

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu segar merupakan bahan pangan yang bersifat *high risk* atau mudah rusak karena mengandung zat gizi yang sempurna. Zat gizi yang terkandung di dalam susu diantaranya protein, lemak, karbohidrat, mineral dan vitamin yang baik bagi pertumbuhan mikroba. Susu segar dapat diberi perlakuan seperti penyimpanan dalam refrigerator, pasteurisasi, sterilisasi, fermentasi, pengolahan menjadi susu bubuk dan keju agar susu tidak cepat rusak (Murti *et.al.* 2012). Perlakuan pasteurisasi merupakan perlakuan pemanasan susu untuk memperpanjang umur simpan susu. Susu pasteurisasi adalah susu segar, susu rekonstitusi, susu rekombinasi yang telah mengalami proses pemanasan pada temperatur 63-66 °C selama minimum 30 menit atau pada pemanasan 72 °C selama minimum 15 detik, kemudian segera didinginkan sampai 10 °C, selanjutnya diperlakukan secara aseptis dan disimpan pada suhu maksimum 4,4 (SNI 3951:1995).

Kontaminasi bisa terjadi mulai dari proses pemerahan sampai dengan proses pengemasan. Penerapan sanitasi dalam penanganan susu segar menjadi susu pasteurisasi menjadi hal yang sangat perlu diperhatikan untuk mencegah dan mengurangi risiko kontaminasi produk sehingga dihasilkan produk yang aman untuk konsumen. Sumber utama kontaminasi bakteri bisa berasal dari udara, debu, peralatan yang kotor dan pekerja. Susu harus memenuhi persyaratan keamanan pangan untuk dapat dikonsumsi, karena susu mudah terkontaminasi mikroba baik patogen maupun non patogen (Budiyono 2009). Susu segar yang tidak ditangani dengan benar maka akan berpotensi besar untuk pertumbuhan bakteri.

Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) merupakan suatu prosedur standar yang diterapkan pada seluruh area dan fasilitas produksi melalui kegiatan sanitasi dan higiene. SSOP merupakan suatu prosedur sanitasi yang diterapkan untuk mencegah terjadinya kontaminasi guna menjaga keamanan produk. Terdapat 8 aspek 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.

UPS Permata Ibu menerapkan SSOP yang dipantau secara berkala untuk mendapatkan produk yang bermutu bagus dan aman. Penerapan SSOP pada perusahaan perlu dilakukan pemantauan secara berkala agar perusahaan mengetahui adanya ketidaksesuaian antara standar prosedur operasi sanitasi yang ada dengan yang diterapkan di lapangan. Perusahaan dapat melakukan perbaikan agar produk yang dihasilkan terjamin keamanannya, oleh karena itu pengambilan topik ini bertujuan untuk mengetahui dan mengkaji penerapan SSOP pada produk susu pasteurisasi di UPS Permata Ibu.

2 Rumusan Masalah

Bagaimana penerapan SSOP pada produk susu pasteurisasi di UPS Permata Ibu?

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Bogor Agricultural University

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



1.3 Tujuan

Tujuan dilakukannya PKL di UPS Permata Ibu terdiri dari tujuan umum dan tujuan khusus, yaitu:

- a. Tujuan Umum: untuk mengaplikasikan ilmu, menambah wawasan, keterampilan dan pengalaman di dunia kerja.
- b. Tujuan Khusus: untuk mengetahui dan mengkaji penerapan SSOP pada produk susu pasteurisasi di UPS Permata Ibu

1.4 Manfaat

Kegiatan PKL ini memiliki manfaat bagi mahasiswa, perusahaan dan perguruan tinggi. Manfaat bagi mahasiswa adalah memperoleh ilmu pengetahuan mengenai proses produksi susu pasteurisasi. Manfaat bagi perusahaan adalah menciptakan hubungan kerja sama yang baik dengan Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor (IPB), mengetahui kunci SSOP yang perlu dilakukan perbaikan dan memperoleh saran maupun ide yang perlu dilakukan dalam perbaikan penerapan aspek SSOP. Manfaat bagi perguruan tinggi adalah menciptakan hubungan kerja sama yang baik dengan pihak perusahaan dan memperkenalkan Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan di Sekolah Vokasi IPB.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hal Science and IPB Institut Pertanian Bogor

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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.