

RINGKASAN

Penerapan Higiene Dan Sanitasi Pada Pengalengan Rajungan Di PT Grahamakmur Ciptapratama Gresik, Adinda Nur Lailiyah, Nim B32191176, Tahun 2021, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing : Ade Galuh Rahmadhevi, S.TP, MP.

Rajungan merupakan hasil laut yang potensial. Di Indonesia, rajungan merupakan hasil laut yang diekspor ke Amerika dan menyumbang 60% dari total tangkapan rajungan. Rajungan termasuk salah satu hasil perikanan yang umumnya bersifat *perishable food* (mudah rusak/busuk). Pembusukan akan segera terjadi setelah hewan tersebut mati jika tidak dilakukan pengolahan dan penanganan pasca panen yang baik. Salah satu teknik pengawetan pangan yang banyak diterapkan adalah pengawetan dengan suhu tinggi, yaitu pengalengan. Pengalengan ikan merupakan tindakan pengawetan ikan dengan cara memasukkan ikan ke wadah yang tertutup dan dipanaskan yang bertujuan untuk mematikan atau menghambat pertumbuhan mikroorganisme seperti bakteri, jamur, dan kapang, serta penguraian enzimatik.

Higiene dan sanitasi merupakan satu kesatuan yang tidak dapat dipisahkan karena saling berkaitan dan memiliki tujuan yang sama. Namun higiene dan sanitasi memiliki perbedaan dimana higiene berfokus pada aktivitas manusia atau bisa disebut dengan personal hygiene, tetapi sanitasi berfokus pada lingkungan. Dalam pengalengan rajungan pasteurisasi di PT Grahamakmur Ciptapratama Gresik perlu diperhatikan higiene dan sanitasi dalam semua proses yang dilakukan untuk mendapatkan produk yang sesuai dengan standar yang dipersyaratkan. Hal ini perlu dilakukan untuk menjaga kesehatan, keamanan, dan untuk mempertahankan kualitas produk dari pencemaran makanan yang mungkin dapat terjadi.