

BAB I

PENDAHULUAN

Wafer merupakan produk adonan cair (*batter*) yang dituang dan dicetak di antara dua lempengan panas, kemudian dipanggang dalam periode waktu tertentu (Whiteley, 1971). Bentuk wafer seperti *sandwich* dengan *cream* (biasanya dua atau tiga lapisan *cream* dengan tiga atau empat lapisan opak wafer) yang dipotong seperti ukuran biskuit dan dilapisi dengan *cream* (Wade, 1995). Karakteristik wafer adalah berpori-pori kasar, relatif renyah dan bila dipatahkan penampang potongannya berongga-rongga. Keragaman karakteristik yang dimiliki wafer tersebut akan memberikan daya tarik tersendiri bagi semua lapisan masyarakat untuk mengkonsumsi wafer. Wafer akan mudah mengalami kontaminasi sehingga menyebabkan produk wafer *cream* ini menjadi tidak aman untuk dikonsumsi. Oleh karena itu diperlukan proses sanitasi agar dihasilkan produk yang berkualitas dan aman untuk dikonsumsi.

Sanitasi merupakan salah satu faktor yang sangat penting dalam suatu industri pengolahan pangan. Sanitasi berkaitan dengan semua usaha untuk mengurangi atau menghilangkan jumlah mikroorganisme yang dapat menimbulkan penyakit ataupun mengkontaminasi produk pangan yang diproduksi. Sanitasi selain berpengaruh terhadap kualitas dan waktu simpan produk yang dihasilkan, juga akan berpengaruh pada citra perusahaan.

Pada suatu industri pengolahan pangan sanitasi yang harus diperhatikan antara lain meliputi sanitasi bahan baku, sanitasi peralatan, sanitasi lingkungan proses dan sanitasi pekerja karena pekerja merupakan sumber utama kontaminasi dalam suatu industri pengolahan pangan. Proses sanitasi perlu dilakukan mulai dari saat awal penerimaan bahan baku,

karena tahap ini merupakan tahap awal untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada produk yang dihasilkan, selain itu bila pada bahan baku sudah banyak kontaminan maka upaya untuk mereduksi kontaminan itu juga cukup besar. Kontaminan dapat berupa pestisida, bahan kimia, serangga dan bagian-bagian lain dari serangga atau binatang pengerat misalnya bulu, air kencing, rambut serta feses serta benda asing lainnya (seperti serpihan kayu, besi atau gelas), demikian juga halnya dengan mikroba dan jasad renik (Winarno, 1994). Kegiatan sanitasi terakhir yang perlu dilakukan oleh suatu industri pengolahan pangan adalah pengolahan limbah, dalam proses pengolahan limbah harus diperhatikan agar hasil limbah tersebut tidak merusak lingkungan sekitar pabrik yang menyebabkan kerugian bagi pabrik itu sendiri juga lingkungan sekitar pabrik tersebut.

Proses sanitasi harus dilakukan dengan cermat dan baik. Hal ini dimaksudkan untuk mempertaruhkan dan meningkatkan kualitas produk pangan yang dihasilkan, dalam hal ini adalah produk wafer *cream*. Apabila salah satu tahapan saja yang terlewat maka proses sanitasi tersebut tidak berhasil dan produk yang dihasilkan tidak sesuai dengan standar perusahaan (untuk menghasilkan produk pangan yang aman untuk dikonsumsi). Sanitasi meliputi kegiatan-kegiatan yang higienis dalam persiapan, pengolahan dan pengemasan produk pangan, pembersihan lingkungan serta kesehatan pekerja. Kegiatan yang berhubungan dengan produk pangan meliputi pengawasan mutu bahan mentah, penyimpanan bahan mentah, penyimpanannya, peralatan yang digunakan, pasokan air bersih, pencegahan kontaminasi pada bahan pangan disetiap tahap selama pengolahan dari peralatan dan terhadap hama, pengemasan dan penggudangan produk akhir (Jenie dan Fardiaz, 1988).

Pabrik wafer *cream* merupakan pabrik pengolahan pangan yang menuntut sanitasi yang baik untuk meminimalkan kontaminasi baik yang

berasal dari air, pekerja, ruang pengolahan, mesin dan peralatan ke produk wafer *cream* yang dihasilkan. Jika sanitasi tidak dilakukan dengan baik, maka akan menimbulkan kontaminasi baik dari air, pekerja, ruang pengolahan, mesin dan peralatan ke produk wafer *cream* yang dihasilkan sehingga menghasilkan kualitas produk yang rendah dengan umur simpan yang singkat.

