

LAPORAN MAGANG

“PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI PADA PROSES PRODUKSI SALAK DI KOPERASI AGRINA TAHUN 2025”

Peminatan Kesehatan lingkungan

Disusun Oleh:

No	Nama	NIM
1.	Andre Hakim Harahap	22030004
2.	Rizky Kurnia Tanjung	22030016
3.	Mardiana Lestari Rambe	22030034
4.	Ayu Lestari Nasution	22030038
5.	Rani Puspita Sari	22030054



**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT PROGRAM
SARJANA FAKULTAS KESEHATAN UNIVERSITAS AUFA
ROYHAN DI KOTA PADANGSIDIMPUAN
TAHUN 2026**

PENGESAHAN LEMBARAN

**"PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI PADA PROSES
PRODUKSI SALAK DI KOPERASI AGRINA
TAHUN 2025"**

Peminatan Kesehatan Lingkungan

Disusun Oleh:

No	Nama	NIM
1.	Andre Hakim Harahap	22030004
2.	Rizky Kurnia Tanjung	22030016
3.	Mardiana Lestari Rambe	22030034
4.	Ayu Lestari Nasution	22030038
5.	Rani Puspita Sari	22030054

Padangsidempuan, Januari 2026

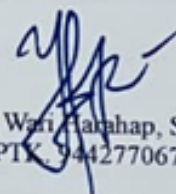
Menyetujui,

Pembimbing Lapangan



(Warda Muru Harahap, S.E)

Pembimbing Akademik


(Yanna Wari Harahap, SKM, M.P.H)
NUPTK. 9442770671230332

Mengetahui,

**Ketua Program Studi Ilmu Kesehatan
Masyarakat Program Sarjana**


(Nurul Hidayah Nasution, SKM, MKM)
NUPTK. 425447696702331063

**Dekan Fakultas Kesehatan Universitas
Alfa Royhan**


(Arinil Hidayah, SKM, M.Kes)
NUPTK. 8350765666230243

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas segala rahmat, taufik, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan magang yang berjudul **“Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Proses Produksi Salak di Koperasi AGRINA** tepat pada waktunya. Laporan ini disusun sebagai salah satu bentuk pertanggungjawaban akademik atas pelaksanaan kegiatan magang sekaligus memenuhi salah satu syarat dalam program perkuliahan.

Kegiatan magang dilaksanakan di Koperasi Industri Salak Agro Rimba Nusantara (AGRINA) dan memberikan pengalaman yang sangat berharga bagi penulis dalam memahami secara langsung proses produksi pangan, penerapan higiene dan sanitasi, serta dinamika kerja di industri pengolahan salak. Melalui kesempatan ini, penulis memperoleh banyak pengetahuan baru, wawasan praktis, serta keterampilan lapangan yang mendukung kompetensi sebagai mahasiswa Kesehatan Masyarakat.

Dalam penyusunan laporan ini, penulis menyadari bahwa tidak dapat bekerja sendiri. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Arinil Hidayah SKM, M.Kes selaku dekan fakultas kesehatan Universitas Aafa Royhan.
2. Yanna Wari Harahap SKM.M.P.H selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, masukan, dan motivasi selama proses penyusunan laporan ini.

3. Nurul Hidayah, SKM, MKM selaku ketua program studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Afa Royhan.
4. Surberu Harahap selaku ketua koperasi, terimakasih kepada bapak telah memberikan kesempatan dan izin kepada penulis untuk melaksanakan magang serta memberikan bimbingan selama kegiatan berlangsung.
5. Seluruh staf dan pekerja Koperasi AGRINA, yang telah membantu, membimbing, dan memberikan informasi sehingga penulis dapat memahami proses kerja secara nyata.
6. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu atas segala bantuan dan dukungan yang diberikan.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna, baik dari segi penulisan maupun isi. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan di masa mendatang.

Akhir kata, semoga laporan ini dapat bermanfaat dan memberikan kontribusi positif bagi pembaca serta pihak yang membutuhkan.

Padangsidempuan, November 2025

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Magang.....	4
1.4 Manfaat Magang	4
1.5 Waktu dan Tempat Pelaksanaan	6
BAB II GAMBARAN UMUM INSTANSI MAGANG.....	7
2.1 Profil Instansi	7
2.1.1 Sejarah Singkat Agro Rimba Nusantara (AGRINA)	7
2.2 Struktur Organisasi.....	8
2.3 Jenis Produk Olahan Berbahan Dasar Salak	10
2.3.1 Kripik Salak	10
2.3.2 Kurma Salak.....	11
2.3.3 Sirup Salak	11
2.3.4 Dodol Salak.....	12
2.3.5 Pemanfaatan Limbah Kulit Salak.....	12
BAB III KEGIATAN MAGANG.....	14
3.1 Gambaran Umum Pelaksanaan Kegiatan Magang.....	14
3.2 Tahapan Pelaksanaan Kegiatan Magang	15
3.3 Pelaksanaan Kegiatan pada Proses Pengolahan Produk Olahan Salak	16
3.3.1 Pelaksanaan Kegiatan Pada Pengolahan Keripik Salak	16
3.3.2 Pengolahan Kurma Salak	16
3.3.3 Pelaksanaan Kegiatan pada Pengolahan Sirup Salak.....	17
3.3.4 Pelaksanaan Kegiatan pada Pengolahan Dodol Salak.....	18
3.3.5 Pelaksanaan Kegiatan pada Pemanfaatan Limbah Kulit Salak.....	19
3.4 Metode Pelaksanaan Kegiatan Magang	20
BAB IV PEMBAHASAN.....	21
4.1 Analisis Hasil Magang	21

4.1.1 Analisis Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Proses Pengolahan Keripik Salak	22
4.1.2 Analisis Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Proses Pengolahan Kurma Salak	23
4.1.3 Analisis Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Proses Pengolahan Sirup Salak.....	23
4.1.4 Analisis Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Proses Pengolahan Dodol Salak	24
4.1.5 Analisis Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Pemanfaatan Limbah Kulit Salak	24
4.2 Keterkaitan Teori dan Praktik.....	25
4.3 Faktor Pendukung dan Penghambat.....	25
4.3.1 Faktor Pendukung	25
4.3.2 Faktor Penghambat.....	26
4.4 Dampak Kegiatan Magang.....	27
4.4.1 Dampak Kegiatan Magang bagi Instansi	28
4.4.2 Dampak Kegiatan Magang bagi Mahasiswa.....	28
BAB V PENUTUP.....	30
5.1 Kesimpulan.....	30
5.2 Saran.....	31
5.2.1 Saran untuk Instansi (Koperasi AGRINA).....	31
5.2.2 Saran untuk Kampus	32
5.2.3 Saran untuk Kegiatan Magang Berikutnya	32
DAFTAR PUSTAKA	34

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2. 1 Gambar Koperasi Agro Rimba Nusantara (AGRINA)	7
Gambar 2. 2 Struktur Organisasi.....	8
Gambar 3. 1 Proses Pengemasan Kripik Salak	16
Gambar 3. 2 Pengelolaan Salak Untuk Produk Kurma Salak.....	17
Gambar 3. 3 Proses Pengemasan Sirup Salak.....	18
Gambar 3. 4 Proses Pengemasan Dodol Salak	19
Gambar 3. 5 Proses Penghalusan Kulit Salak Dan Pengemasannya.....	20

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang sebagian besar penduduknya bekerja pada sektor pertanian. Indonesia memiliki iklim yang memungkinkan tumbuh dan berkembangnya berbagai macam buah-buahan. Buah-buahan sangat penting dikonsumsi dalam kehidupan sehari-hari karena diperlukan untuk memberikan nutrisi bagi tubuh manusia yaitu berupa serat, vitamin, dan mineral.

