

RINGKASAN

Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Produksi Otak-otak Ikan Tengiri (*Scomberomorus commersoni*) di CV Beejay Seafoods Probolinggo, Debora Prastiwi, Nim B32191586, Tahun 2022, 79 Halaman, Teknologi Industri Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, S.TP., MP, (Dosen Pembimbing). Ike Holifatur Rodiyah (Pembimbing Lapangan).

Kontaminasi silang menyebabkan penurunan kualitas terjadi lebih cepat. Pekerja produksi otak-otak ikan tengiri memiliki potensi yang sangat tinggi sebagai sumber kontaminasi. CV Beejay Seafoods adalah salah satu perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan perikanan dengan hasil produk frozen food. Oleh karena itu, penerapan Higiene sanitasi perlu dipelajari untuk mengetahui bagaimana mengatur kebersihan pribadi pekerja, proses, mesin peralatan dan lingkungan pada produk perikanan. Metode kerja yang digunakan dalam Praktik Kerja Lapangan ini adalah metode observasi, wawancara, dan partisipasi aktif dengan pengumpulan data meliputi data primer dan data sekunder.

Higiene dan sanitasi memiliki pengertian masing-masing yang sangat erat kaitannya. Hygiene adalah upaya untuk memelihara kebersihan dan kesehatan setiap personal di lingkungan pabrik. Sedangkan sanitasi adalah kegiatan untuk menjaga Kesehatan pekerja yang disebabkan oleh fasilitas-fasilitas didalam lingkungan industri. Hygiene dan sanitasi memiliki tujuan untuk mencegah timbulnya penyakit dan keracunan serta gangguan kesehatan lainnya yang diakibatkan dari adanya interaksi dengan lingkungan kerja. Penerapan Hygiene dan Sanitasi di CV Beejay Seafoods ini dibawah tanggung jawab Quality Control dan bagian Sanitasi.