

RINGKASAN

YONAR ANGGA MUTTAQIN. Manajemen *Personal Hygiene* pada produksi bakso ikan bandeng di CV. Fania Food Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta. Dosen Pembimbing Dwi Yuli Pujiastuti S.Pi., MP., M.Sc.

Personal hygiene pekerja merupakan salah satu hal penting yang harus diperhatikan oleh perusahaan. *Personal hygiene* yang baik merupakan hal yang penting dari keamanan pangan pada setiap produksi makanan. Pentingnya pekerja mengerti dan melakukan *hygiene* yang memadai dengan jelas tidak dapat ditekankan. Pekerja dapat dengan tidak sengaja mengkontaminasi produk, pasokan air dan peralatan, serta memindahkan penyakit ke pekerja lain atau konsumen sehingga *personal hygiene* pekerja sangat penting untuk diperhatikan pada sebuah perusahaan. Pengawasan mutu produk dan pengawasan proses produksi dalam industri diperlukan industri pengolahan pangan agar mempermudah melakukan penilaian keamanan produk yang dihasilkan.

Tujuan Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk mempelajari dan mengetahui manajemen *personal hygiene* pekerja dalam proses pengolahan bakso ikan Bandeng (*Chanos chanos*) di CV. Fania Food Yogyakarta. Daerah Istimewa Yogyakarta, Jl. Semangu KG-1 No.16 RT.3 RW.1, Gedongkuning, Kel. Rejowinangun, Kec. Kotagede, Yogyakarta pada tanggal 18 Desember 2017 – 18 Januari 2018. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini adalah metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara dan partisipasi aktif.

Hasil wawancara dan observasi menunjukkan bahwa manajemen *personal hygiene* proses produksi bakso ikan bandeng di CV. Fania Food sudah cukup bagus. Pengawasan dilakukan oleh QC. Pengawasan proses produksi dilakukan mulai dari tahap penerimaan bahan baku, *cutting*, *mixing*, *freezing*, *packing* dengan fokus pengawasan yakni terhadap bahan yang akan digunakan dan produk yang dihasilkan di setiap tahapan.

SUMMARY

YONAR ANGGA MUTTAQIN. Managemen of Personal Hygiene in the production of milkfish meatballs at CV. Fania Food Yogyakarta, Special Region of Yogyakarta. Supervisor Dwi Yuli Pujiastuti S.Pi., MP., M.Sc.

Personal hygiene of workers is one of the important things that must be considered by the company. Good personal hygiene is important for food safety in every food production. The importance of workers understanding and doing adequate hygiene clearly cannot be maintained. Workers can accidentally contaminate products, air supplies and equipment, and provide disease to other workers or consumers so that personal hygiene of workers is very important to consider in a company. Supervision of product quality and supervision of industrial production processes needed by the food processing industry in order to improve the safety of the products produced.

The purpose of this Field Work Practice is to study and find out the management of personal hygiene of workers in the processing of Milkfish Meatballs (*Chanos chanos*) at CV. Fania Food Yogyakarta. Special Region of Yogyakarta, Jl. Semangu KG-1 No.16 RT.3 RW.1, Gedongkuning, Kelurahan. Rejowinangun, Kecamatan. Kotagede, Yogyakarta on December 18, 2017 until January 18, 2018. The working method used in this Field Work Practice is a descriptive method with data collection including primary and secondary data. Data collection is done by observation, interviews and active participation.

The results of interviews and observations showed that the management of personal hygiene production process of milkfish meatballs on CV. Fania Food is pretty good. Supervision is carried out by QC. Supervision of the production process is carried out starting from the stage of receipt of raw materials, cutting, mixing, freezing, packing with a focus on supervision, namely on the materials to be used and the products produced at each stage.

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga Laporan Hasil Praktek Kerja Lapangan (PKL) tentang Manajemen *Personal Hygiene* pada produksi bakso ikan bandeng di CV. Fania Food Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta ini dapat terselesaikan. Laporan ini disusun berdasarkan hasil praktek kerja lapangan yang telah dilaksanakan pada tanggal 18 Desember 2017 sampai 18 Januari 2018.

Penulis menyadari Laporan Praktek Kerja Lapangan ini masih banyak memiliki kekurangan baik dalam penyusunan maupun penulisan, oleh karena itu kritik dan saran yang membangun senantiasa penulis harapkan guna perbaikan laporan ini. Akhir kata semoga Laporan Hasil Praktek Kerja Lapangan ini dapat bermanfaat khususnya bagi rekan-rekan mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya dan penulis sendiri guna meningkatkan wawasan dan pengetahuan di bidang perikanan, terutama pengolahan hasil perikanan.

Surabaya, 16 Januari 2020

Penulis

UCAPAN TERIMAKASIH

Pada kesempatan, ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Prof. Dr.Mirni Lamid, drh., M.P.,selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya.
2. Ibu Dwi Yuli Pujiastuti, S.Pi., MP ., M.Sc selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, petunjuk, dan bimbingan sejak penyusunan usulan hingga selesainya penyusunan laporan PKL ini.
3. Ibu Hanni selaku pembimbing PKL yang telah memberikan informasi, arahan, petunjuk serta bimbingan selama kegiatan PKL di CV. Fania Food Yogyakarta.
4. Kedua orang tua dan kakak-kakak saya yang selalu memberikan doa, motivasi dan semangat kepada penulis.
5. Siti Hamidah dan teman-teman Himawari yang selalu memberikan motivasi dan semangat selama penyusunan laporan PKL ini.
6. Teman-teman FPK UNAIR program studi Teknologi Industri Hasil Perikanan dan Budidaya Perairan yang selalu mendukung, memberikan saran, dan membantu selama penyusunan laporan PKL ini.
7. Dosen di Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga yang telah banyak memberikan masukan dalam penyusunan laporan PKL ini.
8. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan maupun penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan yang tidak dapat penulis tuliskan satu persatu.

Penulis menyadari Laporan Praktek Kerja Lapangan ini banyak memiliki kekurangan dalam penulisan maupun penyusunan, namun penulis berharap

IR – PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi para pembaca, khususnya rekan-rekan Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga Surabaya.

Surabaya, 16 Januari 2020

Penulis