



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.