

## ABSTRACT

Friska Aprilianty

*“HYGIENE SANITATION HOUSEHOLD INDUSTRY SOYBEAN MILK IN TAMBAKSARI SUB-DISTRICT OF SURABAYA, 2020”*

xv+ 66 Pages + 12 Table + 10 Attachments

*The decrease in soy milk quality can be caused by microbial contamination during soybean milk processing. Microbial contamination can be caused by 4 risk factors in sanitation hygiene, namely from food, equipment, materials and places. The incidence of soy milk poisoning has been experienced by 13 students at SDN 1 in Jombang, East Java in March 2017. The purpose of this research is to assess the hygiene sanitation of the home industry (HI) soybean milk processing and bacteriological quality of soy milk produced by home industry.*

*The study uses a type of cross sectional descriptive research of observation and interview results. The number of samples in the study is 4 home industry of soy milk. The variables measured are the locations and production environment, buildings and facilities, production equipment, water supply or water facilities, facility and hygiene activities sanitation, health and hygiene of employees, maintenance and sanitation programs, storage, process control and total plate numbers in soy milk.*

*The result of sanitation hygiene research of the home industry of soy milk that carried out the assessment of food, equipment, materials and places including good category based on the Regulation of the Head of Drug and Food Control of Republic Indonesia number HK. 03.1.23.04.12.2206 year 2012 on how to produce good food for the home industry (CPPB-IRT). The bacteriological test in soy milk with the ALT parameter meets the requirements based on SNI 7388:2009 on the limit of microbial contamination in food with a maximum limit of  $5 \times 10^4$  colonies/ml.*

*It was concluded that sanitation hygiene in the home industry of soy milk in the Tambaksari sub-district of Surabaya city has included good categories. Home industry of Soy milk is recommended to improve sanitation hygiene which is still poor.*

*Keywords: household industry, soy milk, ALT, sanitation hygiene*

*Reading list: 33 (2006-2019)*

## ABSTRAK

Friska Aprilianty

### **HIGIENE SANITASI INDUSTRI RUMAH TANGGA SUSU KEDELAI DI KECAMATAN TAMBAKSARI KOTA SURABAYA TAHUN 2020**

xv + 66 Halaman + 12 Tabel + 10 Lampiran

Penurunan kualitas susu kedelai dapat disebabkan karena kontaminasi mikroba saat pengolahan susu kedelai. Kontaminasi mikroba ini dapat disebabkan oleh 4 faktor risiko dalam hygiene sanitasi yakni dari penjamah makanan, peralatan, bahan dan tempat. Kejadian keracunan susu kedelai pernah dialami 13 siswa SDN 1 di Jombang, Jawa Timur pada bulan Maret 2017. Tujuan penelitian ini yaitu untuk menilai hygiene sanitasi Industri Rumah Tangga (IRT) pengolahan susu kedelai dan kualitas bakteriologis susu kedelai yang diproduksi oleh IRT

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif *cross sectional* dari hasil penilaian secara observasi dan wawancara. Jumlah sampel dalam penelitian yaitu sebanyak 4 IRTsusu kedelai. Variabel yang diukur yaitu lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas dan kegiatan hygiene sanitasi, kesehatan dan hygiene karyawan, pemeliharaan dan program hygiene sanitasi, penyimpanan, pengendalian proses serta angka lempeng total pada susu kedelai.

Hasil penelitian hygiene sanitasi industry rumah tangga susu kedelai yang dilakukan penilaian penjamah makanan, peralatan, bahan dan tempat termasuk kategori baik berdasarkan peraturan yang terkait yaitu Peraturan Kepala Pengawas Obat dan Makanan RI nomor HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Uji bakteriologis pada susu kedelai dengan parameter ALT telah memenuhi persyaratan berdasarkan SNI 7388:2009 Tentang Batas Cemar Mikroba Dalam Pangan dengan batas maksimum sebesar  $5 \times 10^4$  koloni/ml.

Disimpulkan bahwa hygiene sanitasi industry rumah tangga susu kedelai di Kecamatan Tambaksari Kota Surabaya sudah termasuk kategori baik. Disarankan agar IRT susu kedelai dapat memperbaiki hygiene sanitasi yang masih kurang baik.

Kata Kunci : Industri Rumah Tangga, Susu Kedelai, ALT, Higiene Sanitasi

Daftar Bacaan : 33 (2006-2019)