

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kesadaran konsumen semakin meningkat seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan akan keamanan pangan yang dikonsumsi. Sehingga membuat pelaku usaha di bidang pangan berlomba-lomba untuk menghasilkan produk yang sesuai dengan standar keamanan pangan dari lembaga terkait dan juga kepuasan konsumen. Hal ini membuat PT Widyaprasuti selalu berusaha untuk menghasilkan produk-produk yang memenuhi standar dan spesifikasi berdasarkan aspek mutu dan keamanan pangan yang berorientasi pada kepuasan konsumen. Dalam penyelenggaraan sistem pangan, keamanan pangan merupakan faktor penting untuk diperhatikan. Pada ketentuan umum Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang keamanan pangan, penyelenggaraan keamanan pangan bertujuan agar negara dapat memberikan perlindungan kepada rakyat untuk mengonsumsi pangan yang aman bagi kesehatan dan keselamatan jiwanya. Untuk menjamin pangan yang tersedia aman dikonsumsi maka penyelenggaraan keamanan pangan harus diterapkan di sepanjang rantai pangan, mulai dari tahap produksi (budi daya), pemanenan, pengolahan, penyimpanan, distribusi, peredaran hingga sampai di tangan konsumen.

Pangan yang beredar di masyarakat pada dasarnya melalui mata rantai tahapan produksi. Guna memastikan keseluruhan mata rantai tersebut memenuhi persyaratan keamanan pangan, mutu pangan dan gizi pangan, maka pelaku usaha dan juga lembaga terkait perlu mewujudkan sistem keamanan pangan yang efektif. Sistem keamanan pangan dapat dilakukan dengan menerapkan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) yang merupakan prosedur-prosedur standar yang memiliki prinsip melalui kegiatan sanitasi dan higiene (Triharjono *et al.* 2013). SSOP merupakan bagian dari PRP (*Pre-Requisite Program*) sebagai pertahanan tahap pertama bersama GMP (*Good Manufacturing Practice*) dalam sistem keamanan pangan. Penerapan SSOP dapat menjadi pondasi bagi industri pangan untuk melaksanakan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*). Industri pangan dapat menerapkan GMP dan SSOP dalam pemenuhan persyaratan keamanan pangan. SSOP juga merupakan program pra-syarat apabila perusahaan ingin mengaplikasikan HACCP (Perdana 2018).

PT Widyaprasuti telah menerapkan SSOP sebagai langkah untuk mewujudkan sistem keamanan pangan. Penerapan SSOP perlu dilakukan *monitoring* secara berkala guna menjamin bahwa penerapan sanitasi di lapangan telah sesuai dengan standar yang ditetapkan. Industri pangan juga harus segera melakukan perbaikan apabila ditemukan kondisi yang tidak memenuhi persyaratan.

1.2 Tujuan

Tujuan umum dari dilaksanakannya Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah untuk mengaplikasikan ilmu pengetahuan yang telah didapatkan selama mengikuti perkuliahan di perguruan tinggi, meningkatkan *softskill* mahasiswa akan pekerjaan di tempat PKL, selain itu juga mempelajari aspek-aspek yang berhubungan dengan PT Widyaprasuti. Tujuan khusus dari kegiatan PKL adalah mempelajari penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) di PT Widyaprasuti serta mengetahui kendala yang sedang dialami perusahaan dalam penerapan 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 IPI.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPI.