

RINGKASAN

Study *Hygiene* dan Sanitasi pada CV. Serealina Prima Nutrisia. Omar Luthfi Marella, NIM B32180571, Tahun 2021, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Elly Kurniawati, S.TP, M.P (Dosen Pembimbing) , Karina Ekasari (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di CV. Serealina Prima Nutrisia yang merupakan sebuah industri makanan sehat yang berbasis sereal yang terbuat dari Umbi Garut yang memiliki nama produk “ ORIFLAKES”

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di CV. Serealina Prima Nutrisia yang pertama ialah untuk mengetahui bagaimana sistem kerja yang sebenarnya yang ada dalam perusahaan, mengetahui keadaan umum perusahaan serta mengetahui apakah proses produksi dan karyawan dari CV. Serealina Prima Nutrisia sudah memenuhi kriteria *Hygiene* Dan Sanitasi.

Kebersihan lingkungan Produksi dan karyawan harus amat sangat diperhatikan, karena hal ini juga akan mempengaruhi kualitas produk, jika kebersihan tidak terjaga tentu saja kualitas produk yang dihasilkan akan tidak maksimal, tidak *hygienis* dan rentan terserang mikroba.

Dalam hasil penilaian CV. Serealina Prima Nutrisia termasuk dalam kategori memenuhi penilaian atau laik *hygiene* sanitasi dengan presentasi 86,36%. Walaupun dalam beberapa aspek masih ada yang kurang tetapi hal ini sudah cukup baik.