

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Produksi pangan adalah kegiatan proses memproduksi, menyiapkan, mengolah, membuat, menyimpan, mengemas, mengemas kembali, dan mengubah bentuk pangan. Pangan yang aman dikonsumsi adalah pangan yang tidak terkontaminasi, bebas mikroorganisme dan bakteri, bebas bahan kimia berbahaya, serta diolah sesuai prosedur yang benar sehingga sifat dan gizinya tidak rusak dan tidak bertentangan dengan kesehatan manusia (Manayang et al., 2018). Kualitas suatu produk pangan untuk dikonsumsi manusia pada dasarnya dipengaruhi oleh pertumbuhan mikroorganisme dalam makanan yang memegang peran penting untuk pembentukan senyawa yang memproduksi bau tidak enak dan menyebabkan makanan menjadi tak layak makan. Perilaku tidak baik seperti menggaruk anggota tubuh, memelihara kuku panjang, tidak menggunakan perlengkapan kerja dan mengunyah makanan saat bekerja juga dapat berisiko meningkatkan kontaminasi bakteri pada makanan salah satunya yaitu bakteri *Escherichia coli* (*E.coli*). (BPOM RI,2012). Memproduksi makanan yang sehat dan aman dengan melakukan penerapan hygiene dan sanitasi di sebuah industri sangat penting. Pengelolaan makanan yang baik dan benar pada dasarnya adalah mengelola makanan berdasarkan kaidah-kaidah berdasarkan prinsip hygiene dan sanitasi makanan yang meliputi bahan, mesin dan peralatan serta pekerja.

PT. Sarana Tani Pratama merupakan perusahaan yang bergerak pada bidang pengalengan ikan yang beroperasi sejak tahun 2009 yang beralamatkan di Jl. KUD Mina Karya, Ds. Kelapa Balian, Desa Pengambengan, Kecamatan Negara, Bali. Produk utama yang di produksi di PT. Sarana Tani Pratama adalah sarden merk YAMATO, BANTAN dan *club can* yang dipasarkan di dalam negeri maupun ekspor ke Singapore, Malaysia, Africa. PT. Sarana Tani Pratama juga memproduksi tepung ikan maupun minyak ikan sebagai hasil pengolahan limbah dari produk utama. PT. Sarana Tani Pratama mempunyai peralatan yang lengkap juga tenaga kerja yang kompeten serta berpengalaman.

Berdasarkan uraian tersebut maka pada laporan magang di PT. Sarana Tani Pratama akan dibahas mengenai Penerapan Higiene Sanitasi Pada Proses Produksi di PT. Sarana Tani Pratama.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### 1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum magang di PT. Sarana Tani Pratama adalah:

1. Menambah wawasan dan pengalaman mengenai kondisi lingkungan kerja dalam suatu perusahaan maupun masyarakat.
2. Mengimplementasikan ilmu atau teori yang didapatkan saat perkuliahan dengan kondisi lapang atau lokasi magang.
3. Melatih untuk berfikir kritis dan mampu memadukan perbedaan dan persamaan antara materi perkuliahan dengan keadaan yang sebenarnya.
4. Meningkatkan wawasan pengetahuan sert pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan di dunia kerja.
5. Meningkatkan keterampilan pada bidangnya masing-masing sebagai bekal yang cukup untuk bekerja setelah lulus Sarjana Terapan (S.Tr).
6. Melatih mahasiswa untuk mengetahui perbedaan yang ditemukan antara teori yang diterima.

### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus magang di PT. Sarana Tani Pratama adalah:

1. Mengetahui proses produksi sarden di PT. Sarana Tani Pratama.
2. Mempelajari proses higiene dan sanitasi pada proses produksi di PT. Sarana Tani Pratama.

### 1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat dari penyelenggaraan magang di PT. Sarana Tani Pratama adalah:

1. Dapat mengetahui proses produksi sarden di PT. Sarana Tani Pratama.
2. Dapat mempelajari proses higiene dan sanitasi pada proses produksi di PT Sarana Tani Pratama.