



# **PENERAPAN SSOP (*SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES*) PADA PRODUKSI SAUS DI PT SF, TANGERANG**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.

**HESTI ANGELIA JUPANDA**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2020**



## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir “Penerapan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) pada Produksi Saus di PT SF, Tangerang” 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.

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

Bogor, Agustus 2020

Hesti Angelia Jupanda  
J3E117026



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

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:

- 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 mengemukakan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

## RINGKASAN

HESTI ANGELIA JUPANDA. Penerapan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) pada Produksi Saus di PT SF, Tangerang. *Implementation of SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) in Sauce Production at PT SF, Tangerang*. Dibimbing oleh DEWI SARASTANI.

PT SF merupakan perusahaan pangan yang memproduksi saus dan sambal dengan memegang komitmen untuk menggunakan bahan baku alami dan metode pengolahan yang higienis serta menerapkan teknologi *modern* dalam proses produksinya. Perusahaan juga telah mendapatkan sertifikat HACCP sebagai syarat untuk mempertahankan keamanan pangan sehingga memenuhi kebutuhan konsumen. Tujuan khusus pelaksanaan PKL (Praktik Kerja Lapangan) yaitu mempelajari penerapan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*). Teknik pengumpulan data dilakukan dengan studi literatur, pengamatan langsung, wawancara dan analisis mikrobiologi. Analisis mikrobiologi ini dilakukan uji *swab* pada mesin *filling* dan tangan pekerja.

SSOP meliputi tujuh kunci/ aspek yang berhubungan dengan sanitasi dan hygiene seperti sanitasi peralatan, sanitasi lingkungan, dan *personal hygiene* pekerja. Pembersihan peralatan dilakukan secara rutin dengan menerapkan program sanitasi yaitu CIP (*Clean in Place*). PT SF menerapkan program sanitasi berupa CIP harian dan CIP mingguan dengan penambahan bahan kimia berupa *caustic soda*, asam serta alkohol. Penerapan hygiene pekerja tidak hanya dilihat dari kebersihan karyawan saja tetapi juga dapat dilihat dari uji keefektifan penggunaan alkohol. Uji keefektifan penggunaan alkohol menghasilkan rata-rata data frekuensi penggunaan alkohol pada masing-masing operator sebanyak 2-3 kali dalam kurun waktu satu jam. Selanjutnya dilakukan analisis mikrobiologi berupa uji *swab* ALT pada mesin *filling* menghasilkan data cukup baik yaitu *swab* mesin sachet no.4 mempunyai ALT terendah yaitu  $3.0 \times 10^1$  CFU/cm<sup>2</sup> dan *swab* mesin kiloan 1 serta *swab* mesin sachet no. 19 mempunyai ALT tertinggi yaitu  $2.0 \times 10^2$  CFU/cm<sup>2</sup> jika dibandingkan dengan standar jumlah rata-rata ALT di industri pangan yaitu sebesar  $1.0 \times 10^2$  CFU/cm<sup>2</sup> sedangkan pada tangan pekerja menunjukkan bahwa jumlah mikroba sesudah mencuci tangan dengan penggunaan sabun dan alkohol 70 % yang dihasilkan mengalami penurunan dari jumlah mikroba sebelum mencuci tangan. Selain itu, pengujian kapang dan khamir pada mesin *filling* dan tangan pekerja menunjukkan tidak adanya kapang dan khamir yang tumbuh di dalamnya.

Secara garis besar, sanitasi dan hygiene di PT SF, Tangerang telah berjalan cukup baik dilihat dari program 5R yang telah diterapkan pada berbagai aspek, namun perlunya peningkatan kesadaran mengenai *personal hygiene* pada semua karyawan. Efektifitas karyawan mengenai sanitasi dan hygiene harus selalu diperhatikan agar berjalan lebih efisien dan efektif dengan mengacu pada standar SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*), GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) untuk menjaga keamanan produk yang dihasilkan sampai ke tangan konsumen.

Kata kunci: alkohol, hygiene, sanitasi, saus, SSOP, dan uji *swab*.



© Hak Cipta milik IPB, tahun 2020  
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 yang wajar IPB*

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

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University



# **PENERAPAN SSOP (*SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES*) PADA PRODUKSI SAUS DI PT SF, TANGERANG**

**HESTI ANGELIA JUPANDA**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Laporan Akhir

sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya pada  
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2020**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

#### 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.

Penguji pada ujian laporan akhir: Neny Mariyani, S.T.P., M.Si.



Judul Laporan Akhir : Penerapan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) pada Produksi Saus di PT SF, Tangerang  
Nama : Hesti Angelia Jupanda  
NIM : J3E117026

Disetujui oleh

Pembimbing

Pembimbing : Ir. Dewi Sarastani, M.Si.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi : Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri, D.A.A.  
NIP. 195805041985032001

Dekan : Dr. Ir. Arief Darjanto, Dip.Ag.Ec., M.Ec.  
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian: 04 Agustus 2020

Tanggal Lulus: 14 Agustus 2020

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