

## **Kata Pengantar**

Puji sukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT. Karena hanya dengan izin, dan rahmat-Nya lah, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul “*Penerapan sanitasi pada industri tempe tahu (studi kasus pada industri tempe tahu milik Bapak Sastro Gandul di Desa Kayubulan Kecamatan Limboto Kabupaten Gorontalo)*”.

Usaha dalam mencapai suatu keberhasilan pasti akan mengalami hambatan dan tantangan, demikian pula yang telah dialami penulis dalam menyusun tugas akhir ini. Namun berkat kerja keras yang disertai doa, dan juga dorongan dari orang tua, rekan-rekan dan dari bapak dan ibu dosen sehingganya semua rintangan dapat teratasi.

Dengan selesainya laporan tugas laporan akhir ini, penulis mengucapkan terima kasih pada semua pihak yang telah memberikan bimbingan, bantuan, dan dorongan kepada penulis. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. H. Syamsu Qamar Badu, M.Pd Selaku Rektor Universitas Negeri Gorontalo dan jajarannya.
2. Dr. Moh. Iqbal Bahua. S.P, M.Si Selaku Dekan Fakultas Pertanian Negeri Gorontalo beserta jajarannya.
3. Rahmiyati Kasim, S.TP, M.Si Selaku pembimbing I yang telah memberikan petunjuk dalam penulisan Tugas Akhir ini.
4. Ir.Zainudin Antuli, M.Si Selaku Pembimbing II yang Dan Ketua Jurusan ITP yang telah memberi arahan dan bimbingan.
5. Lisna Ahmad, S.TP, M.Si selaku Ketua Program Studi D III Teknologi Hasil Perkebunan.
6. Seluruh Staf Dosen dan tata usaha dilingkungan Fakultas pertanian Khususnya yang berada di prodi Teknologi Hasil Perkebunan Universitas Negeri Gorontalo.

7. Keluargaku tercinta Ayah ( Ahmad tombokan ) Ibu ( Naimawaty Djahuno) dan adik aku Zulkifli Tombokan, Safri Yanto Tombokan serta seluruh keluargaku yang selalu memberi dukungan dan segenap kasih sayang yang tulus kepada penulis.
8. Rekan-rekan Mahasiswa THP angkatan 2011 dan 2012 maryam,feri,suhartin,dan momo yang sama-sama berjuang dan saling memberikan dukungan.
9. Terimakasih kepada sahabat saya yang telah menemani saya dalam menyusun tugas akhir ini yaitu ( Widyawati Bakari S.Pd) dan ( Yolanti Busra Amd.keb)

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan akhir ini masih banyak kekurangan. Oleh karna itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun dari semua pihak untuk kesempurnaan laporan ini.

Demikian laporan Magang ini, semoga Laporan Magang ini dapat memberikan manfaat bagi penulis, dan dapat menambah wawasan pembaca pada umumnya.

Gorontalo, januari 2016

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
MOTTO PERSEMBAHAN .....	iv
ABSTRAK .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	x
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan .....	2
1.4 Manfaat .....	2
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Standar Prosedur Operasional Sanitasi	
Skala Industri Rumah Tangga .....	3
2.2 Sanitasi .....	6
2.3 Sanitasi Tenaga Kerja .....	7
2.4 Sanitasi Lingkungan .....	8
2.5 Sanitasi Peralatan .....	9
2.6 Sanitasi Bangunan .....	10
<b>BAB 111 Metode Pelaksanaan</b>	
3.1 Tempat Dan Waktu .....	11
3.2 Alat Dan Bahan .....	11
3.3 Metode Pengamatan .....	11
3.4 Observasi Pengamatan .....	11
3.5 Wawancara .....	11
3.6 Obyek Pengamatan .....	12

**BAB IV Hasil Dan Pembahasan**

4.1 Sanitasi Pekerja.....	13
4.2 Sanitasi Lingkungan.....	17
4.3 Sanitasi Bangunan.....	18
4.4 Sanitasi Peralatan .....	20

