

# **PENERAPAN SANITASI DAN *HYGIENE* PADA FASILITAS SANITASI DAN KARYAWAN DI PD DWI PUTRA KABUPATEN TULANG BAWANG BARAT**

**Oleh**

**Niken Anggraini**

## **ABSTRAK**

Perusahaan Dagang (PD) Dwi Putra merupakan perusahaan atau usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) yang bergerak di bidang pengolahan pangan/pengolahan keripik pisang kepok. Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012, Tentang pangan *hygiene* sanitasi dilakukan agar pangan dapat dikonsumsi dengan aman. Setiap orang yang terlibat dalam pengolahan pangan wajib mengendalikan resiko bahaya, baik bahaya yang berasal dari bahan baku makanan, peralatan yang digunakan, sarana, proses produksi, maupun perseorangan sehingga keamanan terjamin. Penerapan *hygiene* dan sanitasi pada proses produksi keripik pisang kepok di PD. Dwi Putra, Tulang Bawang Barat dilakukan dengan metode studi literatur, observasi, wawancara dan partisipasi langsung dalam proses pengerjaan yang ada di perusahaan. Hasil menunjukkan bahwa penerapan sanitasi dan *hygiene* pada proses produksi di pabrik keripik pisang Dwi Putra secara keseluruhan belum sesuai berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012. Ada beberapa bagian yang perlu diperbaiki seperti: toilet yang tersedia tidak cukup bersih, pintu terkadang tertutup dan tidak tertutup, tidak dilengkapi dengan tulisan himbauan cuci tangan, tempat cuci tangan yang tersedia jarang digunakan dan tidak terawat, karyawan kurang menjaga kebersihan, jarang mencuci tangan sebelum bekerja dan tidak lengkapnya alat pelindung diri (APD), karyawan pada saat produksi berlangsung masih berbicara dan mengenakan peniti, belum adanya program pengendalian hama di PD. Dwi Putra.

Kata kunci: *hygiene* sanitasi, keripik pisang, Dwi putra