

RINGKASAN

Penerapan *Personal Hygiene* pada Proses Produksi Cuka Apel di PT. Tirta Sarana Sukses. Hilda Anggraini Rahayu, NIM B41190722, Tahun 2022, 66 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Agung Wahyono, S.P., M.Si., Ph.D. (Pembimbing), Dyan Fitrisari, S.TP. (Pembimbing Lapangan).

PT. Tirta Sarana Sukses atau yang lebih dikenal dengan sebutan Tahesta merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang industri pangan. Produk pertama yang dipasarkan oleh perusahaan ini adalah cuka apel dan saat ini diikuti oleh pengembangan produk lainnya. Pemilihan lokasi magang di PT. Tirta Sarana Sukses didasarkan pada kegiatan perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan pangan. Kegiatan magang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan wawasan dalam industri pangan. Pelaksanaan kegiatan magang juga dapat melatih kemampuan mahasiswa dalam berinteraksi secara langsung pada suasana lingkungan kerja.

Pengolahan produk di PT. Tirta Sarana Sukses dilaksanakan sesuai dengan *Sanitation Standard Operating Procedur* (SSOP). Pemilihan bahan baku dan bahan penunjang yang digunakan dalam pengolahan produk juga telah disesuaikan dengan standar yang telah ditetapkan. Untuk menjamin kualitas dan keamanannya, pengolahan produk harus memenuhi higiene sanitasi dan dilakukan dengan cara pengolahan makanan yang baik. Higiene adalah upaya untuk menjaga kebersihan diri sedangkan sanitasi adalah upaya untuk menjaga kebersihan lingkungan. Higiene sanitasi makanan merupakan upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan peralatannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan dan keracunan makanan.

Karyawan produksi cuka apel memiliki potensi yang sangat tinggi sebagai sumber kontaminasi. Oleh karena itu, perlu dilakukan evaluasi terhadap penerapan *personal hygiene* pada proses produksi cuka apel di PT. Tirta Sarana Sukses agar produk yang dihasilkan tetap terjaga kualitas dan keamanannya. Penelitian dilakukan di PT. Tirta Sarana Sukses selama 30 (tiga puluh) hari. Objek

dari penelitian ini yaitu karyawan yang terlibat dalam proses produksi cuka apel sebanyak 15 (lima belas) orang yang terbagi dalam 6 (enam) departemen. Penelitian ini bersifat observasional dengan teknik analisis data secara deskriptif kuantitatif dari hasil kuesioner yang disebarakan kepada karyawan di PT. Tirta Sarana Sukses. Penelitian dilakukan dengan menggunakan metode observasi, wawancara, kuesioner dan dokumentasi. Berdasarkan hasil kuesioner didapatkan pengetahuan karyawan terhadap penerapan *personal hygiene* sudah baik dengan perolehan skor mencapai 100%, pada aspek tindakan penerapan *personal hygiene* sudah baik dengan skor yang diperoleh mencapai 80,8% masih ada kelalaian yang dilakukan oleh karyawan mencapai skor 19,2%. Dari hasil observasi terhadap perilaku dalam menerapkan *personal hygiene* dari 9 (sembilan) aspek yang diamati hanya terdapat 1 (satu) aspek yang tidak dipatuhi oleh karyawan yaitu pada aspek penggunaan pakaian kerja dengan hasil 0%, sedangkan untuk 8 (delapan) aspek lainnya telah dipatuhi dengan baik dengan hasil mencapai 100%. Berdasarkan hasil wawancara kelalaian yang dilakukan disebabkan oleh penyesuaian jenis kerja dan kondisi lingkungan pekerjaan. Dari hasil observasi didapatkan juga penggunaan pakaian kerja yang kurang sesuai dengan jenis pekerjaan, sehingga diperlukan upaya perbaikan agar memberikan kesan nyaman kepada karyawan.

Kata kunci : Cuka apel, keamanan pangan, kontaminasi, *personal hygiene*, PT. Tirta Sarana Sukses.