

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keju merupakan produk olahan pangan berbahan baku susu segar dari hasil koagulasi susu karena adanya penambahan enzim rennet dan kultur mikroba yaitu Bakteri Asam Laktat (BAL). Keju terbagi menjadi dua jenis yaitu, keju alami dan keju olahan. Keju alami merupakan keju yang terbuat dari bahan baku susu yang dipanaskan ditambahkan enzim rennet dan kultur mikroba yaitu Bakteri Asam Laktat (BAL), sedangkan keju olahan merupakan keju yang terbuat dari bahan baku keju alami yang ditambahkan bahan-bahan tambahan lain seperti susu skim, *shortening*, pengawet, pewarna dan garam.

Keju termasuk ke dalam kategori pangan berisiko tinggi karena mempunyai kandungan protein yang cukup tinggi sehingga rawan akan bahaya kontaminasi mikrobiologis. Dalam hal ini perlu dilakukan *monitoring* yang sangat ketat pada setiap lini produksi mulai dari *farm to table* agar menghasilkan mutu produk yang aman dan berkualitas. Untuk menghasilkan produk pangan yang aman dan berkualitas perlu adanya penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*), salah satu bagian penting dari penerapannya adalah sanitasi dan higiene yang baik.

Menurut Peraturan Pemerintah Perindustrian RI Nomor 75 Tahun 2010 yang mengatur mengenai Cara Pengolahan Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), sanitasi didefinisikan sebagai upaya pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berhubungan dengan rantai perpindahan penyakit sedangkan higiene didefinisikan sebagai tindakan atau suatu kondisi untuk meningkatkan dan memelihara kesehatan. Dalam industri pangan, sanitasi meliputi kegiatan-kegiatan secara aseptik dalam persiapan, pengolahan dan pengemasan produk makanan, pembersihan dan sanitasi pabrik, serta lingkungan dan kesehatan pekerja (Oakley 2018).

PT Bukit Baros Cempaka merupakan salah satu produsen keju yang telah menerapkan sistem GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) sebagai salah satu upaya untuk menjaga mutu dan keamanan produknya serta mewujudkan visi perusahaan yaitu menciptakan produk lokal aman yang dapat diterima di pasar Indonesia, domestik, dan internasional. Sanitasi dan higiene perlu diterapkan sesuai dengan kelayakan industri pangan yang ditetapkan. Oleh karena itu, penerapan sanitasi dan higiene perlu diamati pada berbagai aspek mulai dari penanganan bahan baku, proses produksi, ruang produksi, fasilitas sanitasi, personal, pengendalian hama, hingga distribusi.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penerapan sanitasi dan higiene pada proses produksi keju di PT Bukit Baros Cempaka, Sukabumi, adalah sebagai berikut.

1. Apakah penerapan sanitasi dan higiene pada proses produksi keju di PT Bukit Baros Cempaka Sukabumi sudah terlaksana dengan baik dan sesuai dengan kelayakan standar berdasarkan CPPOB (Cara Pengolahan Pangan Olahan yang Baik) atau GMP (*Good Manufacturing Practices*)?

2. Bagaimanakah hubungan antara penerapan sanitasi dan higiene dengan produk pangan yang dihasilkan di PT Bukit Baros Cempaka Sukabumi?
3. Aspek apa saja yang masih kurang baik dari segi sanitasi dan higiene pada produksi keju PT Bukit Baros Cempaka Sukabumi?
4. Bagaimana cara mengatasi aspek-aspek sanitasi dan higiene yang menjadi kekurangan pada produksi keju PT Bukit Baros Cempaka Sukabumi?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dalam pelaksanaan praktik kerja lapangan ini adalah untuk mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama mengikuti perkuliahan di program studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan, Sekolah Vokasi, Institut Pertanian Bogor. Kegiatan ini juga dapat menambah wawasan, keterampilan, dan pengalaman kerja, serta memperoleh gambaran secara langsung tentang penerapan ilmu mengenai pengolahan pangan di industri serta menjalin kerja sama antara industri dengan institusi perguruan tinggi. Tujuan khusus adalah mempelajari, mengamati, dan menilai penerapan sanitasi dan higiene pada proses produksi keju di PT Bukit Baros Cempaka.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan praktik kerja lapangan ini adalah menambah wawasan, keterampilan, dan pengalaman. Bagi instansi dapat mengetahui penerapan sanitasi dan higiene di industri pangan khususnya produsen keju, hubungan antara aspek-aspek produksi yang penerapan sanitasi dan higiene nya kurang baik terhadap produk, dan dapat mengetahui penanganan yang tepat terhadap penerapan sanitasi dan higiene yang kurang baik. Bagi penulis yaitu dapat mengaplikasikan ilmu yang diperoleh selama mengikuti perkuliahan di program studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan, Sekolah Vokasi IPB dan memperoleh gambaran secara langsung tentang pengolahan pangan di industri dan memberi pengalaman dalam dunia kerja di industri pangan.