



RINGKASAN

ASTRID KALBIANA WIDI. Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) di PT Phalosari Unggul Jaya, Jombang. *Application of Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) at PT Phalosari Unggul Jaya, Jombang*. Dibimbing oleh MRR. LUKIE TRIANAWATI.

Sosis merupakan salah satu olahan daging juga memiliki karakteristik mudah rusak (*high risk*) yang disebabkan oleh kandungan nutrisi dan kadar air pada daging sehingga bakteri dapat hidup, oleh karena itu dibutuhkan penanganan yang tepat. Hal ini dilakukan untuk menjamin produk yang aman bermutu dan terjamin keselamatan konsumen. Kondisi keamanan yang tidak memenuhi syarat dan penanganan yang salah disebabkan oleh kurangnya pengawasan dan tanggung jawab produsen, oleh karena itu perusahaan perlu menerapkan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP). SSOP sebagai sistem dalam menjamin keamanan pangan yang berhubungan dengan sanitasi dan higiene, fasilitas ruang produksi maupun area perusahaan yang bertujuan untuk mencegah terjadinya kontaminasi. Sumber kontaminasi dapat berasal dari bahan baku yang digunakan seperti air, peralatan, ruang pengolahan, dan pekerja.

Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini dilaksanakan di PT Phalosari Unggul Jaya Jombang, pada tanggal 1 Februari – 30 April 2021. Tujuan khusus dilakukan PKL yaitu untuk mempelajari proses produksi sosis dalam skala industri dan mempelajari penerapan SSOP di perusahaan. Prosedur kerja yang dilakukan dalam PKL ini adalah mengambil data secara langsung yang meliputi data primer dan sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara pengamatan langsung (*observasi*), wawancara, mengikuti proses produksi, studi pustaka dan data perusahaan. Perusahaan memiliki 3 *brand* yang digunakan untuk bersaing dalam market yaitu *brand* “Belva” digunakan untuk produk yang memiliki kelas premium, *brand* “Diva” digunakan untuk produk yang memiliki kelas retail dan *brand* “Abah” digunakan untuk produk yang memiliki kelas *fighting* atau *wet market*.

Penerapan SSOP meliputi keamanan air, kebersihan permukaan yang kontak langsung dengan produk, pencegahan kontaminasi silang, menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet, proteksi dari bahan kontaminan, pelabelan dan penyimpanan bahan kimia berbahaya, pengawasan kondisi kesehatan karyawan dan pengendalian hama pada lingkungan perusahaan. Perusahaan sudah menerapkan 5 aspek SSOP yaitu kebersihan permukaan yang kontak langsung dengan produk, menjaga fasilitas pencuci tangan, toilet dan sanitasi, proteksi dari bahan kontaminan, pengawasan kondisi kesehatan karyawan dan pengendalian hama dari ruang produksi. Adapun 3 aspek yang belum memenuhi atau perlu ditingkatkan yaitu keamanan air kurangnya monitoring air, pencegahan kontaminasi silang kurangnya penerapan *personal* higiene dan penyimpanan dan pelabelan bahan kimia berbahaya kurangnya monitoring.

Kata kunci : PT Phalosari Unggul Jaya, sosis, SSOP

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