



PENERAPAN *SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES* (SSOP) PADA PRODUKSI RENDANG SAPI KALENG DI CV MITRA TANI FARM

TAZKIA TRIANA PUTRI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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 mengurniakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada Proses Produksi Rendang Sapi Kaleng di CV Mitra Tani Farm” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2022



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Tazkia Triana Putri
J3E119116

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 mengurniakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



RINGKASAN

TAZKIA TRIANA PUTRI. Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada Proses Produksi Rendang Sapi Kaleng di CV Mitra Tani Farm. *Implementation of Sanitation Standard Operating Procedures in Canned Beef Rendang at CV Mitra Tani Farm*. Dibimbing oleh M AGUNG ZAIM ADZKIYA.

Kebutuhan akan pangan semakin meningkat setiap tahunnya, ditambah terjadinya perubahan pola hidup masyarakat Indonesia yang menuntut produk pangan serba instan, namun tetap dapat memenuhi kebutuhan gizi. Rendang sapi kaleng dapat menjadi salah satu pangan alternatif karena praktis dalam penyajiannya, memiliki umur simpan yang panjang dan memiliki kandungan zat gizi yang tinggi antara lain, protein, vitamin dan mineral. Setiap bahan pangan memiliki karakteristik yang berbeda, daging sapi merupakan jenis bahan pangan yang mudah rusak, maka diperlukan penanganan yang tepat. Salah satunya dengan memastikan bahwa daging sapi tersebut diproduksi sesuai dengan standar keamanan pangan. Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) dalam proses produksi daging sapi merupakan salah satu upaya yang tepat. Tujuan dari pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang dilakukan di CV Mitra Tani Farm yaitu untuk mengetahui proses produksi rendang sapi kaleng dan mempelajari sejauh mana penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada produksi rendang sapi kaleng di CV Mitra Tani Farm.

SSOP merupakan prosedur standar penerapan prinsip pengolahan yang dilakukan melalui kegiatan sanitasi dan higiene. Perusahaan telah mengimplementasikan 8 aspek SSOP yang mencakup keamanan air, kondisi alat dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan, pencegahan kontaminasi silang, fasilitas pencuci tangan dan toilet, proteksi dari bahan-bahan kontaminan, pelabelan dan penyimpanan bahan kimia berbahaya, kesehatan karyawan dan pengendalian hama.

Penerapan program SSOP di CV Mitra Tani Farm sudah cukup baik, terdapat 5 aspek SSOP yang sudah diterapkan dengan baik yaitu keamanan air, kondisi alat dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan, pencegahan kontaminasi silang, proteksi dari bahan-bahan kontaminan, pelabelan dan penyimpanan bahan kimia. Adapun 3 aspek SSOP yang masih perlu diperbaiki dan ditingkatkan yaitu fasilitas pencuci tangan dan toilet, kesehatan karyawan dan pengendalian hama. Pada aspek fasilitas pencuci tangan dan toilet diperlukan penambahan fasilitas peturasan pada toilet pria dan melengkapi jumlah wastafel. Pada aspek kesehatan karyawan perlu dilakukan *monitoring* kesehatan karyawan sebelum proses produksi dimulai dan perlu dilakukan pengawasan kondisi kesehatan karyawan secara rutin minimal 6 bulan sekali. Pada aspek pengendalian hama perlu dilakukan tindakan yang dapat mencegah masuknya hama ke area produksi dengan pemasangan alat pembasmi hama, seperti *insect killer*. Untuk meningkatkan dan memperbaiki 3 aspek yang masih dianggap kurang baik, perlu dilakukan tindakan koreksi sesegera mungkin serta dilaksanakan *monitoring* secara rutin agar keamanan produk yang dihasilkan tetap terjaga.

Kata kunci: daging sapi, keamanan pangan, makanan kaleng, sanitasi higiene, SSOP

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 mengurniakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

©Hak Cipta milik IPB, tahun 2022
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

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.



PENERAPAN *SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES* (SSOP) PADA PRODUKSI RENDANG SAPI KALENG DI CV MITRA TANI FARM

TAZKIA TRIANA PUTRI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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 memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

- 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.

Penguji pada ujian Laporan akhir: Made Gayatri Anggarkasih, S.T.P., M.Si.



Judul Laporan Akhir

: Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada Produksi Rendang Sapi Kaleng di CV Mitra Tani Farm
: Tazkia Triana Putri
: J3E119116

Nama
Nim

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Pembimbing:

M. Agung Zaim Adzkiya, S.Si., M.Si.

Disetujui oleh



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies
Diketahui oleh

Ketua Program Studi:

Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.
NIP 197102262002122001

Dekan Sekolah Vokasi:

Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, M. Ec.
NIP 196106181986091001



Tanggal Ujian: 6 Juli 2022

Tanggal Lulus: 02 AUG 2022