**BAB V PENUTUPAN**

5.1 Kesimpulan.....	23
5.2 Saran.....	23

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Proses pengolahan tempe.....	16
Gambar 2. Pengemasan.....	16
Gambar 3. Pengolahan tahu.....	16
Gambar 4. Lingkungan pabrik.....	17
Gambar 5 Keadaan depan bangunan pengolahan tahu.....	19
Gambar 6. Keadaan dibelakang bangunan pengolahan tahu.....	19
Gambar 7. Keadaan di dalam pabrik.....	19
Gambar 8. Mesin penggiling kedelai .....	21
Gambar 9. Bak penampung kedelai.....	21
Gambar 10. Bak penampung air.....	22
Gambar 11. Cetakan tahu.....	22
Gambar 12. Loyang panampung tahu.....	22

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Produk hasil pertanian merupakan kebutuhan dasar dan sangat berperan penting bagi kelangsungan hidup pertumbuhan hidup manusia. Produk olahan yang sehat, aman, higienis, tidak menimbulkan gangguan terhadap kesehatan, layak untuk dikonsumsi dalam jumlah yang cukup banyak, untuk melindungi masyarakat perlu dilakukan pengawasan terhadap produksi tentang peredaran makanan

Sanitasi pangan merupakan hal terpenting dari semua ilmu sanitasi karena sedemikian banyak lingkungan kita yang baik secara langsung maupun tidak langsung berhubungan dengan suplai makanan manusia. Hal ini sudah disadari sejak awal sejarah kehidupan manusia dimana usaha-usaha pengawetan makanan telah dilakukan seperti penggaraman, pengasinan, dan lain-lain.

Hygiene sering dikaitkan dengan proses produksi/pengolahan suatu produk pangan, seperti proses pembuatan air mineral secara higienis sedangkan sanitasi sering dikaitkan dengan lingkungan produksi seperti lingkungan produksi yang saniter. Oleh karena itu, pangan yang berproduksi secara higienis dan lingkungan produksi yang saniter merupakan salah satu factor yang dapat menjadikan pangan tersebut aman untuk dikonsumsi.

Program sanitasi dijalankan sama sekali bukan untuk mengatasi masalah kotornya lingkungan atau kotornya pemrosesan bahan, tetapi untuk menghilangkan kontaminan dari makanan dan mesin pengolahan makanan serta mencegah terjadinya kontaminasi kembali.

Di kawasan Industri ini khususnya industri tempe tahu dikatakan kurang memenuhi standar prosedur operasional sanitasi, akan tetapi ada beberapa point-point yang terdapat dalam standar prosedur operasional sanitasi (SPOS) di industri tempe tahu yang belum dilaksanakan sepenuhnya seperti dilihat pada pekerja yang belum mendalami pengetahuan sanitasi terhadap proses pengolahan tempe tahu.

Berdasarkan uraian di atas perlu adanya penerapan sanitasi untuk proses pengolahan produk pangan termasuk pada pengolahan tempe tahu untuk dapat menghasilkan produk yang aman untuk dikonsumsi. Atas dasar inilah saya

mengangkat judul **“Penerapan sanitasi pada industri tempe tahu (Studi Kasus pada Industri Tempe Tahu Milik Bapak Sastro Gandul di Desa Kayubulan Kecamatan Limboto Kabupaten Gorontalo)”**.

### **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah maka rumusan yang akan dikaji adalah sebagai berikut :

Bagaimana Penerapan sanitasi pada bangunan, pekerja, peralatan dan lingkungan pada di industri tempe tahu

### **1.3 Tujuan**

Adapun tujuan dalam pelaksanaan kajian sebagai berikut :

Untuk mengetahui penerapan sanitasi bangunan, pekerja, peralatan dan lingkungan pada industri tempe tahu

### **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat yang diharapkan dalam kajian ini adalah:

Agar dapat mengetahui penerapan sanitasi pada bangunan ,pekerja, peralatan dan lingkungan pada skala rumah industri tempe tahu