



RINGKASAN

PUTRI DWI PRATIWI. Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)* pada Produk *Onion Powder* di PT Neopangan Selaras Indonesia (*Implementation of Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) on Onion Powder Products at PT Neopangan Selaras Indonesia*). Dibimbing oleh DWI YUNI HASTATI.

PT Neopangan Selaras Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak di bidang *food and beverage (F&B)*, yaitu memproduksi *seasoning*, sambal, saus, dan *flavor* yang dapat diaplikasikan pada makanan maupun minuman. Visi dan misi PT Neopangan Selaras Indonesia adalah berkomitmen untuk menghasilkan produk pangan yang berkualitas tinggi dan aman untuk dikonsumsi.

Tujuan dilakukannya Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah untuk mempelajari penerapan SSOP pada produk *onion powder* di PT Neopangan Selaras Indonesia. SSOP merupakan suatu prosedur standar untuk memelihara kondisi sanitasi dan higiene di seluruh fasilitas produksi atau area perusahaan. Pengumpulan data meliputi data primer dan sekunder. Data primer diperoleh dengan melakukan praktik kerja langsung dan pengamatan langsung, serta wawancara dengan pembimbing lapang dan karyawan yang berkaitan dengan proses produksi *onion powder*. Data sekunder diperoleh dengan melakukan studi pustaka, yaitu dengan membaca jurnal dan buku yang berkaitan dengan SSOP, serta dokumen-dokumen perusahaan yang diizinkan.

Berdasarkan hasil pengamatan langsung, PT Neopangan Selaras Indonesia telah menerapkan 8 aspek kunci SSOP, namun masih terdapat beberapa aspek yang perlu ditingkatkan seperti fasilitas sanitasi dan *personal hygiene*. Pada aspek fasilitas sanitasi, pencuci tangan di area produksi belum menggunakan pedal kaki sehingga masih terdapat kemungkinan terjadinya kontaminasi yang berulang. Pada aspek *personal hygiene*, terdapat beberapa karyawan yang tidak menggunakan APD dengan lengkap, dalam hal ini perusahaan akan memberikan peringatan berupa teguran secara lisan kepada karyawan. Selain itu, PT Neopangan Selaras Indonesia juga melakukan pengujian mikrobiologi pada beberapa produk, salah satunya adalah produk *onion powder*. Pengujian mikrobiologi dilakukan pada media *compact dry*. Parameter mikroba yang diamati adalah Angka Lempeng Total (ALT), *Enterobacteriaceae (ETB)*, dan *Yeast Mold (YM)*.

Secara keseluruhan, PT Neopangan Selaras Indonesia telah melakukan penerapan SSOP dengan baik, namun masih terdapat beberapa aspek yang perlu ditingkatkan. Saran untuk PT Neopangan Selaras Indonesia, yaitu menggunakan pedal kaki pada pencuci tangan di area produksi dan melakukan pengawasan yang lebih ketat pada karyawan dalam penggunaan APD, serta memberikan seminar atau pelatihan tambahan pada karyawan mengenai pentingnya *personal hygiene*. Pada hasil pengujian mikrobiologi diperoleh jumlah mikroba tidak melebihi batas standar maksimal perusahaan. Hal ini menunjukkan bahwa proses sanitasi dan higiene di PT Neopangan Selaras Indonesia sudah dilakukan dengan baik.

Kata kunci: *onion powder*, pengujian mikrobiologi, sanitasi dan higiene, 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:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.