

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Nanas (*Ananas comosus (L.) Merr*) merupakan salah satu komoditas buah unggulan di Indonesia. Produksi nanas yang menempati posisi ketiga setelah pisang dan mangga. Pada tingkat ASEAN dan dunia, Indonesia termasuk dalam lima besar setelah Brazil, Thailand, Filipina, dan Cina. Nanas termasuk salah satu buah dengan produksi tertinggi, sesuai dengan data Badan Pusat Statistik (2019) Nanas diketahui mengandung antioksidan. Sumber utama antioksidan, nanas berasal dari vitamin C berperan meningkatkan kekebalan tubuh (Nurjannah, 2022). PT Great Giant Pineapple merupakan perusahaan terbesar di Indonesia yang membudidayakan dan memproduksi nanas olahan dengan menyediakan makanan berkualitas tinggi.

Produk nanas olahan yang diolah secara skala besar akan memiliki nilai kualitas tinggi apabila dalam proses penanganan bahan baku, proses pengolahan yang sesuai, serta transportasi maupun distribusi harus menerapkan sanitasi dan *hygiene*. *Hygiene* dan sanitasi makanan merupakan pengendalian terhadap empat faktor penyehatan makanan yaitu faktor tempat atau bangunan, peralatan, orang, dan bahan makanan (Rejeki, 2015).

Pentingnya *personal hygiene* dalam industri pangan sangat diperhatikan, sebab *personal hygiene* sangat berpengaruh langsung dan tidak langsung terhadap mutu pangan dan daya simpan produk serta menjaga citra perusahaan. Adapun berbagai masalah kontaminasi dan infeksi oleh mikroba apabila *personal hygiene* semakin tidak dipedulikan. Permasalahan tersebut dapat bersumber dari tenaga kerja atau karyawan yang tidak tertib dengan aturan, perilaku tenaga kerja yang dapat menjadi kebiasaan buruk sangat berpengaruh besar terhadap kualitas produk akhir pada produk olahan nanas.

Oleh karena itu, sangat penting untuk mengimplementasikan *personal hygiene* pada tenaga kerja atau karyawan, terutama bagi tenaga kerja yang kontak langsung dengan pengolahan pangan. Jumlah tenaga kerja atau karyawan di

*Department Cannery*, PT Great Giant Pineapple yaitu sejumlah 2.567 tenaga kerja dengan mayoritas tenaga kerja wanita. Adapun permasalahan pada beberapa tenaga kerja wanita yang melanggar aturan yang telah ditetapkan, namun seharusnya menjadi salah satu perhatian khusus perusahaan dalam pengimplementasian *personal hygiene*. Salah satu kebiasaan yang tidak mudah dapat ditinggalkan oleh tenaga kerja wanita, yaitu penggunaan *makeup* seperti bedak, lipstik, parfum yang dapat mengakibatkan sumber kontaminasi apabila tenaga kerja menyentuh kulit, menggaruk, dan meraba pakaian sehingga dapat berpengaruh pada produk olahan nanas.

Penerapan prinsip sanitasi dan *hygiene* dalam industri pangan yang tidak tepat dan kurangnya pengetahuan dengan penjamah makanan merupakan faktor yang berperan dalam penyebaran penyakit bawaan makanan (Sharif, 2013). Maka dari itu, perlu adanya identifikasi dalam pengimplementasian *personal hygiene* pada seluruh tenaga kerja atau karyawan di *Department Cannery*, PT Great Giant Pineapple untuk dapat mempertahankan kualitas produk olahan nanas yang berkualitas tinggi serta menjamin keamanan produk.

## **1.2 Tujuan**

Tujuan dari Tugas Akhir adalah memahami cara pengimplementasian *personal hygiene* di area *line preparation* dan cara mencegah terjadinya kontaminasi pada produk.

## **1.3 Kontribusi**

Kontribusi yang dapat diberikan dalam Tugas Akhir ini adalah :

1. Bagi penulis, sebagai wawasan, pengalaman, serta memberikan informasi mengenai pengimplementasian *personal hygiene* di *Department Cannery* PT Great Giant Pineapple
2. Bagi perusahaan, lebih meningkatkan pedoman yang telah ditetapkan di *Department Cannery* untuk selalu menjaga sanitasi dan *hygiene* pada tenaga kerja supaya dapat menjadikan produk yang berkualitas tinggi, baik jenis bahan baku maupun keamanan pangan.

