



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

ANALISIS KEPATUHAN PENERAPAN *SANITATION* *STANDARD OPERATING PROCEDURE (SSOP)* DI PT XYZ

SALSA TASLIAH



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



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

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.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Analisis Kepatuhan Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) di PT XYZ” 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, Juli 2022

Salsa Tasliah
J3E219169



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© 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 mengumumkan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



RINGKASAN

SALSA TASLIAH. Analisis Kepatuhan Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) di PT XYZ. *Analysis of Compliance with the Implementation of Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) at PT XYZ*. Dibimbing oleh RIANTI DYAH HAPSARI.

Dewasa ini, persaingan dalam dunia industri sudah semakin meningkat sejalan dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap keamanan produk yang mereka beli. Kegiatan sanitasi yang dilakukan suatu industri pangan adalah suatu program wajib yang dikenal dengan *sanitation standard operating procedure* (SSOP) yang ditujukan dalam pemantauan dan meningkatkan kualitas hasil produksi tetap terjaga dan dalam keadaan yang bersih bebas dari kontaminan. Disamping itu juga, penerapan penjagaan kualitas dan keamanan produk bisa menguntungkan produsen karena bisa meningkatkan pendapatan, memberikan citra yang baik dari sudut pandang konsumen, meningkatkan kepercayaan konsumen, serta dapat bersaing dengan para kompetitor.

Tujuan khusus dilaksanakan PKL di PT XYZ untuk mempelajari proses produksi, cara pembuatan SOP untuk delapan aspek SSOP di industri, dan mempelajari penerapan sistem SSOP. Metode pengambilan data yang dilakukan dalam PKL ini adalah mengambil data primer (observasi, wawancara, dan mengikuti alur proses produksi) dan data sekunder (dokumentasi perusahaan dan studi pustaka). Perusahaan ini memproduksi 3 jenis produk yaitu *Bread*, *Viennoiserie*, dan *Pastry*. Penerapan *sanitation standard operating procedure* (SSOP) merupakan prosedur standar penerapan prinsip pengelolaan yang dilakukan melalui kegiatan sanitasi dan higiene.

Dalam SSOP ada delapan aspek yang perlu diperhatikan yaitu Keamanan air; Kebersihan permukaan yang kontak dengan produk; Pencegahan kontaminasi silang; Menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi, dan toilet; Proteksi dari bahan kontaminan; Pelabelan dan penyimpanan bahan kimia; Pengawasan kondisi kesehatan karyawan serta Pengendalian hama. Secara garis besar, untuk penerapan SSOP sudah dilaksanakan secara tidak langsung namun dokumentasinya belum spesifik. Maka dari itu perlunya penelusuran kembali dan pembuatan SOP untuk kedelapan aspek agar penerapan SSOP ini terlaksana keseluruhan aspek yang ada. Dari hasil keefektifan SOP untuk 8 aspek SSOP yang dibuat, ada dua aspek yang mengalami kenaikan kepatuhan. Selain itu, dari hasil observasi penerapan SSOP, perusahaan sudah menerapkan dengan cukup baik pada 5 aspek, maka dari itu untuk aspek kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan produk, pencegahan kontaminasi silang serta proteksi dari bahan kontaminan perlu ditingkatkan lagi. Peningkatan ini bisa berhasil jika ada kesadaran dari karyawan akan pentingnya penerapan sanitasi di industri.

Kata kunci: keamanan pangan, kontaminasi, 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.



© 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 kepentingan IPB.

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



ANALISIS KEPATUHAN PENERAPAN *SANITATION* *STANDARD OPERATING PROCEDURE (SSOP)* DI PT XYZ

SALSA TASLIAH



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 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.



© 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.

Pengetahuan pada ujian Laporan Akhir: Neny Mariyani, S.T.P.,M.Si.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Judul Laporan Akhir : Analisis Kepatuhan Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) di PT XYZ
Nama : Salsa Tasliah
NIM : J3E219169

Disetujui oleh

Pembimbing:
Rianti Dyah Hapsari, S.T.P, M.Sc.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P, M.P.
NIP. 197102262002122001

Dekan:
Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP. 19610618 1986091001

Tanggal Ujian: 26 Juli 2022

Tanggal Lulus: 08 AUG 2022

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.