

# **VERIFIKASI PENERAPAN SANITASI DAN HYGIENE PERALATAN YANG KONTAK LANGSUNG PADA PRODUK UDANG MELALUI ANGKA LEMPENG TOTAL DI PT INDOKOM SAMUDRA PERSADA**

**Oleh :**

**Karina Afinda**  
Teknologi Pangan  
Politeknik Negeri Lampung

## **ABSTRAK**

Wilayah perairan Indonesia menyimpan keanekaragaman laut yang sangat melimpah salah satunya adalah udang. Yang termasuk bahan pangan mudah rusak (*perishable food*) dan rentan terkena kontaminasi. Oleh sebab itu untuk mencegah pertumbuhan bakteri patogen dan pembusuk perlu dilakukan sanitasi dan hygiene pada peralatan produksi agar tidak mengkontaminasi produk yang dihasilkan, setiap sebelum dan sesudah dilakukannya proses produksi, peralatan yang kontak langsung dengan produk selalu diperhatikan sanitasi dan hygiene, dengan cara melakukan pembersihan dengan cara mencuci peralatan menggunakan tepol, mencuci sarung tangan setiap satu jam sekali. Verifikasi sanitasi dan hygiene dilakukan untuk menjaga mutu produk agar produk yang diperjual belikan memiliki nilai ekonomi yang tinggi dan terbebas dari kontaminasi. Verifikasi terhadap prosedur sanitasi yang diterapkan, dilakukan dengan cara menghitung jumlah total bakteri (angka lempeng total/ALT) dengan metode swab dengan cara mengusapkan kapas pengusap steril (*sterile cotton swab*) pada peralatan. Hasil uji swab pada peralatan yang kontak langsung dengan produk di PT Indokom Samudra Persada diperoleh hasil ALT yang tidak melebihi standar yang sudah ditetapkan perusahaan yaitu 100 cfu/cm<sup>2</sup>.

Kata kunci: angka lempeng total, sanitasi dan hygiene.