



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bumbu dan rempah merupakan hasil kekayaan alam yang banyak dijumpai di Indonesia karena kondisi tanah dan iklim yang sangat bagus dan cocok untuk pertumbuhannya. Bumbu dan rempah sudah menjadi kebutuhan pokok bagi seluruh lapisan masyarakat terutama dalam pembuatan masakan/kuliner. Seiring berjalannya waktu perubahan hidup masyarakat menjadi semakin maju dan sudah tidak menginginkan lagi pekerjaan yang merepotkan serta menginginkan serba instan. Begitu juga dengan kebutuhan rumah tangga dalam hal memasak yang menginginkan serba instan, cepat dan berkualitas. Oleh sebab itu perusahaan pengolahan bumbu berfikir membuat perubahan dalam produksi bumbu yang aman, higienis serta terjaga mutunya.

Masyarakat saat ini tidak hanya menginginkan produk yang menarik dari segi penampilannya saja, tetapi sudah lebih kritis dalam menilai sebuah produk dari mulai keamanannya, kualitas serta yang telah terjamin kehalalannya. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia maupun fisik yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.

PT Abro Prima Makmur sudah mulai menerapkan sistem keamanan pangan diantaranya penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP), telah mendapatkan sertifikat sebagai *College of Vocational Studies* pada PIRT dan saat ini sedang dalam pengajuan untuk sertifikasi BPOM. 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 pada perusahaan perlu dipantau secara berkala untuk mendapatkan produk yang bermutu dan aman. Jika terdapat ketidaksesuaian maka akan segera ditindaklanjuti serta melakukan perbaikan pada proses produksi.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada proses produksi bumbu rendang instan di PT Abro Prima Makmur. Apabila tidak dilaksanakan dengan baik maka akan menimbulkan masalah dan penyimpangan yang dapat berpengaruh pada mutu produk.

1.3 Tujuan

Tujuan umum kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah untuk menerapkan ilmu-ilmu yang sudah dipelajari selama kuliah di Sekolah Vokasi IPB, menambah wawasan mengenai suatu bidang pekerjaan secara langsung di



perusahaan, untuk menyiapkan diri menjadi Sumber Daya Manusia yang berkualitas di dunia kerja. Tujuan khusus kegiatan PKL ini untuk mengetahui proses produksi dan penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada pembuatan bumbu rendang.

1.4. Manfaat

Kegiatan PKL ini memiliki manfaat bagi mahasiswa, perusahaan dan perguruan tinggi. Bagi mahasiswa bermanfaat untuk memperoleh ilmu pengetahuan yang baru mengenai proses produksi bumbu instan, mengenal dunia kerja pada sebuah industri makanan. Manfaat bagi perusahaan yaitu dapat menjalin kerjasama dengan Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor (IPB), memperoleh ide ataupun saran untuk perbaikan dalam penerapan SSOP. Manfaat bagi perguruan tinggi yaitu menjalin hubungan baik dengan perusahaan dan dapat mengenalkan Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan ke perusahaan.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies