

Novita Ifahasanah NRP. 12.03.3.1.1.00012. Evaluasi Sanitasi pada Industri Kerupuk Ikan “Cap Dua Ikan” Kecamatan Dungkek Kabupaten Sumenep. Dibawah bimbingan **Dr. Ir. H. Asfan, MP. dan Millatul Ulya, S. TP., MT.**

ABSTRAK

Industri pangan harus menerapkan sanitasi untuk menghasilkan produk yang bermutu, layak konsumsi, dan aman bagi kesehatan. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengevaluasi penerapan sanitasi yang ada di industri kerupuk ikan “Cap Dua Ikan” dan untuk menyusun dokumen Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) di industri kerupuk ikan “Cap Dua Ikan” Kecamatan Dungkek Kabupaten Sumenep. Hasil penelitian menunjukkan bahwa industri kerupuk ikan “Cap Dua Ikan” tidak terlaksana penerapan sanitasi pada kedelapan aspek yaitu keamanan air, kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan, pencegahan kontaminasi silang, menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet, proteksi dari bahan-bahan kontaminan, pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar, pengawasan kondisi kesehatan personil yang dapat mengakibatkan kontaminasi, dan menghilangkan hama dari unit pengolahan. Dokumen-dokumen yang disusun meliputi dokumen manual prosedur, intruksi kerja, form dan rekaman. Dokumen-dokumen yang disusun ini dapat digunakan untuk mempermudah pengawasan sanitasi yang ada di industri kerupuk ikan “Cap Dua Ikan.”

Kata kunci: Sanitasi, industri, kerupuk.