

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Butter cookies merupakan produk yang digemari oleh masyarakat Indonesia karena *butter cookies* termasuk produk makanan ringan yang praktis, memiliki kalori cukup tinggi, dan flavornya bervariasi. Produk *butter cookies* yang dihasilkan untuk keperluan praktis konsumen dalam arti mudah untuk didapatkan, harganya relatif murah, rasa dapat diterima oleh konsumen, memiliki masa simpan yang relatif panjang. Mutu *butter cookies* yang dihasilkan harus dijaga supaya menghasilkan produk *butter cookies* yang berkualitas. Mutu yang dimaksud meliputi aspek sensoris, gizi dan keamanan pangan. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan terkontaminasi secara biologis, kimia dan fisik yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Oleh karena itu, sanitasi merupakan upaya yang sederhana dan dapat diterapkan di setiap pabrik pangan untuk menjaga higienitas produk.

Sanitasi berasal dari bahasa latin *saniter* yang berarti "sehat". Dalam pabrik pangan sanitasi juga berarti penciptaan dan pemeliharaan kondisi *higiene* dan menyehatkan (Marriot, 1994). Sanitasi merupakan pengendalian yang terencana terhadap lingkungan produksi, bahan baku, peralatan, dan pekerja untuk mencegah pencemaran hasil olah, kerusakan pada hasil olah, mencegah terlanggarnya nilai estetika konsumen, serta mengusahakan lingkungan kerja yang bersih, sehat, aman, dan nyaman (Kamarijani, 1983). Sanitasi dalam suatu pabrik 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 dari kontaminan berbahaya yang berkualitas sesuai dengan standar pabrik. Semua kegiatan sanitasi ini harus berjalan sesuai dengan tujuan, sehingga suatu pabrik perlu memiliki unit sanitasi, demikian pula pada pabrik *butter cookies*.

Pabrik *butter cookies* merupakan pabrik pengolahan pangan yang menuntut sanitasi yang baik untuk meminimalkan kontaminasi yang berasal dari air, bahan baku, bahan pembantu, pekerja, ruang, pengolahan, mesin dan peralatan ke produk *butter cookies* sehingga menghasilkan produk *butter cookies* yang berkualitas dan dengan masa simpan yang lama. Oleh karena itu perlu dirancang suatu unit sanitasi untuk memenuhi kebutuhan tersebut.

Tujuan pengadaan unit sanitasi dalam pabrik *butter cookies* sangat penting yaitu untuk menetapkan standar langkah-langkah sanitasi; memberikan jaminan kebersihan dan higienitas selama pengolahan *butter cookies*; melakukan pencegahan kontaminasi dari mesin dan alat, karyawan, serta bahan baku maupun bahan pembantu. Pelaksanaan dan pengawasan sanitasi mutlak dilaksanakan dalam suatu pabrik pengolahan pangan dengan tujuan untuk mencegah adanya kontaminan baik secara fisik, mikrobiologis maupun kimia pada produk akhir atau selama proses pengolahan, pencemaran dan timbulnya hal-hal yang dapat menyebabkan konsumen merasa bahwa keadaan tersebut tidak boleh terjadi (Kartika, 1991).

Dalam makalah Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini akan direncanakan suatu unit sanitasi pada pabrik *butter cookies* dengan kapasitas produksi 8,0 ton per hari disertakan biaya dan sistem organisasi

dalam unit sanitasi. Perencanaan unit sanitasi ini berlokasi di daerah Ungaran, Jawa Tengah. *Layout* pabrik *butter cookies* dapat dilihat pada Lampiran A.

Bentuk perusahaan pabrik *butter cookies* ini adalah perseroan terbatas dengan struktur organisasi perusahaan adalah bentuk garis, pemilik perusahaan berperan sebagai atasan yang membawahi beberapa karyawan. Pelaksanaan dan pengawasan sanitasi akan dikendalikan oleh karyawan bagian sanitasi. Kegiatan sanitasi pabrik *butter cookies* ini akan meliputi sanitasi pabrik, sanitasi peralatan, sanitasi gudang, sanitasi air proses dan sanitasi pekerja. Unit sanitasi yang direncanakan akan berada di bawah tanggung jawab para pekerja di bagian masing-masing. Diagram struktur organisasi dapat dilihat pada Lampiran C.

1.2. Tujuan

1. Membuat perencanaan unit sanitasi pabrik *butter cookies* dengan kapasitas produksi 8,0 ton/hari.
2. Menghitung biaya sanitasi per unit kemasan *butter cookies*.