

## RINGKASAN

LAILA PAUZIAH ILMI. Penerapan Sanitasi dan Higiene pada Proses Produksi Keju di PT Bukit Baros Cempaka, Sukabumi. *Application of Sanitation and Hygiene in Cheese Production Process at PT Bukit Baros Cempaka, Sukabumi*. Dibimbing oleh RIANTI DYAH HAPSARI.

Keju termasuk ke dalam kategori pangan berisiko tinggi karena mempunyai kandungan protein yang cukup tinggi sehingga rawan akan bahaya mikrobiologi. Dalam hal ini maka perlu diterapkan GMP (*Good Manufacturing Practices*) yang baik, dimana salah satu bagian penting dari penerapan tersebut adalah sanitasi dan higiene. PT Bukit Baros Cempaka (BBC) merupakan salah satu produsen keju yang telah menerapkan GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*) sebagai upaya untuk menjaga mutu dan keamanan produknya serta mewujudkan visi perusahaan yaitu menciptakan produk lokal yang aman dan dapat diterima di seluruh pasar global. Tujuan khusus pelaksanaan PKL adalah mempelajari, mengamati, dan menilai penerapan sanitasi dan higiene di PT BBC. Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu dengan praktik kerja secara langsung, observasi, wawancara, dan studi pustaka.

Penerapan sanitasi dan higiene yang diamati, dipelajari, dan dinilai di PT BBC meliputi bahan baku, personal, fasilitas sanitasi, alat dan mesin pengolahan, ruangan, pengendalian hama, dan distribusi. Penerapan sanitasi dan higiene di PT BBC pada aspek bahan baku yaitu penyimpanan bahan-bahan baku disesuaikan dengan kategori karakteristik bahan pangan, disimpan di atas palet dan rak-rak penyimpanan untuk menghindari kontak langsung antara bahan pangan dengan lantai, ruangan bahan baku ditata rapi, bersih dan terawat, serta dilengkapi dengan identitas bahan baku yang rinci dan lulus pengecekan QC. Pada aspek mesin dan peralatan pengolahan, produksi keju, sanitasi dilakukan dengan menggunakan metode CIP (*Clean In Place*) yang menggunakan bahan dan larutan deterjen khusus *food grade*, sanitasi dilakukan setiap hari setelah selesai produksi. Fasilitas sanitasi di PT BBC sudah sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman GMP untuk fasilitas toilet wanita dengan tersedianya fasilitas toilet yang terdiri dari 4 kamar mandi, 4 jamban dan 2 wastafel dengan jumlah karyawan wanita sebanyak 11 orang, dan tersedianya fasilitas 4 kamar mandi, 4 jamban, 2 wastafel dan 2 peturasan dengan jumlah karyawan pria sebanyak 34 orang. Pengendalian hama dilakukan dengan pemasangan *insect killer* dan *glue trap* yang diletakkan di ruangan produksi keju dan di beberapa titik yang rentan dilalui hama pada gudang penirisan, gudang pemeraman, dan penyimpanan produk akhir. Pada aspek distribusi yaitu dengan dilakukan *monitoring* dari segi kondisi kebersihan dan suhu *cooltruck refrigeration* dari mulai keberangkatan hingga tiba di konsumen tujuan.

PT BBC telah menerapkan sanitasi dan higiene dengan baik. Adapun tindakan perbaikan untuk beberapa kekurangan pada aspek ruangan produksi, mesin dan peralatan pengolahan, pengendalian hama dan distribusi, seperti penggunaan *sanitizer*, lantai ruangan dilapisi epoksi, *fogging* oleh pihak eksternal, dan *monitoring* serta *maintenance* secara berkala pada *cooltruck refrigeration*.

Kata kunci : *Good Manufacturing Practices*, higiene, keju, sanitasi