Salah satu hasil pertanian yang dapat meningkatkan nilai tambah adalah buah salak. Salak (*Salacca zalacca*) merupakan tanaman hortikultura yang memiliki penampilan yang unik yaitu berupa kulit buah yang bersisik dan tersusun rapi seperti ubin. Buah salak memiliki rasa yang bervariasi dari manis, asam, sepat, atau kombinasi ketiganya. Salak Padangsidimpuan (Kabupaten Tapanuli Selatan) adalah buah yang terkenal di Sumatra bahkan di Jawa. Rasa manis, kelat (antara asam dan manis), rasa asam, dan lengket merupakan hal yang membedakannya dari salak pondoh dan jenis salak lainnya.

Buah salak bersifat musiman. Pada musim panen, buah salak yang dipanen akan melimpah, sehingga menyebabkan turunan harga jual dan menimbulkan kerugian bagi petani. Selain itu, buah salak juga memiliki kandungan air yang tinggi sehingga menyebabkan sifat buah yang mudah rusak (*perishable*), sehingga diperlukan proses pengolahan lebih lanjut untuk memperpanjang masa simpan serta nilai tambah dari produk tersebut, serta untuk mengatasi kelebihan di sentra-sentra produksi pada saat panen raya.

Magang merupakan salah satu bentuk pembelajaran yang wajib ditempuh oleh mahasiswa sebagai sarana penerapan ilmu yang telah diperoleh selama proses perkuliahan. Kegiatan magang bertujuan untuk memberikan pengalaman nyata kepada mahasiswa mengenai kondisi dunia kerja, khususnya dalam penerapan prinsip-prinsip kesehatan masyarakat di lapangan. Melalui kegiatan magang, mahasiswa diharapkan mampu memahami keterkaitan antara teori dan praktik secara komprehensif.

Industri pengolahan pangan merupakan salah satu sektor yang memiliki risiko tinggi terhadap terjadinya gangguan kesehatan apabila tidak dikelola dengan baik. Penerapan higiene dan sanitasi yang tidak optimal dapat menyebabkan kontaminasi pangan, menurunkan mutu produk, serta membahayakan kesehatan pekerja dan konsumen. Oleh karena itu, penerapan higiene personal dan sanitasi lingkungan menjadi aspek yang sangat penting dalam setiap tahapan proses produksi.

Kegiatan magang ini dilaksanakan pada instansi pengolahan hasil pertanian, khususnya produk berbahan dasar salak. Produk yang diolah meliputi keripik salak, kurma salak, sirup salak, dodol salak, serta pemanfaatan limbah kulit salak menjadi produk olahan. Seluruh proses tersebut diamati dan dianalisis dari perspektif kesehatan masyarakat dengan fokus pada penerapan higiene dan sanitasi.

Penyusunan laporan magang terpadu ini bertujuan untuk menyajikan gambaran menyeluruh mengenai pelaksanaan kegiatan magang, sekaligus menjadi bahan evaluasi terhadap penerapan higiene dan sanitasi pada proses pengolahan pangan berbasis salak.

Di Kabupaten Tapanuli Selatan terdapat sebuah koperasi yang mengolah buah salak menjadi berbagai bentuk produk olahan, seperti dodol salak keripik salak, kurma salak dan sirup salak. Produk-produk tersebut dipasarkan dan diolah di bawah naungan Koperasi Agro Rimba Nusantara (AGRINA). Industri pengolahan salak merupakan salah satu andalan pemerintah Kabupaten Tapanuli Selatan yang berperan penting dalam pembangunan ekonomi di daerah pedesaan, sehingga kehadirannya diharapkan mampu menyerap angkatan kerja.

Penyusunan laporan magang terpadu ini bertujuan untuk menyajikan gambaran menyeluruh mengenai pelaksanaan kegiatan magang, sekaligus menjadi bahan evaluasi terhadap penerapan higiene dan sanitasi pada proses pengolahan pangan berbasis salak.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pelaksanaan kegiatan magang pada industri pengolahan produk?
2. Bagaimana penerapan higiene dan sanitasi pada proses pengolahan keripik salak, kurma salak, sirup salak, dan dodol salak?
3. Faktor apa saja yang mendukung dan menghambat penerapan higiene dan sanitasi di lokasi magang?
4. Bagaimana keterkaitan antara teori kesehatan masyarakat dengan praktik di lapangan?

1.3 Tujuan Magang

1.3.1 Tujuan umum

Untuk memperoleh pemahaman dan pengalaman praktis mengenai penerapan higiene dan sanitasi dalam proses pengolahan produk salak dari perspektif kesehatan masyarakat.

1.3.2 Tujuan khusus

Adapun tujuan khusus dari magang ini adalah sebagai berikut.

1. Mengidentifikasi alur proses pengolahan produk salak.
2. Menganalisis penerapan higiene personal pekerja.
3. Menilai kondisi sanitasi lingkungan produksi.
4. Mengkaji kesesuaian praktik lapangan dengan teori kesehatan masyarakat

1.4 Manfaat Magang

Adapun manfaat magang Adalah sebagai berikut.

1. Bagi Mahasiswa

- a. Memperoleh pengalaman langsung dalam penerapan teori kesehatan masyarakat, khususnya terkait higiene dan sanitasi pada industri pengolahan pangan.
- b. Meningkatkan kemampuan observasi dan analisis terhadap permasalahan kesehatan lingkungan dan keamanan pangan di lapangan.
- c. Mengembangkan keterampilan profesional, seperti disiplin, tanggung jawab, kerja sama tim, dan etika kerja.
- d. Menambah wawasan mengenai alur proses produksi pangan berbasis hasil pertanian, termasuk pengolahan produk salak.

- e. Menjadi bekal kesiapan mahasiswa dalam menghadapi dunia kerja setelah menyelesaikan pendidikan.

2. Bagi Instansi Tempat Magang

- a. Mendapatkan masukan akademik sebagai bahan evaluasi penerapan higiene dan sanitasi dalam proses produksi.
- b. Meningkatkan kesadaran pekerja terhadap pentingnya kebersihan diri dan lingkungan kerja.
- c. Membantu instansi dalam upaya peningkatan mutu dan keamanan produk pangan.
- d. Memperkuat hubungan kerja sama dengan institusi pendidikan.

3. Bagi Institusi Pendidikan

- a. Menjadi sarana evaluasi kesesuaian kurikulum dengan kebutuhan dunia kerja.
- b. Mendukung pengembangan pembelajaran berbasis praktik lapangan.
- c. Memperluas jejaring kerja sama dengan instansi mitra dalam bidang pendidikan dan pengabdian masyarakat

4. Bagi Masyarakat

- a. Mendukung peningkatan kualitas dan keamanan produk pangan yang dikonsumsi masyarakat.
- b. Berkontribusi terhadap upaya pencegahan penyakit akibat pangan.
- c. Mendorong peningkatan derajat kesehatan masyarakat secara tidak langsung.

