

**SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) PADA PROSES
PRODUKSI PENGALANGAN IKAN MACKEREL DAN
SARDINE DI PT. MAYA MUNCAR
BANYUWANGI - JAWA TIMUR**

Mokhamad Romadhon ¹⁾, Wenny Dhamayanthi ²⁾

ABSTRAK

Magang Kerja Industri (MKI) dilakukan di PT. Maya Muncar di Kabupaten Banyuwangi yang dilaksanakan pada tanggal 7 maret sampai dengan 24 mei tahun 2014. Pelaksanaan magang kerja industri di PT. Maya Muncar di Kabupaten Banyuwangi dilakukan pada departemen diantaranya departemen produksi sardine dan mackerel, departemen QC sardine dan mackerel, dan departemen sanitasi. Judul MKI yang dibahas adalah mengenai SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) Pada Proses Produksi Pengalangan Ikan Makcerel dan Sardine di PT. Maya Muncar Banyuwangi-Jawa Timur dan bertujuan untuk mengetahui bagaimana proses sanitasi sardine dan mackerel di PT. Maya Muncar Banyuwangi.

Kata kunci : proses produksi, sardine dan mackerel

- 1) Mahasiswa Politeknik Negeri Jember, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri.
- 2) Dosen Politeknik Negeri Jember, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri.