

RINGKASAN

NURUL FADILAH, Jurusan Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember, 2014. PROSES *CLEANING* DAN SANITASI PADA PERALATAN PRODUKSI DI PT. SINAR SOSRO KPB MOJOKERTO, JAWA TIMUR. Komisi Pembimbing Ketua: Dr. Ir. Bagus P. Yudhia K, MP, Anggota: Retno Sari Mahanani, SP, MM Anggota: Alwan Abdurrahman, SH, MM.

PT. Sinar Sosro KPB Mojokerto, Jawa Timur merupakan tempat Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang sesuai untuk mempelajari tentang proses industri minuman kemasan yang berbahan dasar teh wangi yang melalui proses pengolahan sedemikian rupa, sehingga diharapkan bagi setiap mahasiswa meningkatkan wawasan dan pengetahuan yang lebih luas. Dengan demikian mahasiswa juga bisa mendapatkan pengetahuan dan keterampilan yang sesuai dengan Manajemen Agribisnis dan menumbuhkan jiwa berwirausaha.

Cleaning adalah suatu kegiatan yang bertujuan untuk menghilangkan kotoran, kerak atau deposit pada sarana produksi. Sanitasi adalah suatu kegiatan yang bertujuan untuk menghilangkan atau menurunkan jumlah mikroorganisme dengan menggunakan air panas atau bahan sanitaiser seperti klorin, perasetat, peroksida dll. Sanitasi dalam industri pangan merupakan salah satu faktor yang sangat perlu mendapat perhatian khusus dari produsen. Sanitasi dilakukan dengan tujuan mematikan semua mikroba yang melekat pada botol pengemas, termasuk di dalamnya mikroba pembusuk.