

## RINGKASAN

**Penerapan Sanitasi dan Higiene pada Rumah Produksi Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV Buana Citra Sentosa**, Lina Aulia Priani, NIM D41191156,63hlm, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Ariesia Ayuning Gemaputri, SPI. MP (Pembimbing).

CV Buana Citra Sentosa merupakan sebuah industri pengolahan makanan yang menghasilkan sebuah inovasi produk dengan memperbaharui masa simpan untuk makanan tradisional khas Yogyakarta yaitu gudeg menggunakan kemasan kaleng. Produk gudeg kaleng yang dihasilkan diberi nama “Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925”. Pemilik usaha gudeg ini merupakan generasi keempat bernama Ibu Jatu Dwi Kumala Sari yang melakukan kerja sama dengan LIPI (Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia). Inovasi dari pemanfaatan teknologi ini, menjadikan Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 sebagai pelopor gudeg kaleng pertama di Indonesia.

Penerapan sanitasi dan higiene selama proses pengalengan menjadi salah satu faktor penting yang harus diperhatikan. Penerapan sanitasi dan higiene meliputi seluruh aspek dan cara kerja yang dilakukan dengan tujuan untuk menjamin kualitas mutu produk yang diproduksi. Kondisi sanitasi dan higiene yang buruk, dapat berpotensi terjadinya kontaminasi pada makanan yang diproduksi, namun pada kenyataannya masih terdapat beberapa bagian yang perlu mendapatkan perhatian khusus dari pihak manajemen perusahaan mulai dari fasilitas sampai pembekalan pengetahuan tentang pentingnya penerapan sanitasi dan higiene di dalam dan luar rumah produksi.

Penerapan sanitasi dan higiene di pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 meliputi sanitasi dan higiene bahan baku, sanitasi dan higiene ruang produksi, sanitasi dan higiene ruang pengalengan, sanitasi dan higiene ruang karantina, sanitasi dan higiene mesin dan peralatan, sanitasi dan higiene di luar rumah produksi, sanitasi dan higiene pembuangan limbah, serta sanitasi dan higiene fumigasi. Penerapan sanitasi dan higiene pada rumah produksi menjadi kurang maksimal dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti faktor dari karyawan itu

sendiri (*man*), cara kerja yang digunakan selama proses produksi (*method*), fasilitas yang tersedia (*machine*), dan kondisi lingkungan (*environment*).

Penerapan sanitasi dan higiene pada rumah produksi Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 telah dilakukan di semua bagian, tetapi dalam pelaksanaannya terdapat beberapa bagian yang tidak sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI Tahun 2011. Pengetahuan serta kedisiplinan dari karyawan terhadap pentingnya penerapan sanitasi dan higiene juga masih kurang. Penerapan kebersihan diri, kebersihan lingkungan sekitar kurang diperhatikan oleh para karyawan serta pemberian fasilitas pendukung dari perusahaan demi kenyamanan karyawan saat bekerja masih perlu dilakukan evaluasi sehingga tidak berdampak pada keamanan pangan yang akan dikonsumsi oleh masyarakat.