

RINGKASAN

Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi di PT. Phalosari Unggul Jaya - Food Division.
Salsabila Nur Salma, NIM. B41201233, Tahun 2023, 50 halaman, Teknologi Pertanian,
Politeknik Negeri Jember, Dr. Yossi Wibisono, S.TP, M.TP (Dosen Pembimbing)

PT. Phalosari Unggul Jaya merupakan salah satu unit yang memproduksi olahan daging ayam dan memiliki rumah potong ayam terletak di Kabupaten Jombang. Hasil olahan daging ayam seperti sosis, *nugget*, dan bakso. Pada proses produksi sistem jaminan mutu merupakan salah satu faktor penting dalam menghasilkan produk yang aman, bersih dan berkualitas. Upaya yang dilakukan untuk menjamin mutu produk dengan menerapkan *hygiene* dan sanitasi pada proses produksi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan *hygiene* dan sanitasi di PT. Phalosari Unggul Jaya - Food Division.

Penelitian ini menggunakan dua tahap yaitu survei lokasi dan pengambilan data. Pengambilan data menggunakan metode wawancara, partisipasi aktif, dan observasi langsung menggunakan tabel *checklist* yang meliputi personal *hygiene*, *hygiene* dan sanitasi bahan baku, *hygiene* dan sanitasi perlengkapan dan peralatan, *hygiene* dan sanitasi ruang pengolahan, dan pengendalian hama.

Kata Kunci : *hygiene*, sanitasi, pengendalian hama di PT. Phalosari Unggul Jaya