

RINGKASAN

Penerapan *Personal Hygiene* Pekerja Pada Produksi Tuna Di PT Bali Maya Permai Jembrana, Bali. Iin Nur Azizah, NIM D41200299, Tahun 2024, 95 halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dr. Dewi Kurniawati, S.Sos., M.Si.

Pengalengan ikan merupakan teknik untuk mengawetkan ikan dengan memasukkan ikan ke dalam wadah tertutup dan panas untuk membunuh atau menghentikan penyebaran mikroorganisme seperti bakteri, jamur, dan kapang serta penguraian enzimatis. *Sterilisasi* pengalengan komersial dilakukan untuk menghindari mikroorganisme pembusuk yang dapat menyebabkan kerugian finansial. Seringkali dianggap bahwa ikan kaleng memiliki nilai gizi rendah karena telah dipanaskan. *Sterilisasi* dapat membunuh mikroba dan membuat kaleng tertutup rapat untuk mencegah mikroba masuk. Selain itu, *pasteurisasi* yaitu pemanasan dengan suhu rendah, membuat ikan mengalami penurunan tetapi daya tahan yang lama dan tidak mengurangi kualitas ikan, yang dapat menyebabkan penyakit atau pembusukan secara hermetis dan perubahan kandungan ikan. Ikan tuna juga harus dilakukan pengolahan dengan benar dan sesuai *Personal Hygiene* sehingga ikan tuna tetap memiliki kualitas yang baik sampai berada di tangan konsumen dan tidak terkena kontaminasi apapun dari pekerja saat pengolahannya. Maka diperlukan *Personal Hygiene* untuk semua pekerja agar ikan tuna memiliki kualitas yang sangat bagus.

Penulisan laporan magang ini bertujuan untuk menjelaskan tentang penerapan *personal hygiene* pekerja pada produksi tuna di PT Bali Maya Permai Jembrana, Bali guna memberikan solusi terhadap permasalahan yang timbul pada saat proses produksi tuna. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus 2023 – 01 Desember 2023 di PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry* Jembrana, Bali. Proses produksi tuna terdiri atas: *receiving, cold storage, thawing, racking, butchering, precooking & cooling, deheading & skinning, cleaning, cutting, sorting, metal detecting, filling, weighing, filling medium, seaming, can washing, retorting, isolating, wipping, labeling & kartoning, storing, dispatching.*

Permasalahan yang timbul pada penerapan *personal hygiene* pekerja pada produksi tuna yaitu adanya pekerja yang tidak menggunakan APD lengkap pada saat proses produksi, terdapat pekerja yang menggunakan aksesoris di dalam ruang produksi dan pengawasan kontaminasi belum maksimal. Permasalahan tersebut disebabkan oleh 3 faktor yaitu: *man*, *method* dan *environment*. Permasalahan tersebut dapat diatasi dengan cara meningkatkan manajemen mutu di perusahaan sehingga SOP yang telah ditetapkan dapat diterapkan dengan baik, selain itu memberikan pelatihan kepada karyawan terkait dengan kebersihan dan pentingnya keamanan pangan agar terciptanya keamanan pangan serta meminimalisir kontaminasi silang pada saat produksi.

**(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri,
Politeknik Negeri Jember)**