

**HIGIENE SANITASI DAN PENGOLAHAN LIMBAH BAKSO DI MR.  
HALAL FOOD LIMITED PARTNERSHIP  
SAMUT PRAKARN THAILAND**

**Umi Retnoningrum <sup>1)</sup>, Yossi Wibisono <sup>2)</sup>, Agus Santoso <sup>3)</sup>**

**ABSTRAK**

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mencegah kontaminasi pada produk olahan daging adalah penerapan higiene sanitasi dan pengolahan limbah industri. Tujuan dari Kegiatan Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk memperoleh pengetahuan dan pengalaman pada proses pengolahan daging serta mengetahui proses higiene sanitasi dan pengolahan limbah dalam pembuatan bakso di MR. Halal Food Limited Partnership Samut Prakarn Thailand dengan melakukan wawancara, observasi, praktek lapang dan studi pustaka. Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan mulai tanggal 19 November 2013 sampai dengan tanggal 20 Februari 2014 di MR. Halal Food Limited Partnership Samut Prakarn Thailand. Hasil dari praktek kerja lapang menunjukkan bahwa pada proses pembuatan bakso meliputi penerimaan bahan baku, penyimpanan bahan, penggilingan dan penimbangan, pencampuran (*chooping*), pembentukan bola bakso, perebusan (*boiling*), pengemasan dan penyimpanan. Higiene sanitasi dan pengolahan limbah bakso pada proses pengolahan bakso cukup baik, namun ada beberapa yang masih kurang baik yaitu terletak pada desain bangunan dan fasilitas sanitasi serta personal higiene penjamahnya. Sedangkan pengolahan limbah di MR Halal Food Limited Partnership Samut Prakarn Thailand sudah baik namun ada beberapa limbah yang tidak dilakukan proses pengolahan lebih lanjut.

*Kata Kunci : Higiene, Sanitasi, Limbah, Pengolahan Bakso*

- 1) Mahasiswa Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi D-III Teknologi Industri Pangan
- 2) Dosen Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi D-III Teknologi Industri Pangan
- 3) Dosen Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi D-III Teknologi Industri Pangan