

RINGKASAN

“TINJAUAN PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI ALAT PRODUKSI UNTUK MENUNJANG KEAMANAN PANGAN DI PT. TAGANI SUKSES MAKMUR BONDOWOSO”, Audityana Aidelwes, NIM B32230117, Tahun 2025, 47 Halaman. Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember,Dosen Pembimbing: Dr. Ir. Abi Bakri, M.Si.

PT. Tagani Sukses Makmur menjadi perusahaan solusi makanan global yang di akui oleh seluruh dunia. Dengan pengalaman lebih dari 20 tahun, PT. Tagani Sukses Makmur telah berkembang menjadi salah satu pemain terdepan dalam industri makanan beku di Indonesia. Yang didirikan sejak 1991, terletak di Kajer, Bondowoso. Perusahaan ini merupakan perusahaan pembekuan yang memiliki berbagai macam produk seperti, edamame , okura , jagung , cabai. dengan kapasitas produksi hingga 40 TON per bulan. Seluruh produk yang diproduksi telah memiliki izin BPOM dan sertifikasi halal MUI, Produk PT. Tagani Sukses Makmur telah didistribusikan ke seluruh dunia melalui *Website*.

Magang dilaksanakan selama 4 bulan mulai 1 Agustus sampai dengan 30 November 2025 di PT. Tagani Sukses Makmur Metode yang digunakan dalam pelaksanaan Magang dengan mengikuti seluruh aktivitas yang ada di PT. Tagani Sukses Makmur. Higiene dan sanitasi adalah upaya pemeliharaan kesehatan untuk menghindari terjadinya kontaminasi pada makanan yang mutlak diterapkan di industri pangan baik skala kecil maupun besar. Penerapan higiene dan sanitasi bertujuan untuk mengurangi terjadinya keracunan atau gangguan kesehatan pada manusia akibat produk yang dikonsumsi (*food borne disease*) Penerapan higiene dan sanitasi di PT. Tagani Sukses Makmur dinilai baik mulai dari pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan baku, pengolahan, hingga pengangkutan makanan.