## 1.4 Keadaan Umum Perusahaan

### 1.4.1 Sejarah Perusahaan

PT Great Giant Pineapple secara hukum didirikan pada 14 Mei 1979 dengan akte notaries No. 48. PT Great Giant Pineapple merupakan perusahaan yang memproduksi nanas di Indonesia berskala Internasional. Buah nanas yang diproduksi oleh PT Great Giant Pineapple telah tercatat sebagai perusahaan perkebunan nanas terbesar di Indonesia, hal ini didukung oleh data Badan Pusat Statistik (2015) bahwa produksi nanas pada tahun 2015 mencapai 1.729 ton yang sebagian besar berasal dari PT Great Giant Pineapple, yaitu mencapai 534,7 ton. Luas area PT Great Giant Pineapple saat ini mencapai 32.000 hektar.

Pada bulan Februari 1996, PT Great Giant Pineapple telah mendapatkan sertifikat ISO 9002 dari Lyord Register yang berarti sistem kualitas yang diterapkan telah memenuhi Standar Internasional. Sertifikat sistem manajemen mutu lainnya seperti Sertifikat SMK3 (Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja), dari *Sucofindo* (1999), Sertifikat SA 8000 (*Social Accountability*) dari Bureau Varietas *Quality Assurance* (2001), serta sertifikat ISO 14001, versi 2004 tentang Pengelolaan Lingkungan tahun 2006. Penanaman nanas di PT Great Giant Pineapple sejak tahun 1979, jenis nanas yang ditanam adalah varietas *smooth cayenne* atau jenis nanas tanpa duri, biasanya varietas ini digunakan sebagai buah nanas kalengan. Perusahaan ini juga mendirikan pabrik pengelolaan limbah yang mengelola limbah berasal dari proses produksi nanas kaleng, sehingga tidak ada limbah yang tidak dapat dimanfaatkan. Pabrik biogas didirikan untuk mengelola limbah cair menjadi produk yang berguna seperti generator listrik untuk kompleks perkebunan. Kulit nanas digunakan sebagai pakan ternak sapi yang diolah di PT GGLC (*Great Giant Livestock Company*) ditujukan untuk proses pemanfaatan dan pengolahan limbah pabrik berupa kulit nanas serta untuk mengurangi kemungkinan timbulnya dampak buruk terhadap lingkungan (Cahyani, 2018).

PT Great Giant Pineapple berlokasi di Jln. Raya Arah Menggala KM 77 Kecamatan Terbanggi Besar, Kabupaten Lampung Tengah. Secara geografis terletak pada lintang 04°49'07''LS dengan garis bujur 105°13'13''BT pada

ketinggian 46 m di atas permukaan laut dan merupakan daerah tropis. Pemilihan lokasi PT Great Giant Pineapple mempertimbangkan beberapa aspek yaitu kedekatan dengan bahan baku, ketersediaan tenaga kerja, kedekatan dengan sumber energi, dan kemudahan sarana transportasi.



Gambar 1. Logo Perusahaan

Logo PT Great Giant Pineapple menggunakan warna dasar hijau dengan dilengkapi pencitraan grafis huruf dan warna. Gambar nanas dalam bentuk grafis melambangkan produk yang dihasilkan adalah nanas. Warna hijau melambangkan bahwa PT Great Giant Pineapple suatu perusahaan yang menerapkan tentang *Green Company*, dapat dilihat pada Gambar 1. Makna *Green Company* pada perusahaan yaitu sudah menerapkan kegiatan mengelola limbah industri dengan baik dan ramah lingkungan.

#### **1.4.2 Struktur Organisasi dan Kepemimpinan**

Pemegang kekuasaan tertinggi PT Great Giant Pineapple dipegang oleh Dewan Komisaris (*Board of Commissioners*), namun yang menjalankan adalah *President Directors* yang dibantu oleh *Managing Directors*. *Managing Directors* membawahi beberapa *Department* yaitu *Production Director*, *Marketing Director*, *Corp. Development Director*, *Finance Director* dan *Associate, General Admin Director*. Proses produksi dari buah nanas segar hingga menjadi produk kemasan nanas kaleng berada pada bagian *factory*, dengan dipertanggung jawab oleh *manager* hingga seluruh tenaga kerja. Dalam proses produksi, *manager* bertugas untuk membuat perencanaan produksi dan memimpin jalannya proses produksi yang kemudian dibantu oleh kepala bagian, kepala seksi, dan koordinator *line preparation*. Struktur Organisasi dan Kepemimpinan PT Great Giant Pineapple dapat dilihat pada Lampiran 1.

