



## RINGKASAN

RIHADATUL FADILA. Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada Proses Produksi Bumbu Rendang di PT Abro Prima Makmur, Sumatera Barat. *Application of Sanitation Standard Operating Procedures in the Rendang Seasoning Production Process at Abro Prima Makmur Factory, West Sumatera*. Dibimbing oleh M. AGUNG ZAIM ADZKIYA.

Perkembangan teknologi dan informasi yang semakin maju membuat perubahan pada pola hidup masyarakat yang menginginkan sesuatu serba instan, termasuk dalam hal mencukupi kebutuhan pangan masyarakat. Bumbu dan rempah instan menjadi alternatif karena kepraktisannya. PT Abro Prima Makmur merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam produksi bumbu dan rempah. Terdapat berbagai macam produk yang dihasilkan yaitu bumbu kambing, minyak miso, bumbu rendang, bumbu sate, bumbu soto, bumbu sup, serta rempah instan lainnya seperti merica, ketumbar, buah pala, dan kulit manis instan. Bumbu rendang merupakan salah satu makanan khas Padang yang banyak digemari masyarakat dan terbuat dari bahan yang berpotensi tercemar secara biologis, kimia, dan fisik. Kontaminasi ini perlu dilakukan pencegahan salah satunya melalui penerapan SSOP. Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT Abro Prima Makmur ini yaitu untuk mengetahui proses produksi dan penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada perusahaan tersebut.

SSOP adalah prosedur tertulis yang diterapkan perusahaan pada seluruh area dan fasilitas produksi melalui kegiatan sanitasi dan higiene guna mencegah terjadinya kontaminasi dan menjaga keamanan pangan. Terdapat 8 aspek kunci SSOP yaitu keamanan air, permukaan yang kontak dengan bahan pangan, pencegahan kontaminasi silang, penerapan fasilitas sanitasi, proteksi dari bahan kontaminan, pelabelan dan penyimpanan bahan kimia berbahaya, pengendalian kesehatan karyawan serta pengendalian hama. Penerapan SSOP yang telah dijalankan oleh perusahaan yaitu menjaga kualitas air yang berhubungan langsung dengan bahan seperti memasang filter, menggunakan sinar Ultraviolet, menjaga sanitasi dan higiene peralatan, membuat sekat dinding pembagian kerja, dan menyediakan fasilitas sanitasi, serta telah mulai menerapkan penggunaan APD dalam bekerja.

Berdasarkan hasil pengamatan selama PKL, penerapan SSOP pada bumbu rendang masih dalam tahap pengembangan dan perubahan menuju yang lebih baik, sehingga dapat meminimalisasi terjadinya kontaminasi. Jika terdapat ketidaksesuaian maka akan segera ditindaklanjuti serta melakukan perbaikan pada proses produksi. Namun masih terdapat kekurangan yaitu karyawan yang kurang disiplin dalam mengenakan APD, masker serta sarung tangan saat bekerja. Upaya yang dapat dilakukan yaitu memberikan pelatihan pada karyawan serta melakukan pengawasan.

Kata kunci : Penerapan SSOP, Sanitasi Higiene, Sistem Keamanan Pangan.