silang yang menitikberatkan pada usaha pemeliharaan dan melindungi kebersihan lingkungan dari sumber penyakit atau kontaminasi. Pengertian hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan pada diri sendiri.

Sumber terjadinya penyebaran penyakit (*food borne disease*) akut dan kronik antara lain diare, keracunan makanan, dan lain lain dapat disebabkan oleh makanan yang tidak aman untuk dikonsumsi atau sudah terkontaminasi. Penyakit yang biasanya berkaitan dengan makanan seperti keracunan makanan dapat disebabkan oleh karena tidak baiknya pengelolaan yang dipengaruhi oleh faktor lingkungan (fisik, biologi, dan kimia) dan faktor perilaku pekerja, yaitu kebersihan pekerja yang mengolah makanan tersebut (Riyanto dan Abdillah 2012).

Usaha Kecil dan Menengah Alam Sari merupakan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) yang memproduksi produk olahan nanas khas Subang, UKM Alam Sari terletak di Kabupaten Subang. CV Amal Mulia Sejahtera merupakan industri pangan yang memproduksi sekaligus memelopori produk sari kurma di Indonesia. CV Sagu Tani merupakan industri pangan yang memproduksi tepung tapioka sebagai produk utama. Ketiga industri diatas memiliki tujuan yang sama yaitu menciptakan produk yang aman dan layak untuk dikonsumsi.

1.2 Tujuan

Tujuan umum dilakukan PKL yaitu untuk menjalin kerjasama antar pihak institusi dengan pihak industri, pengaplikasian ilmu yang telah dipelajari selama kuliah, menambah wawasan, keterampilan, dan pengalaman kerja serta memperoleh gambaran langsung tentang penerapan disiplin ilmu mengenai pengolahan produk pangan di industri. Tujuan khusus pelaksanaan PKL yaitu mempelajari Penerapan Sanitasi dan Higiene yang ada di industri pangan tersebut.

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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPI.