



## RINGKASAN

RITA WIDYANINGSIH. Implementasi *Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)* Produksi Roti dan Kue di UMKM, Bogor. *Implementation of Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) of Bread and Cake Production in UMKM, Bogor*. Dibimbing oleh DWI YUNI HASTATI.

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) adalah usaha yang dijalankan oleh individu, rumah tangga, atau badan usaha ukuran kecil. Perkembangan produksi roti dan kue UMKM terus berkembang kearah yang lebih baik dengan semakin banyak pelaku usaha yang membuka dan mengembangkan baik industri kecil, menengah, maupun industri besar. Amor Bakery and Cakes, UMKM Kujang Boga, dan Superkue Cake and Bakery merupakan UMKM yang bergerak dibidang roti dan kue. Tujuan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di tiga UMKM yaitu untuk mempelajari *Sanitation Standar Operating Prosedure (SSOP)*.

SSOP merupakan upaya pemeliharaan kondisi di lingkungan industri yang berhubungan dengan fasilitas produksi guna meningkatkan kualitas sanitasi dan hygiene. Implementasi SSOP adalah suatu pelaksanaan yang telah direncanakan dengan mengacu dengan delapan aspek kunci. Delapan kunci SSOP berhubungan dengan sanitasi dan hygiene seperti sanitasi peralatan, sanitasi lingkungan dan personal hygiene. Delapan kunci SSOP perlu diimplementasikan guna menciptakan kondisi dan produk akhir yang aman. Pengumpulan data SSOP selama PKL dilakukan dengan mengamati dan wawancara secara langsung.

Implementasi SSOP di Amor Bakery and Cakes, UMKM Kujang Boga, dan Superkue Cake and Bakery masih memerlukan peningkatan di beberapa aspek kunci SSOP. Aspek SSOP di tiga lokasi UMKM beberapa telah berjalan cukup baik namun perlu dilakukan pengawasan juga perbaikan guna memenuhi standar SSOP. Perlunya peningkatan kesadaran *personal hygiene* seperti masker, *hairnet* dan sepatu bersih, pengawasan dan penjadwalan tanggal dilakukan sanitasi peralatan atau *general cleaning*, menggunakan sabun pembersih yang sesuai, menyediakan ruang atau tempat penyimpanan bahan kimia, melakukan pengecekan kesehatan karyawan, peningkatan pengawasan hama, serta dokumentasi seperti *checklist* sanitasi yang masih belum terlaksana dengan baik. Ketiga UMKM tersebut perlu mengimplementasikan SSOP melalui peningkatan serta perbaikan di beberapa aspek. Efektifitas karyawan, peningkatan, pengawasan mengenai sanitasi serta hygiene harus diperhatikan agar berjalan lebih efektif dan efisien serta mengacu pada standar SSOP, GMP (*Good Manufacturing Practices*) untuk menjaga keamanan produk yang dihasilkan sampai ke tangan konsumen.

Kata kunci : kue, roti, *Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)*, UMKM

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.