

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebersihan merupakan perhatian utama dalam industri pangan. Kebersihan area industri sangat mempengaruhi kualitas dan keamanan produk yang dihasilkan karena kotoran dan partikel mikro dapat masuk ke dalam produk yang dihasilkan. Oleh karena itu, penting untuk memastikan bahwa sistem *cleaning* dan sanitasi di area industri berjalan dengan baik. Kerugian yang akan diderita jika tidak memiliki sistem sanitasi yang baik adalah kontaminasi produk, dampak kesehatan konsumen, rusaknya reputasi perusahaan bahkan kematian. Salah satu Upaya dalam mencegah terjadinya kontaminasi pangan yaitu dengan memperhatikan sistem *cleaning* dan sanitasi peralatan maupun mesin pada industri pangan. Prosedur pembersihan dan sanitasi harus dianggap sebagai bagian yang melekat dari industri pengolahan pangan. Standar dan prosedur *cleaning* biasanya telah termuat pada *Good Handling Practice* (GHP) atau *Good Manufacturing Practice* (GMP). Menurut *Codex (Codex Alimentarius Commission 2001)* kebersihan pangan mencakup semua kegiatan mengenai kondisi dan tindakan untuk menjamin keamanan pangan dan kesesuaian pangan di setiap tahapan produksi.

Pentingnya program *cleaning* dan sanitasi yang efektif merupakan sebagai prasyarat dasar untuk program GMP dalam mencapai keamanan pangan dan kualitas pangan. Selain itu, Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 23/MEN/SK/I/1978 tentang pedoman cara produksi yang baik untuk makanan mengatakan bahwa alat dan perlengkapan yang dipergunakan untuk memproduksi makanan harus dibuat berdasarkan perencanaan yang memenuhi persyaratan teknik dan *hygiene*. Perencanaan alat produksi harus dipastikan tidak mencemari produk baik dari segi fisik, kimia dan mikrobiologi yang berupa karat, minyak pelumas, bahan logam dan bahan – bahan lainnya yang menimbulkan bahaya. Dengan demikian perlu dilakukan pemeliharaan peralatan terutama yang berhubungan langsung dengan produk dengan metode dan frekuensi *cleaning* yang telah ditetapkan untuk menjamin kualitas produk akhir.

PT. Heinz ABC Indonesia – *Plant* Pasuruan merupakan salah satu Perusahaan pangan yang menghasilkan produk kecap manis dan sirup. Keberlangsungan proses produksi suatu produk tak lepas dari resiko akumulasi pengotor baik dari sisa produk (organic) maupun mineral khususnya permukaan internal pipa dan tangki (Sadeghinezhad et al., 2015). Salah satu upaya dalam menjaga kebersihan mesin yaitu dengan melakukan *cleaning* dan sanitasi. Aplikasi *cleaning* yang diterapkan di PT. Heinz ABC Indonesia – *Plant* Pasuruan yaitu *Cleaning In Place* (CIP) dan *Cleaning Out Place* (COP). *Cleaning In Place* merupakan pembersihan seluruh bagian mesin atau rangkaian pipa tanpa membongkar atau membuka peralatan. Tujuan CIP bertujuan menghilangkan kotoran dalam sistem tertutup menggunakan bahan kimia (deterjen), fisik (resirkulasi), dan termal (suhu). Menurut Goode et al. (2013), CIP juga digunakan untuk menghilangkan kotoran sisa produk dan mikroba yang tersisa di lini proses produksi. *Cleaning Out Place* merupakan pembersihan seluruh bagian mesin atau rangkaian pipa dengan membongkar atau membuka peralatan. Proses COP, bertujuan menghilangkan bau tak sedap, residu produk, kotoran asing lainnya, dan mikroorganisme yang tidak diinginkan dari permukaan kontak peralatan pengolahan makanan (Keener, 2005).

Berdasarkan uraian diatas penulis melakukan analisa mengenai bagaimana penerapan *cleaning* & sanitasi dan efektivitas *cleaning in place* dan *cleaning out place* di PT. Heinz ABC Indonesia *Plant* Pasuruan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum magang di PT. Heinz ABC Indonesia – *Plant* Pasuruan adalah:

1. Mengetahui proses produksi kecap di PT. Heinz ABC Indonesia – *Plant* Pasuruan.
2. Mengimplementasikan ilmu atau teori yang didapatkan pada saat perkuliahan dengan kondisi lapangan atau lokasi magang.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus magang di PT. Heinz ABC Indonesia – *Plant* Pasuruan adalah:

1. Mengetahui penerapan program *cleaning* dan sanitasi pada proses produksi kecap dan sirup di PT. Heinz ABC Indonesia – *Plant* Pasuruan.
2. Mengetahui dan mempelajari proses *cleaning in place* dan *cleaning out place* pada proses produksi kecap dan sirup di PT. Heinz ABC Indonesia – *Plant* Pasuruan.

1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat dari penyelenggaraan magang di PT. Heinz ABC Indonesia – *Plant* Pasuruan adalah:

1. Memperoleh pembelajaran mengenai ilmu dan pengetahuan terkait proses produksi kecap dan sirup dalam skala industri.
2. Memperoleh kesempatan melakukan pelatihan dalam mengerjakan pekerjaan dilapangan dan mengaplikasikan *soft skill* yang telah dipelajari sesuai program studi yang telah diampu.
3. Mampu bekerjasama dengan perusahaan dan karyawan dalam memecahkan masalah.
4. Mengetahui dan memahami proses *cleaning in place* dan *cleaning out place* dalam proses pembersihan produksi kecap dan sirup.

1.3 Lokasi dan Waktu

Pelaksanaan magang dilaksanakan di PT. Heinz ABC Indonesia – *Plant* Pasuruan Jl. Bintoro 888 Desa Wonokoyo, Kecamatan Beji, Pasuruan Jawa Timur. Kegiatan magang dilaksanakan selama 4 bulan, mulai 01 Agustus 2023 – 14 Desember 2023 yang dilaksanakan setiap hari senin sampai hari jum'at dimulai pukul 07.00 WIB sampai pukul 16.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang di PT. Heinz ABC Indonesia – *Plant* Pasuruan terdiri atas:

1. Metode orientasi

Kegiatan pengenalan secara umum berhubungan terkait dengan proses atau alur produksi pengolahan kecap dan sirup yang diproduksi di PT. Heinz ABC Indonesia – *Plant* Pasuruan.

2. Metode observasi

Pengamatan secara langsung pada setiap kegiatan terkait dengan proses produksi, pengawasan mutu dan *cleaning* sanitasi produksi kecap dan sirup di PT. Heinz ABC Indonesia – *Plant* Pasuruan.

3. Metode wawancara

Berdiskusi dengan pembimbing lapang, karyawan bagian produksi, karyawan bagian *cleaning*, staff *Quality Control*, Staff bagian bahan baku mentah dan supervisor.

4. Metode dokumentasi

Pengumpulan informasi dan data dokumen – dokumen yang berkaitan dengan proses produksi, pengawasan mutu, mesin dan peralatan serta *cleaning* sanitasi.

5. Metode studi literatur

Mencari referensi tentang informasi dan data sekunder dari berbagai literatur yang akan digunakan sebagai teori pendukung atau pembanding dalam penulisan laporan kegiatan magang. Literatur dapat dicari dari jurnal, karya ilmiah, buku, artikel dan media lainnya yang dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah.