

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

## RINGKASAN

DEBI FEBRIANA. Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)* di PT Pramana Pangan Utama, Bogor. *The Implementation of Sanitation Standard Operating Procedures at PT Pramana Pangan Utama, Bogor*. Dibimbing oleh RIANTI DYAH HAPSARI.

PT Pramana Pangan Utama merupakan perusahaan Rumah Potong Hewan yang bergerak dalam bidang utama jasa pemotongan dan produksi daging sapi yang bertujuan untuk menjamin keamanan pangan. Rencana Kerja Jaminan Mutu (RKJM) PT Pramana Pangan Utama adalah dalam bidang jasa pemotongan dan produksi produk akhir daging dari bahan baku hewan ternak yang bermutu dan memenuhi ketentuan atau standar kesejahteraan hewan yang berlaku, layak untuk dikonsumsi manusia dan persyaratan atau ketentuan lain yang ASUH yaitu Aman, Sehat, Utuh dan Halal serta persyaratan atau ketentuan lain yang berlaku.

Daging adalah bahan pangan yang bernilai gizi tinggi. Secara kimiawi daging sapi terdiri dari empat komponen besar yaitu air, protein, lemak, karbohidrat, dan beberapa komponen kecil seperti vitamin, enzim, pigmen, dan senyawa pembentuk citarasa. Komponen di atas merupakan unsur pokok yang akan membentuk struktur, tekstur, citarasa, warna serta nilai gizi daging. Daging kaya akan protein, lemak, mineral serta zat lainnya yang sangat dibutuhkan tubuh. Protein daging mengandung susunan asam amino yang lengkap.

Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)* di pabrik pengolahan pangan penting dilakukan untuk menjamin sanitasi dan hygiene suatu perusahaan yang nantinya akan mempengaruhi produk. Penerapan SSOP meliputi 8 kunci yaitu keamanan air, permukaan yang kontak dengan bahan pangan, pencegahan kontaminasi silang, tempat cuci tangan dan toilet, proteksi dari bahan kontaminasi kimia, pelabelan, penyimpanan dan penanganan bahan toksik, kesehatan pegawai dan pengendalian hama. Tujuan dari kegiatan PKL ini yaitu untuk mengetahui, mempelajari dan mengamati secara langsung dan jelas tentang Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)* di PT Pramana Pangan Utama.

Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu dengan cara mengawasi dan mengamati secara langsung mengenai penerapan SSOP yang telah diterapkan di PT Pramana Pangan utama serta melakukan diskusi dan wawancara langsung dengan pihak terkait seperti pembimbing lapang, staff dan karyawan di perusahaan serta melakukan studi pustaka. PT Pramana Pangan Utama telah menerapkan 8 kunci SSOP pada proses produksi. Penerapan SSOP di perusahaan sudah diterapkan dan sudah lengkap dengan form SSOP, penerapan SSOP di perusahaan sudah cukup pada 5 aspek kunci SSOP akan tetapi pada penerapan 3 aspek kunci SSOP masih belum memenuhi standar yaitu pada aspek pencegahan kontaminasi silang, Fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet, serta proteksi dari bahan kontaminan belum memenuhi standar karena masih terdapat beberapa penyimpangan yang dapat memengaruhi produk dan jalannya proses produksi.

Kata kunci: daging, keamanan pangan, SSOP