

**IDENTIFIKASI PENGAWASAN SANITASI PEKERJA
DAN PROSES PRODUKSI TERHADAP KEAMANAN PANGAN
“UKM HANI BAKERY AND CAKE”**

Oleh :

Ocq Frelliya Awal Anggraini¹, Darmawan Ari Nugroho², Sri Wijanarti²

INTISARI

Usaha Kecil Menengah Hani Bakery and Cake merupakan salah satu industri pengolahan berbagai jenis roti dan kue. Sebagai salah satu industri pengolahan pangan khususnya bakery, sangat rentan terhadap berbagai jenis kontaminan. Interaksi antara tubuh pekerja atau sumber kontaminan yang kontak langsung dengan bahan pangan menyebabkan terjadinya perpindahan mikroba antara tubuh pekerja dengan bahan pangan. Sehingga sistem sanitasi yang baik sangat diperlukan untuk menjamin keamanan pangan.

Penelitian ini dilakukan untuk mengidentifikasi penerapan sanitasi “Hani Bakery and Cake” yang mengacu pada Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor.75 / M-IND / PER / 7/2010 tentang cara pengolahan yang baik. Identifikasi dilakukan dengan pengamatan langsung dan observasi pada aspek sanitasi karyawan serta proses produksi. Kemudian dilanjutkan dengan *brainstroming*, dan dianalisis dengan menggunakan diagram pareto, 5 *Whys*, dan diagram Ishikawa.

Berdasarkan hasil observasi kesesuaian aspek sanitasi pekerja adalah sebesar 25 % dan penyimpangan sanitasi pekerja sebanyak 75%. Pada aspek proses produksi kesesuaian mencapai 67 % sedangkan penyimpangan yang terjadi hanya 33%. Hasil tersebut dapat menjadi acuan untuk saran perbaikan bagi industri dalam meningkatkan sanitasi dan mutu produk.

Kata Kunci :UKM Hani Bakery, CPPOB 2010, Diagram Pareto, 5 *Whys*,

¹Mahasiswa Program Diploma 3 Agroindustri Sekolah Vokasi UGM

²Dosen Program Diploma 3 Agroindustri Sekolah Vokasi UGM

IDENTIFICATION OF SANITATION WORKERS AND PROCESS CONTROL OF PRODUCTION ON FOOD SECURITY “UKM HANI BAKERY AND CAKE”

By

Ocq Frelliya Awal Anggraini¹, Darmawan Ari Nugroho², Sri Wijanarti²

UKM Hani Bakery is one of the industry of processing many kind of breads and cakes. As one of the food processing “UKM Hani Bakery and Cake” is highly vulnerable to various types of contaminants. An interaction between the worker's body and sources of contaminants in direct contact with foodstuffs causing displacement of microbial from worker's body into food. Thus good sanitation system very needed to assure food safety.

This research was conducted to identify the application of sanitation in "UKM Hani Bakery and Cake" which refers to the regulation of the Minister of Industry of the Republic Indonesia about manufacturing product Number. 75 / M-IND / PER / 7/2010 on good way of processing. Identification were done by direct observation on employe's sanitation implementation process supervision and brainstorming. Then it was analyzed using pareto diagram, 5 Whys, and Ishikawa diagram.

Based on observation result of conformity of worker sanitation aspect was 25% and deviation sanitation worker equal to 75%. As for the aspect of the production process aspect the conformity reached 67% while the deviation that occurred only 33%. The results can be a reference for improvement suggestions for the industry to improve the sanitation and quality of the product.

Keywords: UKM Hani Bakery, CPOB 2010, Pareto Diagram, 5 Whys, and Ishikawa Diagram

¹Mahasiswa Program Diploma 3 Agroindustri Sekolah Vokasi UGM

²Dosen Program Diploma 3 Agroindustri Sekolah Vokasi UGM