

RINGKASAN

YULITA RAHMANIA. Sanitasi dan *Hygiene* pada Pengalengan Daging Rajungan (*Portunus pelagicus*) di PT Pan Putra Samudra, Kabupaten Rembang, Provinsi Jawa Tengah. Dosen Pembimbing Dr. Rr. Juni Triastuti, S.Pi., M.Si.

Rajungan kaleng merupakan produk hasil perikanan yang diolah dengan cara pengalengan dalam suatu wadah *hermetis* dan dilakukan pasteurisasi untuk mengurangi bakteri patogen atau pembusuk. Produk olahan rajungan membutuhkan proses produksi yang terjamin secara sanitasi dan *hygiene*, hal ini dilakukan supaya kualitas produk yang dihasilkan terjamin kelayakan dan kesehatannya serta dapat meningkatkan kepercayaan konsumen. Sanitasi dan *hygiene* dalam industri pangan terutama yang bergerak dibidang pengolahan hasil perikanan harus mencakup cara kerja yang bersih dan *aseptic* supaya tidak berdampak buruk terhadap produk olahan yang dihasilkan. Tujuan Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk memperoleh pengalaman dan pengetahuan terutama pada proses pengalengan rajungan dan bagaimana penerapan sanitasi dan *hygiene* yang ada di PT Pan Putra Samudra, Rembang, Jawa Tengah.

Penerapan sanitasi dan *hygiene* sangat penting dilakukan untuk menjamin kualitas produk karena penerapan sanitasi dan *hygiene* dapat mempengaruhi hasil akhir dari produk yang akan dipasarkan. Penerapan sanitasi dan *hygiene* bertujuan untuk meminimalisir penyebab terjadinya kontaminasi silang antara produk dengan mikroorganisme. Penerapan sanitasi dan *hygiene* yang dilakukan di PT Pan Putra Samudra meliputi pengadaan bahan baku dan bahan tambahan, sanitasi air dan es, sanitasi mesin dan peralatan produksi, pencegahan kontaminasi silang pada tahapan produksi, sanitasi ruang produksi dan lingkungan industri, sanitasi bahan kimia (*desinfectan*), *personal hygiene*, pengendalian hama, serta penanganan limbah industri.

Evaluasi sanitasi dan *hygiene* sangat penting dilakukan untuk menjaga keefektifan sistem sanitasi dan *hygiene* yang diterapkan dalam menjaga dan menjamin keamanan produk. Evaluasi sanitasi dan *hygiene* di PT Pan Putra Samudra dilakukan setiap satu bulan sekali.