

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Hygiene dan sanitasi industri pada lingkungan pabrik merupakan upaya pencegahan atau preventif yang perlu dilakukan pada setiap industri untuk menjaga dan memelihara kesehatan lingkungan serta mengendalikan faktor-faktor dari lingkungan yang muncul ditempat kerja atau industri yang dapat menyebabkan pekerja dapat mengalami gangguan kesehatan. Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang pangan, higiene sanitasi dilakukan agar pangan dapat dikonsumsi dengan aman. Dalam pengendalian risiko bahaya pada pangan, setiap orang yang terlibat dalam rantai pangan wajib mengendalikan resiko bahayanya, baik yang berasal dari bahan baku makanan, peralatan yang digunakan, sarana, proses produksi, maupun perseorangan yang menyelenggarakan atau terlibat dalam proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan peredaran diwajibkan untuk memenuhi persyaratan sanitasi serta menjamin keamanan pangan untuk keselamatan manusia. Keamanan makanan merupakan kebutuhan masyarakat, karena makanan yang aman akan melindungi dan mencegah terjadinya penyakit atau gangguan Kesehatan lainnya. Food Safety atau keamanan makanan merupakan upaya untuk mencegah makanan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain. Kontaminasi fisik pada makanan dapat dicegah dengan penerapan higiene personal penjamah makanan yang baik, sedangkan kontaminasi kimiawi dan biologis dicegah melalui sanitasi Peralatan dan bahan makanan termasuk pemilihan, Peralatan dan perlakuan pada bahan tersebut, serta tersedianya sarana sanitasi.

Dalam industri pangan, khususnya pada proses pembekuan produk seperti sayuran, buah, daging, maupun makanan olahan, penerapan higiene dan sanitasi pada alat produksi menjadi aspek yang sangat penting untuk menjamin keamanan pangan. Proses pembekuan bertujuan untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme dengan menurunkan suhu produk hingga mencapai titik beku. Namun, meskipun pembekuan dapat memperlambat aktivitas mikroba, kontaminasi

silang pada produk dapat tetap terjadi jika alat produksi tidak dijaga kebersihannya sesuai dengan standar yang berlaku. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi dan standar SNI 01-4852-1998 mengenai Higiene dan Sanitasi Pangan, sanitasi alat produksi adalah upaya untuk memastikan bahwa seluruh peralatan yang digunakan dalam proses produksi pangan bebas dari kotoran, residu bahan kimia, dan mikroorganisme pathogen.

Peralatan produksi yang digunakan di PT. Tagani Sukses Makmur menggunakan alat yang terbuat dari baja (Stainless Steel) seperti meja produksi dan pan. Menurut Samsuar et al. (2017) menyatakan bahwa Permukaan peralatan yang kontak langsung dengan produk terbuat dari bahan yang tidak mudah berkarat dan tidak bereaksi dengan produk sehingga tidak mengakibatkan kontaminasi. Setiap alat yang berbahan dasar kayu tidak mudah dibersihkan maka mikroba dapat tumbuh dan juga dapat menjadi sumber kontaminasi pada produk. Terdapat beberapa alat yang digunakan pada setiap proses dari Washing, Sortasi, Blanching, Packing dari semua proses tersebut menggunakan peralatan yang hampir sama seperti baskom plastik, pan, pisau, keranjang plastik, meja stain lees. Berdasarkan ketentuan PT. Tagani Sukses Makmur Peralatan yang kontak langsung dengan produk seperti meja, keranjang, pan, timbangan dan fiber diberikan perlakuan sanitasi, Sanitasi peralatan dilakukan setiap sebelum dan sesudah proses. peralatan yang memiliki sifat korosif pencucian dilakukan dengan menggunakan klorin. Penggunaan klorin berkonsentrasi rendah, yaitu sebesar 50-100 mg/l dalam waktu 10-20 menit sebelum digunakan

## **1.2. Tujuan**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Secara umum tujuan kegiatan magang di PT. Tagani Sukses

Makmur yaitu:

- a. Menambah wawasan mahasiswa terhadap aspek-aspek pengetahuan selain pendidikan.
- b. Meningkatkan wawasan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan di industri.

- c. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap kesenjangan atau perbedaan (gap) yang mahasiswa jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di kampus.
- d. Mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

Secara khusus tujuan kegiatan magang di PT. Tagani Sukses Makmur Sentosa yaitu:

- a. Menjamin penerapan higiene dan sanitasi alat produksi di PT. Tagani Sukses Makmur agar selalu sesuai standar keamanan pangan melalui pengawasan rutin serta pemeliharaan kebersihan peralatan.
- b. Meningkatkan efektivitas proses pembersihan peralatan dengan penggunaan larutan klorin 200 ppm sebagai desinfektan, serta memastikan seluruh alat selalu dibersihkan sebelum dan sesudah produksi.
- c. Memastikan seluruh peralatan food grade yang kontak langsung dengan bahan pangan, seperti meja stainless, tray, krat, baskom, saringan, pisau, dan timbangan, tetap memenuhi prinsip *hygienic design* sehingga mudah dibersihkan dan aman digunakan.
- d. Melakukan evaluasi berkala terhadap konsentrasi dan residu klorin untuk menjaga efektivitas sanitasi sekaligus mencegah terjadinya korosi atau kerusakan peralatan produksi.

