

RINGKASAN

NADIA FATIKA SARI. Penerapan Sanitasi dan *Hygiene* Pada Proses Produksi *Dried Anchovy* (*Stolephorus Sp.*) di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk-Sumenep, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Dwi Yuli Pujiastuti, S.Pi., M.P.

Ikan teri merupakan salah satu hasil perikanan yang diminati masyarakat baik di dalam maupun luar negeri karena seluruh bagian tubuhnya dapat dikonsumsi sehingga zat gizi yang terdapat dalam ikan teri dapat terserap maksimal. *Dried anchovy* diproduksi dengan memperhatikan sanitasi dan *hygiene* untuk menjamin kualitas dari *dried anchovy* yang dihasilkan. Hal ini menjadikan penerapan sanitasi dan *hygiene* sebagai suatu proses yang tidak dapat dipisahkan dari proses produksi.

Praktek Kerja Lapang dilaksanakan di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk-Sumenep yang berlokasi di Dusun Pocaren, Desa Lobuk, Kecamatan Bluto, Kabupaten Sumenep, Jawa Timur pada 23 Desember 2019 hingga 23 Januari 2020. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini adalah metode deskriptif dengan sumber data berupa data primer dan sekunder. Pengambilan data primer dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan partisipasi aktif.

Penerapan sanitasi dan *hygiene* diperlukan agar meminimalisir terjadinya kontaminasi silang selama proses produksi. Sanitasi dan *hygiene* proses produksi di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk-Sumenep dikendalikan dengan memperhatikan beberapa hal, antara lain (1) sanitasi dan *hygiene* bahan baku; (2) sanitasi dan *hygiene* peralatan; (3) sanitasi dan *hygiene* air dan es; (4) sanitasi dan *hygiene* area proses; (5) sanitasi dan *hygiene* pekerja; (6) sanitasi dan *hygiene* lingkungan; (7) sanitasi dan *hygiene* limbah; dan (8) sanitasi dan *hygiene* produk akhir.

SUMMARY

NADIA FATIKA SARI. Sanitation and Hygiene in Dried Anchovy Processing at PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk-Sumenep, Jawa Timur. Academic Advisor Dwi Yuli Pujiastuti, S.Pi., M.P.

Anchovy is one of the fisheries product that well liked by people inside and outside the country because all parts of this fish is edible so the nutrient in anchovy can be absorbed optimally. Dried anchovy are produced by implementing sanitation and hygiene to ensure the quality of the dried anchovy. This makes the application of sanitation dan hygiene cannot be separated from the production process.

This Field Work Practice was carried out at PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk-Sumenep located in Pocaren Hamlet, Lobuk Village, Bluto Sub-district, Sumenep District, East Java Province on December 23, 2019 until 23 January 2020. Work method used in this Field Work Practice is a descriptive method with data source that is primary and secondary data. Primary data collection is done by observation, interview, and active participation.

The application of sanitation and hygiene is needed in order to minimize the occurrence of cross contamination during the production process. Sanitation and hygiene in dried anchovy processing at PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk-Sumenep is controlled by taking several action, including : (1) sanitation and hygiene of raw materials; (2) sanitation and hygiene of equipment; (3) sanitation and hygiene of water and ice; (4) sanitation and hygiene of the processing area; (5) sanitation and hygiene of the workers; (6) sanitation and hygiene of surroundings; (7) sanitation and hygiene of waste; and (8) sanitation and hygiene of finished goods.

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis bisa menyelesaikan Praktek Kerja Lapangan tentang Penerapan Sanitasi dan *Hygiene* Proses Produksi di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk-Sumenep. Pada kesempatan ini, penulis haturkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada kedua orang tua, saudara-saudara, dosen pembimbing, dosen penguji, serta teman-teman yang telah mendoakan, mendidik, serta memberikan semangat dan dukungan sehingga Praktek Kerja Lapangan ini dapat terselesaikan dengan baik.

Laporan Praktek Kerja Lapangan ini disusun berdasarkan kegiatan Praktek Kerja Lapangan di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk-Sumenep pada 23 Desember 2019 hingga 23 Januari 2019 sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga. Penulis menyadari bahwa laporan Praktek Kerja Lapangan ini masih belum sempurna, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan dan kesempurnaan laporan ini. Penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat dan berguna dalam menambah pengetahuan bagi penulis pada khususnya serta pembaca pada umumnya.

Surabaya, 09 Maret 2020

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Selama pelaksanaan Praktek Kerja Lapang hingga penyusunan Karya Ilmiah ini penulis telah mendapat bantuan dari berbagai pihak, untuk itu Penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Prof. Dr. Mirni Lamid, drh, M.P., selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.
2. Ibu Dwi Yuli Pujiastuti S. Pi., M.P., selaku dosen pembimbing yang telah memberikan saran, bimbingan, dan motivasi dalam penyusunan dan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
3. Ibu Dr. RR. Juni Triastuti, S.Pi, M.Si. dan bapak Eka Saputra, S.Pi., M.Si. selaku dosen penguji pada Ujian Praktek Kerja Lapang.
4. Ibu Ir. Wahyu Tjahjaningsih M.Si., selaku Dosen wali yang telah memberikan arahan dan saran.
5. Bapak Eka Taruna selaku *factory manager* PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk-Sumenep yang telah memberikan izin dan fasilitas selama kegiatan Praktek Kerja Lapang.
6. Bapak Syamsul Arifin, S.Sos, selaku pembimbing lapang yang telah memberi arahan, informasi, dan ilmu selama kegiatan Praktek Kerja Lapang.
7. Bapak Soetikno serta Ibu Fitriana Mistri sebagai kedua orang tua serta keempat adik penulis yang senantiasa memberikan doa dan dukungan.
8. Bapak Dhimas, Bapak Khuzairi, Bapak Khumaini, Bapak Sipan, Bapak Muzzaki, Bapak Kurniadi, Bapak Fauzi, Bapak Indra, Bapak Asmoyan,

Ibu Eliza, serta segenap karyawan PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk-Sumenep yang telah membantu selama kegiatan Praktek Kerja Lapang.

9. Hesti Khoirus Sa'adah sebagai teman berbagi suka duka selama kegiatan Praktek Kerja Lapang.
10. Ibu Endang Sulastri beserta keluarga yang telah dengan senang hati menerima penulis sebagai keluarga baru dan memberi dukungan selama kegiatan Praktek Kerja Lapang.
11. Siska, Teprin, Dinda, Widya Kurnia, Arif, Devina, Indah, dan Puspita sebagai teman satu dosen pembimbing yang membantu penulis selama pengerjaan laporan.
12. Rekan-rekan Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan (THP) angkatan 2017 atas semangat, motivasi, dan bantuannya.
13. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan maupun penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapang.

Penulis menyadari dan memohon maaf atas segala kekurangan pada Karya Ilmiah Praktek Kerja Lapang ini. Akhirnya, semoga Karya Ilmiah ini dapat bermanfaat.

Surabaya, 09 Maret 2020

Penulis