

I. PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan negara agraris yang kaya akan sumber daya alam, khususnya dari sektor pertanian. Pertanian dalam arti luas yaitu mencakup pertanian itu sendiri, perikanan, peternakan, perkebunan dan kehutanan. Sumber daya alam ini merupakan potensi bagi negara Indonesia. Potensi tersebut harus didukung oleh kebijakan yang memacu perkembangan sektor industri dengan berlandaskan pada pemanfaatan sumber daya yang ada.

Pemanfaatan sumber daya industri ini dapat berupa usaha agroindustri, khususnya dalam industri pangan diperlukan suatu usaha untuk mencegah kontaminasi pada produk pangan yang diproduksi mulai dari bahan baku sampai produk akhir, baik berupa biologi, kimiawi maupun kontaminasi fisik, sehingga dapat dihasilkan pangan yang aman, layak, dan sehat untuk dikonsumsi. Salah satu upaya yang dilakukan yaitu dengan penerapan sanitasi pada industri pangan.

Ilmu sanitasi adalah penerapan dari prinsip-prinsip yang akan membantu dalam memperbaiki, mempertahankan atau mengembalikan kesehatan yang baik bagi manusia (Jenie 1996). Sanitasi dapat didefinisikan sebagai usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit tersebut. Faktor ini sangat sensitif sekali sebab berpengaruh langsung dan tidak langsung terhadap mutu pangan dan daya awet produk serta nama baik atau citra perusahaan. Pentingnya masalah sanitasi menjadikan acuan untuk dibahas secara menyeluruh. Kasus-kasus keracunan makanan sering terjadi akibat mengkonsumsi produk olahan yang tidak higienis yang diakibatkan oleh mikroba patogen atau pembentuk racun karena sistem sanitasi yang berlaku masih rendah.

Sumber kontaminasi produk yang paling utama berasal dari peralatan, pekerja, sampah, serangga, tikus, dan faktor lingkungan seperti udara dan air. Dari keseluruhan sumber kontaminasi tersebut, pekerja adalah faktor pemberi pengaruh kontaminasi terbesar. Kesehatan dan kebersihan pekerja mempunyai pengaruh besar pada mutu produk yang dihasilkannya, sehingga perlu mendapatkan perhatian yang sungguh-sungguh. Sebanyak 2,5% penyebaran penyakit melalui

makanan diakibatkan oleh pekerja yang menderita infeksi dan higienitas perorangan yang buruk. Beberapa mikroba berbahaya seperti *Staphylococcus aureus*, *Salmonella*, *Clostridium perfringens*, dan *Streptococcus* dapat ditularkan melalui kulit, hidung, mulut, dan tenggorokan yang dapat dengan mudah dipindahkan ke makanan (Anonymous¹ 2011).

UD Sumber Mutiara merupakan perusahaan yang bergerak dalam industri pembuatan beragam keripik. Produk yang dihasilkan UD Sumber Mutiara sudah bisa diterima oleh konsumen. UD Sumber Mutiara harus menerapkan sanitasi yang baik untuk menghilangkan kontaminan dan meningkatkan mutu serta umur simpan produk sehingga konsumen terhindar dari keracunan makanan dan penyakit ikutan. Oleh karena itu, penulis ingin mengetahui sanitasi industri yang dilakukan UD Sumber Mutiara.

1.2. RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana proses produksi keripik di UD Sumber Mutiara ?
2. Bagaimana sanitasi industri keripik di UD Sumber Mutiara ?

1.3. TUJUAN PRAKTEK KERJA LAPANG

1. Mengetahui proses produksi keripik di UD Sumber Mutiara
2. Mengetahui sanitasi industri keripik yang diterapkan oleh UD Sumber Mutiara

1.4. MANFAAT

Manfaat Praktek Kerja Lapangan di UD Sumber Mutiara antara lain :

1. Memperoleh pengalaman praktis dan informasi pabrik.
2. Terciptanya komunikasi dan kerjasama yang baik antara Universitas Trunojoyo Madura dengan UD Sumber Mutiara.