



## RINGKASAN

NOVITA DWI ANGGRAINI. Penerapan *Personal Hygiene* di PT Pramana Pangan Utama. *The Application of Personal Hygiene at PT Pramana Pangan Utama*. Dibimbing oleh CAECILLIA CHRISMIE NURWITRI

Rumah Pemotongan Hewan (RPH) sebagai unit produksi daging. RPH adalah lembaga yang menjadi sumber tataniaga sapi potong pada skala produksi dan skala konsumsi dan menjamin ketersediaan daging sapi bagi konsumen, baik kuantitas maupun kualitas. PT Pramana Pangan Utama (PT PPU) merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang utama jasa pemotongan dan produksi daging sapi (*beef*), penjualan daging sapi (*trading*) dan usaha penggemukan sapi. Daging dikategorikan sebagai *perishable food* atau bahan pangan yang mudah rusak, sehingga PT PPU sangat memperhatikan *personal hygiene* pada setiap proses produksinya.

*Personal hygiene* merupakan suatu tindakan membersihkan seluruh anggota tubuh yang bertujuan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang. Faktor-faktor yang mempengaruhi *personal hygiene* adalah citra tubuh, praktik sosial, status sosial ekonomi, pengetahuan dan motivasi kesehatan, variabel budaya, kebiasaan dan kondisi fisik seseorang. *Personal hygiene* berkaitan dengan praktik-praktik dalam pengolahan makanan untuk mencegah kontaminasi terhadap makanan, mencegah keracunan dan meminimalkan penularan penyakit.

Pekerja menjadi sumber utama kontaminasi dan menjadi salah satu mata rantai penyebaran penyakit yang disebabkan oleh organisme melalui makanan, dengan demikian penting untuk diperhatikan dan dijaga agar pekerja tidak menularkan penyakit. Bakteri yang mengontaminasi daging segar adalah *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, *Clostridium jejuni*, *E.coli*, *Listeria monocytogens*, *Salmonella* sp. dan *S.aureus*, sehingga perlu dilakukannya pengecekan terhadap *personal hygiene* terhadap pekerja. Pengecekan yang dilakukan oleh PT PPU yaitu pengisian Form Pemantauan *Hygiene Personal* dan melakukan pengujian *swab* untuk evaluasi cemaran bakteri koliform. Bakteri koliform dalam jumlah tertentu merupakan suatu indikator kondisi berbahaya dengan adanya kontaminasi bakteri patogen.

Pengujian dengan metode *swab* ini dilakukan dengan tujuan mengevaluasi jumlah koliform pada pekerja, peralatan dan permukaan yang kontak langsung dengan daging serta tiga bagian karkas (*flank*, *brisket* dan *topside*). Sebanyak 10 sampel diambil dengan *cotton swab* steril yang diusapkan pada permukaan sampel lalu dimasukkan ke dalam tabung reaksi yang berisi 10 mL larutan *buffered pepton water* (BPW) 0,1%. Hasil dari pengujian tersebut menunjukkan sudah cukup baik, karena hasil pengujian *swab* tidak melebihi batas maksimal yang ditetapkan oleh SNI 3932:2008 “Mutu Karkas dan Daging Sapi”.

Kata kunci: daging, koliform, *personal hygiene*, uji swab.

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