*Department Cannery* bertanggung jawab dalam proses produksi nanas kaleng yaitu pengolahan buah nanas segar yang diterima dari *plantation* hingga ke proses penyusunan produk akhir. *Department Cannery* dikepalai oleh Kepala Divisi Pabrik Olahan Nanas (*Processed Pineapple Factory Division Head*), kemudian dibawah oleh Kepala Sub-Bagian Pengalengan (*Cannery Sub-Divission Head*). Dalam proses produksi, Kepala Divisi dibantu oleh Kepala Department, Kepala Bagian dan koordinator di PT Great Giant Pineapple. Struktur Organisasi dan Kepemimpinan *Department Cannery* dapat dilihat pada Lampiran 1.

Kegiatan PKL (Praktik Kerja Lapang) kali ini dilakukan di *Department Cannery* pada proses pengalengan nanas di PT Great Giant Pineapple yang berada dibawah Kepala Divisi Produksi. Struktur organisasi proses pengalengan di PT Great Giant Pineapple adalah bentuk fungsional, dimana dalam organisasi tersebut terjadi pembagian tugas antara seorang *manager* hingga level pelaksana. Dalam proses pengalengan, *manager* bertugas memimpin jalannya proses pengalengan yang ada di PT Great Giant Pineapple, yang kemudian dibantu oleh Kepala Bagian Produksi, Kepala Seksi dan Koordinator di PT Great Giant Pineapple. Jabatan pelaksana pada proses pengalengan nanas berada di bawah koordinator masing-masing bagian. Tenaga kerja merupakan bagian pelaksana yang memegang peranan sangat penting karena merupakan implementasi dari semua perencanaan yang telah dibuat oleh seorang *manager*.

Tugas dari seorang kepala seksi atau *staff* yaitu mengelola sumber daya pada masing-masing bagian, mengelola kegiatan sanitasi dan *hygiene* agar menciptakan hasil produksi yang memenuhi persyaratan kesehatan serta aman dikonsumsi, meminimalisir akan terjadinya kecelakaan kerja di masing-masing lingkungan kerja dan memastikan pekerjaan yang dilakukan oleh masing-masing bagian berjalan sesuai dengan kebijakan perusahaan, serta berkoordinasi dengan seorang koordinator guna mempermudah pengawasan terhadap kegiatan operasional yang dilakukan oleh karyawan. Kegiatan operasional pada bagian proses pengalengan nanas di PT Great Giant Pineapple yaitu mengolah buah nanas segar menjadi produk nanas kaleng.

### 1.4.3 Motto Perusahaan

PT Great Giant Pineapple memiliki motto perusahaan, yaitu “Dengan Kualitas, Kami Sajikan Kualitas” yang artinya PT Great Giant Pineapple akan berkomitmen untuk memberikan produk dengan kualitas yang tinggi juga adanya pelayanan yang baik kepada pelanggan.

### 1.4.4 Ketenagakerjaan

Ketenagakerjaan di PT Great Giant Pineapple dibagi atas 3 kelompok berdasarkan perjanjiannya, yaitu Perjanjian Kerja Waktu Tertentu (PKWT), Perjanjian Kerja Waktu Tidak Tentu (PKWTT). Kelompok tenaga kerja yang termasuk dalam Perjanjian Kerja Waktu Tertentu (PKWT) adalah tenaga kerja yang terikat kontrak dengan perusahaan, apabila waktu kontrak telah berakhir maka tenaga kerja diperkenankan untuk melamar pekerjaan kembali. Kelompok tenaga kerja yang termasuk dalam Perjanjian Kerja Waktu Tidak Tentu (PKWTT) adalah tenaga kerja yang dapat bekerja di perusahaan sampai pada waktu pensiunnya (*manager, staff, koordinator, pelaksana dan kepala bagian*).

