

RINGKASAN

PENERAPAN HIGIENE SANITASI PADA PROSES PRODUKSI DAN PACKING PRODUK MAYONES DI PT XYZ,
Aditiya Wiranata, NIM. B32230793, Tahun 2025, 67 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP, MP (Dosen Pembimbing Magang).

PT Xyz terdiri atas dua sub perusahaan dalam satu lokasi, yaitu PT Xyz Ind dan PT Xyz Int. PT Xyz merupakan industri yang memproduksi bumbu masakan berupa MSG, Bumbu kaldu instant, Tepung Serba Guna dan Mayones. Hasil samping dari proses produksi dan limbah kantin diolah hingga memiliki nilai tambah karena PT Xyz telah berkomitmen untuk menjaga lingkungan dengan menerapkan Zero waste yang bertujuan mengurangi dampak pada lingkungan di Indonesia. Produk hasil samping tersebut yaitu pupuk cair serta mengolahnya menjadi pakan ternak.

Tujuan pelaksanaan Magang di PT Xyz yaitu mengetahui dan mempelajari proses produksi serta Penerapan Higiene Sanitasi pada Proses Produksi dan Packing Produk Mayones di Departemen FP-2 Section Food Product 3 PT Xyz.

Magang dilaksanakan selama 4 bulan mulai 4 Agustus – 28 November 2025 di PT Xyz. Metode pelaksanaan magang meliputi kegiatan observasi yakni pengamatan secara langsung serta wawancara dengan pembimbing lapang dan beberapa staf di PT Xyz dan studi pustaka.

Higiene dan sanitasi adalah aspek penting yang harus diperhatikan selama proses pengolahan pangan berlangsung. Tujuan utama penerapan higiene dan sanitasi pada industri pangan adalah menjamin agar produk pangan olahan yang dihasilkan layak dan aman dikonsumsi.

Sistem sanitasi yang diterapkan PT Xyz mencakup sanitasi material, sanitasi peralatan dan mesin, sanitasi bangunan, serta higiene tenaga kerja. Sanitasi pada industri pengolahan pangan adalah semua tindakan yang dilakukan untuk mencegah kontaminasinya makanan selama tahap persiapan, proses pengolahan, penyimpanan, dan pendistribusian.