

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