

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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.

Kondisi keamanan pangan yang tidak memenuhi syarat dapat disebabkan karena kurangnya pengawasan dan tanggung jawab produsen mengenai keamanan suatu produk sehingga dapat menyebabkan suatu produk tersebut menjadi tidak aman. Oleh karena itu, perusahaan perlu menerapkan sistem jaminan keamanan pangan yaitu *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP). SSOP merupakan suatu prosedur untuk memelihara kondisi sanitasi yang berhubungan dengan seluruh fasilitas produksi atau area perusahaan. Sanitasi merupakan cara pencegahan penyakit dengan mengatur atau menghilangkan faktor-faktor lingkungan yang saling terkait dalam rantai perpindahan penyakit tersebut (Triharjono *et al.* 2013).

Penerapan sistem SSOP dalam perusahaan akan lebih efektif jika didukung dengan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) serta *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). *Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan suatu pedoman cara memproduksi makanan dengan tujuan agar produsen memenuhi persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan yang aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi. GMP juga merupakan program penunjang keberhasilan dalam implementasi HACCP pada suatu perusahaan sehingga produk yang dihasilkan bermutu dan sesuai dengan tuntutan konsumen. *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) merupakan bentuk manajemen resiko yang dikembangkan untuk menjamin keamanan pangan dengan melakukan pencegahan melalui analisis dan kontrol bahaya fisik, kimia, dan biologi sehingga dapat memberikan jaminan dalam menghasilkan makanan yang aman bagi konsumen (Salsabila 2019).

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. Bahan baku yang digunakan untuk membuat produk beku olahan ikan yaitu surimi. Surimi merupakan produk semi basah (konsentrat protein ikan) yang dihasilkan dengan cara melakukan pencucian daging ikan secara berulang hingga didapatkan protein larut garam berupa miofibril. PT Citra Dimensi Arthali telah menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP), *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) serta *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) di setiap lingkungan kerja, dan telah

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

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.

1.2 Tujuan

Tujuan umum pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yaitu mengaplikasikan pengetahuan serta keterampilan yang diperoleh selama masa perkuliahan di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor dan memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mempelajari ilmu baru sesuai dengan kegiatan nyata di lapangan, serta meningkatkan *softskill* mahasiswa dalam pengolahan pangan. Tujuan khusus pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yaitu mempelajari penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) di PT Citra Dimensi Arthali.



2 METODE KAJIAN

Sekolah Vokasi

College of Vocational Studies

2.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di PT Citra Dimensi Arthali yang berlokasi di Prasarana Perikanan Samudera, Jl. Pari Raya Blok N No. 11/12, Muara Baru Ujung, RT.20/RW.17, Kel. Penjaringan, Kec. Penjaringan, Kota Jakarta Utara, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 14440. Waktu Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan selama 6 minggu terhitung mulai tanggal 17 Februari sampai dengan 28 Maret 2020 dengan mengikuti hari dan jam kerja yang ditentukan oleh perusahaan, yaitu Senin-Jum'at mulai pukul 08.00-17.00 WIB dan Sabtu mulai pukul 08.30-14.00 WIB.

2.2 Teknik Pengumpulan Data

Dalam memperoleh data yang bersifat objektif maka digunakan suatu metode atau teknik yang bertujuan agar didapat data-data yang sesuai dengan apa yang diharapkan. Jenis data dan metode pengumpulan data yang digunakan meliputi data primer dan data sekunder.

2.2.1 Data Primer

Data primer merupakan data yang bersifat objektif, karena secara langsung diperoleh dari sumbernya. Metode pengumpulan data primer yang dilakukan pada saat PKL diantaranya yaitu observasi dan diskusi. Observasi dilakukan dengan cara