

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

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan asal hewan adalah makanan yang berkadar protein tinggi yang berasal dari daging. Daging merupakan bahan yang mengandung banyak kandungan gizi dan banyak dijadikan jenis olahan produk makanan yang dihasilkan dari usaha pemotongan hewan. Semakin tinggi permintaan masyarakat terhadap daging sapi menyebabkan intensitas pemotongan juga semakin meningkat. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik atau BPS permintaan daging sapi di Indonesia pada tahun 2019 mencapai 600.000 ton. Hal ini menyebabkan terpusatnya perhatian pada keberadaan Rumah Pemotongan Hewan (RPH) sebagai unit produksi daging yang aman, sehat, utuh, dan halal (Kementan 2010).

Menghadapi peningkatan konsumsi daging di masyarakat Indonesia, maka pengetahuan tentang sanitasi dan *hygiene* menjadi sangat penting dan merupakan suatu sistem yang harus dilakukan oleh pihak RPH. Sanitasi dan *hygiene* diperlukan mulai dari kegiatan produksi sampai distribusi. Kesuksesan suatu perusahaan tentunya tidak terlepas dari peranan para pekerja yang bekerja. Dalam suatu industri pangan, peranan pekerja sangat berpengaruh penting terhadap produk yang dihasilkan. Oleh karena itu pihak manajemen harus berkomitmen dalam urusan *personal hygiene*. *Personal hygiene* adalah cermin kebersihan diri setiap individu yang mengarah pada kebiasaan dan kebersihan pribadi. Untuk menjaga *personal hygiene* dalam kehidupan sehari-hari harus selalu berusaha mencegah datangnya penyakit yang mengganggu kesehatan (Depkes 2006).

PT Pramana Pangan Utama merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang utama jasa pemotongan dan produksi daging sapi, penjualan daging sapi dan usaha penggemukan sapi. PT Pramana Pangan Utama sangat memperhatikan *personal hygiene* pada setiap proses produksinya. *Personal hygiene* adalah 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* merupakan kunci keberhasilan dari seluruh proses produksi sampai distribusi. Sebab bagaimanapun rapinya teknik bekerja tanpa didukung oleh perhatian dan pengawasan dalam bidang kesehatan dan kebersihan diri karyawan, hasilnya kemungkinan produk yang dihasilkan tidak dalam keadaan *hygiene* dan tidak memenuhi syarat kesehatan. Program seperti *training* dapat diberikan kepada pekerja untuk merawat dan menjaga kebersihan dan kesehatan diri sendiri.

1.2 Tujuan

Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini memiliki tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum dari pelaksanaan PKL ini adalah untuk membangun kerja sama antara institusi dan pihak industri serta mengaplikasikan ilmu yang telah didapat selama perkuliahan di program studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor. Adapun tujuan khususnya yaitu mengetahui kegiatan produksi dan mengetahui penerapan *personal hygiene* pada proses produksi di PT Pramana Pangan Utama.

2 METODE KAJIAN

2.1 Lokasi dan Waktu PKL

Kegiatan PKL di PT Pramana Pangan Utama dilakukan selama lima minggu, dimulai sejak tanggal 10 Februari sampai 17 Maret 2020 dan tugas pengganti kekurangan waktu PKL. PT Pramana Pangan Utama yang terletak di Jl. Gatis Lingkar Kampus IPI Sekeloa, Bogor, Jawa Barat. Waktu kerja PKL mulai hari Senin hingga Sabtu dari hari Senin sampai hari Sabtu mulai pukul 07.30 sampai 16.00 WIB dan hari Sabtu mulai pukul 07.30 sampai 14.00 WIB.

2.2 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data PKL adalah data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diambil secara langsung dari lokasi PKL, mengamati dan ikut serta dalam melakukan kegiatan proses produksi, pengamatan langsung perilaku dan kebiasaan pekerja selama proses produksi berlangsung, melakukan wawancara dengan karyawan yang bersangkutan juga melakukan diskusi dengan pembimbing lapang.

Data sekunder adalah data yang diambil secara tidak langsung dan diperoleh dari hasil pencarian melalui jurnal atau dari buku sebagai referensi informasi. Data kemudian dibandingkan dengan data yang diperoleh dari lapangan dan didiskusikan dengan pembimbing lapang.

3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN

3.1 Sejarah

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. Rencana Kerja Jaminan Mutu (RKJM) PT PPU yaitu dalam bidang jasa pemotongan dan produksi daging (*beef*). Tujuan utama dari kegiatan produksi PT PPU adalah menghasilkan produk akhir utama berupa daging (*beef*) dari bahan baku hewan ternak yang berkualitas dan memenuhi ketentuan dan standar kesejahteraan hewan yang berlaku, layak untuk dikonsumsi manusia dan memenuhi persyaratan ASUH yaitu, Aman, Sehat, Utuh dan Halal beserta persyaratan atau ketentuan lain yang berlaku baik dari pemerintah melalui Standar Nasional Indonesia (SNI), pelanggan maupun lembaga atau instansi lainnya.