

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Konsumsi masyarakat mulai bergeser dari daging segar menjadi daging olahan cepat saji (*ready to cook*) yang disebabkan oleh kesibukan dan tuntutan pekerjaan. Makanan cepat saji (*ready to cook*) saat ini sudah menjadi gaya hidup dikarenakan harganya terjangkau, mudah diolah, praktis dan tahan lama (Yusuf *et al.* 2016). Sosis merupakan salah satu makanan cepat saji yang sering dikonsumsi dan digemari oleh masyarakat. Sosis merupakan salah satu olahan daging juga memiliki karakteristik mudah rusak (*high risk*) yang disebabkan oleh kandungan nutrisi dan kadar air pada daging sehingga dibutuhkan penanganan yang tepat.

Industri pangan semakin kompetitif dalam bersaing dengan industri pangan lainnya pada penjaminan mutu dan keamanan produk agar produk yang dihasilkan bermutu dan terjamin keselamatannya. Kesadaran konsumen terhadap permasalahan kualitas dan keamanan produk mempengaruhi tingkat kepercayaan dan minat konsumen dalam pemilihan produk sehingga pelaksanaan sistem jaminan mutu dan keamanan pangan perlu diterapkan. Perusahaan perlu menerapkan sistem jaminan mutu, salah satunya *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP). Sistem ini berhubungan dengan sanitasi dan hygiene yang bertujuan untuk mencegah terjadinya kontaminasi. Sumber kontaminasi ini dapat berasal dari bahan baku, peralatan, ruang produksi dan pekerja. Sanitasi merupakan cara pencegahan terhadap kemungkinan bakteri patogen maupun bakteri pembusuk yang berkembang biak dalam fasilitas ruang produksi seperti alat yang dapat merusak dan membahayakan produk (BPOM RI 2012).

PT Phalosari Unggul Jaya merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pangan yang memproduksi produk olahan daging. Perusahaan ini sudah menerapkan sistem *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) untuk menjamin kualitas dan keamanan produk olahan daging. Aspek SSOP yang telah diterapkan di perusahaan ini sebanyak 8 aspek yaitu 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.

## 1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana perusahaan dalam penerapan SSOP serta tindakan perbaikan yang dilakukan ?

## 1.3 Tujuan

Tujuan umum pelaksanaan PKL yaitu untuk mengaplikasikan ilmu dan keterampilan yang diperoleh selama proses perkuliahan di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor dan belajar berinteraksi dengan rekan kerja secara profesional dalam dunia kerja, serta mengasah *softskill* di dunia kerja. Adapun tujuan khususnya yaitu untuk mempelajari proses produksi sosis dalam skala industri dan mempelajari penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) di PT Phalosari Unggul Jaya.

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



#### 1.4 Manfaat

Harapan dari pelaksanaan PKL bagi Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor yaitu dapat menjalin kerjasama yang baik dengan perusahaan. Bagi perusahaan diharapkan dapat mengetahui kunci SSOP yang perlu ditingkatkan serta memberikan solusi kepada perusahaan yang dapat dijadikan sebagai referensi perbaikan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik 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.