

I. PENDAHULUAN

I.I. Latar Belakang

Sanitasi didefinisikan sebagai usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dalam rantai perpindahan penyakit tersebut. Penerapan prinsip-prinsip sanitasi adalah untuk memperbaiki, mempertahankan atau mengembalikan kesehatan yang baik pada manusia. Dalam industri pangan, sanitasi meliputi berbagai kegiatan secara aseptik dalam persiapan, pengolahan dan pengemasan produk makanan, pembersihan dan sanitasi pabrik serta lingkungan pabrik dan kesehatan pekerja.

Sanitasi sangat penting bagi makanan untuk menghindari dari penyakit akibat makanan yang kurang adanya sanitasi dalam makanan terutama pada perusahaan petis tersebut. Dalam pengolahan bahan makanan petis ini lebih menjaga kualitas produk tersebut agar mendapatkan produk petis yang berkualitas tinggi. Produk petis salah satu produk pangan yang ada dimadura, banyak masyarakat madura hampir keseluruhan yang mengkonsumsi petis.

Petis merupakan masakan Indonesia yang dibuat dari produk sampingan pengolahan makanan berkuah (biasanya dari pindang, kupang, atau udang) yang dipanasi hingga cairan kuah menjadi kental seperti saus yang lebih padat. Dalam pengolahan selanjutnya, petis ditambah karamel gula batok. Ini menyebabkan warnanya menjadi cokelat pekat cenderung hitam dan rasanya manis.

UD. SR Hj. Diya Food merupakan perusahaan yang bergerak dalam industri petis. Dalam setiap perusahaan harus menerapkan sanitasi yang baik untuk menghilangkan kontaminan dan meningkatkan mutu, kualitas serta umur simpan produk, sehingga konsumen terhindar dari penyakit atau kecelakaan karena diakibatkan keracunan makanan. UD. SR Hj. Diya Food mempunyai permasalahan di bidang sanitasinya, seperti pada pekerja tidak memakai alat-alat pengaman seperti sarung tangan, penutup kepala, masker. Pada tempat produk dan kamar mandi saling berdekatan, sehingga mudah terkontaminasi dan pertumbuhan mikroba pada petis. Oleh karena itu, penulis ingin mengetahui sanitasi industri yang diterapkan di UD. SR Hj. Diya Food sehingga dapat diketahui penyebab permasalahan dan cara mengatasinya.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana sanitasi yang diterapkan di UD. SR Hj. Diya Food Sampang Madura ?

1.3. Tujuan Praktek Kerja Lapang

Mengetahui sanitasi industri yang telah diterapkan di UD. Petis SR Hj. Diya Food Bayuanyar Sampang Madura.

1.4. Manfaat Praktek Kerja Lapang

Manfaat Praktek Kerja Lapang (PKL) di UD. SR Hj. Diya Food adalah :

1. Sebagai bahan pertimbangan bagi industri dalam menentukan sanitasi petis tersebut.
2. Sebagai referensi bagi pembaca dan penulis lain yang tertarik pada sanitasi.
3. Mendapat pengalaman langsung mengenai sanitasi yang ada dalam industri petis.