

RINGKASAN

Penerapan Higiene Dan Sanitasi Di Area Pengemasan PT. Marimas Putera Kencana, Muhammad Afton Mubarak, NIM. B32222621, Tahun 2025, 32 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr.Ir. Abi Bakri, M.Si. (Dosen Pembimbing), Bowo Edy P (Pembimbing Lapangan).

Magang merupakan salah satu langkah penting dalam proses pengembangan karier seorang mahasiswa atau lulusan baru. Program magang ini merupakan salah satu syarat meraih gelar ahli madya (D-3) oleh setiap mahasiswa Program Studi Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember. Program magang ini dirancang untuk menghubungkan pendidikan dengan dunia kerja, serta memberikan pengalaman praktis dan juga menerapkan ketrampilan dan pengetahuan yang diperoleh selama perkuliahan dalam situasi nyata.

Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 01 Agustus – 30 November 2024 di PT. Marimas Putera Kencana Unit Produksi 2. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan magang dengan cara observasi, wawancara, penerapan kerja dengan mengikuti aktivitas yang ada di PT. Marimas Putera Kencana, metode studi pustaka dan penyelesaian laporan.

PT. Marimas Putera Kencana merupakan salah satu perusahaan yang berorientasi pada kepuasan pelanggan dengan melakukan optimalisasi pada penjagaan kualitas produk yang dijaga tetap dalam kondisi baik hingga sampai ditangan konsumen. Salah satu hal yang dilakukan yaitu dengan melakukan penerapan higiene dan sanitasi dengan baik dan benar untuk menjaga mutu dan keamanan pangan dalam perusahaan.

Higiene dan sanitasi adalah salah satu upaya dalam memelihara kesehatan untuk menghindari kontaminasi pada produk pangan dengan memperhatikan faktor kebersihan lingkungan serta personal higiene. Penerapan Higiene dan Sanitasi di PT. Marimas Putera Kencana yang difokuskan pada area pengemasan yang meliputi sanitasi ruang pengemasan, sanitasi mesin dan personal higiene dinilai sudah baik.