

Statistika Industri

SANITASI PEKERJA

Silaturahmi Widaputri, S.T.P., M.T.P.

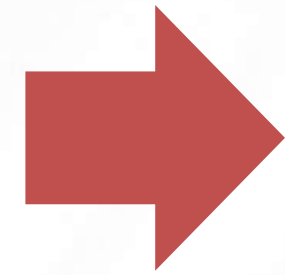
Jurusan Teknologi Hasil Pertanian,

Fakultas Pertanian, Universitas Lampung



Mengapa Perlu Sanitasi pada Pekerja?

Pekerja yang langsung bersinggungan dengan bahan pangan atau pangan



Membawa Cemaran Fisik, Kimia, Mikrobiologis



**PERLU ADANYA PROSES
SANITASI**

Bagaimana Pekerja dapat Mencegah Pencemaran Pangan?

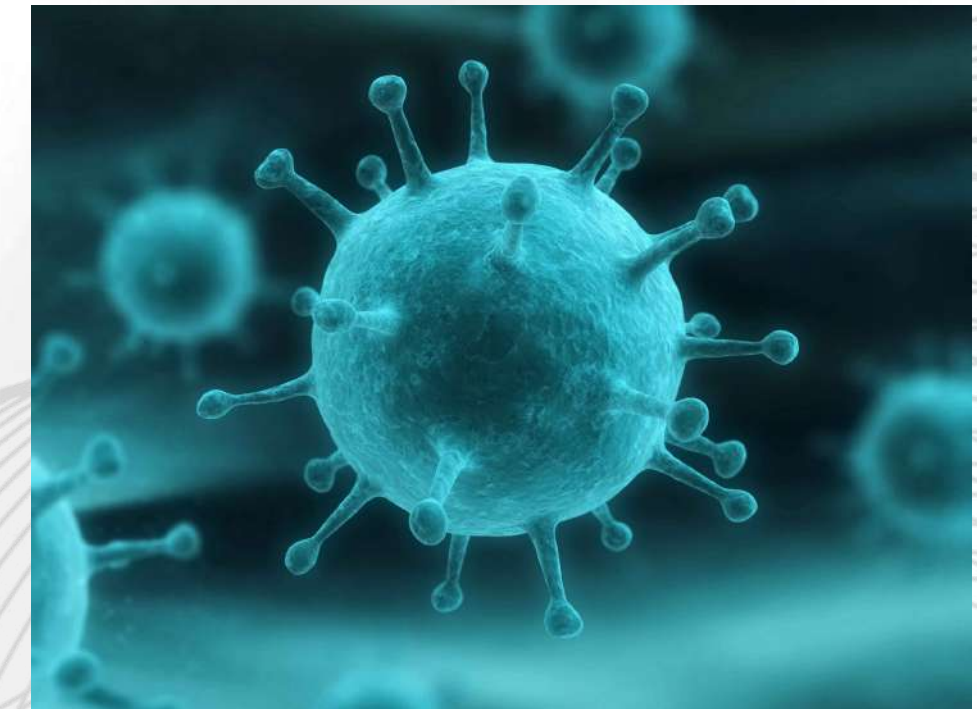
- CEMARAN FISIK



- CEMARAN KIMIA



- CEMARAN BIOLOGIS



