



# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Salah satu tanaman umbi yang umum digunakan sebagai penyedap rasa dalam makanan adalah bawang merah. Secara umum, bawang merah ditambahkan ke dalam makanan dalam bentuk irisan atau dihaluskan terlebih dahulu dengan bumbu lainnya. Selain dapat menambah cita rasa dalam makanan, bawang merah juga memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh. Beberapa manfaat bawang merah untuk kesehatan tubuh antara lain dapat membantu sistem pencernaan tubuh. Bawang merah mengandung serat yang dapat mendorong tumbuhnya bakteri baik di usus, bakteri baik ini akan membantu proses pencernaan menjadi lancar dan mencegah atau mengobati gangguan pencernaan seperti nyeri pada perut dan diare. Di samping itu, bawang merah memiliki kadar air yang cukup tinggi sehingga mudah mengalami perubahan mutu. Oleh karena itu, dilakukan pengolahan pada bawang merah menjadi *powder* (bubuk) untuk dapat mempertahankan mutu dan memperpanjang umur simpannya.

Dalam menghasilkan produk yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, perlu dilakukan penerapan program sanitasi, yaitu *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP). SSOP merupakan suatu prosedur standar untuk memelihara kondisi sanitasi dan hygiene di seluruh fasilitas produksi atau area perusahaan. Sanitasi merupakan cara pencegahan penyakit dengan mengatur atau menghilangkan faktor-faktor lingkungan yang berperan dalam rantai perpindahan penyakit tersebut. Prinsip-prinsip sanitasi untuk diterapkan dalam SSOP dikelompokkan menjadi 8 aspek kunci sebagai persyaratan utama sanitasi dan pelaksanaannya (Triharjono *et al.* 2013). SSOP terdiri dari 8 aspek kunci persyaratan sanitasi, yaitu (1) keamanan air, (2) permukaan kontak bahan pangan, (3) pencegahan kontaminasi silang, (4) tempat cuci tangan dan toilet, (5) proteksi bahan kontaminasi kimia, (6) pelabelan, penyimpanan dan penanganan toksin, (7) kesehatan pegawai, dan (8) pengendalian hama (Ristyanti dan Masithah 2021).

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. Salah satu produk yang dihasilkan oleh PT Neopangan Selaras Indonesia adalah *onion powder* yang merupakan produk *seasoning*. PT Neopangan Selaras Indonesia telah menerapkan SSOP sebagai upaya untuk mewujudkan sistem keamanan pangan. Penerapan SSOP di perusahaan pengolahan pangan penting dilakukan untuk menjamin sanitasi dan hygiene suatu perusahaan, dan dapat mencegah terjadinya kontaminasi terhadap produk yang diolah sehingga mutu produk dapat terjamin, serta menjaga keamanan pangan yang nantinya dapat memengaruhi produk.

## 1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang dikemukakan berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan SSOP di PT Neopangan Selaras Indonesia?
2. Apa saja aspek SSOP yang masih harus ditingkatkan di PT Neopangan Selaras Indonesia?



### 1.3 Tujuan

Tujuan umum dilakukannya Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah untuk mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan selama kuliah di Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan, Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor. Kegiatan PKL ini juga dapat menambah pengetahuan, keterampilan dan pengalaman kerja sesuai dengan bidang keahlian jaminan mutu pangan, serta mampu mengidentifikasi masalah dan memberikan alternatif pemecahan masalah dalam dunia kerja melalui penerapan ilmu sesuai dengan bidang keahlian jaminan mutu pangan. Tujuan khusus dilakukannya PKL ini adalah untuk mengetahui penerapan SSOP pada produk *onion powder* di PT Neopangan Selaras Indonesia.

### 1.4 Manfaat

Kegiatan PKL di PT Neopangan Selaras Indonesia dapat memberikan manfaat bagi mahasiswa, perusahaan, dan juga perguruan tinggi. Manfaat bagi mahasiswa adalah dapat memperluas wawasan terkait ilmu di bidang pangan serta permasalahannya, dapat mengimplementasikan ilmu yang didapatkan dari perguruan tinggi, dan mendapat pengalaman di dunia kerja. Manfaat bagi perusahaan adalah sebagai sarana pembelajaran dan pembinaan kepada mahasiswa yang akan masuk dalam dunia kerja, serta memperoleh saran yang bersifat membangun dari mahasiswa yang melakukan PKL. Manfaat bagi perguruan tinggi adalah dapat memperkenalkan Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan dari Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor kepada masyarakat luas, menambah literatur di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor, serta mengetahui tingkat pemahaman dan pengetahuan mahasiswa terkait implementasi ilmu dari program studi.

### 1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup kegiatan PKL meliputi 8 aspek kunci penerapan SSOP yang terdiri dari (1) keamanan air, (2) kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan dan produk pangan, (3) pencegahan kontaminasi silang, (4) penjagaan fasilitas pencuci tangan, sanitasi, dan toilet (5) proteksi dari bahan kontaminan, (6) pelabelan, penyimpanan dan penggunaan bahan toksin yang benar, (7) kondisi kesehatan pekerja, dan (8) pengendalian hama. Ruang lingkup penerapan SSOP diamati di PT Neopangan Selaras Indonesia.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.