

## RINGKASAN

**Penerapan Sanitasi dan Hygiene Pada Proses Produksi Bakso Isi Ayam di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo**, Rio Stivani Alvaridzi, Nim D41170103, Tahun 2021, 65 Halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dr. Tanti Kustiari, S.Sos, M.Si. (Dosen Pembimbing).

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan kegiatan mahasiswa belajar secara praktis pada perusahaan industri, instansi, dan unit bisnis strategis lainnya. Tujuan dari PKL ini adalah untuk mengembangkan keahlian dan keterampilan mahasiswa berdasarkan ilmu yang didapatkan selama perkuliahan dan memberikan pengalaman kepada mahasiswa sebelum memasuki dunia kerja. Kegiatan ini dilaksanakan mulai tanggal 19 Oktober 2020 sampai 09 Januari 2021 bertempat di PT. Indo Lautan Makmur. Metode pelaksanaan PKL (Praktik Kerja Lapangan) ini yaitu meliputi pengenalan lokasi, pelaksanaan kegiatan PKL, wawancara, dan penyusunan laporan.

PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo adalah salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan berupa surimi beku dan produk olahan ikan. Berdiri pada tahun 1996 dengan nama pertama adalah CV. Mutiara Bahari yang didirikan oleh Mr. Yao Chia Ming warga negara Taiwan. Proses produksi pada produk olahan ikan bakso isi ayam di PT. Indo lautan Makmur diantaranya yaitu persiapan bahan baku, persiapan bumbu, mixing adonan, pencetakan dan perebusan, pendinginan, pembekuan, pengemasan, pengecekan serpihan logam, dan penyimpanan.

Frozen Food merupakan sebuah inovasi produk pangan yang memiliki daya tahan tinggi karena disimpan di suhu yang rendah dan cara penyajiannya yang mudah. Untuk menghasilkan produk yang berkualitas maka proses produksi selalu dilakukan sesuai dengan SOP dengan memperhatikan sanitasi dan hygiene perusahaan. 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. Penerapan sanitasi dan hygiene di PT. Indo

Lautan Makmur 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.

Penerapan sanitasi dan hygiene bahan baku pada proses produksi bakso isi ayam dilakukan pengecekan bahan baku secara visual, apabila ada bahan baku surimi yang tidak sesuai standar maka tidak akan digunakan. Sanitasi dan hygiene mesin dan peralatan yang berhubungan dengan produk terbuat dari bahan tahan karat, tidak menyerap air dan mudah dibersihkan. Pembersihan pada mesin produksi dilakukan dengan cara menyemprotkan air dengan tekanan tinggi dan dibersihkan menggunakan detergen. Pembersihan dilakukan setiap sebelum dan sesudah digunakan. Sanitasi ruang produksi dirawat secara saniter, dimana lantai dan dinding terbuat dari keramik yang mudah dibersihkan dan lantai dibuat miring agar tidak menggenang serta lampu untuk ruang proses tertutup. Proses pembersihan ruang produksi dilakukan setiap hari atau setiap kali selesaim produksi. 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 telah menerapkan prosedur yang sesuai dengan SSOP seperti adanya APD lengkap. Sanitasi dan hygiene produk akhir di PT. Indo Lautan Makmur yaitu dengan adanya proses sortir sebelum dilakukan pengemasan yang dilakukan diruang packing yang letaknya terpisah dari tempat produksi, ruangan harus kering dan dengan suhu 18°C.