



IMPLEMENTASI *SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES* (SSOP) PADA PRODUKSI MINUMAN DI UMKM, BOGOR

MUHAMMAD IQBAL PULUNGAN



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir ”Implementasi *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada Produksi Minuman di UMKM, Bogor” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2021

Muhammad Iqbal Pulungan
J3E118021



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.

RINGKASAN

MUHAMMAD IQBAL PULUNGAN. Implementasi *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada Produksi Minuman di UMKM, Bogor. *Implementation of Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) in Beverage Production at MSMEs, Bogor*. Dibimbing oleh MADE GAYATRI ANGGARKASIH.

Kebutuhan manusia atas pangan setiap hari terus meningkat khususnya olahan minuman. Mengingat karakteristik bahan baku produk olahan minuman yang mudah rusak diperlukan penanganan yang cepat dan tepat. Salah satu upaya penanganan yaitu dengan memastikan bahwa produk yang diproduksi sudah sesuai dengan standar keamanan pangan. Kondisi keamanan pangan yang tidak memenuhi syarat dapat disebabkan karena kurangnya pengawasan produsen mengenai keamanan pangan yang baik, salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan melakukan implementasi *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP). SSOP adalah suatu prosedur tertulis yang digunakan perusahaan untuk membantu mencapai tujuan yang diharapkan dalam memproduksi produk yang berkualitas dan aman.

Praktik Kerja Lapangan dilaksanakan di tiga UMKM diantaranya CV Cielofood Pratama, UMKM Freshbee, dan CV Nutrima Sehatalami. CV Cielofood Pratama merupakan UMKM yang memproduksi minuman sirup dari buah pala. UMKM Freshbee merupakan UMKM yang memproduksi minuman bubuk dengan berbagai varian rasa dan CV Nutrima Sehatalami merupakan UMKM yang memproduksi minuman madu. Implementasi 8 kunci SSOP di ketiga UMKM tersebut mencakup keamanan air, kondisi kebersihan permukaan yang kontak dengan pangan, pencegahan kontaminasi silang, fasilitas cuci tangan, sanitasi dan toilet, pencegahan proteksi dari bahan kontaminan, pelabelan dan penyimpanan bahan kimia berbahaya, pengendalian kesehatan karyawan, dan pengendalian hama.

Berdasarkan hasil pengumpulan dan pengolahan data, implementasi 8 kunci SSOP di ketiga UMKM perlu adanya peningkatan kesadaran mengenai personal hygiene pada karyawan, membuat peturasan pada toilet pria, dan melengkapi informasi pada pelabelan bahan kimia berbahaya yang digunakan. Untuk CV Cielofood Pratama dan UMKM Freshbee agar dapat membuat tata cara mencuci tangan yang baik pada fasilitas cuci tangan, melakukan pemeriksaan kondisi kesehatan karyawan sebelum masuk ruang produksi, dan melakukan peningkatan pengendalian hama dan untuk CV Cielofood Pratama agar dapat melakukan pemisahan toilet pria dan wanita serta pembersihan secara berkala untuk fasilitas cuci tangan dan toilet. Implementasi 8 kunci SSOP di CV Cielofood Pratama dan UMKM Freshbee perlu adanya peningkatan dan perhatian dari pihak perusahaan di beberapa kunci SSOP, sedangkan untuk CV Nutrima Sehatalami implementasi 8 kunci SSOP sudah cukup baik, namun masih perlu adanya peningkatan dan pengendalian lebih lanjut guna memenuhi standard hygiene sanitasi di UMKM.

Kata kunci: implementasi SSOP, produk minuman, UMKM



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2021
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

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.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

IMPLEMENTASI *SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES* (SSOP) PADA PRODUKSI MINUMAN DI UMKM, BOGOR

MUHAMMAD IQBAL PULUNGAN



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat memperoleh gelar
Ahli Madya Pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021**

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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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.

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Neny Mariyani, S.T.P., M.Si.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Judul Laporan Akhir : Implementasi *Sanitation Standard Operating Procedures*
(SSOP) pada Produksi Minuman di UMKM, Bogor
Nama : Muhammad Iqbal Pulungan
NIM : J3E118021

Disetujui oleh

Pembimbing:

Made Gayatri Anggarkasih, S.T.P., M.Si. _____



Diketahui oleh
Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Ketua Program Studi:

Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.
NIP. 197102262002122001 _____

Dekan Sekolah Vokasi:

Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP. 196106181986091001 _____

Tanggal Ujian: 23 Agustus 2021

Tanggal Lulus:

- 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.