Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

PENERAPAN SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES (SSOP) DI PT SAUNG MIRWAN, BEKASI

ANIS RAHMAWATI SETIONINGRUM





SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN SEKOLAH VOKASI INSTITUT PERTANIAN BOGOR BOGOR 2022

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber: Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah. Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir berjudul Penerapan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) di PT Saung Mirwan, Bekasi adalah benar karya saya dengan arahan dari komisi 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.

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

Bogor, Juli 2022





RINGKASAN

RAHMAWATI SETIONINGRUM. Penerapan Sanitation Standard ANIS Operating Procedures (SSOP) di PT Saung Mirwan, Bekasi (Implementation of Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) at PT Saung Mirwan, Bekasi). Dibimbing oleh MRR. LUKIE TRIANAWATI.

PT Saung Mirwan merupakan industri yang bergerak di bidang pangan berbahan dasar hewani. Produk pangan yang dihasilkan diantaranya yaitu Mechanically Deboned Meat (MDM), kulit leher, kulit body, dan ayam parting. Semua produk pangan tersebut berbahan dasar ayam. Ayam merupakan sumber bahan pangan yang memiliki kandungan nutrisi dan kadar air yang cukup tinggi sehingga dikategorikan sebagai produk pangan yang mudah rusak (perishable food). Mengingat bahan baku yang mudah rusak, maka diperlukan penanganan yang tepat untuk menghasilkan produk yang bermutu dan terjamin kualitasnya. Produsen dituntut untuk memastikan bahwa keamanan pangan sudah sesuai dengan standar. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk menjamin keamanan pangan adalah dengan penerapan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP). SSOP merupakan sistem yang berkaitan dengan sanitasi dan higiene yang diterapkan di seluruh area dan fasilitas produksi untuk mencegah terjadinya kontaminasi. Sumber kontaminasi dapat berasal dari pekerja, peralatan, ruangan, dan air

Praktik Kerja Lapangan (PKE) dilaksanakan selama periode waktu 1 Februari-28 April 2022. Tujuan khusus dilaksanakannya kegiatan PKL yaitu untuk mempelajari proses produksi MDM dan mengkaji penerapan SSOP di perusahaan. Pengumpulan data meliputi data primer dan sekunder. Pengambilan data secara primer dilakukan dengan cara pengamatan langsung (observasi), wawancara, dan studi langsung. Pengambilan data secara sekunder dilakukan dengan mencari literatur dari berbagai sumber seperti jurnal, buku, dan artikel.

Penerapan 8 kunci SSOP mencakup keamanan air, permukaan yang kontak dengan bahan pangan, pencegahan kontaminasi silang, fasilitas sanitasi, proteksi dari bahan-bahan kontaminasi, pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan beracun, pengendalian kesehatan pekerja, dan pengendalian hama. Dalam menerapkan SSOP, perusahaan telah membuat formulir checklist dan menunjuk salah seorang karyawan sebagai penanggungjawab. Sistem pemantauan untuk setiap kunci SSOP juga telah dibuat sebagai keperluan dokumentasi perusahaan. W Berdasarkan pengamatan di lapangan, perusahaan sudah menerapkan 5 kunci SSOP dengan baik diantaranya keamanan air, permukaan yang kontak dengan bahan pangan, fasilitas sanitasi, proteksi dari bahan-bahan kontaminasi, dan pengendalian hama. Adapun 3 aspek yang perlu ditingkatkan yaitu pencegahan kontaminasi silang, pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan beracun, serta pengendalian kesehatan pekerja. Tindakan perbaikan perlu dilakukan agar produk yang dihasilkan terjamin keamanannya dan terhindar dari kontaminasi. Perusahaan dapat melakukan tindakan perbaikan seperti memberikan sosialisasi kepada karyawan tentang pentingnya sanitasi dan higiene, melakukan medical check up secara rutin, memonitoring karyawan dalam penggunaan APD, dan memonitoring label pada bahan kimia yang digunakan.

Kata kunci: PT Saung Mirwan, MDM, SSOP

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber: Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



© 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 tinfauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB

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

data University

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber: Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

PENERAPAN SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES (SSOP) DI PT SAUNG MIRWAN, BEKASI

ANIS RAHMAWATI SETIONINGRUM



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 Dilindungi Undang-Undang

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

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Penguji pada ujian Laporan Akhir: Rianti Dyah Hapsari, S. T. P., M. Si

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



Judul Laporan Akhir: Penerapan Sanitation Standard Operating Procedures

(SSOP) di PT Saung Mirwan, Bekasi

Nama

: Anis Rahmawati Setioningrum

MIM

: J3E119004



(Institut Pertanian Bogor)

Disetujui oleh

Pembimbing:

drr. Lukie Trianawati, S.T.P., M.Si.



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: 12 Juli 2022

Tanggal Lulus: 0 2 AUG 2022