

RINGKASAN

Penerapan HieGINE Sanitasi dan Keselamatan Kerja di PT Karunia Pangan Sejahtera, Rizky Fitri Noviyanti, Nim B32222632, 59 Halaman, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Bapak Drs. Saiful Bachri, M.M (Selaku Dosen Pembimbing), Marselina Mude, S.E (Pembimbing Lapangan).

Magang merupakan salah satu kegiatan akademik yang dilakukan oleh mahasiswa dengan melakukan praktik kerja secara langsung pada perusahaan atau industri-industri yang sesuai dengan bidannya. Program ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang dunia kerja dan mengembangkan keterampilan praktis yang relevan dengan bidang studi mereka. Magang juga menjadi syarat akademik di banyak program studi, memberikan pengalaman berharga untuk karier masa depan.

Magang dilaksanakan pada tanggal 1 Agustus 2024 hingga 29 November 2024 di PT Karunia Pangan Sejahtera, Komplek Industri PIER, Jl. Rembang Industri II No.21 Jati, Pandean, Kec Rembang, Pasuruan, Jawa Timur. PT Karunia Pangan Sejahtera adalah Perusahaan yang menyediakan produk dan layanan untuk dimiliki keluarga dan produsen bahan makanan yang disesuaikan dengan fungsi dan cita rasa unik yang memberdayakan perusahaan untuk menciptakan makanan khas yang mendorong perkembangan dan membedakan merek perusahaan di pasar. Hasil produknya adalah MSG, bumbu tabur, dan kaldu.

Laporan ini mengevaluasi penerapan higiene dan sanitasi serta keselamatan kerja di PT Karunia Pangan Sejahtera. Fokus utama adalah pada penerapan higiene sanitasi dan keselamatakan kerja yang diterapkan untuk mencegah kontaminasi pangan dan menjaga kesehatan pekerja. Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja sudah sangat baik, dilaksanakan sesuai dengan peraturan yang ditetapkan perusahaan. Perusahaan menyediakan Alat Pelindung Diri (APD) beserta layanan kesehatan sebagai bentuk kepedulian dan pengendalian terhadap keselamatan dan kesehatan kerja dilingkungan perusahaan.