



RINGKASAN

ANJASMARA DWI NUGRAHA. Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) Unit Dried Powder* di PT Sumber Inti Pangan, Kuningan. *Application of Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) for Dried Powder Unit at PT Sumber Inti Pangan, Kuningan*. Dibimbing oleh CAECILLIA CHRISMIE NURWITRI.

Kesadaran konsumen semakin meningkat seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan akan nilai gizi dan keamanan pangan yang dikonsumsi. Keadaan tersebut membuat para pelaku usaha di bidang pangan berlomba-lomba untuk menghasilkan produk yang sesuai dengan standar keamanan pangan dan juga terhadap kepuasan konsumen. Penyelenggaraan keamanan pangan harus diterapkan di seluruh aspek pengolahan pangan, mulai dari pengadaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan dan distribusi sampai di tangan konsumen untuk menjamin pangan yang tersedia aman dikonsumsi. Salah satu penerapan keamanan pangan dapat dilakukan dengan menerapkan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) adalah suatu program untuk memelihara kondisi sanitasi yang umumnya berhubungan dengan seluruh fasilitas produksi atau area perusahaan dan tidak terbatas pada tahapan tertentu.

PT Sumber Inti Pangan merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan rempah-rempah. Perusahaan memiliki tiga unit produksi yaitu, unit *dried powder*, *dried mix powder* dan unit *seasoning oil and paste*. Ketiga unit tersebut menyuplai hasil produksinya ke pasar nasional dan internasional. Perusahaan telah menerapkan *Good Manufacturing Practices (GMP)* dan *Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)* dalam proses produksinya untuk menjaga mutu produk yang dihasilkan. Tujuan dilaksanakannya kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah untuk mengetahui proses produksi pengolahan rempah serta mengkaji penerapan SSOP. Pengumpulan data dilakukan dengan praktik langsung, observasi, diskusi dan wawancara sehingga diperoleh data primer, serta studi pustaka untuk memperoleh data sekunder.

Ruang lingkup SSOP terdiri dari delapan aspek yaitu, keamanan air, kondisi kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan, pencegahan kontaminasi silang, fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet, proteksi dari bahan-bahan kontaminan, pelabelan dan penyimpanan bahan kimia berbahaya, pengawasan kesehatan karyawan, serta pengendalian hama. Dalam hasil pengamatan selama kegiatan ini dilaksanakan, SSOP yang dilakukan perusahaan telah diterapkan dengan cukup baik namun, masih terdapat beberapa aspek penerapan SSOP yang masih perlu ditingkatkan diantaranya yaitu penggunaan APD yang sesuai, sanitasi dan higiene karyawan serta dalam aspek pencegahan kontaminasi silang.

Kata kunci : *dried powder*, keamanan pangan, 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 IPB.
 2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.