

I. PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan Negara dengan sistem sanitasi terburuk ketiga di Asia Tenggara setelah Negara Laos dan Myanmar. Menurut data status lingkungan hidup Indonesia tahun 2002, tidak kurang dari 400.000 m³/hari limbah rumah tangga dibuang langsung ke sungai tanpa dilakukan pengolahan terlebih dahulu. Dengan ini perlu dilakukan sanitasi yang baik karena sanitasi yang baik ikut memberikan kesehatan, meningkatkan harga diri, mendorong pembangunan sosial dan ekonomi juga dapat mencegah kerusakan lingkungan (Wiyatiningsih, 2000).

Dalam suatu industri 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 (Husa 1994). 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 (Ananda 2008).

Sanitasi dapat didefinisikan sebagai usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit tersebut. Secara luas, ilmu sanitasi adalah penerapan dari prinsip-prinsip yang akan membantu dalam memperbaiki, mempertahankan atau mengembalikan kesehatan yang baik bagi manusia (Jenie 1996).

Sumber kontaminasi produk yang paling utama berasal dari peralatan, pekerja, sampah, serangga, tikus, dan faktor lingkungan seperti udara dan air. Dari seluruh sumber kontaminasi tersebut, pekerja adalah paling besar pengaruh kontaminasinya. 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 higienis 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 (Anonimous¹ 2011).

UD. Budi jaya merupakan perusahaan yang bergerak dalam industri pengolahan hasil pertanian yaitu mengolah buah salak menjadi dodol. Produk yang dihasilkan UD. Budi jaya sudah mendapatkan pasar walaupun masih dalam skala kabupaten dan provinsi. Perusahaan harus menerapkan sanitasi yang baik untuk menghilangkan kontaminan dan meningkatkan mutu serta umur simpan produk sehingga konsumen terhindar dari penyakit atau kecelakaan karena keracunan makanan. Oleh karena itu, penulis ingin mengetahui sanitasi industri yang dilakukan UD. Tani Ambudi Makmur.

1.2 RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana proses pengolahan salak di UD. Budi jaya Desa Kramat Kecamatan morkolan. Kabupaten Bangkalan.
2. Bagaimana sanitasi industri yang diterapkan oleh perusahaan olahan salak di UD. Budi jaya Desa Kramat Kecamatan morkolan Kabupaten Bangkalan.

1.3 TUJUAN PRAKTEK KERJA LAPANG

1. Mengetahui proses pengolahan salak di UD. Budi jaya Budi jaya Desa Kramat Kecamatan morkolan. Kabupaten Bangkalan.
2. Mengetahui sanitasi industri yang diterapkan oleh perusahaan salak di UD Budi jaya Desa Kramat Kecamatan kramat. Kabupaten Bangkalan.

1.4 MANFAAT

Manfaat Praktek Kerja Lapangan di UD. Budi jaya, antara lain:

1. Memperoleh pengalaman praktis dan informative dari perusahaan.
2. Dapat di jadikan bahan perbandingan pengetahuan sanitasi dalam industri.