

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perubahan hidup masyarakat yang semakin maju, telah mengubah kebutuhan masyarakat yang menginginkan segala sesuatu seperti makanan dalam rasa yang lebih nikmat. Salah satu bahan pangan hortikultura yaitu cabai merah. Bahan ini tergolong dalam komoditi yang mudah rapuh dan sangat rusak, namun memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi. Cabai merah dapat dijadikan salah satu bentuk olahan makanan seperti saus sambal. Mengingat karakteristik bahan baku cabai yang cenderung mudah rusak sehingga diperlukan penanganan yang cepat dan tepat. Salah satunya melindungi kesehatan konsumen dengan memastikan bahwa produk yang dihasilkan bermutu dan terjamin keamanannya. Pengawasan yang tidak benar mengenai kondisi keamanan pangan dapat menyebabkan produk tersebut menjadi tidak aman. Oleh karena itu, perusahaan perlu menerapkan sistem dalam menjamin keamanan pangan yaitu SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*).

SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) merupakan suatu prosedur kegiatan yang berhubungan dengan sanitasi dan higiene pada industri pangan. Sanitasi adalah upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertumbuh dan berkembang biaknya jasad renik pembusuk dan patogen dalam peralatan dan bangunan yang dapat merusak dan membahayakan (BPOM RI 2012). Sanitasi pangan erat kaitannya dengan sanitasi lingkungan dimana produk makanan disimpan, ditangani, diproduksi atau dipersiapkan. Dalam industri pangan, sanitasi meliputi kegiatan-kegiatan secara aseptik dalam persiapan, pengolahan dan pengemasan produk makanan, pembersihan dan sanitasi pabrik serta lingkungan pabrik dan kesehatan pekerja. Kegiatan yang berhubungan dengan produk makanan meliputi pengawasan mutu bahan mentah, penyimpanan bahan mentah, perlengkapan suplai air yang baik, pencegahan kontaminasi makanan pada semua tahap-tahap selama pengolahan dari peralatan personalia, dan terhadap hama, serta pengemasan dan penggudangan produk akhir. Higiene adalah segala usaha untuk memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan (BPOM RI 2012). Penerapan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) pada industri pangan sangat diperlukan untuk menghasilkan produk makanan yang terjamin kesehatan dan keamanannya.

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 mewujudkan keamanan pangan. Sistem sanitasi dan higiene perlu diterapkan dalam menciptakan produk yang aman. Oleh karena itu, penerapan SSOP yang berhubungan dengan sistem sanitasi dan higiene perlu dipelajari lebih mendalam.



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