

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.

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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.

Daging mengandung zat gizi yang cukup lengkap, baik zat gizi makro dan mikro, merupakan media yang ideal untuk tumbuh kembang mikroorganisme. Daging cepat mengalami kerusakan yang diakibatkan oleh aktivitas mikroba dan proses enzimatik apabila tidak segera mendapat penanganan yang tepat dalam waktu kurang dari 24 jam. Apabila disimpan pada suhu ruang lebih dari 24 jam, daging akan mengalami kerusakan, oleh karena itu perlu segera dilakukan perlakuan untuk mencegah kerusakan daging. Kerusakan yang terjadi di dalam daging dapat dicegah dengan menggunakan beberapa cara pengawetan salah satunya yaitu dengan cara pendinginan (Ernawati *et al.* 2018).

Daging adalah salah satu produk industri peternakan yang dihasilkan dari usaha pemotongan hewan. Semakin tinggi permintaan masyarakat terhadap daging sapi menyebabkan intensitas pemotongan juga semakin meningkat. Hal ini menyebabkan terpusatnya perhatian pada keberadaan Rumah Potong Hewan (RPH) sebagai unit produksi daging. Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) di pabrik pengolahan pangan penting dilakukan untuk menjamin sanitasi dan hygiene suatu perusahaan yang nantinya akan mempengaruhi produk. RPH adalah lembaga yang menjadi sumber tataniaga sapi potong pada skala produksi dan pada skala konsumsi. RPH merupakan lembaga yang menjamin ketersediaan daging sapi bagi konsumen, baik kuantitas maupun kualitas (Gaznur *et al.* 2017).

Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) meliputi 8 kunci yaitu keamanan air, permukaan yang kontak dengan bahan pangan, pencegahan kontaminasi silang, tempat cuci tangan, sanitasi dan toilet, proteksi dari bahan-bahan kontaminan, pelabelan, penyimpanan dan penanganan bahan toksik, kesehatan personil dan pengendalian hama (Ristyanti dan Masithah 2021).

1.2 Rumusan Masalah

Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) di PT Pramana Pangan Utama Bogor telah diterapkan dan perusahaan telah membuat prosedur tertulis yang berkaitan dengan SSOP serta tersedia *form* penerapan SSOP lengkap dengan *checklist* pemantauan SSOP. Penerapan SSOP apabila tidak dilakukan dengan baik, maka akan menimbulkan beberapa masalah pada alur proses produksi perusahaan. Oleh karena itu perlu diamati dan ditelusuri kembali mengenai penerapan SSOP di PT Pramana Pangan Utama.



1.3 Tujuan

Tujuan dari Praktik Kerja Lapangan (PKL) yaitu untuk mengaplikasikan ilmu pengetahuan yang sudah didapatkan selama mengikuti kegiatan perkuliahan di program studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan, Sekolah Vokasi, Institut Pertanian Bogor. Tujuan khusus dari PKL ini yaitu untuk mengetahui, mempelajari, dan mengamati secara langsung tentang penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) di PT Pramana Pangan Utama, Bogor.

1.4 Manfaat

Kegiatan PKL ini memberikan manfaat bagi mahasiswa, perguruan tinggi, dan perusahaan. Bagi mahasiswa, dengan adanya PKL dapat mengaplikasikan dan mempraktikkan secara langsung ilmu dan keterampilan yang telah diperoleh selama waktu perkuliahan serta dapat melatih kemampuan, mengasah, dan membentuk mental mahasiswa, serta mendapatkan pengalaman kerja di perusahaan. Manfaat kegiatan bagi perguruan tinggi yaitu dapat menjalin dan meningkatkan hubungan kerja sama dengan perusahaan, melakukan evaluasi terhadap masukan dari perusahaan selama kegiatan PKL berlangsung untuk meningkatkan lagi kualitas kerja lulusannya. Bagi perusahaan, dapat membantu perusahaan dalam proses produksi serta mendapatkan masukan dari hasil kegiatan PKL.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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