Tabel 1. Ketenagakerjaan *Department Cannery*, PT Great Giant Pineapple

Status Ikatan Kerja	Jumlah Orang	Persentase
PKWT	1.325	52
PKWTT	1.242	48
Total	2.567	100

Sumber : PT Great Giant Pineapple (2023)

Tabel 2. Ketenagakerjaan di Area *Line Preparation*, PT Great Giant Pineapple

Status Ikatan Kerja	Jumlah Orang	Persentase
PKWT	654	47
PKWTT	754	53
Total	1.408	100

Sumber : PT Great Giant Pineapple (2023)

Keterangan:

PKWTT : Perjanjian Kerja Waktu Tidak Tentu

PKWT : Perjanjian Kerja Waktu Tertentu

Pada Tabel 1 menunjukkan keterangan jumlah tenaga kerja di *Department Cannery*, PT Great Giant Pineapple pada tahun 2023 yaitu sebanyak 2.567 tenaga

kerja. Persentase terbesarnya terdapat pada tenaga kerja dengan status ikatan kerja PKWTT (Perjanjian Kerja Waktu Tidak Tentu) yang mencapai 52% dengan jumlah tenaga kerja mencapai 1.325 orang, sedangkan untuk tenaga kerja dengan status ikatan kerja PKWT (Perjanjian Kerja Waktu Tertentu) mencapai 48% dengan jumlah tenaga kerja mencapai 1.242 orang, yang tergolong relatif lebih sedikit dibanding dengan status ikatan kerja PKWTT (Perjanjian Kerja Waktu Tidak Tentu).

Pada Tabel 2 menunjukkan keterangan tentang jumlah tenaga kerja di area *line preparation* pada tahun 2023 sebanyak 1.408 orang tenaga kerja. Persentase terbesarnya terdapat pada tenaga kerja dengan status ikatan kerja PKWT (Perjanjian Kerja Waktu Tertentu) yang mencapai 53% dengan jumlah tenaga kerja mencapai 754 orang, sedangkan untuk tenaga kerja dengan status ikatan kerja PKWTT (Perjanjian Kerja Waktu Tidak Tentu) mencapai 47% dengan jumlah tenaga kerja mencapai 654 orang, yang tergolong relatif lebih sedikit dibanding dengan status ikatan kerja PKWT (Perjanjian Kerja Waktu Tertentu).

#### **1.4.5 Jam Kerja Karyawan**

Penetapan jam kerja untuk karyawan di PT Great Giant Pineapple berdasarkan Pasal 8 Ayat 2 adalah 7 jam kerja per hari, dalam jangka waktu 1 minggu, karyawan aktif bekerja hanya selama 6 hari. Apabila terdapat karyawan yang bekerja lebih dari jam yang telah ditentukan maka kelebihan waktu tersebut akan dihitung sebagai jam lembur. Berdasarkan jam kerja, tenaga kerja atau karyawan di PT Great Giant Pineapple terbagi atas 2 *shift*, yaitu *shift* A dengan waktu kerja pada pukul 07.00 – 15.00 WIB dan *shift* B dengan waktu kerja pada pukul 19.30 – 05.00 WIB, pergantian *shift* akan melakukan pertukaran waktu *shift* setiap satu minggu sekali.

#### **1.4.6 Keselamatan dan Kesehatan Kerja**

Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) merupakan suatu program perusahaan untuk menjaga dan melindungi karyawan di lingkungan kerja tujuannya untuk mewujudkan kinerja kerja karyawan yang optimal. (Fatoni, 2017) mengatakan apabila perusahaan dapat melaksanakan program kesehatan dan

keselamatan kerja dengan baik maka sehingga perusahaan akan mendapatkan manfaat untuk meningkatkan produktivitas karena menurunnya jumlah hari kerja yang hilang, dan meningkatkan efisiensi dan kualitas.

Adapun tujuan dari keselamatan kerja menurut (Fatoni, 2017) sebagai berikut :

- a. Agar setiap tenaga kerja mendapat jaminan kesehatan dan keselamatan kerja secara fisik, sosial, dan psikologi.
- b. Agar produksi dapat dipelihara keamanannya
- c. Agar adanya jaminan pemeliharaan dan peningkatan kesehatan gizi tenaga kerja
- d. Agar peralatan kerja dapat digunakan sebaik-baiknya
- e. Agar terhindar dari gangguan kesehatan yang disebabkan oleh lingkungan kerja
- f. Agar setiap pegawai merasa aman dan terlindungi

Selama berjalannya kegiatan produksi, PT Great Giant Pineapple banyak menggunakan alat yang memiliki bahaya dan tingkat resiko yang tinggi, untuk menjamin konsistensi dan efektifitas perusahaan dalam mengendalikan sumber bahaya dan menjamin keselamatan kerja pada tenaga kerja. PT Great Giant Pineapple telah menerapkan SMK3 (Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja), SA 8000 (*Social Accountability*) mengenai sistem standarisasi tanggung jawab dan audit sosial, OHSAS 18001 mengenai sistem manajemen K3 tingkat internasional, SMK3 mengenai sistem manajemen K3 tingkat nasional, sertifikasi halal, sertifikat *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Agar terciptanya tempat kerja yang dapat meminimalisir resiko, mengurangi serta mencegah kecelakaan dan memaksimalkan efisiensi perusahaan yang dapat meningkatkan produktivitas perusahaan.



