

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

PT XYZ merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pangan yang memproduksi berbagai produk *bakery* dan *pastry*. Perusahaan ini didirikan pada tahun 2015. Karena sebelumnya perusahaan ini masih merintis, pada tahun 2021 akhir perusahaan ini baru menyusun team *food safety*. Maka dari itu, untuk menjamin keamanan produknya perusahaan ini sedang mempersiapkan sertifikasi ISO 22000, Halal dan BPOM.

Dewasa ini, persaingan dalam dunia industri sudah semakin meningkat sangat ketat karena sejalan dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap keamanan produk yang mereka beli. Karena itu, jaminan mutu suatu produk perlu ditingkatkan dan kegiatan sanitasi beserta higienitas perlu diterapkan. Kegiatan sanitasi yang dilakukan suatu industri pangan adalah suatu program wajib yang dikenal dengan SSOP yang ditujukan dalam pemantauan dan meningkatkan kualitas hasil produksi tetap terjaga dan dalam keadaan yang bersih bebas dari kontaminan (Purba 2021). Di samping itu juga, penerapan penjagaan kualitas dan keamanan produk bisa menguntungkan produsen karena bisa meningkatkan pendapatan memberikan citra yang bagus dari sudut pandang konsumen dan kepercayaan konsumen serta dapat bersaing dengan para kompetitor.

Penerapan *sanitation standard operating procedure* (SSOP) merupakan prosedur standar penerapan prinsip pengelolaan yang dilakukan melalui kegiatan sanitasi dan hygiene. Dalam hal ini, SSOP menjadi program sanitasi wajib suatu industri untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan dan menjamin sistem keamanan produksi pangan. 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-bahan kontaminan; Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar; Pengawasan kondisi kesehatan personil serta Pengendalian hama. Penerapan SSOP akan lebih efektif jika dilaksanakan dengan penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP).

Secara garis besar perusahaan ini untuk penerapan SSOP sudah dilaksanakan 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.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, terdapat rumusan masalah yang akan dibahas pada laporan tugas akhir ini, yaitu bagaimana pembuatan SOP untuk mendukung penerapan pada delapan aspek SSOP dan bagaimana pererapan SSOP di PT XYZ.

1.3 Tujuan

Pembuatan Laporan Akhir ini memiliki beberapa tujuan. Tujuan umum dilaksanakan praktik kerja lapang (PKL) ini adalah mampu untuk mengaplikasikan ilmu dan keterampilan yang diperoleh semenjak berkuliah di program studi

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.

supervisor jaminan mutu pangan (SJMP), mampu bekerja secara profesional dan mengasah *softskill*. Adapun tujuan khususnya yaitu mempelajari cara pembuatan SOP untuk delapan aspek SSOP di industri dan mempelajari persiapan penerapan sistem SSOP.

1.4 Manfaat

Program PKL ini diharapkan memberikan manfaat bagi penulis, instansi dan perusahaan. Bagi penulis, diharapkan bisa menambah wawasan, melatih dan menambah kemampuan *problem solving*, serta bisa memberikan masukan/saran/solusi kepada perusahaan. Selain itu, pihak instansi dan perusahaan dapat bekerja sama serta menjalin hubungan baik setelah pelaksanaan program PKL ini.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup kegiatan PKL ini meliputi 8 aspek penerapan SSOP yang terdiri dari keamanan air, kondisi kebersihan permukaan yang kontak dengan produk, pencegahan kontaminasi silang, penjagaan fasilitas pencuci tangan, sanitasi, dan toilet, proteksi dari bahan-bahan kontaminan, pelabelan dan penyimpanan bahan kimia berbahaya, pengawasan kesehatan karyawan, dan pengendalian hama. Ruang lingkup penerapan SSOP diamati di ruang proses produksi PT XYZ.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies