

RINGKASAN

MEUTHIA SYAH YATALATOV. Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) Produk Sosis Sapi di PT XYZ Jakarta. Implementation of Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) on Beef Sausage Product at PT XYZ Jakarta. Dibimbing oleh SULIANTARI.

Sosis merupakan salah satu produk yang digemari oleh berbagai kalangan dan bersifat *high risk* karena berbahan baku daging dan permintaan dari masyarakat terhadap produk sosis meningkat. Sebagai industri makanan yang memproduksi sosis, pemenuhan permintaan saja tidak cukup dan produk harus dipastikan aman sampai ke tangan konsumen. Sehingga apabila proses produksi sosis tidak diiringi dengan sistem sanitasi yang baik, perusahaan dianggap tidak mempedulikan kesehatan konsumen. Sistem sanitasi paling mendasar yang diterapkan pada industri makanan diatur dalam SSOP atau *Sanitation Standard Operating Procedures* yang terdiri dari delapan aspek utama.

Produk sosis sapi dari PT XYZ adalah salah satu produk yang dihasilkan dari penerapan SSOP dan perusahaan membentuk tim sanitasi untuk memelihara dan menjaga sanitasi di setiap proses produksi termasuk sanitasi produksi sosis sapi. Tujuan khusus dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan di PT XYZ yaitu melakukan observasi dari penerapan SSOP khususnya pada produk sosis sapi. Observasi dilakukan melalui serangkaian proses produksi sosis sapi dengan pengamatan langsung dan wawancara kepada beberapa pekerja. Delapan kunci pada SSOP digunakan sebagai pembanding dalam kegiatan observasi penerapan sistem sanitasi di lingkungan dan proses produksi sosis sapi PT XYZ.

Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara yang sudah dilakukan penerapan SSOP pada produk sosis sapi di PT XYZ secara umum sudah memenuhi persyaratan. Hal ini dapat ditunjukkan dari penanganan sumber air untuk produksi yang sudah sesuai standar, sanitasi peralatan sudah sesuai prinsip sanitasi alat, penerapan sistem alur produksi searah dan pemisahan tugas untuk mencegah kontaminasi silang. Fasilitas sanitasi untuk karyawan sudah memenuhi syarat yaitu dengan pemenuhan ketentuan jumlah fasilitas toilet dan wastafel, namun masih ada beberapa pekerja yang tidak tertib dalam menerapkan sanitasi dan *hygiene*. Perusahaan sudah memiliki rekaman kesehatan pekerja dan menerapkan *medical checkup*, menempatkan bahan berbahaya yang jauh dari area produksi, dan pembasmian hama secara berkala oleh pihak perusahaan dan eksternal.

Kata kunci : Observasi, penerapan SSOP, PT XYZ, sosis sapi