



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.