## II. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1 Keamanan Pangan

Keamanan Pangan adalah upaya *hygiene* dan sanitasi makanan agar dapat menghasilkan makanan atau produk yang aman untuk dikonsumsi serta bergizi (Falah, 2017). Menurut ketentuan Undang–Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan dalam Pasal 1 Ayat (5) disebutkan bahwa “Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.” Peraturan ini sangat berpengaruh terhadap keselamatan konsumen dalam penggunaan produk karena mencakup semua aspek kehidupan konsumen, baik dari segi kesehatan, keyakinan, dan agama.

Berdasarkan Undang–Undang Pangan No.18 Tahun 2012, keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Adapun faktor yang menyebabkan makanan menjadi tidak aman yaitu adanya kontaminasi. Kontaminasi adalah masuknya zat asing ke dalam makanan yang tidak dikehendaki atau tidak diinginkan baik secara langsung maupun tidak langsung. Kontaminasi makanan yang menimbulkan penyakit yang berbahaya bagi kesehatan menjadikan satu perhatian khusus tentunya pada industri pangan (Restianida, 2018).

Menurut Surono (2016), secara garis besar penyebab berbagai kasus keracunan makanan dapat dikelompokkan dalam tiga bahaya utama, yaitu :

- 1) Bahaya biologis, merupakan ancaman utama, sebab suhu tropis adalah suhu optimal bagi pertumbuhan berbagai mikroba, terutama kebersihan di sekitar lingkungan pengolahan dan pencemaran saluran air di area industri.

2) Bahaya kimia, merupakan cemaran bahan kimia dalam makanan umumnya disebabkan oleh cemaran bahan pestisida, cemaran industri, dan juga cemaran kimia berbahaya yang terjadi akibat penggunaan bahan kemasan.

3) Bahaya fisik, merupakan adanya benda yang keberadaannya dalam makanan, seperti adanya temuan rambut, kuku, perhiasan manusia, potongan plastik, potongan tisu, dan lain-lain.

Sumber bahaya yang terdapat di area *line preparation* pada pengolahan nanas kaleng termasuk sumber bahaya fisik, karena adanya temuan rambut dan benang yang menempel pada sumber kontaminasi yaitu tenaga kerja, sehingga dapat mempengaruhi kualitas produk. Dewi (2022) menjelaskan bahwa, kontaminasi dibagi dalam tiga cara, yaitu :

1) Kontaminasi langsung (*direct contamination*) yaitu adanya bahan pencemar yang masuk ke dalam makanan secara langsung karena ketidaktahuan atau kelalaian baik disengaja maupun tidak disengaja.

2) Kontaminasi silang (*cross contamination*) yaitu kontaminasi yang terjadi secara tidak langsung akibat ketidaktahuan dalam pengolahan makanan.

3) Kontaminasi ulang (*recontamination*) yaitu kontaminasi yang terjadi terhadap makanan yang telah dimasak sempurna.

Keamanan dan kebersihan makanan menjadi faktor yang selalu diperhatikan oleh tenaga kerja atau karyawan yang ikut berperan besar dalam pengolahan nanas kaleng, karena pelaku dalam pengolahan dapat menjadi salah satu sumber kontaminasi secara langsung.

## **2.2 *Hygiene Tenaga Kerja***

Hal penting yang harus selalu diperhatikan pada seluruh proses pengolahan yang terdapat di PT Great Giant Pineapple yaitu dengan mengimplementasikan *personal hygiene* dengan baik meskipun dengan cara-cara yang sederhana. *Hygiene* adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Depkes R1, 2003). Prosedur paling penting dalam industri pengolahan pangan adalah *personal hygiene* (higiene perorangan) dan kebiasaan hidup oleh tenaga kerja atau karyawan. Kebersihan tenaga kerja atau karyawan

dalam industri pengolahan pangan sangat penting karena sangat berpengaruh besar pada produk akhir.

Kebersihan tenaga kerja atau karyawan harus dilakukan setiap hari, yaitu dengan melakukan cek kesehatan umum tenaga kerja secara teratur, menggunakan pakaian yang bersih. Kebersihan karyawan sangat mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan. Adapun perilaku tidak baik yang masih menjadi kebiasaan tenaga kerja seperti menggaruk anggota tubuh, memelihara kuku panjang, tidak menggunakan sarung tangan yang dapat beresiko tinggi pada kontaminasi bakteri pada makanan, salah-satunya yaitu bakteri *Escherichia coli (E.coli)* (BPOM RI, 2012). Tenaga kerja di PT Great Giant Pineapple sudah menerapkan prosedur penting bagi tenaga kerja dengan melakukan pencucian tangan, menjaga kesehatan dan kebersihan diri.

#### 1) Mencuci Tangan

Tangan yang kotor dapat menimbulkan adanya bakteri pada produk hasil olahan nanas. Oleh karena itu, pencucian tangan merupakan hal pokok yang harus dilakukan oleh seluruh tenaga kerja yang terlibat dalam penanganan makanan. Pencucian tangan merupakan salah satu kegiatan yang dapat menjadi kebiasaan baik dalam upaya mencegah kontaminasi pada makanan. Mencuci tangan menggunakan sabun adalah tindakan sanitasi dalam membersihkan tangan dan jari-jari menggunakan air mengalir dan sabun supaya menjadi bersih. Tujuan mencuci tangan dengan sabun adalah untuk menghilangkan kotoran dan debu secara mekanis dari permukaan kulit dan mengurangi jumlah mikroorganisme. Mencuci tangan menggunakan sabun terbukti secara ilmiah efektif untuk mencegah penyebaran penyakit menular seperti diare, infeksi saluran pernafasan, dan lain-lain. (Depkes RI, 2010).

#### 2) Kesehatan Rambut

Rambut yang kotor dapat menimbulkan rasa gatal pada kulit kepala yang dapat mendorong karyawan untuk menggaruknya sehingga dapat mengakibatkan kotoran atau ketombe bahkan rambut dapat juga jatuh ke dalam makanan. Kulit kepala yang menimbulkan rasa gatal dapat membuat tenaga kerja menggaruk kepala. Maka dari itu, pada saat bekerja diharuskan menggunakan penutup kepala, karena penutup kepala dapat mencegah kotoran rambut masuk ke dalam makanan,

membantu menyerap keringat yang ada di dahi dan mencegah adanya kontaminasi.

### 3) Kebersihan badan, kuku, perhiasan, dan pakaian

Penerapan pola hidup bersih dan sehat sangat penting dilakukan oleh seluruh tenaga kerja atau karyawan. Hal yang perlu diketahui sumber cemaran dari tubuh yaitu mulai dari mulut, hidung, telinga, rambut, isi perut, dan kulit. Dengan mengetahui sumber cemaran yang berasal dari tubuh, maka tenaga kerja atau karyawan perlu menjaga kebersihan diri agar sumber cemaran ini dapat diminimalisir dengan menjaga kebersihan seluruh anggota tubuh dengan cara mandi dan menyikat gigi secara benar dan teratur dengan sabun dan air bersih sehingga seluruh tubuh menjadi bersih.

Tenaga kerja atau karyawan harus selalu mengenakan pakaian yang bersih dan menggunakan seragam produksi sebelum memasuki area produksi dan melepasnya sebelum meninggalkan area produksi. Adanya beragam jenis mikroorganisme yang ditemukan di sekitar mulut, hidung, tenggorokan, tenaga kerja atau karyawan wajib menggunakan masker untuk menutupi hidung dan mulut sehingga mencegah penyebaran bakteri saat bicara, batuk, atau bersin. Masker yang sudah digunakan sebaiknya diganti dan hindari penggunaan masker secara berulang yang berpotensi menimbulkan penyakit pernafasan maupun infeksi kulit. Apabila tenaga kerja atau karyawan yang akan kontak langsung dengan makanan harus menggunakan sarung tangan untuk mengambil atau memilih makanan dan tidak diperbolehkan bersentuhan langsung dengan buah nanas.

Tenaga kerja atau karyawan yang terlibat langsung dengan pengolahan dan penyajian makanan sebaiknya tidak menggunakan kosmetik dan perhiasan yang berlebihan atau mencolok, bahkan disarankan untuk tidak menggunakan perhiasan, khususnya saat sedang mengolah makanan atau bersentuhan langsung dengan produk. Jika tenaga kerja atau karyawan sakit atau baru sembuh dari penyakit dan diduga masih membawa sumber penyakit tidak diperkenankan masuk ke ruang produksi, kecuali adanya surat keterangan sehat resmi dari dokter.

