

RINGKASAN

Penerapan Sanitasi Dan *Hygiene* Pada Proses Produksi *Scallop* Di Pt Indo Lautan Makmur Sidoarjo. Dewi Sukmayanti, NIM B32210966, Tahun 2023, 62 halaman, Teknologi Pertanian, Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP., M.P. (Dosen Pembimbing).

PT. Indo Lautan Makmur adalah perusahaan produk *frozen food* dari olahan ikan. Produk yang dihasilkan oleh PT. Indo Lautan Makmur ada dua jenis yaitu produk premium dan produk regular. Produk *frozen food* PT. Indo Lautan Makmur dipasarkan di dalam Jawa maupun di luar Jawa, untuk itu PT. Indo Lautan Makmur sangat menjaga dan menjamin mutu produknya agar konsumen merasa aman dan percaya akan kualitas produknya sehingga dituntut untuk menerapkan sistem sanitasi dan *hygiene* pada proses suatu produk.

Hygiene dan sanitasi merupakan dua hal yang berbeda meskipun keduanya memiliki tujuan yang sama, yaitu menjaga kesehatan dan kebersihan. *Hygiene* lebih berfokus pada kebersihan diri sendiri, sedangkan sanitasi lebih berfokus pada kebersihan lingkungan.

Penerapan sanitasi dan *hygiene* Bahan baku yaitu surimi sebelum digunakan akan dilakukan pengecekan bahan baku secara fisik. Apabila ada bahan baku surimi yang tidak sesuai standar maka tidak digunakan untuk produksi. Sanitasi dan *hygiene* mesin dan peralatan Peralatan dan perlengkapan yang berhubungan dengan produk terbuat dari bahan tahan karat, tidak menyerap air dan mudah dibersihkan. Pembersihan alat dan mesin dilakukan dengan cara menyemprotkan air dengan tekanan tinggi untuk menghilangkan adonan lengket dan dibersihkan menggunakan sabun cream atau deterjen untuk menghilangkan lemak atau minyak setiap sebelum dan sesudah proses produksi. Sanitasi dan *hygiene* ruang produksi dibuat dengan memisahkan ruang penyimpanan bahan baku, ruang *mixing* adonan, pencetakan produk, ruang pengemasan dan ruang penyimpanan. Pada bagian lantai di PT Indo Lautan Makmur ini menggunakan beton dan keramik dengan lapisan cika yang berwarna hijau, hal ini bertujuan agar lantai mudah dibersihkan, tidak mudah licin, dan lantai dibuat miring

agar tidak menggenang. Sanitasi dan *hygiene* keamanan air menggunakan persyaratan legal untuk standar air yaitu Kep.52/MEN/2013, sehingga telah memenuhi persyaratan air minum. Sanitasi dan *hygiene* pekerja telah menerapkan prosedur yang sesuai dengan SSOP. Sanitasi dan *hygiene* produk akhir di PT. Indo Lautan Makmur yaitu dengan mengemas produk *scallop* dilakukan diruang packing yang letaknya terpisah dari tempat produksi, ruangan harus kering dan dengan suhu 18°C. Sebelum dilakukan pengemasan maka akan dilakukan proses sortir agar produk yang akan dikemas tidak terdapat produk cacat.