

RINGKASAN

Sanitasi dan *Hygiene* Pada Proses Produksi Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) di PT. Tirta Sukses Perkasa Jember. Dinda Awwalia Raharfika, NIM B32201561, Tahun 2023, 71 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Yani Subaktilah, S. TP. MP., (Dosen Pembimbing), Deni R. Damara. S.SI, (Pembimbing Lapangan).

Sanitasi dan *Hygiene* adalah salah satu upaya untuk mengendalikan resiko kontaminasi silang terhadap makanan maupun minuman, baik berasal dari bahan baku, orang, tempat, maupun peralatan sehingga hasil produk aman dikonsumsi. Untuk menjaga mutu produk agar aman dikonsumsi oleh masyarakat perlu dilakukannya sanitasi dan *hygiene*, mulai dari bahan baku, ruang produksi, serta *hygiene* personal para karyawan ikut berperan penting dalam hasil akhir produk.

Sanitasi dan *hygiene* yang dilakukan di PT. Tirta Sukses Perkasa yaitu mulai dari pengolahan air yang dilakukan dengan *water treatment* dengan cara penyaringan, disinfeksi, dan sedimentasi, lalu sanitasi ruang produksi yang dilakukan dengan cara menjaga kebersihan ruang produksi agar tetap dalam keadaan yang steril dan memenuhi standar yang berlaku dari segi struktur bangunan hingga perawatannya, sanitasi peralatan yang rutin dilakukan untuk menjaga kestabilan produk, dan sanitasi dan *hygiene* pekerja yang diterapkan dan ditaati oleh para pekerja untuk meminimalisir terjadinya kontaminasi silang terhadap produk.

Metode yang digunakan dalam pengumpulan data yaitu dengan cara observasi, dokumentasi, dan wawancara langsung dengan pihak PT. Tirta Sukses Perkasa. Penerapan Sanitasi dan *Hygien* pada PT. Tirta Sukses Perkasa telah dilaksanakan dengan cukup baik sesuai dengan pedoman sanitasi pabrik, namun masih terdapat beberapa hal yang kurang sesuai diantaranya seperti langit-langit pada ruang filling yang masih terdapat debu yang menumpuk, dan material bahan yang tidak di sterilkan sebelum digunakan.