

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri roti dan kue terus berkembang kearah yang lebih baik dengan semakin banyak pelaku usaha yang membuka dan mengembangkan baik industri kecil, menengah, maupun industri besar. Roti dan kue memiliki karakteristik bahan baku yang beragam. Upaya dalam memastikan bahwa produk yang diproduksi telah sesuai yaitu dengan mengikuti standar keamanan pangan, bermutu, dan berkualitas. Karena itu diperlukan penerapan sanitasi yang baik untuk meminimalisir kontaminasi pada produk pangan secara keseluruhan.

*Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) merupakan suatu prosedur yang bertujuan memelihara kondisi di lingkungan industri yang berhubungan dengan fasilitas produksi untuk memelihara sanitasi dan higiene. Sanitasi adalah penciptaan atau pemeliharaan kondisi yang mampu mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan. Sanitasi merupakan usaha kongkret dalam mewujudkan kondisi higienis (Atmoko 2017). Sedangkan, higiene adalah suatu upaya kesehatan untuk memelihara kebersihan individu demi mencegah kontaminasi yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan (Suwandewi *et al.* 2019). Sehingga, penting untuk membebaskan makanan dari bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari produksi, selama proses pengolahan, penyimpanan dan pengangkutan, hingga siap dikonsumsi.

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) pada produksi roti dan kue di Bogor memproduksi mulai dari roti manis, kue ulang tahun, kue lapis talas. Tujuan pengambilan topik SSOP adalah untuk mengetahui apakah pihak UMKM telah mengimplementasikan sanitasi di area produksi roti dan kue sesuai standar sehingga produk terjamin aman. Pemerolehan data dilapangan dilakukan dengan cara observasi serta wawancara aktif kepada pekerja. Pemantauan terhadap penerapan sanitasi produk roti dan kue di UMKM dimulai dari proses produksi, lingkungan pabrik, hingga penanganan produk saat akan didistribusikan. Hasil pengamatan akan digunakan untuk memperbaiki dan meningkatkan sanitasi pada produk roti dan kue di UMKM melalui saran tindakan perbaikan yang mengacu pada delapan kunci SSOP.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan di latar belakang, permasalahan yang muncul adalah sebagai berikut :

1. Apakah UMKM roti dan kue di Bogor sudah mengimplementasikan SSOP?
2. Bagaimana cara pemantauan terhadap implementasi SSOP di lingkungan UMKM ?
3. Bagaimana upaya dalam meningkatkan SSOP di UMKM Bogor?

## 3 Tujuan

- a. Tujuan Umum; tujuan dari dilakukan kegiatan PKL adalah untuk mengasah kemampuan dan *skill* mahasiswa dalam mendalami program studi yang sudah dipelajari dengan menerapkannya di lingkungan kerja

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 I.P.B.

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



- b. Tujuan Khusus; untuk membuktikan apakah Implementasi SSOP terhadap produk roti dan kue di tiga lokasi UMKM di Bogor sudah dilakukan secara kontinyu dan sesuai standar yaitu dengan melakukan observasi dan memberikan saran tindakan perbaikan apabila ditemukan ketidaksesuaian.

#### 1.4 Manfaat

Manfaat pelaksanaan PKL di tiga UMKM bagi mahasiswa diantaranya memperoleh ilmu baru mengenai pengolahan pangan dan mengenai implementasi SSOP, memperoleh pengalaman kerja secara langsung untuk meningkatkan *soft skills*. Sedangkan manfaat bagi perguruan tinggi, yaitu sebagai bahan evaluasi terkait pemahaman mahasiswa dalam menerima pelajaran selama perkuliahan. Bagi perusahaan, manfaat kegiatan PKL yaitu membentuk kerjasama yang baik dengan institusi pendidikan.

#### 1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup pelaksanaan implementasi SSOP mencakup pengawasan mutu fasilitas produksi guna meningkatkan kualitas sanitasi dan higiene di tiga UMKM Bogor yaitu Amor Bakery and Cakes, UMKM Kujang Boga dan Superkue Cake and Bakery.

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.

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies