

RINGKASAN

Sanitasi dan Higiene Pekerja Produksi Keju Mozzarella di CV Narendra Food Company Malang, Jawa Timur, Indonesia. Alivia Kevindea Ningrum, Nim B32191720, Tahun 2022, 47 Halaman, Jurusan Teknologi Pertanian Program Studi D-III Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP, MP (Dosen Pembimbing). Dwi Aprillia Rahmasari (Pembimbing Lapangan). CV Narendra Food Company merupakan salah satu perusahaan makanan dengan produk unggulan keju *mozzarella* di Indonesia, tepatnya terletak di Kota Malang, Provinsi Jawa Timur. Produk keju *mozzarella* dari CV Narendra Food adalah “Keju *Mozzarella Chizzu*” dengan ukuran kemasan 250 gram dan 1 kg. Produk Keju *Mozzarella Chizzu* dipasarkan di berbagai daerah di pulau jawa dan diluar pulau Jawa. Proses produksi keju *mozzarella* Chizzu diawali dengan pemanasan susu, penambahan bahan tambahan, pemotongan *curd*, penyaringan *curd*, *mixing curd*, pemasakan keju, pencetakan dan penimbangan, serta pembekuan. Semua proses produksi masih ditangani langsung secara manual oleh para pekerja di pabrik. Sanitasi dan hygiene adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan dan minuman, baik yang berasal dari bahan baku, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. Seperti halnya di CV Narendra Food Company yang proses produksi dipegang langsung oleh para pekerja, tentunya sangat penting penerapan sanitasi dan hygiene yang baik dan benar di lingkungan pabrik dan ruang produksi. Penerapan sanitasi dan hygiene di CV Narendra Food Company masih kurang maksimal, masih ada beberapa pekerja yang menyimpang dari peraturan dan prinsip sanitasi hygiene pekerja, seperti memanjangkan rambut dan membuka masker saat bekerja serta kurang menjaga kebersihan perlengkapan. Oleh karena itu, dibutuhkan penanganan terhadap penerapan sanitasi dan hygiene terutama personal hygiene agar produk keju *mozzarella* yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi dan terjamin mutunya.