

**SANITASI DAN HYGIENE PADA PROSES PRODUKSI PENGALENGAN  
IKAN LEMURU (*sardinella longiceps*) DI PT.BLAMBANGAN  
FOODPACKERS INDONESIA**

**Vira Amerta Ariani  
Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember**

**Ringkasan**

**Sanitasi dan Hygiene Pada Proses Produksi Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella Longiceps*) Di PT.Blambangan Foodpackers Indonesia Muncar, Banyuwangi**, Vira Amerta Ariani, NIM B32180771. Tahun 2020. Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri M.Si (Selaku Dosen Pembimbing PKL)

Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia, Jalan Sampangan No. 01, Dusun Sampangan RT. 001 RW 003 Desa Kedungrejo, Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi pada tanggal 30 Oktober sampai 2020 November 2020.

Dilaksanakannya Praktek Kerja Lapang (PKL) ini bertujuan untuk menerapkan ilmu serta pengalaman saat di perkuliahan secara teoritis pada kenyataan di lapangan, selain itu juga untuk menambah ilmu serta pengalaman dalam kegiatan di bidang perindustrian yang mengolah hasil pertanian.

Industri makanan kaleng yang terletak di daerah Muncar, PT. Blambangan FoodPackers Indonesia merupakan tempat pengolahan ikan sardine yang dikemas dalam sebuah kaleng makanan cepat saji. Ikan sardines merupakan produk pertama yang diproduksi di PT.Blambangan FoodPackers Indonesia. Cepatnya perkembangan teknologi yang semakin canggih dan semakin banyak inovasi dalam memproduksi makanan kaleng PT.Blambangan FoodPackers Indonesia mulai menambah beberapa varian produk dengan melakukan kerja sama antar perusahaan makanan kaleng.

Dalam proses produksi ikan sardines dimulai dari pengadaan bahan baku dan *thawing*, *trimming* (pengguntingan), *filling* (pengisian), *pre cooking*,

penirisan, pengisian medium, penutupan kaleng, pencucian kaleng, sterilisasi, pendinginan, pengepakan dan inkubasi.

Sanitasi adalah aspek penting yang harus diperhatikan selama proses pengolahan pangan berlangsung. Tujuan utama penerapan sanitasi pada industri pangan adalah untuk menjamin agar produk pangan olahan yang dihasilkan layak dan aman dikonsumsi.

Program sanitasi yang diterapkan oleh PT.Blambangan foodpackers Indonesia mencakup aspek sanitasi bahan baku, sanitasi peralatan dan ruang produksi, sanitasi air serta hygiene pekerja. Sanitasi pada industri pengalengan ikan adalah semua tindakan yang dilakukan untuk mencegah terkontaminasinya makanan selama tahap persiapan, proses pengolahan, penyimpanan, dan pendistribusian.