

## RINGKASAN

**Penerapan Sanitasi Dan Higiene Di Departemen FP-2 Mayumi PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory**, Amelia Dwi Rahmawati, NIM. B32220525, Tahun 2024, 88 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina S.TP., MP (Dosen Pembimbing).

Kegiatan magang merupakan proses aktivitas pembelajaran yang memberikan wawasan, pengalaman dan praktis dalam dunia industri. Mahasiswa dapat mengimplementasikan teori-teori yang didapatkan dibangku perkuliahan ke dalam dunia kerja nyata. Selain itu, kegiatan magang dapat memberikan pengalaman yang cukup serta sebagai bekal mahasiswa apabila sudah terjun kedalam dunia industri secara langsung.

Pelaksanaan magang dilaksanakan pada tanggal 2 September – 31 Desember 2024 bertempat di PT. Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory Jawa Timur. Merupakan perusahaan yang bergerak dibidang bumbu masak, penyedap rasa dan mayonnaise. Produk lain yang tak kalah unggul di PT. Ajinomoto adalah Mayonnaise “Mayumi”.

Proses pembuatan mayumi melalui beberapa tahapan proses yaitu permintaan material pada IC, penyimpanan material, persiapan material, penimbangan material, pencampuran 1, pencampuran 2, penyimpanan suhu dingin (ESM), pencampuran 3, pencampuran 4, pencampuran 5, mesh 40 dan metal cather, homogenisasi, pengemasan, metal detector dan rijector, pengepakan, dan pendistribusian.

Salah satu tujuan pelaksanaan magang di PT. Ajinomoto – Mojokerto Factory yaitu mengetahui, mempelajari, dan mengamati penerapan higiene dan sanitasi di departemen FP-2 Section Mayumi. Hygiene sanitasi yaitu upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi.

Sistem sanitasi dan higiene yang telah diterapkan di departemen FP 2 section mayumi mencakup sanitasi material, sanitasi alat dan mesin produksi, sanitasi bangunan, sanitasi lingkungan kerja, dan sanitasi para pekerja. Dalam

industri pangan, sanitasi meliputi kegiatan-kegiatan secara aseptik dalam persiapan pengolahan dan pengemasan produk makanan, pembersihan dan sanitasi pabrik serta lingkungan pabrik dan kesehatan pekerja. Kebersihan saat proses pengolahan sangat penting untuk menjaga kesehatan personal dan untuk menjaga kualitas produk agar bebas dari kontaminan, selain itu kebiasaan pekerja juga mempengaruhi penerapan hygiene sanitasi di pabrik.

