

RINGKASAN

Penerapan Sanitasi pada Penanganan Karkas di PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso. Rufaida Syarofah, NIM. B32222615, Tahun 2024, 35 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Abi Bakri M.Si. (Dosen Pembimbing), Riswandana Fajaryanto (Pembimbing Lapangan).

Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 2 September – 31 Desember 2024 di PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso, Jalan Raya Situbondo, Demang, Besuk, Kec. Klabang, Kabupaten Bondowoso, Jawa Timur. Kegiatan magang merupakan suatu kegiatan yang bertujuan menambah wawasan dan pengalaman mahasiswa di dunia kerja yang sesungguhnya. Selain itu, mahasiswa juga dapat membandingkan hubungan antara teori dengan praktik kerja dalam suatu industri dan dapat meningkatkan wawasan terkait pengembangan diri sehingga dapat menjadi bekal bagi mahasiswa saat terjun langsung ke dunia kerja.

PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso merupakan industri yang berkembang dalam bidang pemotongan ayam yang telah menggunakan alat modern dan menerapkan standar operasional (SOP) untuk menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Untuk menghasilkan produk dengan kualitas yang baik dan sehat, aspek kehygienisan produk harus sangat diperhatikan. Semua proses harus dilakukan dengan perlakuan yang baik untuk menjamin mutu produk yang Aman, Sehat, Utuh, Halal (ASUH). Selain hal tersebut, aspek kehygienisan produk dan sanitasi industri juga merupakan salah satu hal penting yang harus dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi serta memastikan keamanan produk.

Area bersih atau area *cut up* di PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso merupakan tempat produksi berbagai produk seperti produk marinasi, karkas utuh (*griller*), produk *boneless*, serta produk *Chicken Carcass Meat* (CCM). Sebagai tempat produksi akhir, area ini memiliki peran penting dalam memastikan kualitas produk akhir yang aman dan sehat untuk konsumsi. Oleh karena itu, penerapan sanitasi di area ini menjadi prioritas utama. Kualitas produk yang konsisten dan memenuhi standar keamanan pangan hanya dapat dicapai dengan menerapkan praktik sanitasi yang ketat dan terkontrol. Penerapan sanitasi yang baik meliputi pengelolaan lingkungan bersih, penggunaan peralatan yang higienis, serta

pengawasan terhadap proses produksi. Hal ini dilakukan untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan dapat memenuhi standar kualitas yang berlaku.

Hasil pengamatan selama magang terkait penerapan sanitasi pada area bersih PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso secara keseluruhan sudah cukup baik akan tetapi masih terdapat pekerja yang tidak menaati peraturan sehingga diperlukan adanya pengawasan dari petugas sanitasi untuk memastikan bahwa pekerja menaati peraturan dengan baik.