

RINGKASAN

Sanitasi Pada Pabrik Pengolahan Keju Mozarella di CV Narendra Food Company. Ana Nur Rhotul Janah, NIM B32191750, Tahun 2022, Jurusan Teknologi Pertanian Program Studi D-III Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP, MP (Dosen Pembimbing), Dapin Narendra, S.TP (Pembimbing Lapangan). Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di CV Narendra Food Company Malang, Jawa Timur.

CV Narendra Food Company merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan pangan. CV Narendra Food Company melakukan pengolahan pada susu murni yang diolah menjadi keju mozarella dengan merek “Chizzu”. Keju mozarella merupakan keju unik Italia, yang secara tradisional dibuat dari susu kerbau, maupun susu domba dan sapi. Tujuan dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah untuk mengetahui secara umum kondisi perusahaan, proses produksi, serta sanitasi pada pabrik di CV Narendra Food Company, Malang.

Sanitasi didefinisikan sebagai usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor - faktor lingkungan yang berkaitan dalam rantai perpindahan penyakit tersebut. Penerapan prinsip-prinsip sanitasi adalah untuk memperbaiki, mempertahankan atau mengembalikan kesehatan yang baik pada manusia. 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. Sanitasi perusahaan meliputi sanitasi bahan dasar, sanitasi lingkungan produksi, sanitasi ruang produksi, dan sanitasi peralatan. Di CV Narendra Food Company untuk sanitasi bahan dasar, sanitasi lingkungan produksi, sanitasi ruang produksi, dan sanitasi peralatan secara keseluruhan sudah cukup baik, namun masih terdapat sedikit kekurangan.