

**SANITASI DAN HYGIENE PADA PENGALENGAN RAJUNGAN
(Portunus pelagicus) DI PT. SIGER JAYA ABADI-LAMPUNG**

Di sajikan oleh :

M. Roziqin

Di bawah bimbingan :

Wulandari, S.Pi., M.Si.

Program Studi D-III Teknologi Hasil Perikanan

Fakultas Peternakan Universitas Jambi

JL. Raya Jambi-Ma. Bulian KM Mendalo Indah, Jambi 36361

Email : mroziqin2020@gmail.com

ABSTRAK

Sanitasi dan hygiene dalam industry pangan terutama yang bergerak pada bidang teknologi hasil perikanan harus mencakup cara kerja yang bersih dan aseptik supaya tidak berdampak buruk terhadap produk olahan yang dihasilkan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memperoleh pengalaman dan pengetahuan terutama pada proses pengalengan rajungan dan bagaimana penerapan sanitasi dan hygiene yang ada di PT. Siger Jaya Abadi. Penerapan sanitasi dan hygiene sangat penting dilakukan untuk menjamin kualitas produk karena penerapan sanitasi dan hygiene dapat mempengaruhi hasil akhir produk yang akan dipasarkan. Penerapan sanitasi dan hygiene di PT. Siger Jaya Abadi 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 industry, sanitasi bahan kimia (desinfektan), personal hygiene, pengendalian hama, serta penanganan limbah industri. Evaluasi sanitasi dan hygiene sangat penting dilakukan untuk menjaga keefektifan system sanitasi dan hygiene yang diterapkan dalam menjaga dan menjamin keamanan produk.
