

RINGKASAN

Penerapan Sanitasi Industri Pembekuan Ikan Lemuru (*Sardinella Longiceps*) Di UD. Hasil Laut Muncar Banyuwangi. Ratna Sari, Nim B3211862, Tahun 2014, 68 Hlm. Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Bambang Poerwanto, MP (Pembimbing I) dan Mokh. Fatoni K, STP (Pembimbing II).

Suatu industri khususnya industri pembekuan ikan memerlukan usaha untuk mencegah kontaminasi pada produk pangan yang diproduksi mulai dari bahan baku sampai produk akhir, baik berupa biologi, kimiawi maupun kontaminasi fisik, sehingga dapat dihasilkan pangan yang aman, layak, dan sehat untuk dikonsumsi. Salah satu upaya yang dilakukan yaitu dengan penerapan sanitasi pada industri pangan. Penerapan sanitasi industri adalah faktor yang sangat penting sebab berpengaruh langsung dan tidak langsung terhadap mutu pangan dan daya awet produk serta nama baik atau citra perusahaan.

Tujuan dari Kegiatan Praktek Kerja Lapangan ini adalah untuk memperoleh pengetahuan dan pengalaman pada proses pembekuan ikan serta mengetahui proses sanitasi dalam pembekuan ikan lemuru di UD. Hasil Laut. Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan pada tanggal 17 Februari 2014 sampai dengan tanggal 12 April 2014 di UD. Hasil Laut. metode yang digunakan yaitu wawancara, Obserwasi, Praktek lapang dan studi pustaka.

Hasil dari praktek kerja lapang menunjukkan bahwa pada proses pembekuan ikan lemuru (*Sardinella Longiceps*) di UD. Hasil Laut meliputi penerimaan bahan baku dan pendukung, sortasi dan sizing, penimbangan, pencucian, penyusunan, pembekuan, glazing, pengemasan, penyimpanan dan pendistribusian. Sanitasi yang ada di UD. Hasil Laut yaitu sanitasi bahan pendukung, sanitasi ruang produksi, sanitasi peralatan dan sanitasi pekerja. Penerapan sanitasi di UD. Hasil Laut sudah cukup baik, yaitu pada sanitasi peralatan produksi, dan sanitasi karyawan, sedangkan untuk sanitasi ruang proses produksi dan sanitasi bahan pendukung belum dilakukan dengan baik.