

RINGKASAN

Penerapan SSOP (*Standard Sanitation Operating Procedure*) produk Surimi pada PT. Indo Lautan Makmur Kabupaten Sidoarjo, Fariz Yudha Hermawan, Nim D41180693, Tahun 2022, 58 Halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir., Ridwan Iskandar, M.T (Dosen Pembimbing).

Praktik Kerja Lapang (PKL) merupakan kegiatan pendidikan akademik untuk program sarjana terapan yang dilaksanakan pada Semester 7 (tujuh), dan merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus pada bidang industri. Kegiatan ini dilaksanakan mulai tanggal 6 September 2021 sampai 10 Desember 2021 bertempat di PT. Indo Lautan Makmur. Metode pelaksanaan PKL (Praktik Kerja Lapang) ini yaitu meliputi pengenalan lokasi, pelaksanaan kegiatan PKL, wawancara, dan penyusunan laporan.

PT. Indo Lautan Makmur merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan frozen food berupa produk olahan ikan dan surimi beku. Proses produksi Surimi Beku di PT. Indo Lautan Makmur dilakukan setiap hari sesuai dengan stok dan bahan baku yang tersedia. Untuk sekali produksi rata-rata sebanyak 8-9 ton. Adapun alur proses pada produksi surimi beku diantaranya yaitu penerimaan bahan baku, penimbangan I, colum washing, meat bone separating, bleaching I, rotary screening I, Bleaching II, rotary screening II, rotary screening III, refining, screw press, penimbangan II, pencampuran, pengisian dan penimbangan III, pembekuan, metal detecting, packing, penyimpanan, dan pemuatan. Produk ini di ekspor ke luar negeri dan dijadikan bahan baku pada produk olahan ikan di PT. Indo Lautan Makmur.

Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) dapat didefinisikan sebagai prosedur tertulis yang harus digunakan oleh produsen untuk memenuhi kondisi dan Praktik sanitasi. SSOP merupakan bagian penting dari program prasyarat untuk system *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). SSOP didasarkan pada

Current Good Manufacturing Practice (CGMP) yang bersifat wajib untuk perusahaan pangan dan importer di bawah yurisdiksi *Food and Drugs Administration* (FDA) (CAC,2003). SSOP memiliki 8 kunci yang menjadi acuan dalam penerapannya yaitu keamanan air dan es, kebersihan permukaan yang kontak langsung dengan pangan, fasilitas cuci tangan, sanitasi dan toilet, pelabelan dan penyimpanan bahan kimia, pengendalian hama; pengolahan limbah, dan kesehatan karyawan.

Dengan diterapkannya *proses Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) dalam perusahaan diharapkan dapat menerapkan produk hasil perikanan dapat memenuhi Standar Nasional Indonesia dan aman apabila dikonsumsi oleh manusia, disamping itu juga Produk Hasil Perikanan Indonesia mampu bersaing di pasar internasional dengan kualitas mutu yang baik dan dapat mendukung kegiatan pemasaran dari perusahaan yang bersangkutan.

Secara umum SSOP (*Standar Sanitation Operating Procedure*) di PT. Indo Lautan Makmur pada proses produksi surimi beku telah memenuhi syarat, dimana penerapan sanitasi yang dilakukan mulai dari sanitasi dan hygiene bahan baku, sanitasi dan hygiene mesin dan peralatan, sanitasi dan hygiene ruang produksi, sanitasi dan hygiene keamanan air, sanitasi dan hygiene pekerja, serta sanitasi dan *hygiene* pada produk akhir telah dilakukan secara baik dan telah memenuhi standar atau SSOP (*Standar Sanitation Operating Procedure*) perusahaan. Namun masih saja terdapat permasalahan yang terjadi pada sanitasi dan hygiene pekerja dengan masih adanya karyawan yang tidak menggunakan APD (Alat Pelindung Diri) lengkap seperti masker dan sarung tangan.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)