

RINGKASAN

ALIFA HANA ZANADITA. Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) di Rumah Tempe Indonesia dan UKM Binaan DKPPP Kota Tangerang Selatan (*Application of Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP)) at Rumah Tempe Indonesia and *Small Medium Enterprises Assisted by DKPPP Tangerang Selatan City*. Dibimbing oleh ANDI EARLY FEBRINDA

Rumah Tempe Indonesia (RTI) merupakan unit usaha koperasi penghasil tempe segar serta berbagai produk olahan tempe lainnya. Tempe merupakan produk olahan nabati yang banyak dikonsumsi masyarakat. Tempe yang kaya akan nilai gizi dan kandungan protein tinggi harus memiliki keamanan pangan yang baik dan terjaga mutunya. UD Berdikari Aneka Pangan merupakan salah satu usaha dagang binaan bidang peternakan di Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, dan Perikanan Kota Tangerang Selatan yang memproduksi bakso. Produk bakso berbahan dasar daging dengan kandungan nutrisi yang tinggi dan bersifat *perishable* harus memiliki dasar keamanan pangan yang tepat dalam pengolahannya. Oleh sebab itu, diperlukan penerapan SSOP yang tepat untuk memastikan terjaganya lingkungan produksi yang bersih, higienis, serta menjamin keamanan pangan produk sampai ke tangan konsumen.

SSOP merupakan suatu program sistem jaminan mutu yang bertujuan untuk memelihara dan mengendalikan kondisi sanitasi di area produksi maupun fasilitas sekitar perusahaan supaya tetap terjaga kebersihannya dan menjaga mutu produk. Program SSOP terdiri dari delapan aspek dan merupakan bagian dari hierarki keamanan pangan yang dalam praktiknya akan lebih efektif apabila diterapkan dengan GMP dan HACCP untuk menjamin keamanan pangan suatu produk. Pengambilan data dilakukan dengan observasi, secara langsung mengikuti proses produksi, wawancara, dan studi pustaka.

Rumah Tempe Indonesia telah menerapkan program SSOP dengan cukup baik, tetapi terdapat 4 aspek yang masih harus ditingkatkan. Pada aspek pencegahan kontaminasi silang perlu meningkatkan kesadaran pekerja akan sanitasi dan *hygiene*, pada aspek fasilitas toilet belum terdapat peturasan pada toilet pria pada aspek pelabelan dan penyimpanan bahan kimia belum terdapat label pada bahan kimia, dan pada aspek penerapan pengendalian hama masih terdapat hama semut yang datang akibat pekerja yang minum di ruang produksi, perusahaan dapat melakukan pengawasan dan memberikan pelatihan kepada pekerja mengenai sanitasi *hygiene* serta melakukan kerja sama dengan pihak ketiga dalam pengendalian hama.

Penerapan SSOP di UD Berdikari Aneka Pangan sudah baik, beberapa aspek yang harus ditingkatkan yaitu pada aspek pencegahan kontaminasi silang, fasilitas toilet, serta pelabelan dan penyimpanan bahan kimia. Pada aspek pencegahan kontaminasi silang diperlukan pengawasan dan pelatihan sanitasi *hygiene* secara rutin kepada pekerja. Pada aspek fasilitas sanitasi, diperlukan pemasangan peturasan pada toilet pria serta diperlukan pemberian label pada aspek pelabelan dan penyimpanan bahan kimia.

Kata kunci: keamanan pangan, Rumah Tempe Indonesia, SSOP

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