



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.