

RINGKASAN

Penerapan Higiene Sanitasi Pada Proses Produksi Di PT. Sarana Tani Pratama. Rahmania Anisa Putri, NIM B41210324, Tahun 2024, 90 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Wahyu Suryaningsih, M.Si (Dosen Pembimbing).

PT. Sarana Tani Pratama merupakan perusahaan yang bergerak pada bidang pengalengan ikan yang beroperasi sejak tahun 2009 yang beralamatkan di Jl. KUD Mina Karya, Ds. Kelapa Balian, Desa Pengambengan, Kecamatan Negara, Bali. Tujuan pelaksanaan magang adalah untuk mengetahui proses produksi sarden serta mempelajari proses higiene dan sanitasi pada proses produksi di PT. Sarana Tani Pratama berupa bahan baku, bahan penolong, mesin dan peralatan serta pekerja.

Proses produksi di PT. Sarana Tani Pratama mulai dari tahap penerimaan bahan baku, pengujian bahan baku, *thawing*, pengguntingan, pencucian, pengisian, pemasakan awal (*exhausting*), penirisan, pembuatan medium, pengisian medium, penutupan kaleng (*seaming*), pencucian kaleng, *holding*, sterilisasi dan *cooling*, pengelapan, pengkodean, inkubasi, pengemasan dan penyimpanan. PT. Sarana Tani Pratama proses higiene dan sanitasi dibagi menjadi beberapa bagian yaitu bahan baku, bahan penolong berupa garam, air, dan es yang sudah teruji serta memenuhi standar, sanitasi pada mesin dan peralatan yang digunakan pada proses produksi serta higiene personal pada karyawan yang bekerja sehingga proses produksi berjalan dengan baik serta produk yang dihasilkan terjamin kualitasnya. Penerapan higiene dan sanitasi di PT. Sarana Tani Pratama mulai dari pembersihan maupun perawatan sudah cukup baik mulai dari penerimaan bahan baku, mesin dan peralatan sudah sesuai dengan standar yang ditentukan oleh perusahaan serta pekerja sudah mematuhi peraturan dan sudah dilakukan program pemeriksaan karyawan untuk mencegah penyebaran penyakit.