

RINGKASAN

Penerapan Hygiene dan Sanitasi Pada Proses Produksi Bakso Ikan Aneka Di PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo, Nadya Metzaluna Maksillya, NIM B41201111, Tahun 2023, 71 hlm, Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember. Dosen Pembimbing Agung Wahyono, S.P., M.Si., Ph D.

PT. Indo Lautan Makmur bergerak dalam bidang pengolahan ikan. Produk yang dihasilkan berupa olahan ikan seperti surimi, scallop, otak-otak, nugget, bakso ikan dan banyak lainnya. Berbahan dasar ikan swangi yang memiliki daging berwarna putih sehingga dapat diolah menjadi berbagai macam produk seperti surimi. Pengemasan adalah penyimpanan makanan di dalam kemasan supaya makanan terjaga dan terhindari dari kontaminasi silang.

Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi di PT. Indo Lautan Makmur sangat terjaga kebersihan pada penyiapan bahan baku, ruang adonan, ruang produksi, ruang pengemasan, keamanan air, alat dan mesin, pekerja, dan produk akhir sangat terjaga kebersihannya. Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi ini selalu terjaga saat sebelum dan sesudah produksi, alat dan mesin produksi selalu terjaga kebersihannya sebelum dan sesudah proses produksi.

Proses pembuatan adonan bakso ikan aneka juga menggunakan bahan baku yang *premium*, pewarna alami yang terbuat dari ekstrak bayam dan ekstrak wortel pada bakso ikan, dan menggunakan surimi yang tidak lolos standar ekspor tetapi memiliki kualitas yang baik. Untuk menjaga kualitas produknya, produk surimi tersebut terlebih dahulu akan diuji di laboratorium sebelum diproduksi. Dalam proses produksi bakso ikan aneka ini sangat penting untuk dilaksanakan sesuai standar agar menghasilkan produk yang diinginkan dan memiliki kualitas yang baik serta meminimalisir terjadinya permasalahan saat kegiatan produksi berlangsung selalu menerapkan SOP.

Proses produksi bakso ikan aneka meliputi beberapa proses persiapan bahan, persiapan bumbu, *mixing* adonan, pencetakan adonan, perebusan adonan, pendinginan, pembekuan, pengemasan, serta pengecekan serpihan Logam pada produk dan kemasan.

Pada proses pengemasan PT. Indo Lautan Makmur menggunakan kemasan berbahan dasar plastik. Plastik pengemasan bakso ikan aneka ini selalu dijaga kebersihannya dan steril serta disimpan di tempat bersih, kering, bebas dari kontaminasi. Sebelum dilakukan pengemasan maka akan dilakukan proses sortir agar produk yang akan dikemas tidak terdapat produk cacat.