

RINGKASAN

Sanitasi dan Higiene pada Proses Produksi Masako di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory, Khoiriyah Azzahroh, NIM B32201386, Tahun 2022, 78 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri, M. Si. (Dosen Pembimbing) dan Ibadul Wasi'an Nazar (Pembimbing Lapang).

Pelaksanaan Magang dilaksanakan mulai tanggal 6 September – 6 Desember 2022 bertempat di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory, Jawa Timur. Industri makanan bumbu penyedap yang terletak di daerah Jetis, PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory merupakan perusahaan besar yang bergerak di bidang pengolahan pangan yaitu memproduksi bumbu kaldu dari daging ayam atau daging sapi dengan merek “Masako”.

Dalam proses produksi bumbu kaldu “Masako” dimulai dari penerimaan material, penimbangan, penggilingan bumbu-bumbu, pencampuran, pengeringan, pengayakan, methal catching, QC Check, dan pengemasan produk.

Sanitasi adalah aspek penting yang harus diperhatikan selama proses pengolahan pangan berlangsung. Tujuan utama penerapan sanitasi pada industri pangan adalah menjamin agar produk pangan olahan yang dihasilkan layak dan aman dikonsumsi.

Sistem sanitasi yang diterapkan PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory mencakup sanitasi material, sanitasi mesin dan alat produksi, sanitasi bangunan, serta higiene pekerja. Sanitasi pada industri pengolahan bumbu kaldu adalah semua tindakan yang dilakukan untuk mencegah kontaminasinya makanan selama tahap persiapan, proses pengolahan, penyimpanan, dan pendistribusian.