

**ANALISIS KESESUAIAN PENERAPAN  
SANITASI PEKERJA DAN BANGUNAN PADA PENGOLAHAN NATA  
DE COCO**

**DI CV. AGRINDO SUPRAFOOD**

Reza Satria Alaydrus <sup>(1)</sup>, Moh. Affan Fajar Falah <sup>(2)</sup>,

**INTI SARI**

CV. Agrindo Suprafood merupakan salah satu industri pangan yang memproduksi nata de coco. Proses produksi yang dilakukan untuk menghasilkan produk yang aman untuk dikonsumsi perlu adanya sanitasi. Sanitasi dilakukan untuk mengupayakan agar hasil pangan yang dihasilkan terhindar dari kontaminasi dan konsumen yang mengkonsumsi juga terhindar dari gangguan kesehatan. Maka perlu adanya penilaian untuk mengetahui sesuai atau tidak sanitasi yang diterapkan di perusahaan dengan peraturan yang sudah ditetapkan.

Penilaian sanitasi yang diamati pada pekerja dan bangunan. Sebagai acuan penilaian digunakan PKBPOM nomor HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 tentang cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga. Metode penilaian dilakukan dengan cara kualitatif dan kuantitatif untuk memperoleh keakuratan data dengan kondisi di perusahaan.

Hasil penilaian menunjukkan bahwa presentase kesesuaian sanitasi pekerja diperoleh data 71% pekerja sesuai dengan peraturan dari PKBPOM dan 29% tidak sesuai. Sementara, presentase sanitasi bangunan diperoleh data 78% bangunan yang digunakan sudah sesuai dengan peraturan PKBPOM dan 22% tidak sesuai. Ketidaksesuaian tersebut secara umum adalah kurangnya kesadaran akan kebersihan, banyak infrastruktur bangunan yang tidak sesuai peraturan, karyawan tidak memakai perlengkapan kerja. Saran perbaikan yang tepat dilakukan sosialisasi tentang sistem sanitasi yang baik, pengecekan kelengkapan pelindung diri dan inspeksi kebersihan bangunan.

Kata kunci: CV, Agrindo Suprafood, sanitasi pekerja dan bangunan, PKBPOM nomor HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012.

- 
- (1) Mahasiswa Diploma III Agroindustri, Sekolah Vokasi Universitas Gadjah Mada  
(2) Dosen Program Studi Diploma III Agroindustri, Sekolah Vokasi Universitas Gadjah Mada

**AN ANALYSIS ON APPLICATION OF BUILDINGS  
AND WORKERS SANITATION IN NATA DE COCO PROCESSING  
AT CV AGRINDO SUPREFOOD**

Reza Satria Alaydrus <sup>(1)</sup>, Moh. Affan Fajar Falah <sup>(2)</sup>,

**ABSTRACT**

*CV. Agrindo Suprafood* is one of food industry which produces nata de coco. Its production process to produce safe-consumption product needs sanitation. Sanitation is done to strive for the food products to be avoided from contamination and prevents the consumers from any health problems. It is important to know whether the sanitation applied in the company conforms or not with the regulated rules.

Sanitation assessment observes on the workers and buildings. *PKBPOM* number HK.03.1.23.04.12.2206 year 2012 about how good food-production at home industry is used as reference assessment. The assessment is done with qualitative and quantitative method to get the accuracy data with the company's condition.

The assessment on workers' sanitation conformity presents that 71% workers conform to the rule of *PKBPOM*, and the other 29% workers do not conform it. The buildings' sanitation presents that 78% buildings that are used in production have conformed to the *PKBPOM* rules and the other 22% of buildings do not conform the rules. In general, those nonconformity are the lack of hygiene awareness, many building infrastructures do not conform the rules, and workers who do not wear work equipments. The proper improvement suggestions sre done by socializing right sanitation system, checking personal protective equipments, and inspecting the buildings sanitation.

Keywords: *CV, Agrindo Suprafood*, workers and buildings sanitation, *PKBPOM* number HK.03.1.23.04.12.2206 year 2012.

---

(1) Agro-industrial Diploma Student, Vocational School Gadjah Mada University

(2) Agro-industrial Diploma Lecturer, Vovcational School Gadjah Mada University