

RINGKASAN

Penerapan Higiene dan Sanitasi di Teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri Jember, Bagus Permana, NIM B32201114, Tahun 2022, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Muhammad Ardiyansyah Surya N., S.Si., M.Si. (Koordinator Magang), Aulia Brilliantina, S.TP., M.P. (Dosen Pembimbing).

Magang merupakan salah satu kewajiban sebagai salah satu syarat meraih gelar ahli madya (D-3) bagi setiap mahasiswa Program Studi Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember. Tujuan kegiatan Magang adalah sebagai sarana mahasiswa agar dapat mencari keterkaitan antara teori ilmu pengetahuan dengan kondisi yang dijumpai pada saat berada di lapangan.

Magang dilaksanakan selama 4 bulan mulai 1 September sampai dengan 31 Desember 2022 di Teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri Jember. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan Magang dengan observasi, wawancara, penerapan kerja dengan mengikuti seluruh aktivitas yang ada di Teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri Jember, metode studi pustaka, dan penyelesaian laporan.

Higiene dan sanitasi adalah upaya pemeliharaan kesehatan untuk menghindari terjadinya kontaminasi pada makanan yang mutlak diterapkan di industri pangan baik skala kecil maupun besar. Penerapan higiene dan sanitasi bertujuan untuk mengurangi terjadinya keracunan atau gangguan kesehatan pada manusia akibat makanan yang dikonsumsi (*food borne disease*) Penerapan higiene dan sanitasi di Teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri Jember dinilai baik mulai dari pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan baku, pengolahan makanan, penyimpanan makanan, pengangkutan makanan, hingga penyajian makanan.