

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Sosis merupakan salah satu produk olahan daging yang banyak digemari oleh berbagai kalangan. Jenis sosis yang paling digemari dan memiliki permintaan terbanyak dari konsumen adalah sosis sapi. Kebutuhan permintaan akan sosis sapi ini menyebabkan sosis sapi diproduksi hampir setiap hari oleh PT XYZ. Bahan baku daging untuk produksi sosis bersifat *high risk* atau beresiko tinggi sehingga rentan mengalami kerusakan. Tingginya jumlah produksi dapat meningkatkan resiko keamanan produk menjadi tidak terkendali oleh karena itu dibutuhkan penerapan sanitasi yang baik untuk mengelola, mencegah dan meminimalisir kontaminasi pada produk secara keseluruhan dan terorganisir.

*Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) adalah suatu prosedur yang ditujukan untuk mengelola dan memelihara keadaan lingkungan dan pabrik melalui kegiatan sanitasi dan *hygiene*. Menurut Keener (2015) SSOP merupakan spesifikasi dari SOP dimana lebih merujuk kepada prosedur yang dibutuhkan dalam menjamin sanitasi dalam penanganan makanan dan ada langkah yang tertulis untuk proses pembersihan dan sanitasi untuk mencegah adanya pencemaran atau kontaminasi silang bahan makanan. SSOP mencakup delapan kunci awal atau delapan potensi sumber kontaminasi yang paling berpengaruh terhadap keamanan pangan.

PT XYZ sebagai industri pengolahan daging sudah menerapkan SSOP dalam setiap lini produksi dan lingkungan pabrik. Namun, penerapan SSOP saja tidak cukup. Perlu dilakukan pemantauan secara kontinyu terhadap penerapan sanitasi produk secara keseluruhan untuk mengetahui bila terjadi ketidaksesuaian dalam pelaksanaannya. Oleh karena itu tujuan dari pengambilan topik ini adalah untuk mengetahui apakah dengan penerapan sanitasi yang dilakukan di lapangan sudah sesuai standar sehingga produk terjamin aman sampai di tangan konsumen.

Pemerolehan data dilakukan dengan cara observasi serta wawancara aktif kepada pekerja. Pemantauan terhadap penerapan sanitasi produk sosis dimulai dari proses produksi, lingkungan pabrik, hingga penanganan produk saat distribusi. Hasil pengamatan yang ditemukan digunakan untuk memperbaiki dan meningkatkan sanitasi pada produk melalui saran tindakan perbaikan yang mengacu pada delapan kunci cakupan SSOP.

## 1.2 Tujuan

Tujuan dari dilakukannya PKL di PT XYZ terbagi menjadi tujuan umum dan tujuan khusus, yaitu:

- a. Tujuan Umum; tujuan dari dilakukannya kegiatan PKL adalah untuk mengasah kemampuan dan *skill* mahasiswa dalam mendalami program studi yang sudah dipelajari dengan menerapkannya di lingkungan kerja.

