

## RINGKASAN

**RATNA WIDYANINGRUM. Penerapan Sanitasi pada Produksi Siomay Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) di Pusat Pelatihan Mandiri Kelautan dan Perikanan (P2MKP) Karya Lestari, Kabupaten Tabanan, Provinsi Bali. Dosen Pembimbing Eka Saputra, S.Pi., M.Si.**

Ikan Lele merupakan salah satu jenis ikan konsumsi yang bernilai ekonomis tinggi, sehingga banyak dimanfaatkan masyarakat untuk dijadikan produk olahan. Produk olahan perikanan membutuhkan proses produksi yang terjamin secara sanitasi, hal tersebut dilakukan supaya kualitas produk terjamin dan konsumen percaya dengan produk yang dihasilkan. Sanitasi dalam industri pangan mencakup cara kerja yang bersih dan aseptik, supaya tidak berdampak buruk terhadap produk olahan yang dihasilkan. Tujuan dari Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk memperoleh pengalaman, pengetahuan dan penerapan sanitasi di Pusat Pelatihan Mandiri Kelautan dan Perikanan (P2MKP) Karya Lestari.

Penerapan sanitasi sangat penting dilakukan untuk menjamin kualitas produk, dikarenakan penerapan sanitasi mempengaruhi hasil akhir dari suatu produk makanan yang akan dipasarkan. Penerapan sanitasi juga bertujuan untuk menjaga kualitas atau mutu pada produk yang akan dipasarkan, sehingga meminimalisir penyebab terjadinya kontaminasi silang antara produk dengan mikroorganisme. Penerapan sanitasi yang dilakukan meliputi pengadaan bahan baku, tahapan produksi, lingkungan dan lokasi, bangunan dan fasilitas, *personal hygiene*. Sanitasi sangat penting untuk suatu proses pengolahan makanan, karena bertujuan untuk menjaga kualitas suatu produk makanan dan menjamin keamanan pangan itu sendiri.

## SUMMARY

**RATNA WIDYANINGRUM. Application of Sanitary at Siomay Production Dumbo Catfish (*Clarias gariepinus*) Independent Training Center of Marine and Fisheries (P2MKP) Karya Lestari, Tabanan, Bali Province. Academic advisor Eka Saputra, S.Pi., M.Si.**

Catfish is one type of fish consumption of high economic value, so a lot of people used to be a processed product. Processed fisheries products requires the production process guaranteed in sanitation, it is done in order to guarantee product quality and consumer trust in the product. Sanitation in the food industry include the workings of clean and aseptic, so as not to adversely affect the refined products produced. The purpose of this Field Work Practice is to gain experience, knowledge and application of sanitary Independent Training Center of Marine and Fisheries (P2MKP) Karya Lestari.

Implementation of sanitation is very important to ensure the quality of products. The application of sanitary performed include raw material procurement, production stage, the environment and location, buildings and facilities, personal hygiene. Sanitation is very important for a food processing process, as it aims to maintain the quality of a food product and ensure food security itself.