

## ABSTRAK

**IKA CHELLOMIETTA SIDIKI, NIM. 632 307 018. Sanitasi dan Higienepada Proses Penanganan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Kecamatan Kabila Kabupaten Bone Bolango Provinsi Gorontalo di bawah bimbingan Bapak Dr. Ir. Syamsuddin, MP dan Ibu Sitti Nursinar, S.Pi, M.Si.** Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui sanitasi dan hygiene pada proses penanganan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Kegiatan ini dilaksanakan selama 2 bulan terhitung dari tanggal 16 Maret 2011 sampai 18 Mei 2011 di PT. Cipta Frima Jaya Kecamatan Kabila Kabupaten Bone Bolango Provinsi Gorontalo. Metode yang digunakan dalam Kegiatan ini adalah pengambilan data. Pengamatan langsung di lapangan dengan langkah awal mengumpulkan data umum pada pengamatan tentang sanitasi dan hygiene pada proses penanganan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*), meliputi sanitasi dan kondisi sanitasi dan hygiene pada proses penanganan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dari tempat pendaratannya hingga sampai ke pabrik maupun sanitasi dan hygiene di luar dan dalam pabrik. Sanitasi dan hygiene pekerja di PT. Cipta Frima Jaya belum sempurna upaya untuk mencegah tercemarnya produk oleh campuran fisik dari pekerja sangat besar. Hal ini terjadi karena fasilitas pakaian kerja yang masih kurang dan kebiasaan buruk pekerja dalam menangani produk.

*Kata kunci : Sanitasi, Higiene, Proses penanganan ikan, Ikan Cakalang*