



## RINGKASAN

ANIS RAHMAWATI SETIONINGRUM. Penerapan *Sanitation Standard 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. 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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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