### **1.2.3 Manfaat**

Manfaat yang didapat pada kegiatan magang di PT. Tagani Sukses Makmur yaitu:

- a. Melatih mahasiswa dalam melakukan serangkaian keterampilan dalam bidang pengolahan pangan
- b. Mahasiswa memperoleh pengetahuan dan keterampilan mengenai kegiatan dalam pengolahan pangan.
- c. Mahasiswa mampu mengidentifikasi karakteristik bahan pengemas produk pangan.

### **1.2.4 Lokasi dan Jadwal Kerja**

Kegiatan magang ini dilaksanakan mulai tanggal 1 Agustus 2025 - 30 November 2025 di PT. Tagani Sukses Makmur yang berada di JL Krajan II, Kajar, Kec. Tenggarang, Kabupaten Bondowoso, Jawa Timur 68281, Jadwal kerja yang dilaksanakan mengikuti jam kerja karyawan di PT. Tagani Sukses Makmur Jadwal

kerja dibagi menjadi 1 waktu berdasarkan tempat kerja karyawan. Berikut jadwal kerja yang dilaksanakan selama kegiatan magang.

**Tabel 1.1** Jadwal Kerja Karyawan PT. Tagani Sukses Makmur

Hari	Tempat Produksi	Kantor dan Gudang
Senin	06.00 – 11.00	06.00 – 11.00
	Istirahat	Istirahat
	12.00 – 15.00	12.00 – 15.00
Selasa	06.00 – 11.00	06.00 – 11.00
	Istirahat	Istirahat
	12.00 – 15.00	12.00 – 15.00
Rabu	06.00 – 11.00	06.00 – 11.00
	Istirahat	Istirahat
	12.00 – 15.00	12.00 – 15.00
Kamis	06.00 – 11.00	06.00 – 11.00
	Istirahat	Istirahat
	11.00 – 15.00	12.00 – 15.00
Jum'at	06.00 – 11.00	06.00 – 11.00
	Istirahat	Istirahat
	12.30 – 15.00	12.30 – 15.00
Sabtu	06.00 – 11.00	06.00 – 11.00
	Istirahat	Istirahat
	12.00 – 15.00	12.00 – 15.00

*Sumber: PT. Tagani Sukses Makmur, 2025*

### 1.3 Metode Pelaksanaan

Metode pengumpulan data yang dilakukan selama kegiatan magang dilakukan dengan beberapa metode yaitu:

### **1.3.1 Observasi**

Metode pengumpulan data dengan observasi adalah teknik di mana peneliti secara langsung mengamati dan mencatat perilaku, kejadian, atau situasi yang terjadi di lingkungan penelitian tanpa ikut serta dalam aktivitas tersebut. Observasi dapat dilakukan secara sistematis atau tidak sistematis, tergantung pada tujuan penelitian.

### **1.3.2 Wawancara**

Metode pengumpulan data dengan wawancara adalah teknik dimana peneliti berinteraksi langsung dengan pihak Laboratorium, QC, Operator sanitasi untuk mengumpulkan informasi mendalam, tergantung pada tujuan penelitian. Teknik ini memungkinkan penggalian informasi secara rinci dan memberi fleksibilitas bagi peneliti untuk menyesuaikan pertanyaan berdasarkan jawaban yang diberikan. Selain itu, wawancara membangun hubungan personal yang bisa meningkatkan kepercayaan responden sehingga mereka lebih terbuka dalam berbagi informasi

### **1.3.3 Praktik Lapang**

Metode pengumpulan data dengan (*fieldwork*) adalah teknik di mana peneliti terjun langsung ke lapangan untuk mengumpulkan data di lokasi nyata melalui observasi langsung, wawancara, partisipasi aktif, dan dokumentasi. Dengan terlibat langsung, peneliti dapat mengamati subjek secara alami dan mengumpulkan data yang lebih akurat.

### **1.3.4 Studi Pustaka**

Studi pustaka adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan mengumpulkan dan menganalisis informasi dari berbagai sumber tertulis, seperti buku, jurnal, dan artikel ilmiah, untuk memahami topik penelitian, menemukan teori yang relevan, serta mengidentifikasi celah penelitian yang ada. Metode ini membantu memperkuat argumen atau hipotesis penelitian berdasarkan kajian literatur yang sudah ada

## **1.4 Dokumen dan Data Data**

Dokumentasi dan data data dapat diperoleh dengan mengambil gambar selama kegiatan dengan izin kepala departemen sebagai penunjang laporan yang dibuat.