

## 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*.