



## RINGKASAN

ARDHITAMA AGUNG HIDAYAT. Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada Produksi Sosis *Beef Frankfurter* di PT Widyaprasuti Semarang. *Application of Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) on Production of Beef Frankfurter Sausage at PT Widyaprasuti Semarang*. Dibimbing oleh DEWI SARASTANI

Kesadaran konsumen semakin meningkat seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan mengenai keamanan pangan yang dikonsumsi. Kondisi ini membuat para pelaku usaha di bidang pangan berlomba-lomba untuk menghasilkan produk yang sesuai dengan standar keamanan pangan. Konsumen juga akan merasa aman apabila pangan yang mereka konsumsi terjamin keamanannya. Pangan olahan yang beredar di masyarakat pada dasarnya meliputi mata rantai tahapan produksi. Mata rantai produksi pangan harus memenuhi persyaratan keamanan pangan, mutu pangan dan gizi pangan. Pelaku usaha di bidang pangan dan lembaga terkait perlu mewujudkan sistem keamanan pangan yang efektif. Sistem keamanan pangan di perusahaan dapat diwujudkan dengan menerapkan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) yang merupakan prosedur-prosedur kegiatan sanitasi dan hygiene.

PT Widyaprasuti merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pangan dengan produk olahan daging dan *bakery*. Produk yang menjadi unggulan dari perusahaan ini adalah sosis daging sapi dan ayam. Perusahaan ini telah menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP). Tujuan dilaksanakannya kegiatan ini adalah mempelajari penerapan SSOP di PT Widyaprasuti serta mengetahui kendala perusahaan dalam penerapannya. Pengumpulan data dilakukan dengan melakukan praktik langsung, observasi, diskusi dan wawancara sehingga diperoleh data primer serta studi pustaka untuk mendapatkan data sekunder.

PT Widyaprasuti telah menerapkan SSOP pada proses produksi sosis *beef frankfurter*. Setelah dilakukan pengamatan langsung pada saat kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) terdapat aspek yang perlu ditingkatkan yaitu pada keamanan air, perlu dilakukannya perawatan pada alat pengolahan air yang digunakan secara berkala dan pemeriksaan kondisi air harian. Selain itu, pada aspek kondisi permukaan yang kontak dengan produk sosis perlu dilakukan pengujian mikrobiologi secara berkala. Berdasarkan pengamatan di lapangan masih terdapat karyawan non produksi masuk ke area produksi tanpa menggunakan APD. Perusahaan dapat menyediakan APD bagi karyawan non produksi yang akan masuk ke area produksi seperti penutup rambut dan sepatu boot. Hama yang perlu dikendalikan dan diperhatikan pada saat kegiatan produksi sosis di PT Widyaprasuti adalah hama lalat. Sewaktu PKL, penulis diizinkan perusahaan untuk berkontribusi memperkenalkan penerapan budaya 5R (Ringkas, Rapi, Resik, Rawat dan Rajin) pada karyawan di unit gudang bahan baku kering untuk menghindarkan kontaminasi. Uji coba penerapan 5R ini berlangsung 2 minggu sebelum masa PKL berakhir. Diharapkan penerapan budaya 5R ini dapat dilanjutkan, sehingga dapat menjadi kebiasaan baru yang baik bagi pekerja.

Kata kunci : budaya 5R, keamanan pangan, sanitasi, 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 mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.