1.5 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan Magang dilaksanakan di Koperasi Industri Salak AGRINA yang berlokasi di Jalan Sibolga Km. 11, Kec. Angkola Barat, Kabupaten Tapanuli Selatan, Sumatra Utara selama 27 hari sejak tanggal 27 Oktober 2025 sampai dengan tanggal 22 November 2025. Kegiatan magang ini dilaksanakan pada hari Senin-Sabtu pukul 09.00-17.00 WIB.

BAB II

GAMBARAN UMUM INSTANSI MAGANG

2.1 Profil Instansi

2.1.1 Sejarah Singkat Agro Rimba Nusantara (AGRINA)

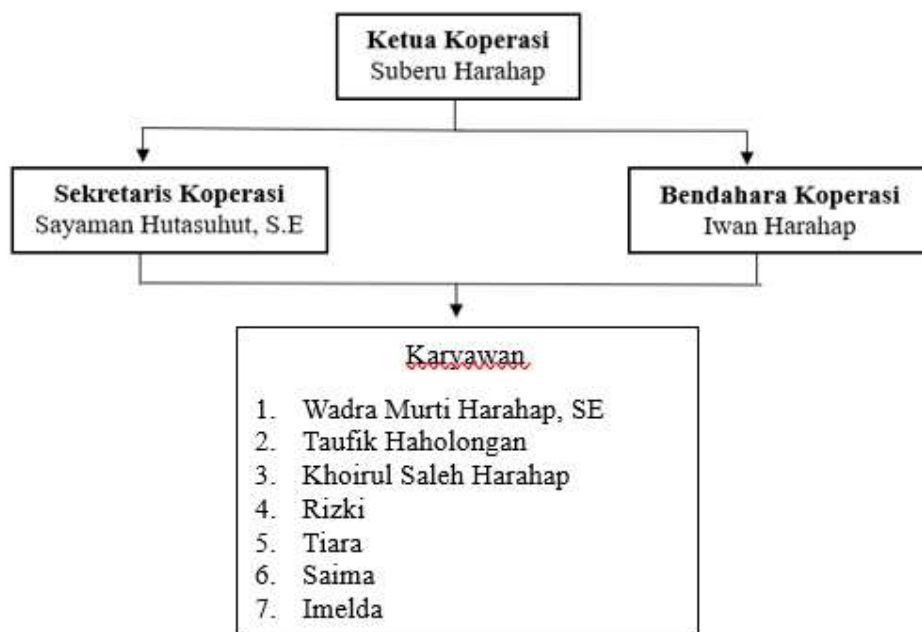
Agro Rimba Nusantara (AGRINA) merupakan sebuah koperasi yang didirikan pada tahun 2007 dengan karyawan sebanyak 7 orang yang diketuai oleh Bapak Sarbeni Harahap. Namun, Koperasi Agro Rimba Nusantara ini diresmikan oleh Bupati Tapanuli Selatan sebagai Sentra Industri Pengolahan Salak di Kabupaten Tapanuli Selatan (Padangsidempuan Barat) pada tahun 2008. Berdirinya Koperasi AGRINA ini diawali pada saat terjadinya penurunan buah salak yang anjlok pada tahun 2006. Kondisi tersebut menyebabkan munculnya ide oleh para petani salak untuk membentuk sebuah unit koperasi di Kecamatan Angkola Barat yang mengolah buah salak menjadi produk olahan salak berupa makanan dan juga minuman yang bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah.



Gambar 2. 1 Gambar Koperasi Agro Rimba Nusantara (AGRINA)

Ide para petani tersebut berbanding lurus dengan upaya Dinas Perindustrian Perdagangan dan Koperasi UMK Kabupaten Tapanuli Selatan sejak tahun 2006 terhadap peningkatan pengolahan buah salak menjadi produk yang dapat meningkatkan nilai tambah, dapat membuka lapangan usaha dan lapangan kerja khususnya bagi masyarakat setempat dan membangun sentra produk yang sesuai dengan potensi daerah masing-masing.

2.2 Struktur Organisasi



Gambar 2. 2 Struktur Organisasi

Struktur organisasi perusahaan ini bertujuan untuk memberikan informasi terhadap gambaran umum mengenai pembagian tugas serta tanggung jawab individu maupun bagian-bagian dari organisasi mulai dari urutan tertinggi hingga urutan paling rendah. Dengan dibentuknya struktur organisasi yang ini dapat diketahui dengan jelas tugas, wewenang, dan tanggung jawab secara tegas dan formal dalam mekanisme berlangsungnya organisasi.

Adapun rincian wewenang masing-masing bagian dalam industri pengolahan salak Koperasi AGRINA adalah sebagai berikut.

1. Ketua Koperasi

Ketua koperasi memiliki wewenang dalam menentukan arah dan kebijaksanaan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan. Adapun beberapa tugas dan tanggung jawab ketua koperasi di industri pengolahan salak Koperasi AGRINA adalah sebagai berikut.

- a. Menyetujui perencanaan produk
- b. Menghadiri pertemuan dan rapat dengan instansi
- c. Bertanggung jawab atas semua keputusan koperasi
- d. Sekretaris Koperasi

2. Sekretaris koperasi

Memiliki wewenang dalam mengontrol aktivitas usaha industri. Adapun beberapa tugas dan tanggung jawab sekretaris di industri pengolahan salak Koperasi AGRINA adalah sebagai berikut.

- a. Perencanaan produk
- b. Pengadaan bahan baku
- c. Pemeliharaan bahan baku
- d. Memasarkan produk
- e. Melakukan pengawasan
- f. Bendahara Koperasi

3. Bendahara koperasi

Memiliki peran penting terhadap segala aktivitas keuangan di industri Adapun beberapa tugas dan tanggung jawab bendahara di industri pengolahan salak Koperasi AGRINA adalah sebagai berikut.

- a. Membuat laporan keuangan setiap bulan
- b. Mengatur administrasi dan keuangan
- c. Memberikan gaji karyawan setiap bulannya
- d. Mengoreksi catatan pemasukan dan pengeluaran setiap hari

4. Karyawan

Saat ini industri pengolahan salak AGRINA memiliki 7 orang karyawan dengan tugas yang sama, yaitu bertanggung jawab dalam menjalankan proses produksi pengolahan salak menjadi produk-produk olahan salak Adapun beberapa tugas dan tanggung jawab para karyawan di industri pengolahan salak Koperasi AGRINA adalah sebagai berikut

- a. Mengolah keripik salak
- b. Mengolah dodol salak
- c. Mengolah kurma salak
- d. Mengolah Sirup Salak
- e. Melakukan pengemasan pada produk olahan

2.3 Jenis Produk Olahan Berbahan Dasar Salak

2.3.1 Kripik Salak

Keripik salak merupakan produk olahan kering yang bertujuan untuk memperpanjang masa simpan buah salak sekaligus meningkatkan nilai ekonominya. Produk ini dihasilkan melalui proses pengolahan yang

mengutamakan pengurangan kadar air sehingga diperoleh tekstur yang renyah dan rasa khas salak.

Tahapan pengolahan keripik salak meliputi sortasi buah, pencucian, pengupasan, pengirisan, penggorengan, penirisan minyak, dan pengemasan. Setiap tahapan tersebut memiliki potensi risiko kontaminasi apabila kebersihan bahan, peralatan, dan lingkungan tidak dijaga dengan baik. Oleh karena itu, penerapan higiene personal pekerja serta sanitasi peralatan penggorengan dan area kerja menjadi faktor penting dalam menjaga mutu produk keripik salak.