Cemaran Fisik dan Pencegahannya



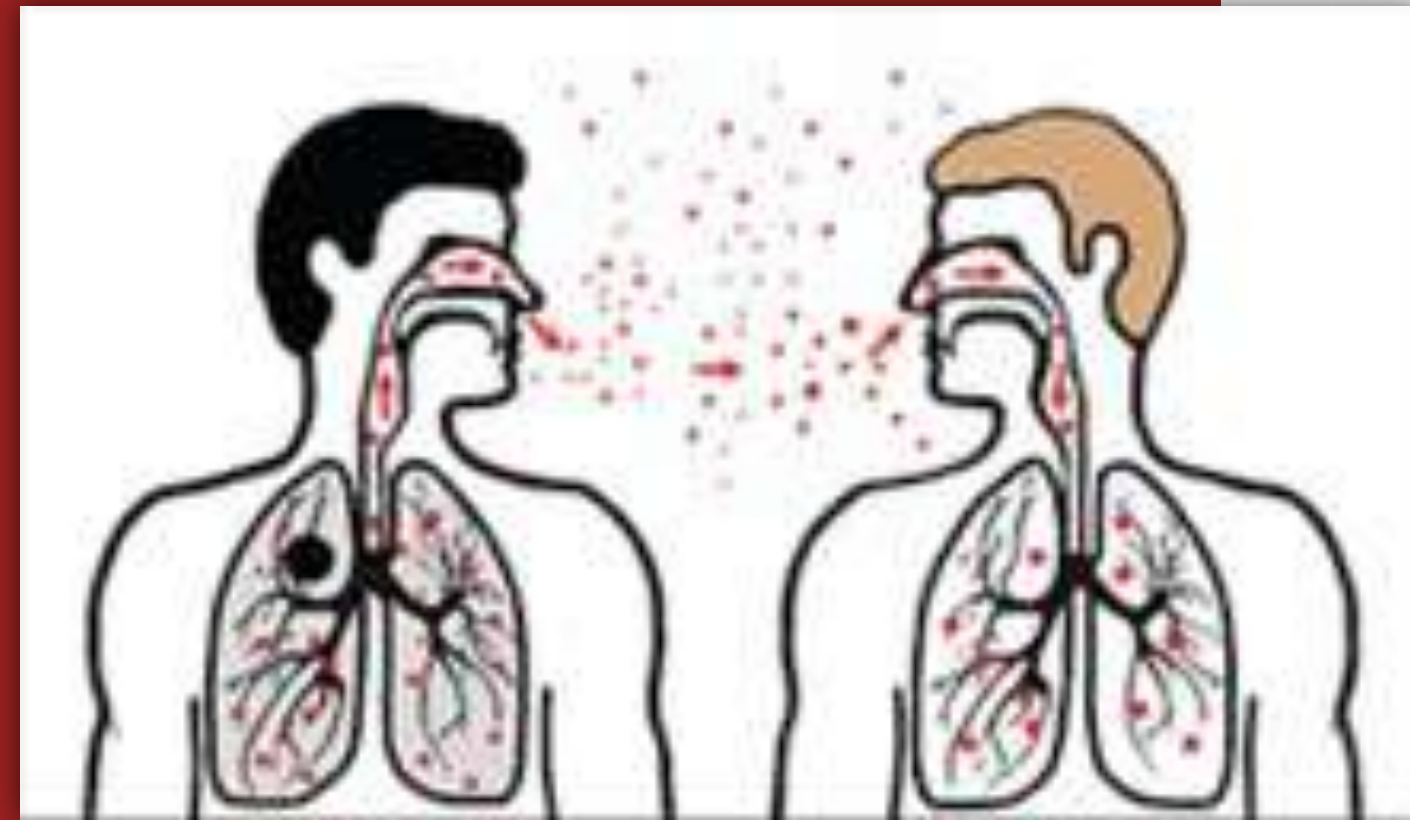
Cemaran Kimia dan Pencegahannya



Cemaran Biologis dan Cara Pencegahannya

- **PENYAKIT MENULAR**

1. Flu dan Batuk
2. Tifus
3. Disentri
4. Hepatitis
5. Kulit



Cara Sanitasi Pekerja yang Baik

1. Cara sanitasi karyawan yang baik dilakukan melalui pencegahan tercemarnya pangan oleh campuran fisik, kimia, maupun biologi dari tubuh karyawan
2. **Upaya** yang dilakukan melalui **Memupuk kebiasaan karyawan yang baik dan melatih karyawan untuk meninggalkan kebiasaan karyawan yang buruk**



Kebiasaan Karyawan yang Baik

1. Selalu membersihkan diri (mandi, mencukur kumis atau jenggot, merapikan rambut, memotong kuku) sebelum bekerja
2. Selalu bekerja dengan penuh perhatian (tidak berbicara dan tidak mengunyah pangan atau merokok sambil bekerja)
3. Selalu menjaga lingkungan kerja tetap bersih
4. Penggunaan *parfum*, *deodorant*, *make up* harus dilarang atau dihindari
5. Dilarang menggunakan perhiasan dan aksesoris
6. Cellemek harus bersih (tidak boleh digunakan sebagai lap dan dilarang dibawa keluar dari ruang produksi atau pengolahan)
7. Tidak mencicipi atau menyentuh makanan dengan tangan atau jari

Kebiasaan Karyawan yang Buruk

1. Meludah dimana saja
2. Berbicara sambil bekerja
3. Bersin dan Batuk di depan bahan pangan
4. Mengunyah makanan atau merokok sambil bekerja
5. Memakai perhiasan dan aksesoris saat bekerja dengan pangan

Langkah Utama: Mencuci Tangan

1. Pencucian tangan merupakan hal pokok yang harus dilakukan oleh pekerja yang terlibat dalam penanganan pangan
2. Berdasarkan penelitian, cukup efektif dalam upaya mencegah kontaminasi dalam makanan
3. Frekuensi pencucian tangan harus disesuaikan dengan kebutuhan, dilakukan setiap saat setelah tangan menyentuh benda-benda yang dapat menimbulkan kontaminan

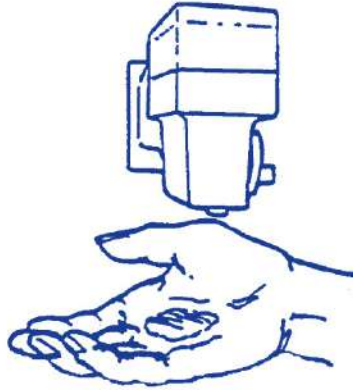
Langkah-Langkah Mencuci Tangan

1. Membasahi tangan dengan air mengalir dan menggunakan sabun
2. Menggosok tangan secara menyeluruh selama sekurang-kurangnya 20 detik, pada bagian-bagian meliputi punggung tangan, telapak tangan, sela-sela jari, dan bagian di bawah kuku
3. Menggunakan sikat kuku untuk membersihkan sekeliling dan bagian di bawah kuku
4. Pembilasan dengan air mengalir
5. Pengeringan dengan tissue atau lab kering
6. Menggunakan alas tissue untuk mematikan tombol atau kran air dan membuka pintu ruangan

1 Wet Hands



2 Soap



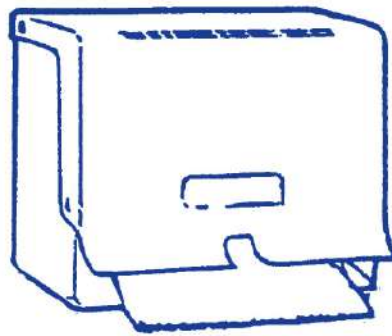
3 Lather (15 sec.)



4 Rinse



5 Towel Dry



6 Turn taps off with towel



1

Rub hands palm to palm.

7

Rub your wrists.

6

Rub your fingernails and fingertips.

2

Rub between your fingers.

3

Rub over the Back of your hands.

4

Rub the back of fingers to opposing palms.

5

Rub your thumbs.

7 Steps

To washing your hands properly

1. Fasilitas yang diperlukan untuk pencucian tangan yang memadai adalah bak cuci tangan yang dilengkapi dengan saluran pembuangan tertutup, kran air panas, sabun, dan handuk atau tissue atau mesin pengering
2. Bak Pencucian tangan terpisah dengan bak pencucian peralatan dan preparasi bahan
3. Satu bak pencucian tangan maksimal untuk 10 orang karyawan dan diletakkan sedekat mungkin dengan tempat kerja

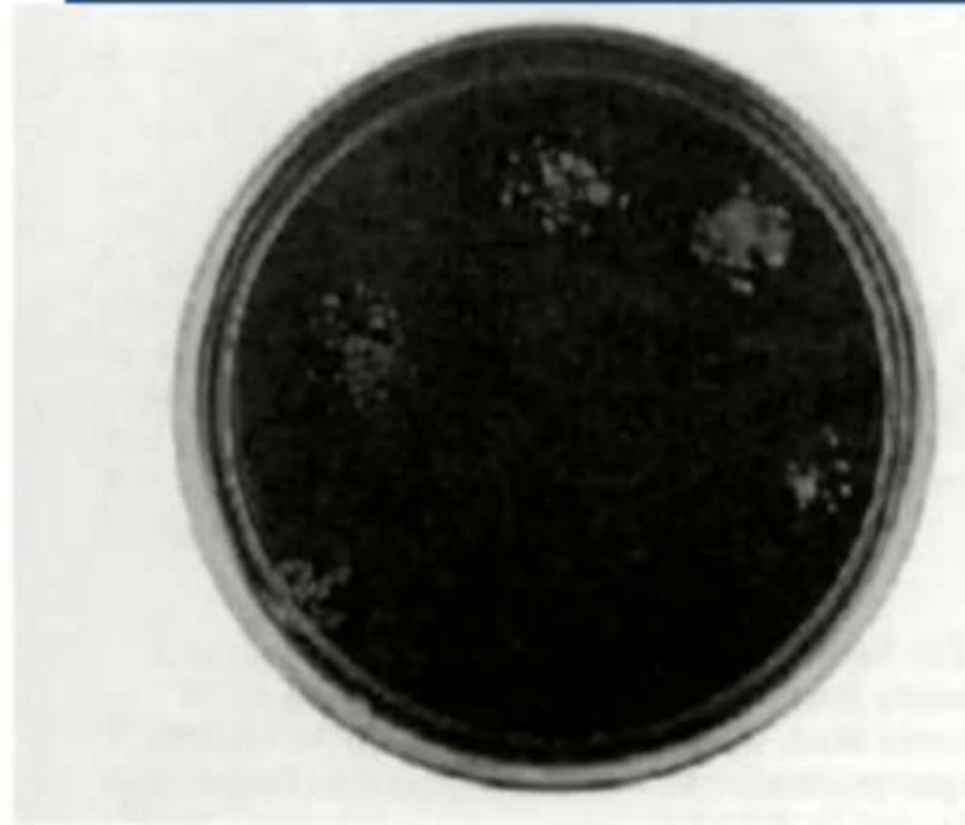


Uji Kontaminasi Pekerja

1. Mikroorganisme yang sering terdapat pada **kulit** adalah **bakteri pembentuk spora dan *Staphylococcus sp***; sedangkan pada **rambut** sering terdapat **kapang**.
2. Suatu penelitian menunjukkan bahwa 43 hingga 97 persen pegawai yang bekerja pada berbagai industri pengolahan pangan merupakan **pembawa *Staphylococcus sp.*; *Coliform sp.*; dan *Enterococcus sp.***; pada tangannya
3. Untuk menguji tingkat kontaminasi dari pekerja dapat dilakukan dengan **metode agar kontak (Metode Rodac)**



An unwashed hand that looks clean is touched to the agar.



The plate is incubated at 98.6°F for 24 hours. The heavy growth of white colonies indicates that this hand was not very clean and that millions of bacteria were present.



Washing hands with soap and water for another 15 seconds reduces the bacteria even more.

Video Penerapan Sanitasi Industri

<https://www.youtube.com/watch?v=71bKF2IE37E&list=PLcE6qbE1rq-JlkfWCaPS5sM7S6VyRU7RG&index=21>



Terimakasih