

## RINGKASAN

### **PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI PADA PRODUK OTAK-OTAK PREMIUM DI PT INDO LAUTAN MAKMUR SIDOARJO JAWA TIMUR.**

Candrasa Widi, NIM. B32222595, Tahun 2024, 47 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Irene Ratri Andia S.,S.TP.,M.P ( Dosen Pembimbing), Cakra Laksana Margi Putra A.Md.,Pi (Pembimbing Lapangan).

PT Indo Lautan Makmur merupakan Perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan. Produk yang dihasilkan oleh PT Indo Lautan Makmur berupa produk Frozen food setengah jadi seperti seperti surimi, dan produk jadi yang diproduksi oleh PT Indo Lautan Makmur meliputi scallop, nugget ikan, odeng, bakso ikan, dan otak-otak. Produk-produk tersebut dipasarkan melalui agen-agen yang tersebar diwilayah Jawa Timur dan Jawa Tengah.

Higiene dan sanitasi mempunyai pengertian yang saling berkaitan. Higiene adalah Upaya untuk memelihara kebersihan dan Kesehatan setiap personal di lingkungan pabrik. Sementara sanitasi memiliki arti kegiatan yang dilakukan untuk menjaga kesehatan pekerja yang disebabkan oleh fasilitas-fasilitas didalam lingkungan industry. Tujuan hygiene dan sanitasi adalah mencegah munculnya penyakit gangguan Kesehatan yang diakibatkan dari adanya interaksi dengan lingkungan kerja.

Penerapan Higiene dan Sanitasi di PT Indo Lautan Makmur dibawah tanggung jawab pihak Quality Control. Penerapan Higiene dan sanitasi di PT Indo Lautan Makmur meliputi Higiene Personal, Higiene proses, Higiene sanitasi mesin dan peralatan, serta hygiene lingkungan pabrik.