

RINGKASAN

IGA DELLA FELUDINNISA. Penerapan Sanitasi dan Hygiene pada Produksi Udang Beku di PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Dr. Ir. Endang Dewi Masithah, MP.

Udang merupakan bahan pangan yang bernilai tinggi, karena sangat disukai masyarakat dalam negeri maupun luar negeri. Permintaan pasar semakin meningkat, sehingga perlu penanganan yang sesuai untuk memenuhi permintaan pasar, mengingat udang memiliki sifat yang sama dengan ikan yaitu *perishable food* yaitu mudah mengalami kerusakan dan kemunduran mutu. Kemunduran mutu dapat disebabkan oleh kegiatan enzimatis dan mikrobiologi yang berakibat pada menurunnya mutu produk secara berkala. Kemunduran mutu dapat diatasi dengan metode pengawetan yang dilakukan, salah satunya dengan proses pembekuan dengan prosedur penanganan yang baik dan benar dengan menerapkan sanitasi dan hygiene pada tiap proses.

Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di PT. Istana Cipta Sembada, terletak di Dusun Krajan RT.02/01 Desa Laban Asem, Kecamatan Kabat, Banyuwangi, Jawa Timur. Tanggal 17 Desember 2018 – 17 Januari 2019. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini adalah metode deskriptif dengan pengambilan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara dan partisipasi aktif.

Beberapa prinsip penerapan Sanitasi dan Higiene di PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi sudah diterapkan dan berjalan dengan baik, namun ada beberapa hal yang masih belum terlalu diperhatikan diantaranya terdapat beberapa pegawai yang tidak mengikuti prosedur yang baik dan benar dalam penerapan Sanitasi dan Higiene yang diterapkan oleh pihak perusahaan, sehingga hal tersebut dapat memicu adanya kontaminan yang dapat menyebabkan kontaminasi pada produk dan menurunkan kualitas produk yang akan diterima oleh konsumen.

SUMMARY

IGA DELLA FELUDINNISA. Sanitation and Hygiene Application of Freeze Shrimp Production at PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi East Java. Advisor Dr. Ir. Endang Dewi Masithah, MP.

Shrimp is one of popular commodity that people would tend to have it. The market demands of shrimp is increasing daily wick we need a proper handling because basically, shrimps is a perishable food product. The deterioration product are caused by the activity of enzyimatic reaction and microbes. This problem could be solved by doing some preservation process like freezing with correct procedure also applying sanitation and *hygiene* on each process.

The field practice activity were done at PT. Istana Cipta Sembada in Dusun Krajan RT.02/01 Desa Laban Asem, Kecamatan Kabat, Banyuwangi, East Java, on December 17th – January 17th 2019. Data was collected by active participation, interview, observation, and literature study.

A few principle of sanitation and *hygiene* have applied in PT. Istana Cipta Sembada but, there are a few things that needs to be concern like some worker did not following the procedure correclly, so that could increase the cross contamination in product it self and reduce the product quality.