



RINGKASAN

DHEA LAILY DZIKRIYA. Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) di PT Citra Dimensi Arthali. *Application of Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) at PT Citra Dimensi Arthali*. Dibimbing oleh RINA MARTINI.

© Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Kebutuhan manusia atas pangan setiap hari terus meningkat, hal ini yang menyebabkan banyaknya produk olahan makanan yang bermunculan. Beberapa jenis produk olahan yang dapat dijumpai di pasaran salah satunya yaitu produk olahan ikan. Mengingat karakteristik bahan baku ikan yang cenderung mudah rusak (*perishable*) sehingga diperlukan penanganan yang cepat dan tepat. Salah satu upaya dalam melindungi kesehatan konsumen yaitu dengan memastikan bahwa produk yang diproduksi sudah sesuai dengan standar keamanan pangan, bermutu dan berkualitas. Oleh karena itu produsen pangan berlomba-lomba untuk menjadi pilihan konsumen dengan menerapkan sistem jaminan keamanan pangan yang baik, salah satunya yaitu dengan penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP).

PT Citra Dimensi Arthali merupakan suatu perusahaan di bidang olahan pangan yang memproduksi berbagai jenis produk beku olahan ikan. Perusahaan ini telah berdiri sejak tahun 1995 dan memproduksi produk beku olahan ikan dengan merek dagang CEDEA dan Teman Laut. PT Citra Dimensi Arthali juga memproduksi produk maklon, yaitu dengan memproduksi produk sejenis namun menggunakan merek dagang perusahaan lain. Bahan baku yang digunakan untuk membuat produk beku olahan ikan yaitu surimi. PT Citra Dimensi Arthali telah menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP), *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) serta *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) dan telah mendapatkan sertifikat pendaftaran Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM), akreditasi Halal dari Majelis Ulama Indonesia serta akreditasi ISO 22000.

PT Citra Dimensi Arthali telah menerapkan pedoman SSOP pada proses produksi yang mencakup keamanan air, kondisi kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan, pencegahan kontaminasi silang, fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet, proteksi dari bahan-bahan kontaminan, pelabelan dan penyimpanan bahan kimia berbahaya, pengawasan kesehatan karyawan dan pengendalian hama. Berdasarkan hasil pengamatan penerapan SSOP selama Praktik Kerja Lapangan (PKL) didapatkan ketidaksesuaian pada aspek pencegahan kontaminasi silang, yaitu masih ditemukannya karyawan yang tidak menggunakan masker dengan posisi yang benar. Upaya untuk meningkatkan kesadaran karyawan dapat dilakukan dengan cara melakukan pelatihan serta pengawasan. Selain itu, pada aspek pengendalian kesehatan karyawan sudah baik dengan memonitoring kesehatan karyawan setiap hari, namun masih perlu adanya pengecekan kesehatan periodik oleh petugas kesehatan untuk mencegah kontaminasi produk dan penularan penyakit ke karyawan lain.

Kata kunci : SSOP, produk beku olahan ikan, sistem jaminan keamanan pangan