#### 4) Kebiasaan Hidup

Kebiasaan hidup yang baik akan mendukung *personal hygiene* yang baik selama melakukan penanganan buah, tenaga kerja harus mengikuti peraturan yang telah ditetapkan sesuai dengan *Work Instruction* (2015) seperti :

- a. Tidak meludah di lokasi kerja.
- b. Tidak boleh membawa barang pribadi di lokasi kerja.
- c. Tidak menggunakan perhiasan dan jam tangan.
- d. Tidak menggunakan obat-obat gosok, seperti balsam, minyak kayu putih, dan lain-lain.
- e. Tidak menggunakan *makeup*.
- f. Tidak berkuku panjang, maksimal 1 mm.
- g. Menggunakan seragam dengan baik dan benar.
- h. Tidak boleh bersendau gurau di lokasi kerja.
- i. Tidak menggunakan sepatu sandal atau sepatu bertumit tinggi.

Adapun prosedur kerja yang telah ditetapkan di PT Great Giant Pineapple sesuai dengan *Work Instruction* (WI) sebagai acuan kepada seluruh tenaga kerja atau karyawan sebelum memasuki area produksi nanas kaleng, seperti pada Lampiran 6. Pentingnya seluruh tenaga kerja untuk mengetahui peraturan keluar masuk ruang produksi yaitu untuk menghindari potensi kontaminasi dari personal, dan untuk menghindari kontaminasi debu dari luar ruang produksi, yaitu sebagai berikut :

Awal sebelum proses (sebelum istirahat dan sesudah istirahat)

1. Mengganti sepatu yang biasa digunakan dengan sepatu *boot*.
2. Menggunakan baju produksi dan APD lengkap (sarung tangan, penutup kepala, masker, dan *earmuff*).
3. Memasuki ruang cuci tangan.
4. *Deeping* sepatu dengan air permukaan ruang cuci tangan.
5. Mencuci tangan dengan sabun cuci tangan.
6. Membilas dengan air.
7. Menggunakan *hand sanitizer*.
8. Mengeringkan tangan dengan *hand dryer*.

Apabila keluar atau meninggalkan ruang produksi

1. Melepas sarung tangan dan dititipkan tempat penitipan.
2. Melepas baju produksi.
3. Mencuci tangan dengan sabun pencuci tangan.
4. Membilas tangan dengan air bersih.
5. Melepas penutup kepala atau topi.
6. Mengganti sepatu.



Gambar 2. Penggunaan APD di Area *Line Preparation*

Seluruh tenaga kerja apabila keluar atau meninggalkan ruang produksi diwajibkan untuk melepas sarung tangan, baju produksi, *earmuff*, dan mengganti sepatu.

### **2.3 Persyaratan *Personal Hygiene***

Kebersihan seorang penjamah makanan atau higienis penjamah makanan merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Berdasarkan peraturan perundang-undangan *hygiene* dan sanitasi makanan (Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003) tentang pedoman persyaratan *hygiene* sanitasi makanan jajanan, penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan,

pembersihan, pengolahan, pengangkutan dan penyajian. Menjaga *hygiene* pada tenaga kerja memiliki tujuan untuk menghindari pencemaran dalam penyelenggaraan makanan, meningkatkan derajat kesehatan seseorang, memelihara kebersihan diri sendiri.

Adapun kriteria tenaga kerja yang menjadi persyaratan sebagai penjamah makanan yaitu memiliki tubuh sehat dan tidak mengidap penyakit menular, memiliki penampilan yang baik dan keterampilan dari membawa makanan, memiliki pengetahuan tentang pentingnya *personal hygiene* serta ikut dalam program pemeriksaan kesehatan berkala setiap 6 bulan atau 1 tahun serta kebersihan dan cara penyimpanan peralatan pengolah makanan harus juga memenuhi syarat sanitasi untuk mencegah terjadinya penularan penyakit yang disebabkan oleh penjamah makanan dan minuman, maka diadakan pengawasan dan pembinaan yang baik, meskipun sudah menjadi keharusan bagi tiap penjamah untuk menjaga kesehatan dan kebersihannya, tetapi harus ada pengawasan untuk memastikan seorang penjamah makanan dalam keadaan sehat ketika sedang bekerja (Marwanto, 2021).

