

RINGKASAN

Analisis Prosedur CIP Pada Jalur Pengisian Medium Vb dan Brine di PT. Bali Maya Permai. Nanda Ayu Sabillah R, NIM. B41222975, Tahun 2025, 86 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Silvia Oktavia Nur Yudiastuti, S.TP, M.T.P (Dosen Pembimbing).

PT. Bali Maya Permai merupakan perusahaan pengolahan makanan laut yang telah berdiri sejak 1978 dan memproduksi berbagai jenis ikan kaleng seperti sarden, tuna, dan mackerel. Tujuan magang ini adalah memberikan pengalaman langsung kepada mahasiswa dalam memahami proses produksi dan sistem pengendalian mutu di industri pangan, khususnya yang berkaitan dengan penerapan teknologi sanitasi industri.

Sistem Cleaning In Place (CIP) digunakan untuk membersihkan jalur pengisian medium *vegetable broth* (VB) dan *brine* tanpa membongkar peralatan. Proses ini dilakukan dengan air panas bersuhu 80°C sebanyak tiga kali distribusi hingga air bilasan jernih, untuk menghilangkan sisa residu organik dan garam yang menempel pada dinding pipa. Pembersihan dilakukan secara rutin setiap awal dan akhir produksi serta saat pergantian jenis produk (*pack style*). Hasil monitoring selama pelaksanaan menunjukkan bahwa sistem CIP berjalan efektif, ditunjukkan dengan hasil *pass* pada seluruh sesi pemeriksaan harian, menandakan kebersihan peralatan terjaga dengan baik.

Namun, evaluasi efektivitas pembersihan di PT. Bali Maya Permai masih bersifat visual, yakni hanya berdasarkan kejernihan air bilasan tanpa disertai uji laboratorium seperti pengukuran pH atau *swab test*. Oleh karena itu, disarankan agar perusahaan menambahkan pengujian lanjutan tersebut untuk meningkatkan validasi efektivitas pembersihan sesuai standar Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP). Penerapan metode tersebut diharapkan dapat memastikan higienitas sistem perpipaan secara optimal dan menjamin keamanan serta mutu produk ikan kaleng yang dihasilkan.