2.3.2 Kurma Salak

Kurma salak merupakan produk olahan yang dihasilkan melalui proses pemasakan buah salak dengan penambahan gula hingga menghasilkan tekstur dan cita rasa yang menyerupai kurma. Produk ini bertujuan untuk memberikan alternatif olahan salak yang memiliki rasa manis dan dapat dikonsumsi sebagai makanan ringan.

Tahapan pembuatan kurma salak meliputi pencucian, pengupasan, perebusan, pemasakan dengan larutan gula, pengeringan, dan pengemasan. Proses pemasakan yang cukup lama memerlukan pengawasan terhadap kebersihan bahan, peralatan, serta higiene personal pekerja. Kurma salak dikemas dalam wadah tertutup untuk menjaga kebersihan dan mutu produk.

2.3.3 Sirup Salak

Sirup salak merupakan produk olahan cair yang dibuat dari ekstrak buah salak dengan penambahan gula dan air. Produk ini bertujuan untuk memanfaatkan cita rasa khas salak dalam bentuk minuman olahan yang memiliki daya simpan lebih lama dibandingkan buah segar.

Proses pembuatan sirup salak meliputi pencucian buah, pengupasan, penghancuran atau ekstraksi sari buah, penyaringan, pemasakan, pendinginan, dan pengemasan. Kebersihan air yang digunakan, kondisi peralatan, serta sanitasi wadah pengemasan menjadi faktor penting dalam menjamin keamanan produk sirup salak.

2.3.4 Dodol Salak

Dodol salak merupakan produk olahan semi padat yang dihasilkan dari campuran daging buah salak, gula, dan bahan pendukung lainnya melalui proses pemasakan dalam waktu yang relatif lama. Produk ini memiliki tekstur kenyal dan rasa manis khas, serta menjadi salah satu produk unggulan yang memerlukan perhatian khusus dalam proses produksinya.

Tahapan pembuatan dodol salak meliputi pencucian dan pengupasan buah salak, penghalusan bahan, pencampuran dengan bahan tambahan, pemasakan sambil diaduk secara terus-menerus, pendinginan, pembentukan, dan pengemasan. Proses pengadukan manual yang berlangsung lama meningkatkan potensi kontaminasi apabila higiene personal dan sanitasi peralatan tidak diterapkan secara konsisten

2.3.5 Pemanfaatan Limbah Kulit Salak

Selain menghasilkan produk pangan utama, instansi juga melakukan pemanfaatan limbah kulit salak menjadi produk olahan bernilai guna, seperti bahan minuman atau produk herbal. Pemanfaatan limbah ini bertujuan untuk mengurangi limbah produksi serta meningkatkan efisiensi pemanfaatan bahan baku.

Proses pengolahan limbah kulit salak meliputi pencucian, pengeringan, pengolahan lanjutan, dan pengemasan. Meskipun berbasis limbah, proses ini tetap

memerlukan penerapan prinsip higiene dan sanitasi untuk menjamin keamanan produk.

BAB III

KEGIATAN MAGANG

3.1 Gambaran Umum Pelaksanaan Kegiatan Magang

Kegiatan magang yang dilaksanakan di Koperasi Industri Salak Agro Rimba Nusantara (AGRINA) merupakan rangkaian aktivitas pembelajaran lapangan yang memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk terlibat langsung dalam proses produksi pangan, khususnya pengolahan buah salak.

Pelaksanaan kegiatan magang dilakukan sebagai bagian dari proses pembelajaran lapangan yang bertujuan untuk memberikan pengalaman nyata kepada mahasiswa dalam memahami penerapan prinsip kesehatan masyarakat di dunia kerja. Fokus utama kegiatan magang adalah pada penerapan higiene dan sanitasi dalam industri pengolahan pangan berbahan dasar salak, sebagaimana telah diuraikan secara rinci pada Bab II.

Kegiatan magang dilaksanakan dengan pendekatan observatif dan partisipatif terbatas, di mana mahasiswa tidak hanya mengamati alur kerja, tetapi juga terlibat secara langsung pada beberapa tahapan produksi yang diperbolehkan. Keterlibatan ini dilakukan dengan tetap memperhatikan aspek keselamatan kerja, kebersihan, serta ketentuan yang berlaku di instansi tempat magang.

Produk olahan yang menjadi fokus kegiatan meliputi keripik salak, dodol salak, serta pemanfaatan limbah kulit salak. Keberagaman produk tersebut memberikan gambaran yang komprehensif mengenai variasi proses pengolahan pangan, sekaligus menunjukkan perbedaan tingkat risiko kesehatan dan kebutuhan penerapan higiene serta sanitasi pada setiap jenis produk.

3.2 Tahapan Pelaksanaan Kegiatan Magang

Pelaksanaan kegiatan magang dilakukan secara bertahap dan terstruktur agar mahasiswa dapat memahami proses produksi secara menyeluruh serta keterkaitan antar tahapan kegiatan.

3.2.1 Pengenalan Lingkungan Kerja dan Alur Produksi

Pada tahap awal, mahasiswa diperkenalkan dengan lingkungan kerja, fasilitas produksi, serta alur pengolahan produk salak secara umum. Pengenalan ini meliputi pemahaman mengenai tata letak ruang produksi, alur pergerakan bahan baku hingga produk jadi, serta pembagian tugas tenaga kerja.

Tahap pengenalan ini bertujuan untuk membangun pemahaman awal mahasiswa mengenai sistem kerja di instansi pengolahan pangan, sekaligus mengidentifikasi potensi risiko kesehatan yang mungkin timbul apabila higiene dan sanitasi tidak diterapkan secara optimal.

3.2.2 Pengamatan Penerimaan dan Penanganan Bahan Baku

Tahap selanjutnya adalah pengamatan terhadap proses penerimaan dan penanganan bahan baku salak. Mahasiswa mengamati proses sortasi buah salak berdasarkan kualitas fisik, tingkat kematangan, serta kondisi kebersihan buah. Proses pencucian bahan baku juga menjadi perhatian utama, karena merupakan tahap awal yang berperan penting dalam mengurangi kontaminasi mikroorganisme.

Mahasiswa mencatat bahwa penanganan bahan baku yang kurang higienis berpotensi menjadi sumber pencemaran pada tahap produksi selanjutnya. Oleh karena itu, tahap ini dipandang sebagai salah satu titik kritis yang membutuhkan pengendalian higiene dan sanitasi secara ketat.

3.3 Pelaksanaan Kegiatan pada Proses Pengolahan Produk Olahan Salak

3.3.1 Pelaksanaan Kegiatan Pada Pengolahan Keripik Salak

Pada proses pengolahan keripik salak, mahasiswa mengamati secara langsung tahapan pengupasan, pengirisan, penggorengan, hingga pengemasan produk. Pengamatan difokuskan pada kebersihan peralatan, kondisi minyak goreng, serta perilaku pekerja selama proses produksi berlangsung.

Mahasiswa mencermati bahwa proses penggorengan merupakan tahap penting yang memengaruhi mutu dan keamanan produk. Apabila peralatan tidak dibersihkan dengan baik atau minyak digunakan secara berulang tanpa penggantian yang sesuai, maka kualitas produk dapat menurun dan berpotensi membahayakan kesehatan konsumen.



