



PENERAPAN *SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES* PADA PRODUK SUSU PASTEURISASI DI UNIT PENGOLAHAN SUSU PERMATA IBU

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

DINDA TIARA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021**



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* pada Produk Susu Pasteurisasi di Unit Pengolahan Susu Permata Ibu” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2021

Dinda Tiara
NIM J3E118023



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

Hak Cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



RINGKASAN

DINDA TIARA. Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* pada Produk Susu Pasteurisasi di Unit Pengolahan Susu Permata Ibu. *Application of Sanitation Standard Operating Procedures on Pasteurized Milk Products at Milk Processing Unit Permata Ibu*. Dibimbing oleh MRR LUKIE TRIANAWATI.

Unit Pengolahan Susu (UPS) Permata Ibu merupakan unit pengolahan yang mengolah susu segar menjadi berbagai macam produk olahan susu seperti susu pasteurisasi *plain*, susu pasteurisasi dengan varian rasa, yoghurt dan kefir. UPS ini menggunakan bahan baku susu segar. Susu segar merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan gizi yang lengkap sehingga bersifat *high risk* atau mudah rusak. UPS Permata Ibu lebih fokus dalam memproduksi dan memasarkan susu pasteurisasi, untuk mendapatkan produk yang bermutu bagus dan aman. UPS ini menerapkan SSOP yang dipantau secara berkala.

Tujuan dilakukannya Praktik Kerja Lapangan (PKL) di UPS Permata Ibu adalah mengetahui proses produksi susu pasteurisasi, serta mengetahui dan menguji penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada produksi susu pasteurisasi. SSOP merupakan suatu prosedur standar yang diterapkan pada seluruh area dan fasilitas produksi melalui kegiatan sanitasi dan higienitas. Penerapan SSOP dalam penanganan susu segar menjadi susu pasteurisasi menjadi hal yang sangat perlu diperhatikan untuk mencegah dan mengurangi risiko kontaminasi produk dan dihasilkan produk yang aman untuk konsumen.

Penerapan SSOP pada perusahaan perlu dilakukan pemantauan agar perusahaan mengetahui adanya ketidaksesuaian antara standar prosedur operasi sanitasi yang ada dengan yang diterapkan di UPS. Perusahaan bisa melakukan perbaikan ketidaksesuaian yang ditemukan agar produk yang dihasilkan terjamin keamanannya. Tugas akhir ini membahas mengenai penerapan SSOP pada produk susu pasteurisasi. Terdapat 8 kunci SSOP diantaranya, keamanan air, permukaan yang kontak dengan bahan pangan, pencegahan kontaminasi silang, fasilitas sanitasi, proteksi dari bahan-bahan kontaminan, pelabelan, penyimpanan dan penggunaan bahan beracun, pengendalian kesehatan pekerja dan pengendalian hama.

Berdasarkan pengamatan selama PKL penerapan delapan kunci SSOP di UPS Permata Ibu masih memerlukan perbaikan. Kunci SSOP yang sudah diterapkan dengan baik adalah kunci keamanan air. Adapun penerapan kunci SSOP yang perlu ditingkatkan seperti permukaan yang kontak dengan bahan pangan, pencegahan kontaminasi silang, fasilitas sanitasi, proteksi dari bahan-bahan kontaminan, pelabelan, penyimpanan dan penggunaan bahan beracun, pengendalian kesehatan pekerja dan pengendalian hama. Aspek-aspek SSOP dapat ditingkatkan dengan perbaikan dan melengkapi fasilitas sanitasi dan hygiene, memberikan pelatihan yang berkaitan dengan sanitasi dan hygiene secara berkala kepada karyawan, serta sanksi kepada karyawan yang tidak menggunakan APD dengan lengkap.

Kata kunci: susu pasteurisasi, SSOP, Unit Pengolahan Susu Permata Ibu

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang memungut dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2021
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.



PENERAPAN *SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES* PADA PRODUK SUSU PASTEURISASI DI UNIT PENGOLAHAN SUSU PERMATA IBU

DINDA TIARA



Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Abitur Madya pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

