

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan dan minuman termasuk kebutuhan dasar terpenting dan sangat esensial dalam kehidupan manusia karena merupakan sumber energi satu-satunya. Sehingga apapun yang akan disajikan sebagai makanan maupun minuman manusia haruslah memenuhi syarat utama, yaitu cita rasa makanan dan keamanan makanan dalam arti makanan tidak mengandung zat atau mikroorganisme yang dapat mengganggu kesehatan tubuh yang memakan (Sinaga, 2011).

Makanan yang dimaksudkan termasuk makanan ringan atau *snack food*. *Snack food* merupakan produk pangan yang digemari oleh berbagai kalangan masyarakat dari segala usia. *Snack food* biasanya dikonsumsi tidak sebagai makanan utama, tetapi hanya untuk menghilangkan rasa lapar yang timbul di sela-sela waktu makan pagi, siang dan malam. Seiring dengan perkembangan jaman dan tingkat kesibukan yang meningkat, maka *snack food* ini dijadikan makanan tambahan untuk menambah kebutuhan energi karena mudah untuk dikonsumsi. Salah satu contoh *snack food* adalah *wafer stick* yang berbentuk silinder berongga dengan diameter 1 cm dan panjang 8 cm serta berisi *cream* sebanyak 50%.

Wafer stick merupakan campuran dua komponen utama yaitu bahan baku dan bahan pembantu yang sudah ditetapkan spesifikasinya oleh kepala bagian produksi dan memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI). Penanganan kedua komponen tersebut dan proses pengolahan yang kurang tepat dapat mempengaruhi keamanan produk akhir *wafer stick* yang dihasilkan. Kedua hal tersebut tidak dapat lepas dari kegiatan

sanitasi yang baik untuk menjamin aspek sanitasi dan kebersihan produk akhir yang baik.

Kualitas produk akhir yang baik dapat diperoleh dengan menjalankan *Good Manufacturing Practices* (GMP), salah satunya dengan menjalankan kegiatan sanitasi dengan baik dan sesuai prosedur. Sanitasi adalah pengendalian yang terencana terhadap lingkungan produksi, bahan baku dan bahan pembantu, kerusakan hasil produksi, dan mencegah terlanggarnya nilai estetika konsumen. Sanitasi juga merupakan suatu upaya kesehatan yang menitikberatkan pada kegiatan usaha kesehatan lingkungan hidup manusia dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan terhadap subjeknya, seperti menyediakan air yang bersih untuk keperluan mencuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk menampung sampah agar tidak dibuang sembarangan (Depkes, 2004 dan Widyawati, 2002).

Sanitasi makanan adalah pencegahan kontaminasi makanan dengan zat-zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan dalam penerapan sanitasi makanan. Sanitasi makanan adalah usaha untuk mengamankan dan menyelamatkan makanan agar tetap bersih, sehat dan aman (Sinaga, 2011). Menurut Winarno dan Surono (2002), sanitasi industri pangan ditujukan untuk mencapai kebersihan yang prima dalam tempat produksi, persiapan penyimpanan, dan penyajian makanan dan air. Sanitasi industri pangan merupakan aspek yang sangat esensial dalam mempersiapkan makanan, khususnya dalam cara penanganan pangan. Sanitasi dalam proses pengolahan pangan dilakukan sejak awal proses penanganan bahan mentah sampai produk pangan siap untuk dikonsumsi (Purnawijayanti, 2001).

Berdasarkan pengertian sanitasi dibutuhkan kegiatan sanitasi yang ditangani secara tepat agar kualitas produk akhir tidak mengalami

penurunan akibat kontaminasi. Kontaminasi terjadi karena adanya kontaminan seperti kontaminan fisik, kimia maupun mikrobiologis. Perencanaan yang tepat terhadap desain dan fasilitas serta kegiatan sanitasi dapat membantu mengurangi kontaminan tersebut masuk dalam produk *wafer stick*. Perencanaan sanitasi dapat mempengaruhi produktivitas dan keamanan pekerja, biaya yang dikeluarkan untuk pekerja, dan energi serta kepuasan konsumen. Oleh karena itu, sanitasi pada pabrik pengolahan *wafer stick* merupakan suatu hal yang sangat penting untuk diperhatikan sehingga diperlukan perencanaan unit sanitasi pada pabrik pengolahan *wafer stick*. Unit sanitasi ini berada di dalam pabrik yang berlokasi di Jalan Jenggolo No.21 Sidoarjo. Tata letak pabrik dapat dilihat pada Appendix A. Perencanaan unit sanitasi meliputi: kegiatan sanitasi bahan baku dan bahan pembantu, sanitasi ruangan dan lingkungan, sanitasi peralatan dan mesin, sanitasi produk akhir, sanitasi air, sanitasi pekerja serta sanitasi pengolahan limbah.

1.2 Tujuan

Penulisan makalah ini bertujuan untuk merencanakan pendirian unit sanitasi dan menganalisis kebutuhan biaya untuk pendirian unit tersebut dengan kapasitas produksi 2.160 Kg tepung terigu/hari serta mengetahui persentase biaya sanitasi per kemasan (berat isi sebanyak 40 g). Perencanaan unit sanitasi pada pabrik *wafer stick* ini dibuat untuk memenuhi kebutuhan perusahaan terhadap sistem sanitasi yang lebih baik dan terencana agar produk *wafer stick* yang dihasilkan terjamin kualitasnya.