Gambar 3. 1 Proses Pengemasan Kripik Salak

3.3.2 Pengolahan Kurma Salak

Pada pengolahan kurma salak, mahasiswa mengamati proses perebusan dan pemasakan buah salak dengan larutan gula. Proses ini berlangsung dalam waktu yang relatif lama sehingga menuntut perhatian terhadap kebersihan wadah, alat masak, serta higiene personal pekerja.

Mahasiswa mencatat bahwa tahapan pendinginan dan pengeringan kurma salak merupakan titik rawan kontaminasi apabila produk dibiarkan terbuka terlalu lama tanpa perlindungan yang memadai.



Gambar 3. 2 Pengelolaan Salak Untuk Produk Kurma Salak

3.3.3 Pelaksanaan Kegiatan pada Pengolahan Sirup Salak

Pada pengolahan sirup salak, mahasiswa mengamati proses ekstraksi sari buah, penyaringan, pemasakan, hingga pengemasan dalam botol. Proses ini menuntut kebersihan yang tinggi, terutama pada penggunaan air bersih dan sanitasi wadah pengemasan.

Mahasiswa juga terlibat secara terbatas dalam kegiatan pengemasan, sehingga memperoleh pemahaman langsung mengenai pentingnya sterilisasi botol dan kebersihan tangan pekerja dalam menjaga mutu dan daya simpan produk sirup salak.



Gambar 3. 3 Proses Pengemasan Sirup Salak

3.3.4 Pelaksanaan Kegiatan pada Pengolahan Dodol Salak

Pengolahan dodol salak merupakan salah satu kegiatan yang paling intensif dan membutuhkan perhatian khusus selama magang. Proses pemasakan dodol dilakukan dalam waktu lama dengan pengadukan secara terus-menerus, sehingga intensitas kontak antara pekerja dan produk cukup tinggi.

Mahasiswa mengamati bahwa penerapan higiene personal, seperti kebersihan tangan, penggunaan alat pelindung diri, serta kebersihan alat pengaduk dan wadah masak, sangat berpengaruh terhadap keamanan produk dodol salak. Tahap pendinginan, pembentukan, dan pengemasan dodol juga menjadi fokus

pengamatan karena berpotensi menimbulkan kontaminasi silang apabila tidak dilakukan secara higienis.



Gambar 3. 4 Proses Pengemasan Dodol Salak

3.3.5 Pelaksanaan Kegiatan pada Pemanfaatan Limbah Kulit Salak

Mahasiswa juga mengamati proses pemanfaatan limbah kulit salak menjadi produk olahan bernilai guna. Kegiatan ini meliputi pencucian kulit salak, pengeringan, serta pengolahan lanjutan. Proses ini memberikan pemahaman mengenai pentingnya pengelolaan limbah produksi yang tidak hanya ramah lingkungan, tetapi juga tetap memperhatikan aspek kebersihan dan keamanan.



Gambar 3. 5 Proses Penghalusan Kulit Salak Dan Pengemasannya

3.4 Metode Pelaksanaan Kegiatan Magang

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan magang meliputi observasi langsung terhadap proses produksi, partisipasi aktif terbatas pada beberapa tahapan kegiatan, wawancara dan diskusi dengan pekerja serta pengelola, serta pencatatan dan pendokumentasian kegiatan sebagai bahan evaluasi.

BAB IV

PEMBAHASAN

4.1 Analisis Hasil Magang

Analisis hasil magang dilakukan dengan menggunakan pendekatan teori kesehatan masyarakat, khususnya konsep higiene dan sanitasi pangan, personal hygiene, serta keamanan pangan. Dalam industri pengolahan pangan, penerapan higiene dan sanitasi tidak hanya berpengaruh terhadap satu jenis produk, tetapi harus diterapkan secara menyeluruh pada seluruh proses produksi, mulai dari bahan baku hingga produk akhir.

Berdasarkan hasil observasi selama kegiatan magang di Koperasi AGRINA, proses pengolahan berbagai produk berbahan dasar salak, yaitu keripik salak, dodol salak, serta pemanfaatan limbah kulit salak, telah dilaksanakan sesuai dengan alur produksi yang ditetapkan. Namun demikian, tingkat penerapan personal hygiene dan sanitasi lingkungan masih bervariasi pada setiap jenis produk, tergantung pada karakteristik proses pengolahannya.

Menurut teori Kesehatan Lingkungan, personal hygiene merupakan upaya individu dalam menjaga kebersihan diri untuk mencegah kontaminasi mikroorganisme pada bahan pangan. Hasil magang menunjukkan bahwa sebagian besar pekerja telah menerapkan kebiasaan dasar personal hygiene, seperti mencuci tangan sebelum bekerja, menggunakan celemek, dan memakai penutup kepala. Akan tetapi, penerapan tersebut belum sepenuhnya konsisten, terutama pada proses-proses yang melibatkan kontak langsung dan intensif antara pekerja dan produk, seperti pengupasan salak, pengadukan dodol, dan pengemasan produk.

Jika dianalisis menggunakan pendekatan Good Manufacturing Practices (GMP), beberapa prinsip dasar seperti kebersihan pakaian kerja, larangan penggunaan perhiasan, dan pemisahan area produksi telah diterapkan. Namun, pengawasan rutin, evaluasi berkala, serta keberadaan SOP tertulis belum berjalan secara optimal, sehingga masih ditemukan potensi kontaminasi fisik, biologis, maupun kimia pada berbagai tahapan produksi.

Secara umum, hasil magang menunjukkan bahwa penerapan higiene dan sanitasi pada seluruh produk olahan salak berada pada kategori cukup baik, namun masih memerlukan peningkatan dari segi konsistensi, kedisiplinan pekerja, serta dukungan fasilitas sanitasi yang memadai.

4.1.1 Analisis Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Proses Pengolahan Kripik Salak

Pada pengolahan kripik salak, proses utama meliputi pengupasan, pengirisan, penggorengan, penirisan minyak, dan pengemasan. Tahapan ini memiliki risiko kontaminasi yang cukup tinggi, terutama pada saat pengupasan dan pengirisan buah salak yang bersentuhan langsung dengan tangan pekerja.

Hasil observasi menunjukkan bahwa pekerja telah menggunakan alat pelindung diri sederhana, seperti penutup kepala dan celemek, terutama pada tahap pengemasan. Namun, penggunaan sarung tangan belum dilakukan secara konsisten. Dari aspek sanitasi lingkungan, lantai dan peralatan dibersihkan secara rutin, tetapi belum melalui prosedur sterilisasi terjadwal. Hal ini menunjukkan bahwa prinsip kebersihan dasar telah diterapkan, namun belum sepenuhnya memenuhi standar sanitasi pangan yang optimal.

4.1.2 Analisis Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Proses Pengolahan Kurma Salak

Pengolahan kurma salak melibatkan proses perebusan dan pemasakan buah salak dengan larutan gula dalam waktu yang relatif lama. Proses ini membutuhkan perhatian khusus terhadap kebersihan alat masak, wadah perebusan, serta lingkungan sekitar, karena produk berada dalam kondisi terbuka selama proses pemasakan.

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa kebersihan peralatan cukup terjaga, namun tahap pendinginan dan pengeringan masih berpotensi menimbulkan kontaminasi apabila produk dibiarkan terbuka tanpa perlindungan. Dari perspektif GMP, tahap ini merupakan titik kritis yang membutuhkan pengendalian lebih ketat untuk menjaga keamanan produk.

4.1.3 Analisis Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Proses Pengolahan Sirup Salak

Pada pengolahan sirup salak, aspek kebersihan air dan sanitasi wadah menjadi faktor yang sangat menentukan mutu dan keamanan produk. Proses ekstraksi sari buah, penyaringan, pemasakan, dan pengemasan memerlukan kondisi yang higienis untuk mencegah kontaminasi mikroorganisme.

Berdasarkan hasil magang, air yang digunakan berasal dari sumber air bersih dan peralatan dibersihkan sebelum digunakan. Namun, proses sterilisasi botol kemasan belum dilakukan secara maksimal. Hal ini dapat memengaruhi daya simpan sirup salak dan meningkatkan risiko kerusakan produk apabila tidak ditangani dengan baik.

4.1.4 Analisis Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Proses Pengolahan Dodol Salak

Pengolahan dodol salak merupakan proses yang paling kompleks dan memerlukan waktu lama, sehingga memiliki tingkat risiko kontaminasi yang lebih tinggi. Proses pengadukan manual yang berlangsung terus-menerus meningkatkan intensitas kontak antara pekerja dan produk.

Hasil observasi menunjukkan bahwa kebersihan alat dan wadah pemasakan cukup terjaga, namun penerapan personal hygiene pekerja, seperti penggunaan sarung tangan dan kebiasaan mencuci tangan setelah aktivitas tertentu, masih belum konsisten. Tahap pendinginan, pembentukan, dan pengemasan dodol juga merupakan titik kritis yang membutuhkan pengendalian sanitasi lebih ketat untuk mencegah kontaminasi silang.

4.1.5 Analisis Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Pemanfaatan Limbah Kulit Salak

Pemanfaatan limbah kulit salak menjadi produk olahan bernilai guna menunjukkan upaya pengelolaan limbah yang positif. Namun, meskipun berbahan limbah, proses pengolahan tetap harus memenuhi prinsip higiene dan sanitasi agar produk yang dihasilkan aman.

Hasil magang menunjukkan bahwa proses pencucian dan pengeringan kulit salak telah dilakukan, namun pengawasan terhadap kebersihan area dan peralatan masih perlu ditingkatkan. Hal ini penting untuk mencegah kontaminasi dan menjaga kualitas produk olahan limbah.

4.2 Keterkaitan Teori dan Praktik

Pengalaman magang menunjukkan adanya kesesuaian antara teori yang dipelajari selama perkuliahan dengan praktik di lapangan. Konsep personal hygiene, sanitasi pangan, kesehatan kerja, dan perilaku kesehatan sangat relevan dalam menganalisis proses pengolahan seluruh produk olahan salak.

Teori menyatakan bahwa pengetahuan tidak selalu berbanding lurus dengan perilaku. Hal ini terbukti di lapangan, di mana pekerja telah mengetahui pentingnya kebersihan, namun belum sepenuhnya menerapkannya secara konsisten pada seluruh tahapan produksi.

4.3 Faktor Pendukung dan Penghambat

Pelaksanaan kegiatan magang di Koperasi AGRINA menunjukkan bahwa penerapan higiene dan sanitasi dalam proses pengolahan produk salak dipengaruhi oleh berbagai faktor, baik yang bersifat mendukung maupun yang menjadi penghambat. Keberadaan faktor-faktor ini sangat menentukan keberhasilan penerapan prinsip keamanan pangan secara berkelanjutan.

4.3.1 Faktor Pendukung

Salah satu faktor pendukung utama dalam penerapan higiene dan sanitasi di Koperasi AGRINA adalah ketersediaan sumber air bersih yang relatif memadai. Air bersih digunakan untuk pencucian bahan baku salak, pembersihan peralatan produksi, serta kegiatan mencuci tangan pekerja. Ketersediaan air bersih ini menjadi prasyarat dasar dalam penerapan sanitasi pangan dan berperan penting dalam menurunkan risiko kontaminasi mikroorganisme pada produk olahan.

Selain itu, penggunaan teknologi pengolahan, khususnya mesin vacuum frying pada produksi keripik salak, turut mendukung proses produksi yang lebih

higienis. Teknologi ini memungkinkan penggorengan dilakukan pada suhu terkontrol, sehingga tidak hanya meningkatkan kualitas produk, tetapi juga mengurangi paparan langsung pekerja terhadap minyak panas dan uap, yang secara tidak langsung mendukung aspek kesehatan dan keselamatan kerja.

Faktor pendukung lainnya adalah pemahaman dasar pekerja mengenai pentingnya kebersihan diri dan lingkungan kerja. Sebagian besar pekerja telah memiliki kesadaran untuk mencuci tangan sebelum bekerja, menggunakan celemek, dan menutup rambut selama proses produksi. Kesadaran ini menjadi modal awal yang penting dalam membangun budaya kerja yang higienis di lingkungan industri pengolahan pangan.

Selain faktor teknis dan individu, dukungan dari pihak pengelola juga menjadi faktor pendukung yang signifikan. Pengelola Koperasi AGRINA menunjukkan sikap terbuka terhadap masukan dan saran yang diberikan selama kegiatan magang, khususnya yang berkaitan dengan perbaikan sanitasi dan personal hygiene. Sikap ini memberikan peluang bagi dilakukannya perbaikan berkelanjutan dalam proses produksi.

4.3.2 Faktor Penghambat

Di samping faktor pendukung, terdapat pula beberapa faktor penghambat yang memengaruhi penerapan hygiene dan sanitasi secara optimal. Salah satu hambatan utama adalah kurangnya konsistensi pekerja dalam menerapkan personal hygiene, terutama dalam kebiasaan mencuci tangan saat berpindah tahapan kerja atau setelah menyentuh permukaan yang berpotensi terkontaminasi. Kondisi ini sering dipengaruhi oleh keterbatasan waktu dan kebiasaan kerja yang telah berlangsung lama.

Minimnya pengawasan dan evaluasi rutin juga menjadi faktor penghambat yang cukup signifikan. Tidak adanya petugas khusus atau sistem pengawasan terstruktur menyebabkan penerapan personal hygiene dan sanitasi sangat bergantung pada kesadaran individu pekerja. Akibatnya, kepatuhan terhadap prinsip higiene cenderung tidak merata dan sulit dikontrol secara konsisten.

Faktor penghambat lainnya adalah keterbatasan fasilitas sanitasi dan alat pelindung diri, seperti sarung tangan dan fasilitas cuci tangan yang jumlahnya terbatas dan tidak selalu mudah diakses. Kondisi ini menyebabkan pekerja cenderung mengabaikan penggunaan alat pelindung diri atau menunda kegiatan mencuci tangan, terutama pada saat aktivitas produksi sedang padat.

Selain itu, kebiasaan dan budaya kerja yang sulit diubah menjadi tantangan tersendiri dalam penerapan higiene dan sanitasi. Meskipun pekerja telah mengetahui pentingnya kebersihan, perubahan perilaku memerlukan waktu, pembiasaan, serta dukungan lingkungan kerja yang kondusif. Faktor ini diperkuat oleh belum adanya SOP tertulis yang dipasang di area produksi, sehingga pelaksanaan kegiatan produksi masih banyak bergantung pada kebiasaan dan pengalaman kerja masing-masing individu.

