



# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Ayam merupakan salah satu hasil ternak yang paling banyak dikonsumsi dagingnya oleh masyarakat Indonesia. Daging ayam banyak diminati karena harganya yang relatif murah dan memiliki kandungan gizi yang baik bagi kesehatan manusia. Proses pengolahan daging ayam yang baik dan benar akan menghasilkan suatu produk olahan yang memiliki mutu terjamin dan berkualitas. Pengolahan yang tidak benar akan menyebabkan keamanan pangan menjadi tidak terjamin, terlebih ayam merupakan salah satu bahan pangan yang rentan terhadap kerusakan. Kerusakan daging dapat disebabkan oleh adanya pertumbuhan bakteri pembusuk dan bakteri patogen, karena dalam daging terdapat sumber nutrisi yang menyebabkan bakteri itu tumbuh untuk hidup. Salah satu produk olahan pangan berbahan baku ayam adalah produk *Mechanically Deboned Meat* (MDM). MDM merupakan daging ayam giling berbentuk pasta dari bagian tertentu ayam yang diperoleh melalui proses penggilingan menggunakan mesin saporator berskala besar.

Berdasarkan UU Nomor 18 Tahun 2012 tentang keamanan pangan merupakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang mengganggu, merugikan, dan membahayakan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Untuk menjamin keamanan dan kualitas produk, perusahaan perlu menerapkan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP). SSOP merupakan prosedur standar yang diterapkan pada seluruh area dan fasilitas proses pengolahan melalui kegiatan sanitasi dan higiene. SSOP menjadi program sanitasi wajib suatu industri untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan dan menjamin sistem keamanan produksi pangan (Triharjono *et al.* 2013). Mengkaji penerapan SSOP ini bertujuan mencegah terjadinya kontaminasi pada produk dan menjaga keamanan produk. Terdapat 8 prinsip SSOP yang meliputi, keamanan air, permukaan yang kontak dengan bahan pangan, pencegahan kontaminasi silang, fasilitas sanitasi, proteksi dari bahan-bahan kontaminan, pelabelan, penyimpanan dan penggunaan bahan beracun, pengendalian kesehatan pekerja dan pengendalian hama.

Penerapan SSOP di PT Saung Mirwan sangat penting dilakukan guna menjamin keamanan dan kualitas produk. Dalam pelaksanaan penerapan SSOP harus dilakukan pemantauan secara berkala untuk mengurangi adanya ketidaksesuaian antara standar prosedur operasi dengan yang diterapkan di lapangan. Jika terdapat ketidaksesuaian, maka perlu dilakukan tindakan perbaikan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada produk pangan. Pengambilan topik ini bertujuan untuk mengetahui dan mengkaji bagaimana penerapan SSOP di PT Saung Mirwan.

## 1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada topik penerapan SSOP di PT Saung Mirwan, yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan SSOP di PT Saung Mirwan?
2. Bagaimana tindakan perbaikan pada penerapan SSOP di PT Saung Mirwan?



2

### 1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah ditentukan, maka diperoleh tujuan dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang telah dilaksanakan di PT Saung Mirwan. Adapun tujuan PKL tersebut yaitu untuk mengetahui dan mengkaji bagaimana penerapan SSOP dan tindakan perbaikan pada penerapan SSOP di PT Saung Mirwan.

### 1.4 Manfaat

PKL memiliki manfaat bagi mahasiswa, perusahaan, dan perguruan tinggi. Manfaat bagi mahasiswa yaitu menguji kemampuan diri di dunia kerja, mengaplikasikan ilmu dan keterampilan yang diperoleh selama kuliah, dan mendapatkan ilmu baru yang berkaitan dengan industri pangan. Manfaat bagi perusahaan yaitu memperoleh masukan positif, koreksi, dan tenaga terampil kepada perusahaan selama masa PKL. Manfaat bagi perguruan tinggi yaitu menciptakan hubungan kerja sama yang baik antara perusahaan dengan pihak institusi.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

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.