

## RINGKASAN

**MEGANA DUANASSURYA. Manajemen *Personal Hygiene* Pekerja Dalam Proses Produksi Ikan Kakap Putih (*Lates calcarifer*) Beku Di CV. Bee Jay Seafoods Probolinggo, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Dr. Gunanti Mahasri, Ir., M.Si.**

Ikan kakap putih (*Lates calcarifer*) merupakan salah satu jenis ikan laut yang mempunyai nilai ekonomis penting serta mengandung nilai gizi yang tinggi sebagai ikan konsumsi. Selama proses penanganan bahan baku, kontaminasi utama dapat berasal dari pekerja sehingga dapat mempengaruhi kualitas dari produk yang dihasilkan. CV. Bee Jay Seafoods merupakan perusahaan yang memiliki kegiatan pokok usaha dalam bidang pembekuan ikan dan udang dengan jumlah tenaga kerja  $\pm 200$  orang. Oleh karena itu, Praktek Kerja Lapangan ini bertujuan untuk mengetahui manajemen *personal hygiene* pekerja dalam proses produksi fillet ikan kakap putih beku di CV. Bee Jay Seafoods Probolinggo.

Praktek Kerja Lapangan ini dilaksanakan di CV. Bee Jay Seafoods Probolinggo, Jalan Tanjung Tembaga Barat, Kecamatan Mayangan, Kota Probolinggo, Provinsi Jawa Timur. Kegiatan Praktek Kerja Lapangan telah dilaksanakan pada tanggal 23 Desember 2019 sampai 23 Januari 2020. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapangan ini adalah metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder.

Hasil Praktek Kerja Lapangan yang telah dilakukan, manajemen *personal hygiene* pekerja di CV. Bee Jay Seafoods Probolinggo pada setiap proses produksi mulai dari penerimaan bahan baku sampai distribusi ke pembeli sudah baik karena sudah memenuhi standar yang diberikan oleh perusahaan mengenai penerapan *personal hygiene* pekerja yaitu menggunakan pakaian seragam yang bersih, sarung tangan, penutup kepala, masker, sepatu *boots*, dan tidak menggunakan aksesoris serta melakukan maintain *personal hygiene* pada pekerja. Namun masih dapat ditemukan beberapa pekerja pada waktu tertentu belum menerapkan *personal hygiene* saat berada di lingkungan kerja.

## SUMMARY

**MEGANA DUANASSURYA. Personal Hygiene Management Workers in The Production Process of Frozen White Snapper (*Lates calcarifer*) at CV. Bee Jay Seafoods Probolinggo, Jawa Timur. Advisor Dr. Gunanti Mahasri, Ir., M.Si.**

White snapper (*Lates calcarifer*) is one type of sea fish that has important economic value and contains high nutritional value as a consumption fish. During the process of handling raw materials, the main contamination can come from workers so that it can affect the quality of the products produced. CV. Bee Jay Seafoods is a company that has main business activities in the field of freezing fish and shrimp with a workforce of  $\pm 200$  people. Therefore, this Field Work Practice aims to find out the personal hygiene management of workers in the production process of frozen white snapper fillets in CV. Bee Jay Seafood Probolinggo.

This Field Work Practice is carried out at CV. Bee Jay Seafoods Probolinggo, Tanjung Tembaga Barat Street, Mayangan District, Probolinggo City, East Java Province. Field Work Practices activities have been carried out on December 23, 2019 until January 23, 2020. The work methods used in this Field Work Practice are descriptive methods with data collection including primary data and secondary data.

Personal hygiene worker at CV. Bee Jay Seafoods Probolinggo in the process of producing white snapper fillets is under the responsibility of the production staff, QC staff, and sanitation staff. Worker's personal hygiene management at CV. Bee Jay Seafoods Probolinggo in every production process is good because it meets the standards given by the company regarding the application of personal hygiene workers, using clean uniforms, gloves, headgear, masks, boots, and not using accessories and maintaining personal hygiene workers, however, it was also found that some workers at a certain time did not apply all personal hygiene while in the work environment

## **KATA PENGANTAR**

Segala puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga Laporan Praktek Kerja Lapang tentang Manajemen *Personal Hygiene* Pekerja Dalam Proses Produksi Fillet Ikan Kakap Putih Beku di CV. Bee Jay Seafoods Probolinggo ini dapat terselesaikan. Laporan ini disusun berdasarkan hasil Praktek Kerja Lapang yang telah dilaksanakan di CV. Bee Jay Seafoods Probolinggo pada tanggal 23 Desember 2019 sampai 23 Januari 2020. Penulis menyadari bahwa Laporan Praktek Kerja Lapang ini masih jauh dari kata sempurna, sehingga penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi perbaikan dan kesempurnaan di masa mendatang. Penullis berharap laporan Praktek Kerja Lapang ini dapat bermanfaat dan memberikan informasi yang berguna bagi semua pihak.

Surabaya, 20 Februari 2020

Penulis

## UCAPAN TERIMA KASIH

Dari penyusunan proposal kegiatan Praktek Kerja Lapang hingga penyelesaian Laporan Praktek Kerja Lapang ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan dari semua pihak. Sehingga pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., MP. selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.
2. Ibu Dr. Gunanti Mahasri, Ir., M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan dan bimbingan dari penyusunan proposal hingga terselesaikan Laporan Praktek Kerja Lapang.
3. Ibu Laksmi Sulmartiwi selaku dosen wali yang telah memberikan motivasi dan saran agar terselesaikan Laporan Praktek Kerja Lapang ini.
4. Bapak Agustono, Ir., M. Kes. selaku Koordinator Praktek Kerja Lapang serta seluruh staff pengajar dan staff bagian akademik kemahasiswaan yang telah memberikan bantuan dalam menulis Laporan Praktek Kerja Lapang.
5. Bapak Juda Mangitung selaku direktur CV. Bee Jay Seafoods Probolinggo.
6. Ibu Tri Kureci selaku manajer produksi CV. Bee Jay Seafoods Probolinggo.
7. Bapak Sumariono selaku manjer QC dan QA CV. Bee Jay Seafoods Probolinggo.
8. Bapak Miftahul, Ibu Nanisa, Ibu Siyati, Ibu Husna, staff serta karyawan CV. Bee Jay Seafoods yang memberikan wawasan serta pengetahuan selama Praktek Kerja Lapang
9. Ibunda Sukristi, Ayahanda Suryono, Malita Adinassurya selaku Kakak kandung serta seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan moril maupun motivasi selama Praktek Kerja Lapang.
10. Citra Rahmania Rachmawati, Evana Annisa Purnomo Putri, Laily Qurota Ayun dan Yuniar Rosydah selaku rekan satu lokasi Praktek Kerja Lapang. Terima kasih atas semangat dan motivasinya.
11. Rekan-rekan Teknologi Hasil Perikanan (THP) Angkatan 2017, terimakasih atas semangat dan kebersamaannya.

12. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan maupun penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapang yang tidak dapat penulis tuliskan satu persatu.

Penulis menyadari laporan ini memiliki banyak kekurangan dalam penulisan maupun penyusunan, namun penulis berharap semoga laporan ini bermanfaat bagi pembaca, khususnya rekan-rekan Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga Surabaya.

Surabaya, 20 Februari 2020

Penulis