

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sanitasi merupakan bagian penting dalam proses pengolahan pangan. Menurut Susanto (1993), sanitasi pada industri pangan berhubungan erat dengan kesehatan bahan pangan. Kesehatan bahan pangan dikontrol dengan menjaga sanitasi serta higienitas sebelum proses produksi, selama proses produksi, setelah proses produksi serta saat tidak ada proses produksi.

Kegiatan sanitasi juga diperlukan di pabrik bubuk kakao untuk menjamin dihasilkannya produk yang bebas dari kontaminan berbahaya sehingga aman bagi konsumen. Kegiatan sanitasi di pabrik bubuk kakao akan ditangani oleh unit sanitasi.

Perencanaan unit sanitasi yang baik tidak hanya bertujuan untuk menghasilkan produk yang berkualitas baik, melainkan juga dapat menjaga kelestarian lingkungan sekitar dan kesehatan para karyawan di pabrik. Kelestarian lingkungan dapat tetap terjaga apabila unit sanitasi yang direncanakan dengan baik dan sesuai dengan prosedur.

Tujuan pengadaan unit sanitasi dalam pabrik bubuk kakao sangat penting yaitu untuk menjaga standar mutu produk bubuk kakao tetap baik, memberikan jaminan kebersihan selama pengolahan bubuk kakao, melakukan pencegahan kontaminasi dari mesin dan alat, karyawan. Adanya sanitasi yang baik dapat meminimalkan kontaminasi sehingga umur simpan produk juga semakin panjang.

Perencanaan unit sanitasi yang baik diawali dengan adanya komitmen dari pimpinan terlebih dahulu. Pimpinan tersebut akan melakukan perencanaan unit sanitasi yang baik, misalnya dengan perencanaan kegiatan sanitasi yang baik, misalnya dengan mengontrol

kegiatan sanitasi, penetapan peraturan yang harus ditaati pekerja, serta adanya standar unit sanitasi yang harus ditetapkan dengan baik (SSOP). Unit sanitasi akan dirancang untuk pabrik bubuk kakao dengan kapasitas produksi 2 ton/hari yang berlokasi di Jl. Raya Jenggawah, Kabupaten Jember yang berjarak $\pm 18,5$ km arah barat daya dari kota Jember.

1.2 Tujuan

- a. Membuat perencanaan unit sanitasi pada pabrik bubuk kakao dengan kapasitas produksi 2 ton/hari.
- b. Menghitung biaya sanitasi per unit kemasan 100 g bubuk kakao.