



RINGKASAN

WAHYU HIDAYAT LUBIS. Sanitasi Pada Area bersih di Rumah Pemotongan Hewan Unggas PT QL Trimitra Cianjur. *Sanitation in Clean Area at Poultry Slaughterhouse PT QL Trimitra Cianjur*. Dibimbing oleh HERYUDIANTO VIBOWO.

Rumah Pemotongan Hewan Unggas (RPHU) adalah kompleks bangunan dengan desain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan hygiene tertentu serta digunakan sebagai tempat memotong unggas bagi konsumsi masyarakat umum. Komplek bangunan RPU terdiri atas tiga bangunan yaitu area kotor, area bersih dan gudang. Area bersih merupakan area yang diperuntukkan untuk karkas sebagai tempat produksi. Karkas dari area kotor terlebih dahulu masuk kedalam area *screw chiller* sebelum dilakukan proses produksi terhadap karkas. Kebersihan di area bersih merupakan hal utama sehingga dibutuhkan program sanitasi dan personal *hygiene* yang baik dan benar. Tujuan Praktik Kerja Lapangan adalah mendapatkan informasi mengenai proses sanitasi pada area bersih di RPHU PT QL Trimitra Cianjur.

Praktik Kerja Lapangan dilaksanakan di RPH-U PT QL Trimitra yang berlokasi di Kp Tarikolo, Rt 01/ Rw 02, Desa Cinangsi, Kecamatan Cicalong Kelon, Kabupaten Cianjur, Provinsi Jawa Barat. Praktik Kerja Lapangan dilaksanakan pada tanggal 2 Januari sampai 1 Februari 2020. Pada jam dan hari yang ditetapkan oleh RPHU PT QL Trimitra. Data yang digunakan dalam penyusunan laporan akhir mencakup data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari observasi dan sanitasi pada area bersih yang terdiri dari sanitasi sebelum produksi, saat produksi dan setelah produksi. Data sekunder diperoleh dari data yang berasal dari PT QL Trimitra, studi pustaka, buku maupun jurnal mengenai sanitasi di rumah pemotongan hewan.

Sanitasi adalah upaya kesehatan untuk memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subjeknya. Sanitasi yang dilaksanakan di RPHU PT QL Trimitra terdiri atas tiga tahapan yaitu sebelum produksi, saat produksi dan sesudah produksi. Area yang perlu diperhatikan saat proses produksi yaitu area bersih yang terdiri atas *screw chiller*, *processing 1* dan *processing 2*. Sanitasi yang dilaksanakan pada area bersih mencakup sanitasi pada peralatan yang digunakan pada proses produksi, kebersihan dan keamanan produk saat produksi serta keamanan dan kesehatan terhadap karyawan. Sanitasi pada area bersih yang dilakukan di RPHU PT QL Trimitra terbagi atas tiga area yaitu *screw chiller*, *processing 1* dan *processing 2*. Sanitasi yang dilakukan sudah sesuai dengan SOP yang ditetapkan oleh pihak perusahaan dengan diikuti hasil tes laboratorium.

Kata kunci : Area bersih, PT QL Trimitra, rumah potong unggas, sanitasi

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.