

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk kulit atau lebih dikenal dengan “Karupuk Jangek, merupakan cemilan khas yang disukai dan gampang ditemui di setiap rumah makan karena sudah menjadi menu favorit. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan kerupuk kulit adalah dari kulit sapi atau kerbau.

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).

Ketersediaan bahan baku kulit yang diolah menjadi kerupuk kulit dapat berpotensi sebagai produk unggulan. Setiap daerah memiliki proses pengolahan yang berbeda dan menghasilkan produk dengan ciri khas masing-masing. Harga jual juga berbeda, karena tergantung bahan baku yang digunakan.

Permasalahan lainnya adalah penanganan penyimpanan kerupuk yang sudah dikeringkan dan dari segi layout ruang produksi yang masih belum tertata baik, penggunaan peralatan bangunan serta sanitasi yang belum memenuhi standar

Hygiene dan sanitasi merupakan suatu upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

Hygiene adalah suatu pencegahan penyakit yang merugikan bagi kesehatan perseorangan beserta lingkungan tempat perusahaan. Sedangkan sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang melibatkan suatu usaha kesehatan lingkungan. Hygiene 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.

Menurut Cliver (1990), praktek sanitasi diperlukan untuk melindungi kesehatan masyarakat atau mencegah kontaminasi makanan dari mikroorganisme

patogen. Prinsip higiene sanitasi makanan dan minuman adalah pengendalian terhadap 4 faktor higiene sanitasi makanan minuman yang meliputi faktor tempat, peralatan, orang dan bahan makanan.

Penerapan 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 eveluasi penerapan hygiene dan sanitasi untuk memastikan bahwa proses dan standar yang diterapkan apakah sudah sesuai standar hygiene dan sanitasi.

Pemilihan perusahaan sebagai tempat praktik kerja lapang (PKL) dikarenakan sesuai dengan ilmu yang didapat pada saat perkuliaan, yakni teknologi industri pangan, selain itu perusahaan ini merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang Pengolahan Hasil Peternakan. Melalui kegiatan praktik kerja lapang (PKL) ini, diharapkan dapat memperoleh wawasan pengetahuan dan pengalaman di lapangan kerja yang sesungguhnya sebelum melakukan pekerjaan yang sebenarnya dalam dunia perindustrian, sekaligus dapat mempelajari proses pengelolaan bahan hasil peternakan yaitu pembuatan kerupuk kulit sapi.

Menurut Cliver (1990), praktik sanitasi diperlukan untuk melindungi kesehatan masyarakat atau mencegah kontaminasi makanan dari mikroorganisme patogen. Prinsip higiene sanitasi makanan dan minuman adalah pengendalian terhadap 4 faktor higiene sanitasi makanan minuman yang meliputi faktor tempat, peralatan, orang dan bahan makanan. Pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (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.

Pada hasil observasi mengkaji implementasi 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 Batu, Kab. Rokan Hulu.

Melihat permasalahan tersebut penulis tertarik untuk membahas masalah mengenai Implementasi Hygiene dan Sanitasi di pabrik Kerupuk Kulit CV. Edhika Jaya.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Adapun tujuan umum Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Pabrik Kerupuk Kulit CV. Edhika Jaya adalah sebagai berikut:

1. Menambah pengetahuan dan wawasan tentang sistem kerja hygiene dan sanitasi yang akan diterapkan pada perusahaan.
2. Menerapkan proses hygiene dan sanitasi pada perusahaan dengan standar yang telah ada.
3. Mengurangi tingkat kerusakan dan pembusukan pada makanan
4. Menjamin keamanan pangan dan kebersihan makanan.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Pabrik Kerupuk Kulit CV. Edhika Jaya adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa pada proses hygiene dan sanitasi di Pabrik Kerupuk Kulit CV. Edhika Jaya
2. Dapat mengetahui Proses penerapan hygiene dan sanitasi yang baik dan benar sesuai standar yang telah ada.

1.2.3 Manfaat Praktik Kerja Lapangan

Adapun manfaat Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Pabrik Kerupuk Kulit CV. Edhika Jaya adalah sebagai berikut:

1. Menambah pengetahuan terkait dengan penerapan hygiene dan sanitasi yang ada di Pabrik Kerupuk Kulit CV. Edhika Jaya.
2. Menambah hubungan relasi antara Politeknik Negeri Jember dengan Pabrik Kerupuk Kulit CV. Edhika Jaya.
3. Meningkatkan keterampilan serta melatih mahasiswa untuk mengetahui penerapan teori dalam praktek secara nyata.

1.3 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

1.3.1. Waktu Pelaksanaan

Kegiatan pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Pabrik Kerupuk Kulit CV. Edhika Jaya Kab. Rokan Hulu – Riau pada hari rabu, 15 September 2021 dan berakhir pada tanggal 30 Desember 2021.

1.3.2. Tempat Pelaksanaan

Lokasi Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Pabrik Kerupuk Kulit CV. Edhika Jaya Kab. Rokan Hulu - Riau yang berlokasi di Jl. Petakur Atas, Kec. Ujung Batu, Kab. Rokan Hulu, Riau 28554 – Rokan Hulu.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Pabrik Kerupuk Kulit CV. Edhika Jaya untuk mengumpulkan data dan informasi adalah:

1. Perencanaan (Planning)
Menjelaskan tentang apa, mengapa, dimana, kapan, bagaimana penelitian dilakukan.
2. Wawancara
Melakukan diskusi dan tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan para pekerja yang ada di lokasi dengan pertanyaan – pertanyaan yang ingin ditanyakan.
3. Observasi
Melakukan pengamatan secara langsung di lapangan dengan tujuan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan yang berhubungan dengan proses selama kegiatan PKL berlangsung.

4. Literatur

Dilakukan dengan studi pustaka dimana mahasiswa mengumpulkan data dan informasi penunjang berupa buku atau melalui literatur pendukung lainnya.

5. Dokumentasi

Mencari dan mengumpulkan data-data, laporan- laporan, buku serta foto yang berhubungan dengan objek permasalahan selama kegiatan PKL berlangsung.