



RINGKASAN

ADINDA CHIKANAURA SALMANISA. Penerapan Sanitasi Industri pada Area Pengemasan Produk di Pabrik Susu Semarang (*Application of Industrial Sanitation in the Packaging Area at Dairy Factory Semarang*). Dibimbing oleh FAHRIZAL HAZRA.

Keamanan pangan pada sektor industri harus memperhatikan kualitas produk dari segi penyehatan, pengamanan, dan pengendalian. Aspek penting dalam menghasilkan produk berkualitas dan bermutu tinggi yaitu penerapan sanitasi lingkungan pada sektor industri. Sanitasi merupakan upaya untuk mengendalikan faktor-faktor terjadinya kontaminasi pada pangan baik berasal dari bahan pangan, orang, tempat, dan peralatan agar aman dikonsumsi manusia. Prosedur pengendalian sanitasi pada sektor industri pengolahan susu diterapkan berdasarkan *Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)* yang erat kaitannya dengan proses produksi dari tahap awal hingga akhir selama kegiatan berlangsung.

Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan pada tanggal 2 Februari 2022 sampai 1 April 2022 di Pabrik Susu Semarang yang berlokasi di Jalan Raya Kopeng-Salatiga km 5, Desa Sumogawe, Kecamatan Getasan, Kabupaten Semarang, Provinsi Jawa Tengah. Tujuan pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yaitu mengidentifikasi keadaan secara umum dan menguraikan kesesuaian aspek-aspek sanitasi pada area pengemasan produk di Pabrik Susu Semarang dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 70 Tahun 2016 tentang Standar dan Persyaratan Kesehatan Lingkungan Kerja Industri. Metode dalam kegiatan ini yaitu pengamatan langsung, wawancara dengan narasumber, dan studi data terkait.

Pabrik Susu Semarang merupakan industri yang bergerak dalam bidang pengolahan susu pasteurisasi dan homogenisasi. Produk hasil olahan perusahaan ini adalah susu dan yoghurt. Penerapan sanitasi industri pada area pengemasan produk di Pabrik Susu Semarang meliputi sanitasi pada bangunan seperti lantai, pintu, dan ventilasi yang dibersihkan secara rutin. Kebisingan berada dibawah baku mutu yang ditetapkan. Ketersediaan sumber air berasal dari air sumur yang telah melalui proses pengolahan. Sanitasi pada alat menggunakan metode *Flushing* dan *Cleaning in Place (CIP)* oleh pekerja sesuai dengan ketentuan perusahaan. Pemasangan alat pengendali hama di setiap pintu masuk sebagai upaya pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit. Pekerja diwajibkan menggunakan pakaian kerja, masker, sepatu bot, dan tidak berbicara saat bekerja. Sanitasi pada fasilitas seperti ketersediaan toilet dan tempat cuci tangan sangat berperan penting dalam mengurangi risiko kontaminasi produk susu. Hasil yang didapatkan sudah memenuhi persyaratan sanitasi industri sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 70 Tahun 2016 tentang Standar dan Persyaratan Kesehatan Lingkungan Kerja Industri. Perlu adanya pelatihan secara rutin bagi pekerja terkait pentingnya penerapan sanitasi pada sektor industri dan menerapkannya dalam kehidupan sehari-hari agar produk susu aman dikonsumsi manusia.

Kata kunci: industri pengolahan, pengemasan susu, sanitasi

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.