

BAB VIII

SANITASI PABRIK

BAB VIII

SANITASI PABRIK

8.1 Sanitasi Pabrik

Sanitasi PG. Kebon Agung harus dijaga dengan tujuan mencegah terjadinya kerusakan dan penurunan kualitas dari gula pasir, yaitu dengan memperhatikan perlakuan terhadap produk di bagian gudang gula atau penyimpanan. Hal – hal yang perlu diperhatikan antara lain:

- Suhu gudang berkisar antara 30 – 40°C. Suhu gudang tidak boleh terlalu tinggi dan terlalu rendah karena dapat menyebabkan terjadinya pelelehan gula.
- Kelembaban gudang berkisar antara 50 – 70%, dan kelembaban gudang tidak boleh terlalu tinggi tetapi dalam keadaan kering.
- Lantai tinggi tetapi dalam keadaan kering.
- Lantai gudang harus diperhatikan untuk menjaga suhu dan kelembaban.

Sanitasi lingkungan dan bangunan pabrik yang perlu diperhatikan antara lain:

- Bangunan cukup kuat dan dirancang dengan memperhatikan perluasan lokasi (ekspansi).
- Ventilasi diperlukan sehingga penggantian atau sirkulasi udara lancar. Ruang kerja diperlukan sirkulasi udara agar ruangan tidak terlalu panas

dan udara tetap segar. PG. Kebon Agung telah memenuhi kriteria tersebut yaitu dengan adanya jendela yang jumlahnya cukup banyak sehingga ruangan kerja tetap nyaman walaupun masih sedikit panas terutama di sekitar proses penguapan dan pemasakan, namun hal itu tidak terlalu mengganggu pekerjaan.

- Penerangan dalam ruang produksi sangat mempengaruhi pelaksanaan proses, dimana penerangan yang kurang dapat mengakibatkan kelelahan mata, kelelahan mental dan pada akhirnya akan dapat menyebabkan terjadinya kecelakaan kerja. Penerangan yang terlalu menyilaukan mata dapat mengganggu pandangan, dalam hal ini juga membahayakan keselamatan kerja.
- Adanya cerobong untuk pembuangan gas-gas beracun dengan syarat ketinggian tertentu.

8.2 Sanitasi Peralatan

- Sanitasi Peralatan Gilingan

Sanitasi gilingan di PG. Kebon Agung dilakukan dengan 2 cara, yaitu:

a. *Steam* / Air Panas

Pembersihan dilakukan dengan cara penyemprotan *steam* atau air panas pada saluran-saluran yang dilalui nira.

b. Bahan Kimia

Pembersihan dilakukan dengan cara pemberian biosida untuk membunuh mikroorganisme yang dapat merusak sakarosa pada nira mentah.

Pembersihan gilingan perlu dilakukan karena selama proses penggilingan tebu banyak serat yang menempel pada penyangga gilingan, sehingga perlu dibersihkan setiap 24 jam sekali. Pembersihan ini dilakukan dengan menggosok penyangga gilingan.

- Sanitasi Evaporator

Pembersihan badan penguap dilakukan secara periodik. Mula-mula badan penguap dikosongkan lalu diisi dengan air sampai sedikit di atas pipa pemanas (tromol) dan dididihkan selama 24 jam. Sesudah dingin badan penguap dikosongkan dan pipa pemanas digosok dengan *scraper*. Bersamaan dengan penggosokan, pipa-pipa disemprot dengan air.

- Sanitasi Peralatan Masakan

Pembersihan pan masakan dilakukan setelah masakan dikeluarkan dari dalam pan masakan. Masih ada sebagian kristal gula yang menempel di pan tersebut. Pembersihan dilakukan dengan menyemprot bagian dalam masakan menggunakan uap panas sehingga kristal gula yang menempel dapat dibersihkan, kemudian keluar melalui lubang bagian bawah. Pembersihan

total dilakukan sesudah dan saat akan mulai giling. Pembersihan secara total ini sama dengan cara pembersihan pada badan penguap.

8.3 Sanitasi Pekerja

- Perlindungan terhadap pekerja untuk menjaga keselamatan kerja, misalnya:
 1. Perlindungan kepala : pada bagian stasiun penggilingan.
 2. Perlindungan mata : pada saat kepentingan las
 3. Penggunaan masker : pada saat penggilingan, ayakan dan bagian gudang
- Adanya tulisan/gambar himbauan terhadap keselamatan kerja