

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kesadaran konsumen makin 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. Oleh sebab itu, PT Sumber Inti Pangan selalu berusaha untuk menghasilkan produk-produk yang memenuhi standar dan spesifikasi berdasarkan aspek mutu dan keamanan pangan yang berorientasi pada kepuasan konsumen. Konsumen berkeyakinan bahwa produk yang didapat dari bahan baku yang ditangani dengan baik, diolah dan didistribusikan dengan tepat akan menghasilkan produk akhir yang aman (Ainezzahira *et al.* 2019). Keamanan pangan merupakan faktor penting dalam penyelenggaraan sistem pangan. Penyelenggaraan keamanan pangan bertujuan agar negara dapat memberikan perlindungan kepada rakyat untuk mengonsumsi makanan yang aman bagi kesehatan dan keselamatan jiwanya (PP 2019).

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. Keseluruhan tahapan produksi pangan harus dipastikan memenuhi keamanan pangan, mutu dan gizi pangan, maka pelaku usaha dan lembaga terkait perlu mewujudkan sistem pangan yang efektif. Salah satu sistem 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 (Triharjono *et al.* 2013). SSOP merupakan spesifikasi dari SOP yang merujuk pada prosedur untuk menjamin sanitasi dalam penanganan makanan serta langkah tertulis untuk prosedur pembersihan sehingga dapat mencegah adanya kontaminasi silang bahan makanan.

PT Sumber Inti Pangan, Kuningan merupakan salah satu unit usaha di bidang pengolahan rempah-rempah. Perusahaan ini sudah menerapkan sistem *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) yang selalu dipantau secara berkala untuk mendapatkan produk yang bermutu, bagus, dan aman. Penerapan SSOP pada perusahaan perlu dilakukan pemantauan secara berkala agar perusahaan mengetahui adanya ketidaksesuaian antara standar prosedur operasi sanitasi yang ada dengan yang diterapkan di lapangan. Perusahaan dapat melakukan perbaikan agar produk yang dihasilkan terjamin keamanannya.

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.





1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dan penjelasan yang ada pada latar belakang maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan SSOP di perusahaan ?
2. Apa saja aspek yang perlu ditingkatkan di perusahaan dan bagaimana solusinya ?

1.3 Tujuan

Tujuan umum pelaksanaan PKL yaitu untuk mengaplikasikan ilmu pengetahuan yang telah didapat selama mengikuti perkuliahan di perguruan tinggi, meningkatkan *softskill* dan keterampilan mahasiswa akan pekerjaan yang ada di tempat PKL serta belajar berinteraksi dengan rekan kerja secara profesional dalam dunia kerja. Adapun tujuan khususnya yaitu untuk mempelajari proses produksi pengolahan rempah dalam skala industri dan mempelajari penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) di PT Sumber Inti Pangan, Kuningan.

1.4 Manfaat

Pelaksanaan PKL di PT Sumber Inti Pangan, Kuningan diharapkan dapat memberikan manfaat bagi mahasiswa, perusahaan, dan perguruan tinggi. Bagi mahasiswa, dapat menerapkan ilmu yang telah diterima di perguruan tinggi secara langsung pada dunia industri, membentuk mental dan motivasi mahasiswa sebagai tenaga kerja yang map kerja, jujur, bertanggung jawab, dan mandiri. Bagi perusahaan, diharapkan mahasiswa berkontribusi memberikan masukan positif, dan bantuan tenaga terampil kepada perusahaan selama PKL. Manfaat bagi perguruan tinggi yaitu dapat meningkatkan kualitas mahasiswanya melalui pengalaman PKL, dapat menjalin kerja sama yang baik antara perusahaan dan perguruan tinggi.