

RINGKASAN

Fajar Irawan, B32170642, 2020.” Sanitasi Industri di Divisi Kacang Oven PT.Dua Kelinci Pati Jawa Tengah” Program Studi Teknologi Industri pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Dosen Pembimbing: Agung Wahyono, SP., MP.,Ph.D (Selaku Dosen Pembimbing Utama).

Sukro Oven merupakan produk olahan kacang tanah berbalut tepung yang melewati proses persiapan bahan baku, pencampuran, pemanggangan, seasoning, pendinginan, sortir final, serta pengemasan. Pada pembuatan sukro oven terdapat bahan pembantu yaitu jladren cair yang terbuat dari gula, tepung tapioka, msg, air dan garam serta bahan pengawet seperti amonium bikarbonat dan TBHQ.

Sanitasi di PT. DUA KELINCI meliputi Sanitasi Bangunan (ruangan, dinding, lantai dan atap), Sanitasi Peralatan, Sanitasi Tenaga Kerja, Sanitasi Selama Proses Produksi, Sanitasi Di Lingkungan Pabrik, dan Unit Pengolahan Limbah Industri. Sistem sanitasi tidak akan berjalan dengan baik tanpa adanya kesadaran diri dari semua pihak serta tersedianya fasilitas sanitasi yang memadai. Fasilitas sanitasi yang umum dikenal misalnya Sarana cuci tangan, alat saniter, serta kamar mandi.

Kurangnya hygiene serta sanitasi dalam pengolahan dan penyajian makanan akan menyebabkan terjadinya penularan penyakit melalui makanan (*foodborne illness*). Hal tersebut bisa terjadi dikarenakan adanya agen penyakit yang masuk kedalam tubuh melalui konsumsi makanan yang terkontaminasi bakteri patogen, bakteri patogen yang kemudian dapat tumbuh dan berkembang biak selama penyimpanan, dan mampu memproduksi toksin yang dapat membahayakan manusia.