

RINGKASAN

Implementasi Hygiene Dan Sanitasi Di Pabrik Kerupuk Kulit CV. Edhika Jaya Kab. Rokan Hulu, Riau. Rahmatul Retha Efendi, NIM B32191136, Tahun 2021, 68 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri, M.Si (Dosen Pembimbing), Junaidi (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di Pabrik Kerupuk Kulit CV. Edhika Jaya yang merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam industri makanan yaitu bergerak dibidang pengolahan hasil Peternakan.

Tujuan dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pangan agar pangan yang dihasilkan aman dan menyehatkan bagi konsumen.

Hygiene dan sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin akan menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Depkes, 2006, dalam tulisan Melia W 2011).

Pada hasil observasi mengkaji implementas hygiene dan sanitasi di Pabrik Kerupuk Kulit selama melaksanakan PKL, meliputi persyaratan personal hygiene, persyaratan lokasi dan bangunan, persyaratan fasilitas sanitasi, persyaratan alat yang digunakan, persyaratan pengolahan bahan baku, persyaratan bahan baku dan bahan jadi.

Hasil observasi awal terhadap kondisi lingkungan kerja menunjukkan bahwa kondisi lingkungan kerja tersebut mempunyai risiko yang cukup besar terhadap resiko terjadinya penyakit akibat pekerja. Kondisi lantai yang terus basah , penyimpanan bahan dan pengolahan dan tidak terpisah, tempat pengolahan kerupuk tidak memiliki ruangan sehingga memudahkan terjadinya kontaminasi silang, Kondisi dinding terlihat kotor dan jarang dibersihkan. Selain itu para pekerja tidak menggunakan alat perlindungan diri (APD) dan tidak memakai baju saat bekerja akibat hawa panas di dalam pabrik tersebut.

Kecelakaan yang dialami pekerja biasanya dikarenakan ulah dari sikap teledor pekerja itu sendiri seperti tidak memperhatikan lantai yang licin, tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) seperti pelindung wajah dan tangan untuk melindungi diri dari bakteri saat melakukan pengolahan kulit sapi.

Faktor penting yang mendukung terciptanya keamanan pangan adalah kondisi sanitasi dan higiene pengolahan pangan. Praktek sanitasi higiene pengolahan pangan yang kurang baik dapat menimbulkan hal yang merugikan konsumen, seperti keracunan makanan maupun penyakit yang ditularkan melalui makanan.

Penerapan sanitasi dan higiene pada usaha pangan skala kecil atau rumah tangga di Indonesia umumnya masih jauh dari standar yang ditetapkan. *Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)* merupakan suatu prosedur untuk memelihara konsistensi sanitasi yang umumnya berhubungan dengan seluruh fasilitas produksi atau area perusahaan dan tidak terbatas pada tahapan tertentu.

Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang melibatkan suatu usaha kesehatan lingkungan. Higiene dan sanitasi mempunyai arti yang berbeda tetapi memiliki tujuan yang sama. Dalam penerapannya sanitasi lebih mengarah pada faktor – faktor lingkungan hidup manusia, sedangkan hygiene lebih mengarah pada kebersihan individu.

Implementasi hygiene dan sanitasi sangat penting karena jika terjadi kesalahan dalam prosedur yang dilakukan dapat berakibat bagi kesehatan dan mengakibatkan produk yang dihasilkan dapat berbahaya jika di konsumsi oleh konsumen. Oleh karena itu maka diperlukanya implementasi hygiene dan sanitasi untuk memastikan bahwa proses dan standar yang diterapkan apakah sudah diterapkan dengan seharusnya.

Berdasarkan uraian tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai implementasi Higiene dan Sanitasi pada Pabrik Kerupuk Kulit CV. Edhika Jaya. di Kec. Ujung BAatu, Kab. Rokan Hulu, Melihat permasalahan tersebut penulis tertarik untuk membahas masalah mengenai Implementasi Higiene dan Sanitasi di pabrik Kerupuk Kulit CV. Edhika Jaya.