

RINGKASAN

Hygiene dan Sanitasi pada Area Proses Pembekuan Udang Vannamei di PT Grahamakmur Ciptapratama Sidoarjo, Jawa Timur, Indonesia. Devi Firnanda Ramadhani, Nim B32190833, Tahun 2021, 46 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, M.M (Dosen Pembimbing), Nurul Syamsi (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di PT Grahamakmur Ciptapratama, Kabupaten Sidoarjo-Jawa Timur. PT Grahamakmur Ciptapratama merupakan salah satu perusahaan industri pada bidang perikanan dengan bahan baku utama adalah udang vannamei skala ekspor. Perusahaan ini memproduksi olahan udang beku berdasarkan dari permintaan buyer. Pemasaran produk yang dihasilkan yaitu berupa udang vannamei beku yang nantinya akan diekspor ke Amerika, Canada, dan Jepang. Tujuan dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Grahamakmur Ciptapratama adalah dapat mengetahui dan menjelaskan secara rinci alur proses produksi pada pembekuan udang vannamei di PT Grahamakmur Ciptapratama. Selain itu, untuk mengetahui dan mempelajari penerapan *hygiene* dan sanitasi pada area proses produksi di PT.Grahamakmur Ciptapratama. PT Grahamakmur Ciptapratama meliputi beberapa tahapan yaitu penerimaan *raw material*, pemotongan kepala udang vannamei, sortasi mesin grader dan sortasi manual, pengupasan kulit udang vannamei, *soaking*, IQF (*Individual Quick Freezing*), repacking, penyimpanan dingin (*cold storage*), dan pendistribusian. Penerapan *hygiene* dan sanitasi pada industri perikanan sangatlah penting, dimana hal tersebut membutuhkan kesadaran pengetahuan dan sarana dari semua pihak yang terdapat dalam bidang perikanan. Hal ini dikarenakan *hygiene* dan sanitasi sangat berpengaruh langsung terhadap mutu produk yang dihasilkan dan juga kesehatan konsumen. Apabila sudah menerapkan sanitasi dengan baik, maka produk pangan yang diproduksi akan terjamin keamanannya untuk dikonsumsi.