

RINGKASAN

Penerapan Hygiene dan Sanitasi Pada Proses Produksi Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta, Izzati Nadiyah, Nim B32191103, Tahun 2021, 129 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri, M.Si. (Pembimbing Utama).

Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 merupakan salah satu inovasi produk hasil pemanfaatan teknologi pengawetan makanan tradisional dengan cara pengalengan. Ibu Jatu Dwi Kumala Sari selaku pemilik Gudeg Bu Tjitro 1925 generasi keempat ini bekerjasama dengan Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) untuk melakukan riset pengawetan dan inovasi gudeg. Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 ini merupakan pelopor pertama gudeg kaleng yang berada di Daerah Istimewa Yogyakarta.

Pengalengan gudeg adalah salah satu langkah yang dilakukan untuk mengawetkan bahan makanan dengan cara dikemas menggunakan kaleng yang ditutup secara hermetis kemudian dilakukan pemanasan dan pendinginan dengan cepat dan suhu yang tepat untuk membunuh bakteri patogen dan mikroorganisme pembusuk lainnya. Selain proses pengalengan yang berperan penting dalam pengawetan makanan, salah satu unsur penting penunjang pengawetan makanan sekaligus keamanan pangan adalah hygiene dan sanitasi yang diterapkan di setiap industri makanan.

Hygiene dan sanitasi dalam industri pangan mencakup cara kerja yang bersih dan aseptik dalam berbagai bidang. Penerapan hygiene dan sanitasi yang buruk dalam pengelolaan pangan akan berdampak terjadinya kontaminasi pada makanan. Penerapan hygiene dan sanitasi penting dilakukan untuk menjamin kualitas mutu produk. Penerapan hygiene dan sanitasi di Pengalengan Gudeg Bu Tjitro meliputi hygiene sanitasi bahan baku, hygiene sanitasi mesin dan peralatan, hygiene sanitasi ruang produksi dan ruang pengalengan, hygiene sanitasi ruang karantina, hygiene sanitasi ruang penyimpanan, hygiene sanitasi pekerja, dan hygiene sanitasi fumigasi.

Penerapan hygiene dan sanitasi di Pengalengan Gudeg Bu Tjitro telah dilakukan di semua bagian tetapi pelaksanaannya masih belum optimal. Dibandingkan dengan Permenkes RI Tahun 2011 terdapat beberapa bagian yang belum sesuai dengan persyaratan. Penerapan hygiene personal oleh para pekerja kurang diperhatikan sehingga dapat berdampak pada keamanan pangan yang akan dikonsumsi oleh masyarakat. Kesadaran diri setiap karyawan terhadap hygiene sanitasi juga masih kurang. Hal ini memerlukan perhatian khusus dari pihak perusahaan akan kesadaran pekerja tentang hygiene sanitasi. Selain itu, jumlah ventilasi terutama pada ruang pengalengan masih kurang dan perlu adanya perhatian khusus terhadap dinding ruang pengalengan yang sebagian ditumbuhi jamur akibat kebocoran hujan.