

**MANAJEMEN *PERSONAL HYGIENE* PEKERJA PADA
PRODUKSI PENGALANGAN IKAN LEMURU (*Sardinella
longiceps*) DI PT. BLAMBANGAN FOODPACKERS INDONESIA**

**Dzulfiky Fatkurohman
Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember
Email: fatkur1620@gmail.com**

Ringkasan

Kontaminasi silang menyebabkan penurunan kualitas terjadi lebih cepat. Pekerja produksi pengalangan ikan lemuru memiliki potensi yang sangat tinggi sebagai sumber kontaminasi. PT. Blambangan Foodpackers Indonesia adalah salah satu perusahaan yang memiliki pekerja di unit proses produksi ikan sarden mencapai ± 300 orang. Oleh karena itu, manajemen kebersihan pribadi pekerja perlu dipelajari untuk mengetahui bagaimana mengatur kebersihan pribadi pekerja pada produk perikanan.

Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia, Jalan Sampangan No.1, Desa Kedung Rejo, Muncar, Banyuwangi, Jawa Timur. Kegiatan ini dilakukan pada tanggal 31 Oktober sampai dengan 30 November 2020. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini adalah metode observasi, wawancara, dan partisipasi aktif dengan pengumpulan data meliputi data primer dan data sekunder.

Personal Hygiene di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia di unit proses sarden berada di bawah tanggung jawab anggota staf Divisi Produksi dan Divisi *Quality Assurance* dan *Research & Development*. Staf Divisi Produksi sebagai pelaksana dan anggota staf Divisi *Quality Assurance* dan *Research & Development* sebagai prosedur dan pemantauan aktivitas pekerja.