I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kesadaran konsumen terhadap produk pangan dengan memberikan perhatian nilai gizi dan keamanan pangan yang dikonsumsi semakin meningkat. Konsumen berkeyakinan bahwa produk yang didapat dari bahan baku yang ditangani dengan baik, diolah dan didistribusikan dengan tepat akan menghasilkan produk akhir yang aman (Ainezzahira *et al*. 2019). *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) adalah suatu program untuk memelihara kondisi sanitasi yang umumnya berhubungan dengan seluruh fasilitas produksi atau area perusahaan dan tidak terbatas pada tahapan tertentu (Triharjono *et al*. 2013).

Rumah Tempe Indonesia merupakan unit usaha koperasi yang berdiri pada tahun 2012 sebagai produsen tempe segar serta berbagai produk olahan tempe lainnya. Produk utama yang dihasilkan yaitu tempe segar dengan merek Tempekita. Tempe adalah produk pangan berbahan dasar kedelai hasil fermentasi dengan kandungan protein tinggi dan nutrisi yang baik untuk tubuh. Selain kaya akan nilai gizi, harga tempe yang terjangkau dan mudah didapat menjadikannya sebagai salah satu makanan yang banyak dikonsumsi masyarakat.

Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, dan Perikanan (DKPPP) Kota Tangerang Selatan adalah suatu lembaga pemerintahan yang berfokus pada ketahanan pangan dan keamanan pangan di Kota Tangerang Selatan. Kegiatan yang dilakukan pada salah satu bidang di DKPPP, bidang peternakan, yaitu melakukan pengawasan dan pembinaan pada pelaku usaha produk pangan berbahan dasar hewani, salah satunya pada UD Berdikari Aneka Pangan. UD Berdikari Aneka Pangan merupakan sebuah usaha dagang penghasil bakso yang telah berdiri sejak tahun 2006. Bakso adalah produk olahan hewani berbahan dasar daging yang memiliki sifat mudah rusak atau *perishable* karena kandungan proteinnya yang tinggi.

Produk tempe dan bakso yang memiliki kandungan gizi tinggi dan banyak dikonsumsi masyarakat harus memiliki standar keamanan yang baik untuk menjaga mutu produk. Salah satu dasar penerapan keamanan pangan adalah dengan menerapkan SSOP di lingkungan produksi dan lingkungan perusahaan agar kondisi sanitasi dan *hygiene* tetap terjaga dengan baik. Oleh karena itu, penting bagi Rumah Tempe Indonesia dan UD Berdikari Aneka Pangan untuk selalu menjaga serta menerapkan SSOP supaya dapat menghasilkan produk yang aman dan higienis hingga ke tangan konsumen. SSOP terdiri dari delapan lingkup utama, yaitu 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, serta pengendalian hama.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana penerapan SSOP di Rumah Tempe Indonesia?
2. Apa saja aspek SSOP yang masih harus ditingkatkan di Rumah Tempe Indonesia dan bagaimana solusinya?
3. Bagaimana penerapan SSOP di UD Berdikari Aneka Pangan?
4. Apa saja aspek SSOP yang masih harus ditingkatkan di UD Berdikari Aneka Pangan dan bagaimana solusinya?

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)
Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies
Bogor Agricultural University

1.3 Tujuan

Tujuan umum pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah mengaplikasikan pengetahuan serta keterampilan yang diperoleh selama masa perkuliahan di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor dan memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar bekerja dan berinteraksi secara profesional dalam dunia kerja serta meningkatkan *soft skill* mahasiswa dalam pengolahan pangan. Tujuan khusus pelaksanaan PKL adalah mengetahui penerapan SSOP di Rumah Tempe Indonesia dan UKM Binaan DKPPP Kota Tangerang Selatan.

1.4 Manfaat

Pelaksanaan PKL di Rumah Tempe Indonesia dan DKPPP Kota Tangerang Selatan diharapkan dapat memberi manfaat bagi mahasiswa, perusahaan, dan perguruan tinggi. Bagi mahasiswa dapat memberikan manfaat mental dan komunikasi mahasiswa sebagai tenaga kerja yang siap kerja, jujur, bertanggung jawab, dan mandiri. Bagi perusahaan, dapat mendapatkan masukan positif dan bantuan tenaga dalam pekerjaan yang ada. Bagi perguruan tinggi, dapat mempromosikan dan memperkenalkan program studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi IPB kepada masyarakat luas, mengetahui tingkat pemahaman, pengetahuan mahasiswa, dan menambah literatur perpustakaan Sekolah Vokasi IPB.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup kegiatan PKL meliputi 8 aspek penerapan SSOP yang terdiri dari keamanan air, kondisi kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan, pencegahan kontaminasi silang, penjagaan fasilitas pencuci tangan, sanitasi, dan toilet, proteksi dari bahan-bahan kontaminan, pelabelan dan penyimpanan bahan kimia berbahaya, pengawasan kesehatan karyawan, dan pengendalian hama. Ruang lingkup penerapan SSOP diamati di Rumah Tempe Indonesia dan UD Berdikari Aneka Pangan, selaku UKM Binaan DKPPP Kota Tangerang Selatan.

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)
Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies
Bogor Agricultural University