

RINGKASAN

KASMINAH. Penerapan Sanitasi dan Higiene dalam Produksi Ikan Kaleng di PT. Maya Muncar Banyuwangi, Jawa Timur. Dosen Pembimbing. Sapto Andriyono.,S.Pi.,MT

Sanitasi dalam industri pangan mencakup cara kerja yang bersih dan aseptik dalam berbagai bidang. Praktik-praktik sanitasi dan higiene yang buruk dalam pengelolaan pangan akan berdampak pada terkontaminasinya makanan. Pengamatan sanitasi dan higiene di PT. Maya Muncar, Jawa Timur dilaksanakan pada tanggal 12 Januari - 12 Februari 2015. Tujuan dari Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah untuk memperoleh pengetahuan, pengalaman dan keterampilan kerja serta mengetahui penerapan sanitasi dan higiene di sebuah perusahaan pangan. Metode kerja yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode deskriptif dengan teknik pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara survei, observasi, wawancara, partisipasi aktif dan studi pustaka.

Penerapan sanitasi dan higiene penting dilakukan untuk menjamin mutu produk. Penerapan sanitasi dan higiene di PT. Maya Muncar meliputi penanganan bahan baku serta bahan tambahan, sanitasi air dan es, sanitasi alat, sanitasi ruangan dan lingkungan, penanganan hama serta higiene pekerja. Proses penanganan bahan baku dilakukan dengan membersihkan semua area dan peralatan yang digunakan untuk proses pembongkaran. Selain itu menyimpan bahan baku dan bahan tambahan secara terpisah dan menggunakan sistem *fifo* (*first in first out*). Penggunaan air dan es yang telah di uji secara fisika, kimia dan biologi serta penambahan *chlorine* sesuai kebutuhan dan standar yang ada. Alat dan ruangan dibersihkan sebelum dan sesudah pemakaian dengan air yang telah ditambahkan *chlorine*. Higiene personal yang menggunakan seragam, afron, sepatu dan topi serta mencuci tangan sebelum dan sesudah proses pengolahan. Sedangkan untuk pengendalian hama dilakukan setiap hari oleh petugas PT. Sucofindo Bali dengan cara mengecek dan memperbarui peralatan *pest control*.

SUMMARY

KASMINAH. Implementation of Sanitation and Hygiene in Canned Fish Production in PT. Maya Muncar Banyuwangi, East Java. Supervisor as Sapto Andriyono.,S.Pi.,MT.

Sanitation on food industry include hygiene and aseptic work in various fields. Sanitation and hygiene practices poor on food management have impact on food contamination. Observations sanitation and hygiene in PT. Maya Muncar, Banyuwangi East Java, held on 12 January to 12 February 2015. The purpose of fieldwork practice is to get knowledge, experience, job skills and know about the implementation of sanitation and hygiene on food industry. The working method used in this activity is descriptive method with data collection techniques include primary data and secondary data. Retrieval data were collected by survey method, observation, interview, active participation and literature.

Implementation of sanitation and hygiene is important to ensure product quality. Implementation of sanitation and hygiene on PT. Maya Muncar to include handling of raw materials and auxiliary materials, sanitary water and ice are used, sanitary appliance, space and environmental sanitation, pest control and hygiene personal. Raw material handling process on PT. Maya Muncar done by cleaning all areas and equipment used for the unloading process. In addition to them on the raw material and auxiliary materials auxiliary materials separately and using the fifo (first in first out) system. The use of water and ice that have been tested in physics, chemistry and biology as well as the addition of chlorine as need and existing standards. Tools and the room was cleaned before and after use with water that has been added chlorine. Personal hygiene using uniform, afron, shoes and hats as well as washing hands before and after processing. As for pest control is done every day by officers PT. Sucofindo Bali by checking and updating equipment pest control.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayahnya, sehingga laporan Pratek Kerja Lapang tentang Penerapan Sanitasi dan Higiene dalam Produksi Ikan Kaleng di PT. Maya Muncar Banyuwangi, Jawa Timur telah terselesaikan. Karya ilmiah ini disusun berdasarkan hasil praktek kerja lapang yang telah dilaksanakan pada perusahaan pengalengan ikan sarden yaitu di PT. Maya Muncar, Jl. Sampangan No. 22 Desa Sampangan, Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi, Propinsi Jawa Timur. Kegiatan Praktek Kerja Lapang akan dilaksanakan mulai tanggal 12 Januari - 12 Februari 2015. Tidak lupa, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Kedua orang tua dan keluarga tercinta, atas doa yang selalu terlantun dan nasehat bijak yang menjadi penguat dalam kelancaran Praktek Kerja Lapang yang dilakukan penulis.
2. Ibu Prof. Dr. Hj. Sri Subekti, drh., DEA, selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya.
3. Bapak Sapto Andriyono., S.Pi., MT selaku dosen pembimbing yang telah memberikan saran, bimbingan, arahan dan nasehat sejak penyusunan usulan hingga selesainya penyusunan laporan PKL ini.
4. Bapak Emsi, Bapak Yudi, dan seluruh pegawai PT. Maya Muncar yang telah banyak membantu hingga terselesaikannya kegiatan PKL ini.

5. Rekan Praktek Kerja Lapang dan sahabat-sahabat kost 18 C yang telah memberikan masukan dan semangat sehingga Laporan Praktek Kerja Lapang ini dapat terselesaikan.
6. Semua teman Baracuda, TIHP 2012 dan kakak kakak senior yang telah membantu dan memberi semangat sehingga Laporan Praktek Kerja Lapang ini dapat terselesaikan.

Semua pihak yang telah membantu sehingga Laporan Praktek Kerja Lapang ini bisa terselesaikan. Penulis menyadari bahwa karya ilmiah ini masih banyak kekurangan, sehingga kritik dan saran sangat diharapkan demi perbaikan dan kesempurnaan karya ilmiah ini. Penulis berharap semoga karya ilmiah ini dapat bermanfaat bagi semua pihak, terutama bagi mahasiswa Program Studi Budidaya Perairan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga, Surabaya.

Surabaya, 7 September 2015

Penulis