Penambahan pengetahuan sangat penting bagi tenaga kerja yaitu dengan, pelatihan atau kursus karena pengetahuan didapat melalui penginderaan terhadap suatu objek oleh indera rasa, raba, dan sebagian besar melalui mata dan telinga. Pencegahan penularan penyakit yang disebabkan oleh penjamah makanan, dapat diatasi dengan adanya pengawasan dan pembinaan yang baik, meskipun sudah menjadi keharusan bagi tiap penjamah untuk menjaga kesehatan dan kebersihannya. Perilaku *personal hygiene* yang baik dapat dicapai apabila dalam diri tenaga kerja atau karyawan memahami pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan diri.

#### **2.4 Prinsip *Personal Hygiene***

Kebersihan *personal hygiene* merupakan kunci kebersihan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat, maka dari itu *personal hygiene* harus diterapkan sesuai dengan prosedur yang memadai untuk mencegah kontaminasi pada makanan. Prinsip *personal hygiene* dapat meliputi beberapa hal, yaitu :

- 1) Mengetahui sumber cemaran dari tubuh

Tubuh manusia selain sebagai alat kerja juga merupakan sumber cemaran.

Sumber cemaran tersebut meliputi: sumber cemaran dari tubuh manusia yaitu tangan, rambut, mulut, hidung, telinga, organ pembuangan (dubur) dan organ kemaluan. Manusia dapat memindahkan bakteri dengan berbagai cara seperti batuk di atas makanan, tidak mencuci tangan dengan baik sebelum mempersiapkan makanan, setelah menggunakan kamar kecil, atau bekerja dengan orang sakit. Manusia merupakan salah satu penyebab masuknya kontaminan atau zat biologis, kimia atau fisika yang menjadi berbahaya bagi manusia apabila sengaja atau tidak sengaja masuk ke dalam makanan (Karo, 2016). Upaya yang dapat dilakukan adalah dengan menerapkan prinsip-prinsip *personal hygiene* pada tenaga kerja dalam menjaga kebersihan diri yaitu sebagai berikut:

- a) Mandi secara teratur dengan sabun dan air bersih dengan cara yang baik dan benar.
- b) Rambut ditutup dengan penutup kepala yang menutup bagian depan sehingga tidak terurai dan mencegah kebiasaan mengusap atau menggaruk rambut.
- c) Menyikat gigi dengan pasta gigi dan sikat gigi, sebelum tidur, bangun tidur dan sehabis makan.
- d) Berpakaian yang bersih.
- e) Membiasakan diri selalu membersihkan lubang hidung, lubang telinga, dan tidak memelihara kuku panjang agar mudah dibersihkan.
- f) Membuang kotoran manusia ditempat yang baik sesuai dengan persyaratan kesehatan, setelah buang air besar maupun kecil selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir.
- g) Sumber cemaran lain, seperti luka terbuka, nanah, ketombe atau kotoran rambut lainnya.
- h) Sumber cemaran karena perilaku yaitu tangan kotor, batuk, bersin atau percikan ludah, menyisir rambut dekat makanan, dan perhiasan yang dipakai.
- i) Sumber cemaran karena ketidaktahuan, hal tersebut dapat terjadi karena kurangnya pengetahuan dan kesadaran.
- j) Menerapkan perilaku untuk mencegah pencemaran.



2) Memperhatikan kondisi kesehatan

Kebersihan penjamah makanan adalah kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang sehat dan aman. Perilaku *personal hygiene* yang baik dapat dicapai apabila dalam diri tenaga kerja tertanam tentang pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan diri (Marisdayana, 2017). Tenaga kerja yang tugasnya melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan harus memperhatikan kondisi kesehatannya, karena tenaga kerja dapat berperan sebagai penyebar penyakit, dapat terjadi melalui kontak antara penjamah makanan yang menderita penyakit menular dengan konsumen yang sehat. Penerapan prinsip *hygiene* dan sanitasi pangan yang tidak tepat dan kurangnya pengetahuan dengan penjamah makan merupakan faktor yang berperan dalam penyebaran penyakit bawaan makanan (Sharif, 2013).

Adapun persyaratan seorang penjamah makanan menurut Keputusan Menteri Kesehatan No 942/MENKES/SK/VII/2003, yaitu :

- a) Tidak menderita penyakit mudah menular, seperti batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut dan sejenisnya.
- b) Menutup luka (luka terbuka atau bisul).
- c) Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian.
- d) Memakai celemek dan penutup kepala.
- e) Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.
- f) Tidak sambil merokok.
- g) Tidak menyentuh dan menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut).
- h) Menjamah makanan dengan menggunakan alat.