

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perubahan gaya hidup masyarakat menjadi salah satu faktor dalam perubahan pola konsumsi masyarakat yang cenderung mengkonsumsi bahan pangan yang bersifat praktis, relatif murah, bermutu baik dan aman. Hal ini memicu perkembangan industri untuk memenuhi kebutuhan tersebut sehingga banyak industri *bakery* yang bermunculan. Di dalam kelompok *bakery*, roti merupakan produk yang paling dikenal dan paling populer hingga saat ini.

Roti tawar merupakan salah satu produk roti. Roti tawar merupakan bahan pangan yang terbuat dari bahan dasar terigu, air, ragi, gula, garam, lemak, *bread improver* dan susu bubuk (Mudjajanto dan Yulianti, 2004). Roti tawar dibuat melalui proses pencampuran, fermentasi dan pemanggangan dalam oven. Untuk mendapatkan produk roti tawar yang bermutu baik dan aman, diperlukan tindakan sanitasi pada keseluruhan proses pengolahan bahan hingga menjadi roti tawar yang siap untuk dipasarkan.

Sanitasi merupakan persyaratan yang tidak bisa lepas dalam suatu industri pangan baik itu industri kecil maupun industri besar karena sanitasi berpengaruh terhadap mutu produk yang meliputi kualitas, keamanan dan umur simpan produk serta nama baik atau citra perusahaan. Menurut Kartika (1991), sanitasi merupakan pengendalian yang terencana terhadap lingkungan, produk, bahan baku, peralatan dan pekerja, untuk mencegah pencemaran terhadap hasil pengolahan, mencegah terlanggarnya nilai estetika konsumen, kerusakan terhadap hasil pengolahan serta mengusahakan lingkungan kerja yang bersih, sehat, aman dan nyaman.

Prinsip dari sanitasi adalah menghilangkan kontaminan-kontaminan yang ada dalam bahan pangan serta mencegah timbulnya kontaminasi lain yang berasal dari bahan baku, mesin dan lingkungan (Winarno dan Surono, 2002). Sanitasi juga menjadi acuan kondisi kebersihan dalam industri. Adanya sanitasi yang baik akan menghasilkan produk dengan kualitas yang baik juga sehingga akan mendukung kepercayaan konsumen dalam mengkonsumsi produk karena akan menjamin keamanan dalam mengkonsumsi produk. Keuntungan lain dari penerapan sanitasi adalah menciptakan lingkungan dan suasana kerja yang bersih dan nyaman sehingga dapat memperlancar proses produksi (Kartika, 1991).

Industri yang semakin besar maka kegiatan sanitasi yang dilakukan juga akan semakin kompleks karena kegiatan sanitasi akan menyangkut lebih banyak sasaran yang harus dapat terorganisasi dengan baik. Perencanaan sanitasi menyangkut kebijakan perusahaan dalam menerapkan sanitasi yaitu tahapan kegiatan sanitasi, kebutuhan bahan sanitasi, petugas yang bertanggung jawab melakukan sanitasi dan memantau kegiatan sanitasi sampai dengan analisa biaya untuk setiap kegiatan sanitasi yang dilakukan. Perencanaan unit sanitasi dalam tugas ini akan diterapkan pada unit pengolahan roti tawar yang merupakan bagian dari sebuah *bakery* yang berada di Surabaya.

1.2. Tujuan

Tujuan dari penulisan tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah untuk merencanakan sanitasi pada unit pengolahan roti tawar dengan kapasitas 100 kg terigu/hari.