BAB I
PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Wafer *cream* merupakan produk pangan yang banyak disukai oleh masyarakat karena praktis untuk dikonsumsi. Wafer *cream* memiliki bermacam-macam jenis dan terus berkembang sesuai dengan naiknya permintaan konsumen. Keunggulan wafer *cream* adalah enak rasanya, renyah, mudah didapatkan, bergizi, dan memiliki umur simpan yang panjang. Hal tersebut menjadikan wafer *cream* sebagai salah satu produk pangan yang cukup menjanjikan untuk diproduksi dalam skala yang besar.

Bahan baku dan proses pengolahan yang dilakukan dalam pembuatan wafer *cream* akan mempengaruhi kualitas produk akhir. Bahan baku dan proses pengolahan ini tentu tidak lepas dari proses sanitasi yang tepat untuk menjamin kebersihan wafer *cream* sehingga menghasilkan produk akhir yang berkualitas.

Menurut Labensky (1995), sanitasi merupakan usaha penciptaan dan pemeliharaan kondisi terhadap lingkungan produksi, bahan baku, peralatan, dan pekerja untuk mencegah pencemaran dan kerusakan pada hasil olah, serta mengusahakan lingkungan kerja yang bersih, sehat, aman, dan nyaman. Sanitasi dalam suatu industri pangan berpengaruh secara langsung maupun tidak langsung terhadap produk dan citra perusahaan. Sanitasi yang diterapkan secara tepat dalam suatu pabrik pangan akan menciptakan suasana kerja yang bersih dan nyaman, menjamin kesehatan dan keselamatan konsumen, serta menjamin dihasilkannya produk bebas kontaminan berbahaya yang sesuai dengan standard pabrik. Semua kegiatan sanitasi ini harus berjalan sesuai dengan tujuan, sehingga suatu pabrik perlu pedoman penyelenggaraan sanitasi.

Penyelenggaraan sanitasi dalam industri wafer *cream* sangat penting yaitu memberikan jaminan keamanan pangan, pekerja, dan lingkungan. Pelaksanaan sanitasi merupakan tanggung jawab semua karyawan dan dikoordinasikan oleh staf bagian sanitasi. Kegiatan sanitasi pabrik wafer *cream* ini akan meliputi sanitasi pabrik, peralatan, gudang, air proses, dan pekerja. Dalam perencanaan penyelenggaraan sanitasi pabrik wafer *cream* dengan kapasitas 42.681 kemasan @ 15 gram wafer per hari ini akan disertakan biaya penyelenggaraan sanitasi.

1.2. Tujuan

a. Membuat perencanaan penyelenggaraan sanitasi pabrik wafer *cream* dengan kapasitas 42.681 kemasan @ 15 gram per hari.

b. Menghitung biaya penyelenggaraan sanitasi per kemasan wafer *cream*.