

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Cracker adalah sejenis biskuit panggang dibuat melalui proses aging atau fermentasi, berbentuk pipih yang rasanya mengarah ke asin dengan karakteristik tekstur yang renyah dan dapat dipatahkan. Bahan baku penyusun cracker ialah tepung, air, gula dan lemak. Cracker memiliki risiko pertumbuhan mikroba yang rendah karena kadar gula yang tinggi (80-95% gula:lemak). Tetapi sebagai produk olahan pangan, cracker tetap dapat tercemar selama proses pembuatan. Cemaran pada pengolahan dapat berasal dari bahan baku, dari peralatan, pekerja atau bahan pengemas. Sanitasi dapat diterapkan pada pengolahan cracker untuk menjamin higienitas cracker yang dan lingkungan kerja yang menghasilkannya.

Sanitasi berasal dari bahasa latin *sanitas* yang berarti 'kesehatan'. Pada industri pangan, sanitasi berarti penciptaan dan perawatan kondisi yang higienis dan sehat. Sanitasi adalah ilmu terapan yang menggabungkan perawatan, pemugaran dan kondisi higienis. Sanitasi makanan adalah penerapan prinsip sanitasi terhadap proses penyiapan dan penanganan makanan. Sanitasi memiliki derajat yang lebih tinggi dari kebersihan karena sanitasi bertanggungjawab akan peningkatan kualitas estetika daerah kerja, operasi dan fasilitas (Mariott, 1999).

Karena industri pangan menjadi lebih besar dan beragam, praktik sanitasi menjadi lebih kompleks, sehingga pelaku industri pangan perlu memahami penerapan sanitasi, bagaimana cara memperoleh kondisi higienis dan mempertahankannya (Mariott, 1999). Tujuan dari penerapan sanitasi adalah menciptakan dan mempertahankan kondisi pabrik yang bersih dan rapi. Penerapan sanitasi terhadap pabrik sebagai lingkungan kerja

dan tempat memproduksi makanan dilakukan agar pekerja dapat bekerja dengan nyaman dan memastikan makanan diproduksi di lingkungan yang terkendali. Oleh karena itu penerapan sanitasi diperlukan untuk menjaga higienitas produk yang dihasilkan dan kebersihan lingkungan kerja.

### **1.2. Tujuan**

1. Merencanakan penyelenggaraan sanitasi pada pabrik pengolahan cracker dengan kapasitas 2700 kg cracker dalam 18000 kemasan @ 150 gram per hari
2. Menghitung biaya sanitasi per kemasan cracker