4.4 Dampak Kegiatan Magang

Kegiatan magang tidak hanya memberikan manfaat jangka pendek, tetapi juga menimbulkan dampak yang lebih luas baik bagi instansi tempat magang maupun bagi mahasiswa sebagai peserta magang. Dampak tersebut mencerminkan kontribusi kegiatan magang dalam meningkatkan kualitas proses produksi dan kompetensi sumber daya manusia.

4.4.1 Dampak Kegiatan Magang bagi Instansi

Bagi Koperasi AGRINA, kegiatan magang memberikan masukan akademik yang objektif terkait penerapan higiene dan sanitasi pada seluruh proses pengolahan produk olahan salak. Hasil observasi dan analisis mahasiswa membantu instansi dalam mengidentifikasi titik-titik kritis yang berpotensi menimbulkan risiko kontaminasi pangan, baik dari aspek personal hygiene maupun sanitasi lingkungan.

Selain itu, kehadiran mahasiswa magang turut meningkatkan kesadaran pekerja terhadap pentingnya kebersihan diri dan lingkungan kerja. Mahasiswa yang menerapkan perilaku hidup bersih dan sehat selama kegiatan magang secara tidak langsung menjadi contoh bagi pekerja lainnya, sehingga mendorong terbentuknya perilaku kerja yang lebih higienis.

Kegiatan magang juga memberikan tambahan dokumentasi proses produksi, baik berupa catatan kegiatan maupun dokumentasi visual, yang dapat dimanfaatkan oleh instansi sebagai bahan evaluasi dan perbaikan di masa mendatang. Dengan adanya identifikasi potensi risiko produksi, instansi memiliki dasar yang lebih kuat untuk melakukan perbaikan secara bertahap dan berkelanjutan.

4.4.2 Dampak Kegiatan Magang bagi Mahasiswa

Bagi mahasiswa, kegiatan magang memberikan pengalaman belajar yang komprehensif dan aplikatif, khususnya dalam memahami penerapan teori kesehatan masyarakat di lingkungan kerja nyata. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk mengamati secara langsung proses pengolahan pangan, mengidentifikasi risiko kesehatan, serta menganalisis penerapan higiene dan sanitasi berdasarkan teori yang telah dipelajari.

Selain meningkatkan kompetensi teknis di bidang sanitasi pangan, kegiatan magang juga berkontribusi dalam pengembangan keterampilan non-teknis, seperti kemampuan observasi, analisis, komunikasi, dan kerja sama tim. Interaksi dengan pekerja dan pengelola instansi melatih mahasiswa untuk menyampaikan pendapat dan masukan secara profesional dan konstruktif.

Lebih lanjut, kegiatan magang membantu mahasiswa dalam memahami dinamika dunia kerja, termasuk tantangan dalam mengubah perilaku, keterbatasan fasilitas, serta pentingnya pendekatan persuasif dalam penerapan program kesehatan masyarakat. Pengalaman ini menjadi bekal penting bagi mahasiswa dalam menghadapi dunia kerja setelah menyelesaikan pendidikan.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Kegiatan magang yang dilaksanakan di Koperasi AGRINA memberikan pengalaman nyata bagi mahasiswa dalam memahami dan mengaplikasikan konsep kesehatan masyarakat, khususnya yang berkaitan dengan higiene dan sanitasi pangan, personal hygiene, serta keamanan pangan dalam industri pengolahan hasil pertanian. Selama pelaksanaan magang, mahasiswa terlibat secara langsung dalam pengamatan proses produksi berbagai produk olahan berbahan dasar salak, mulai dari keripik salak, dodol salak, hingga pemanfaatan limbah kulit salak sebagai produk bernilai tambah.

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa proses pengolahan produk-produk tersebut pada umumnya telah mengikuti alur produksi yang sistematis, mulai dari penerimaan bahan baku, pencucian, pengolahan, hingga pengemasan. Dari sisi personal hygiene, pekerja telah menerapkan beberapa praktik dasar kebersihan diri, seperti mencuci tangan sebelum bekerja, menggunakan celemek atau apron, serta menutup rambut selama proses produksi. Praktik ini berperan penting dalam mencegah terjadinya kontaminasi langsung terhadap produk pangan.

Namun demikian, penerapan personal hygiene dan sanitasi pangan belum sepenuhnya dilakukan secara konsisten pada seluruh tahapan produksi dan seluruh jenis produk olahan. Masih ditemukan beberapa kelemahan, antara lain penggunaan alat pelindung diri yang belum optimal, kebiasaan mencuci tangan yang belum dilakukan secara disiplin setelah berpindah aktivitas, serta keterbatasan fasilitas sanitasi yang mendukung kebersihan pekerja. Kondisi ini

menunjukkan bahwa meskipun pengetahuan dasar mengenai higiene telah dimiliki, penerapannya masih dipengaruhi oleh faktor kebiasaan, ketersediaan fasilitas, dan sistem pengawasan.

Dari aspek sanitasi lingkungan, area produksi secara umum berada pada kategori layak untuk industri pengolahan pangan skala rumah tangga. Akan tetapi, jika ditinjau berdasarkan prinsip Good Manufacturing Practices (GMP), masih diperlukan peningkatan, terutama dalam hal kebersihan lantai dan dinding, ventilasi ruang produksi, material meja kerja, serta penerapan prosedur pembersihan dan sterilisasi peralatan secara terjadwal. Peningkatan aspek sanitasi ini menjadi penting mengingat beragamnya jenis produk olahan yang dihasilkan, dengan karakteristik proses dan risiko kontaminasi yang berbeda-beda.

Secara keseluruhan, kegiatan magang memberikan gambaran komprehensif mengenai kondisi riil penerapan higiene dan sanitasi dalam industri pengolahan pangan berbasis salak. Kegiatan ini juga memperlihatkan adanya kesenjangan antara teori yang dipelajari di bangku perkuliahan dengan praktik di lapangan, yang menjadi bahan pembelajaran penting bagi mahasiswa dalam memahami tantangan penerapan kesehatan masyarakat di dunia kerja.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil pelaksanaan dan analisis kegiatan magang, beberapa saran yang dapat diberikan untuk pihak instansi, kampus, dan pelaksanaan magang berikutnya adalah sebagai berikut:

5.2.1 Saran untuk Instansi (Koperasi AGRINA)

Disarankan agar Koperasi AGRINA meningkatkan penerapan personal hygiene dan sanitasi pangan secara lebih konsisten dan terstandar pada seluruh

proses pengolahan produk, baik keripik salak, maupun dodol salak. Pihak instansi perlu menyusun dan menerapkan Standar Operasional Prosedur (SOP) tertulis yang jelas terkait kebersihan pekerja, pembersihan peralatan, serta sanitasi lingkungan produksi, dan menempatkannya di area yang mudah terlihat oleh pekerja.

Selain itu, instansi diharapkan dapat melengkapi fasilitas sanitasi, seperti penambahan titik tempat cuci tangan, penyediaan sabun dan sarung tangan dalam jumlah yang memadai, serta perbaikan ventilasi ruang produksi. Pengawasan dan evaluasi rutin terhadap penerapan higiene dan sanitasi juga perlu dilakukan untuk memastikan kepatuhan pekerja dan mencegah terjadinya kontaminasi pangan.

