

ABSTRAK

ROFITA RIZQIYAH, NIM B3211073, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Penerapan Prosedur Sanitasi Pada Proses Pengalengan Ikan Sardine (*Sardinella Longiceps*) Merk Polo Star Di PT. Maya Food Industries Pekalongan, Jawa Tengah. Komisi Pembimbing, Ketua: Dr. Yossi Wibisono, STP, MP, Sekretaris: Ir. Agus Santoso, MSi, Anggota: Ir. Bambang Poerwanto, MP.

Pengalengan merupakan salah satu cara pengawetan bahan pangan yang dikemas secara hermetis (kedap terhadap udara, air, mikroba, dan benda asing lain) dalam suatu wadah, yang kemudian disterilkan untuk membunuh semua mikroba patogen dan perusak. PT. Maya Food Industries merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang pengalengan pangan, khususnya pengalengan ikan *sardine*. Untuk mendapatkan produk yang terjamin mutunya, prosedur sanitasi harus dilaksanakan pada seluruh tahap proses hingga produk didistribusikan. Sanitasi pangan dapat diartikan sebagai pengendalian terencana terhadap lingkungan produksi, bahan-bahan baku, peralatan dan pekerja untuk mencegah pencemaran pada hasil olah, kerusakan hasil olah, mencegah terlanggarnya nilai estetika konsumen serta mengusahakan lingkungan kerja yang bersih dan sehat. Kegiatan-kegiatan sanitasi yang dilakukan oleh PT. Maya Food Industries antara lain sanitasi bahan baku, sanitasi air, sanitasi pekerja, sanitasi alat dan mesin, sanitasi ruangan, sanitasi proses, sanitasi alat transportasi, sanitasi lingkungan, penanganan hama dan penanganan limbah yang mana semua prosedur tersebut telah sesuai dengan standart yang ditetapkan.

Kata Kunci: *pengalengan, sanitasi.*