

RINGKASAN

Penerapan Sanitasi Pada Ruang Produksi di Citra Kendedes Cake And Bakery Malang, Faith Algar Omega, NIM B41182250, Tahun 2021, 51 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Didiek Hermanuadi, M.T.

Perkembangan teknologi pada era globalisasi ini meningkat pesat dalam berbagai bidang. Salah satunya dalam bidang teknologi roti dan kue. Proses produksi dan penanganan yang baik dapat menunjang kualitas kue yang baik guna memperpanjang umur simpan kue tersebut. Dalam proses pengolahan roti dan kue di Citra Kendedes *Cake and Bakery* tidak lepas dari lima kegiatan besar antara lain sanitasi, pengendalian proses, pengendalian mutu, dan penanganan limbah. Sanitasi sangat penting dalam industri Sanitasi industri merupakan titik kritis dalam industri pangan karena secara langsung dan tidak langsung, lingkungan kita berhubungan dengan suplai makanan manusia. Sanitasi dijadikan sebagai tolok ukur keberhasilan suatu industri pangan.

Sanitasi yang dilakukan Citra Kendedes *Cake and Bakery*, sanitasi yang dilakukan melalui kegiatan kegiatan secara aseptik dalam persiapan, pengolahan dan pengemasan produk makanan, pembersihan dan sanitasi pabrik serta lingkungan pabrik dan kesehatan pekerja. Kegiatan yang berhubungan dengan produk makanan meliputi pengawasan mutu bahan mentah, penyimpanan bahan mentah, pencegahan kontaminasi selama proses produksi sehingga semua tahapan selama produksi tahan terhadap hama, serta pengeemasan dan pendistribusian.