5.2.2 Saran untuk Kampus

1. Memperkuat materi praktik sanitasi pangan. Agar mahasiswa semakin siap menghadapi dunia industri pangan, kampus dapat menambah kegiatan praktik lapangan sebelum magang.
2. Melanjutkan kerja sama dengan instansi seperti AGRINA. Kerja sama ini memberikan manfaat besar bagi mahasiswa dalam memahami penerapan kesehatan masyarakat di bidang industri pangan.

5.2.3 Saran untuk Kegiatan Magang Berikutnya

1. Mahasiswa diharapkan lebih aktif dalam observasi dan dokumentasi. Catatan harian, foto, dan wawancara sangat penting untuk memperkuat laporan akhir.
2. Mahasiswa perlu mempelajari SOP dan materi sanitasi pangan sebelum turun ke lapangan. Hal ini membantu mahasiswa memahami proses kerja lebih cepat.

3. Mengembangkan keterampilan komunikasi dan kerja sama. Kegiatan magang membutuhkan interaksi intens dengan pekerja dan pengelola, sehingga kemampuan interpersonal sangat diperlukan.
4. Menjaga personal hygiene selama magang. Mahasiswa harus menjadi contoh baik bagi pekerja dalam menjaga kebersihan diri di lingkungan produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- BPOM RI. (2012). *Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- BPOM RI. (2016). *Pedoman Higiene dan Sanitasi Pangan pada Industri Rumah Tangga*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Codex Alimentarius. (2020). *General Principles of Food Hygiene*. FAO/WHO.
- FAO. (2018). *Food Safety and Hygiene Practices in Small Food Industries*. Food and Agriculture Organization.
- Kementerian Kesehatan RI. (2011). *Pedoman Umum Higiene Sanitasi Pangan*. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat.
- Kementerian Kesehatan RI. (2014). *Persyaratan Higiene Sanitasi untuk Rumah Makan dan Restoran*. Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan RI. (2019). *Pedoman Higiene dan Sanitasi Industri Rumah Tangga Pangan*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan RI. (2020). *Pedoman Pemeriksaan Kesehatan Pekerja Pengolah Pangan*. Jakarta: Direktorat Kesehatan Lingkungan.
- Muhammadali, I. R. (2019). *Hubungan Personal Hygiene dengan Kontaminasi Mikroorganisme pada Proses Pengolahan Pangan*. Jurnal Kesehatan Lingkungan, 17(2), 45–52.
- Notoatmodjo, S. (2012). *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Rineka Cipta.
- SNI 01-4309-2012. (2012). *Pedoman Penerapan Sistem Manajemen Keamanan Pangan*. Badan Standardisasi Nasional.
- SNI 01-4852-1998. (1998). *Cara Produksi Makanan yang Baik*. Badan Standardisasi Nasional.
- Suhardjo. (2013). *Higiene dan Sanitasi Makanan*. Bumi Aksara.
- WHO. (2020). *Hand Hygiene in Food Handling*. World Health Organization.
- WHO. (2021). *Food Safety: Key Facts*. World Health Organization.
- World Health Organization. (2006). *Five Keys to Safer Food Manual*. WHO Press.

LAMPIRAN DOKUMENTASI KEGIATAN
LOGBOOK HARIAN

Minggu ke – 1

NO	HARI/TANGGAL	KEGIATAN YANG DILAKUKAN	DOKUMENTASI (FOTO)
1.	Selasa, 28 Oktober 2025	Kegiatan awal di Koperasi Agrina adalah pembelajaran cara mengolah kripik salak, yaitu diawali dengan pengupasan kulit buah salak.	
2.	Rabu, 29 Oktober 2025	Pada hari kedua kegiatan selanjutnya adalah proses pemotongan buah salak menjadi beberapa potongan untuk dijadikan kripik salak.	
3.	Kamis, 30 Oktober 2025	Pada kegiatan selanjutnya ialah proses pembungkusan dodol salak	

4.	Jumat, 31 Oktober 2025	Kegiatan hari ini diawali dengan membersihkan ruangan pabrik dan dilanjutkan dengan membersihkan kaca dari ruangan penyimpanan kurma salak.	
5.	Sabtu, 1 november 2025	Pada hari sabtu kegiatannya adalah proses pembungkusan kripik salak pada kemasan yang telah tersedia sekaligus penentuan tanggal expired pada kemasan.	




Minggu ke – 2




NO	HARI/TANGGAL	KEGIATAN YANG DILAKUKAN	DOKUMENTASI (FOTO)
1.	Senin, 10 November 2025	Kegiatan awal pada hari ini adalah proses pembungkusan dodol.	

2.	Selasa, 11 November 2025	Berikut adalah kegiatan pengirisan buah salak untuk dijadikan keripik salak.	
3.	Rabu, 12 November 2025	Pada kegiatan selanjutnya ialah proses pengemasan keripik salak.	
4.	Kamis, 13 November 2025	Disini kegiatan yang sedang berlangsung adalah proses penyusunan irisan salak yang hendak di oven.	




5.	Jumat, 14 November 2025	Pada hari ini kegiatan yang saya lakukan adalah proses pemisahan buah salak dengan bijinya dengan cara dipukul pakai alat yang tersedia.	
6.	Sabtu, 15 November 2025	Kegiatan hari ini adalah pemisahan daging salak dari bijinya untuk dijadikan sirup dari ekstrak buah salak.	

Minggu ke – 3

NO	HARI/TANGGAL	KEGIATAN YANG DILAKUKAN	DOKUMENTASI (FOTO)
1.	Senin, 17 November 2025	Kegiatan pemilahan kulit salak yang berkualitas untuk diolah menjadi serbuk teh.	
2.	Selasa, 18 November 2025	Berikut adalah proses pencucian kulit salak yang hendak diolah menjadi serbuk teh.	
3.	Rabu, 19 November 2025	Pada kegiatan selanjutnya ialah proses penyangraian kulit salak hingga kering agar dapat ditumbuk atau diblender menjadi serbuk teh.	

4.	Kamis, 20 November 2025	Disini kegiatan yang sedang berlangsung adalah proses pengisian kantong teh oleh serbuk kulit salak yang telah dihaluskan.	
5.	Jumat, 21 November 2025	Pada hari ini kegiatan yang saya lakukan adalah proses pembuatan dodol	
6.	Sabtu, 22 November 2025	Kegiatan hari ini adalah pengemasan sirup salak yang telah diolah sekaligus pemasangan label/merk.	

Minggu ke – 4

NO	HARI/TANGGAL	KEGIATAN YANG DILAKUKAN	DOKUMENTASI (FOTO)
1.	Senin, 17 November 2025	Kegiatan pemilahan kulit salak yang berkualitas untuk diolah menjadi serbuk teh.	
2.	Selasa, 18 November 2025	Berikut adalah proses pencucian kulit salak yang hendak diolah menjadi serbuk teh.	
3.	Rabu, 19 November 2025	Pada kegiatan selanjutnya ialah proses penyangraian kulit salak hingga kering agar dapat ditumbuk atau diblender menjadi serbuk teh.	

4.	Kamis, 20 November 2025	Disini kegiatan yang sedang berlangsung adalah proses pengisian kantong teh oleh serbuk kulit salak yang telah dihaluskan.	
5.	Jumat, 21 November 2025	Pada hari ini kegiatan yang saya lakukan adalah proses pembuatan dodol	
6.	Sabtu, 22 November 2025	Kegiatan hari ini adalah pengemasan sirup salak yang telah diolah sekaligus pemasangan label/merk.	

DOKUMENTASI



