

RINGKASAN

Penerapan Higiene dan Sanitasi Proses Produksi Teh Hitam Sistem Orthodox di PT. Perkebunan Nusantara IV Unit Usaha Teh Bah Butong. Syafira Andi Zatalini, NIM B32190919, 117 halaman, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Ardiansyah S.Si, M.Si (Dosen Pembimbing), Hotman Purba (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang dilaksanakan di PT. Perkebunan Nusantara IV Unit Usaha Teh Bah Butong, Sidamanik, Pematang Siantar, Sumatera Utara. PT Perkebunan Nusantara IV Unit Teh Bah Butong merupakan perusahaan yang bergerak pada bidang agroindustri yaitu teh. Unit Teh Bah Butong memiliki satu unit pabrik yang memproduksi teh hitam orthodox rotor vane. PTPN V Unit Teh Bah Butong sangat menjaga kualitas teh agar tetap terjaga kualitas mutunya sehingga dapat meningkatkan persaingan di pasaran. Keamanan pangan sangat penting pada proses produksi karena akan menjamin mutu hasil akhir. Penerapan sanitasi merupakan salah satu proses keamanan pangan dan sangat diperlukan pada suatu industri untuk mendapatkan kualitas produk yang dapat menentukan nilai jual dan daya saing tinggi.

Penerapan sanitasi di pabrik Bah Butong telah diterapkan berdasarkan Sistem Manajemen Mutu dari pabrik yaitu ISO 22000. Penerapan sanitasi terdiri atas keamanan bangunan, keamanan air, fasilitas karyawan, sanitasi peralatan, pencegahan kontaminasi silang, personal hygiene, pelabelan dan penyimpanan juga pengendalian hama. Dalam proses pengambilan data di pabrik Bah Butong dilakukan dengan menggunakan metode observasi, wawancara, kerja nyata, dan studi Pustaka. Data yang diperoleh berdasarkan data primer dan sekunder. Data primer diperoleh dari hasil pengamatan langsung di lokasi dan hasil wawancara karyawan atau penanggung jawab pabrik. Sedangkan data sekunder didapatkan dengan mengambil dokumentasi data perusahaan yang tidak dapat disebar luaskan.

Hasil diperoleh bahwa pabrik Bah Butong telah menerapkan Sanitasi yang berpedoman dengan ISO 22000. Bangunan pabrik telah dikelola sesuai dengan pedoman dan menerapkan sanitasi dan telah didesain bangunan dan konstruksi sedemikian rupa dimodifikasi sehingga dapat memenuhi kaidah sanitasi dan higiene. Keamanan air juga telah sesuai dengan persyaratan kualitas air dengan standar WHO. Fasilitas karyawan telah tersedia toilet, wastafel, dan loker. Namun, masih perlu meningkatkan dalam fasilitas ruang ganti. Sanitasi peralatan dilakukan secara umum telah dilakukan dengan baik yaitu dengan pembersihan yang dilakukan sebelum dan sesudah penggunaan. Dalam kontaminasi silang telah didesain dan diterapkan pengaturan agar tidak terjadi kontaminasi silang, kebersihan setiap stasiun, pengaturan penggunaan peralatan kerja, pengaturan aliran air terpisah dengan saluran pembuangan, sehingga dapat meminimalkan terjadinya kontaminasi silang. Kebersihan karyawan diterapkan dengan berpedoman dengan higiene sanitasi yang telah diterapkan di pabrik. Pada pengendalian hama dan tikus dilakukan setiap dimana telah terdapat laporan terjadi cemaran hama. Apabila terdapat bahan yang tercemar oleh hama ditangani sedemikian rupa untuk mencegah kontaminasi dari bahan, produk atau area pabrik.

Dalam penerapan higiene sanitasi di pabrik PT. Perkebunan Nusantara IV Unit Usaha Teh Bah Butong masih perlu diperhatikan dalam personal higiene agar dapat diterapkan dengan baik, begitu juga fasilitas karyawan harus lebih ditingkatkan agar dapat menjalankan produksi dengan baik dan aman.