

RINGKASAN

Penerapan Sanitasi dan Hygiene Pada Proses Produksi Surimi Beku di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo, Faiqkatus Sholehah, Nim D41170107, Tahun 2021, 70 Halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Andi M Ismail, S.ST, M.Si. (Dosen Pembimbing).

Praktik Kerja Lapang (PKL) merupakan kegiatan pendidikan akademik untuk program sarjana terapan yang dilaksanakan pada Semester 7 (tujuh), dan merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus pada bidang industri. Kegiatan ini dilaksanakan mulai tanggal 19 Oktober 2020 sampai 09 Januari 2021 bertempat di PT. Indo Lautan Makmur. Metode pelaksanaan PKL (Praktik Kerja Lapang) ini yaitu meliputi pengenalan lokasi, pelaksanaan kegiatan PKL, wawancara, dan penyusunan laporan.

PT. Indo Lautan Makmur merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan *frozen food* berupa produk olahan ikan dan surimi beku. Proses produksi Surimi Beku di PT. Indo Lautan Makmur dilakukan setiap hari sesuai dengan stok dan bahan baku yang tersedia. Untuk sekali produksi rata-rata sebanyak 8-9 ton. Adapun alur proses pada produksi surimi beku diantaranya yaitu penerimaan bahan baku, penimbangan I, *colum washing*, *meat bone separating*, *bleaching I*, *rotary screening I*, *Bleaching II*, *rotary screening II*, *rotary screening III*, *refining*, *screw press*, penimbangan II, pencampuran, pengisian dan penimbangan III, pembekuan, *metal detecting*, *packing*, penyimpanan, dan pemuatan. Produk ini di ekspor ke luar negeri dan dijadikan bahan baku pada produk olahan ikan di PT. Indo Lautan Makmur.

Setiap proses produksi selalu dilakukan sesuai dengan SSOP dan tentunya harus memperhatikan sanitasi dan hygiene sebagai salah satu dari upaya untuk menjamin keamanan dan kualitas yang dihasilkan terhadap suatu produk. Sanitasi adalah usaha untuk membina dan menciptakan suatu keadaan yang baik di bidang

kesehatan, terutama kesehatan masyarakat. Sedangkan hygiene sendiri merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan suatu produk. Terdapat beberapa penerapan sanitasi dan hygiene dalam ruang lingkup produksi pada PT. Indo Lautan Makmur yaitu meliputi sanitasi dan hygiene bahan baku, sanitasi dan hygiene mesin dan peralatan, sanitasi ruang produksi, sanitasi dan hygiene keamanan air, sanitasi dan hygiene pekerja, serta sanitasi dan hygiene produk akhir.

Perlakuan sanitasi dan hygiene bahan baku dilakukan pengecekan mutu kesegaran saat ikan masih didalam truk box dengan mengecek tekstur, bau, dan warna ikan, ikan yang digunakan merupakan ikan yang sudah tanpa kepala. Proses pencucian ikan menggunakan air bersih tanpa campuran apapun dengan suhu 7°C atau kurang tetap terjaga pada suhu mesin. Sanitasi dan hygiene mesin dan peralatan di PT. Indo Lautan Makmur dilakukan dengan menyikat dan menyemprotkan air keseluruh bagian sampai bersih sampai tidak ada kotoran yang menempel. Pembersihan ini dilakukan setiap kali selesai produksi dan akan dicek kembali saat akan produksi. Sanitasi ruang produksi dalam pembersihan ruangan dilakukan setiap kali selesai produksi, dimana semua mesin akan dibersihkan dengan cara disemprotkan air bersih tanpa campuran apapun, dan lantai akan dicuci menggunakan sabun dan disiram dengan air yang bersih. Sanitasi dan hygiene keamanan air menggunakan persyaratan legal untuk standar air yaitu Kep.52/MEN/2013, sehingga telah memenuhi persyaratan air minum. Sanitasi dan hygiene pekerja ditetapkan dengan adanya persyaratan dan prosedur pemakaian lengkap dan beberapa aturan saat proses produksi berlangsung. Sanitasi dan hygiene produk akhir dengan dilakukan proses *metal detecting* saat proses *packing*.