

EFEKTIVITAS PELAKSANAAN PEMBERSIHAN DAN SANITASI MESIN PRODUKSI NUGET DI AREA *MEAT PREPARATION* DI PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA *FOOD DIVISION, CIKANDE*

Oleh

Nabila Igganingtyas

RINGKASAN

Pelaksanaan pembersihan dan sanitasi mesin produksi di PT Charoen Pokphand Indonesia *Food Division* departemen *Further Processing* didukung dengan penggunaan peralatan dan bahan pembersih, tetapi masih ditemukan pengotor pada permukaan mesin produksi, khususnya di area *meat preparation*. Temuan pengotor pada permukaan mesin yang kontak langsung dengan bahan, dapat memengaruhi hasil uji swab mesin berdasarkan standar yang telah ditetapkan. Untuk mencegah hal tersebut, pelaksanaan pembersihan dan sanitasi mesin perlu dilakukan penilaian untuk mengetahui apakah pelaksanaan pembersihan dan sanitasi mesin di area *meat preparation* berjalan dengan efektif. Pada pelaksanaannya pengumpulan data menggunakan metode observasi, wawancara, dan dokumentasi. Data yang dikumpulkan meliputi tahapan proses pengolahan dan peralatan, prosedur pelaksanaan pembersihan, tahapan pelaksanaan, dan penilaian pelaksanaan pembersihan dan sanitasi. Kemudian, data yang telah dikumpulkan dirata-ratakan untuk menilai hasil kebersihan mesin. Berdasarkan hasil penilaian efektivitas pembersihan mesin di area *meat preparation* dari keempat mesin, pelaksanaan pembersihan mesin *conveyor* modular tidak berjalan dengan efektif yang ditandai dengan masih ditemukan kotoran pada permukaan mesin. Temuan jenis kotoran paling banyak adalah lemak, yang disebabkan oleh pembersihan yang dilakukan petugas pembersihan yang tidak berjalan dengan efektif. Hasil penilaian efektivitas sanitasi mesin secara mikrobiologi dengan pengujian *swab test* mesin di area *meat preparation*, terdapat cemaran mikroba pada parameter pengujian TPC dan *Enterobacteriaceae* pada mesin *grinding*, mesin *conveyor* modular, dan mesin *mixing*. Total jumlah koloni hasil pengujian *swab test* mesin masih berada dibawah standar yang telah ditetapkan. Sehingga, penilaian pelaksanaan pembersihan dan sanitasi mesin produksi di area *meat preparation* berjalan dengan efektif.