Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber: Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

PENERAPAN SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES (SSOP) PADA PRODUK ONION POWDER DI PT NEOPANGAN SELARAS INDONESIA





SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN SEKOLAH VOKASI INSTITUT PERTANIAN BOGOR **BOGOR** 2022

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul "Penerapan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) pada Produk Onion Powder di PT Neopangan Selaras Indonesia" adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2022

Putri Dwi Pratiwi J3E119083



Bogor Agricultural Univers

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



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

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber: Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



© Hak Cipta milik IPB, tahun 2022 Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

PENERAPAN SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES (SSOP) PADA PRODUK ONION POWDER DI PT NEOPANGAN SELARAS INDONESIA

PUTRI DWI PRATIWI



Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN SEKOLAH VOKASI INSTITUT PERTANIAN BOGOR **BOGOR** 2022

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

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.



Penguji pada ujian Laporan Akhir: Ai Imas Faidoh Fatimah, S.T.P., M.P., M.Sc.

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Judul Laporan Akhir: Penerapan Sanitation Standard Operating Procedures

(SSOP) pada Produk Onion Powder di PT Neopangan

Selaras Indonesia

: Putri Dwi Pratiwi

Nama : J3E119083 NIM

Disetujui oleh

Pembimbing:

Dr. Dwi Yuni Hastati, S.T.P., D.E.A.



Diketahui oleh

Ketua Program Studi:

Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.

NIP 197102262002122001

Dekan Sekolah Vokasi: Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec. NIP 196106181986091001



Tanggal Ujian: 29 Juli 2022

Tanggal Lulus: 0 8 AUG 2022

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)