

RINGKASAN

Analisis Kesenjangan Penerapan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) Pada Proses Produksi Teri Nasi (*Stolephorus sp.*) PT. Insan Citraprima Sejahtera Kabupaten Tuban. Laurenta Tasya Nindya, NIM D41200081, Tahun 2024, 132 halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dr. Muksin, S.P., M.Si (Dosen Pembimbing), Munjarwanto, A.Md.Pi (Pembimbing Lapang).

Sebagai pelaku industri pangan, perusahaan perlu memperhatikan keamanan pangan sebagai salah satu bentuk perwujudan harapan konsumen untuk mengkonsumsi bahan makanan yang terbebas dari adanya pengaruh fisik, kimia, dan mikrobiologi. Keamanan pangan menjadi hal yang penting dalam sebuah produk pangan mengingat dalam era sekarang ini, masyarakat selaku konsumen bergerak untuk memperhatikan kesehatan, keamanan pangan, dan kebersihan. Bagi pelaku industri yang memproduksi pangan harus dapat menjamin produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi dan dapat menghindari timbulnya masalah kesehatan. Produk pangan menjadi faktor utama penyebab adanya masalah pada kesehatan tubuh oleh karena itu, pelaku industri melakukan adanya pencegahan penyakit yang bersumber dari bahan pangan salah satunya dengan menerapkan program sanitasi.

Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) adalah prosedur tertulis yang meliputi tata cara yang dapat digunakan industri dalam kegiatan membantu mencapai tujuan atau sasaran keseluruhan yang diharapkan dalam memproduksi produk dengan cara bermutu, tinggi, aman, dan tertib. SSOP terdiri dari delapan kunci persyaratan sanitasi yaitu: (1) Keamanan air; (2) Kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan; (3) Pencegahan kontaminasi silang; (4) Menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi, dan toilet; (5) Proteksi dari bahan-bahan kontaminan; (6) Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang

benar; (7) Pengawasan kondisi kesehatan personal yang dapat mengakibatkan kontaminasi; dan (8) Menghilangkan hama pengganggu dari unit pengolahan.

Magang menjadi salah satu syarat untuk meraih gelar Sarjana Terapan (D-IV) oleh setiap mahasiswa Program Studi Manajemen Agroindustri Politeknik Negeri Jember selama 6 bulan terhitung sejak tanggal 10 Agustus 2023 hingga 10 Januari 2024. Pelaksanaan magang berlokasi di PT. Insan Citraprima Sejahtera dengan menggunakan metode observasi, wawancara, penerapan kerja yang ada pada PT. Insan Citraprima Sejahtera, metode studi pustaka dan penyelesaian Laporan Magang. Tujuan umum dari magang adalah sebagai berikut: (1) Sebagai sarana bagi mahasiswa untuk mencari, memahami, mengimplementasikan keterkaitan teori yang telah diajarkan saat perkuliahan berlangsung dengan kondisi yang dijumpai di lapangan; (2) Mendapatkan gambaran nyata terkait perusahaan industri yang bergerak pada bidang pengolahan *seafood* berupa udang dan ikan; (3) Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam mengobservasi dan menganalisis masalah yang terjadi secara optimal dan kritis; dan (4) Meningkatkan pemahaman mahasiswa mengenai adanya keterkaitan antara teori yang diperoleh selama masa perkuliahan dengan penerapannya dalam dunia kerja.

Selain memiliki tujuan umum, kegiatan Magang memiliki tujuan khusus yang berguna untuk mempelajari serta menganalisis kesenjangan penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada proses produksi teri nasi (Chirimen) dalam pemberian jaminan mutu dan kepuasan kepada konsumen. Adapun tujuan khusus dari pelaksanaan kegiatan Magang diantaranya adalah sebagai berikut: (1) Mampu mengetahui bagaimana penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada proses produksi ikan teri nasi; (2) Mampu menganalisis kesenjangan penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada proses produksi teri nasi; (3) Mampu merekomendasikan tindak lanjut terhadap kesenjangan penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada proses produksi teri nasi; (4) Mampu merekapitulasi penilaian kesenjangan penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada proses produksi teri nasi; dan (5) Mampu mengidentifikasi masalah beserta solusi permasalahannya

terhadap kesenjangan penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) dalam proses produksi ikan teri nasi.

Hasil pengamatan tentang penyimpangan penerapan SSOP berdasarkan analisis kesenjangan (*gap analysis*) diperoleh rata-rata skor penerapan SSOP keseluruhan sebesar 65,02% dengan rata-rata skor penyimpangan penerapan SSOP sebesar 34,98%. Hal tersebut menunjukkan bahwa penerapan SSOP di PT. Insan Citraprima Sejahtera masih harus diperbaiki guna memenuhi persyaratan standar SSOP menurut *Food and Drug Administration* (FDA) (1995) dan *National Seafood HACCP Alliance for Training and Education* (NSHATE) (1999) dan meningkatkan keefektifan penerapan program SSOP. Nilai penyimpangan penerapan tertinggi terdapat pada penerapan Fasilitas Cuci Tangan, Sanitasi Tangan, dan Toilet 55,00% dan nilai penyimpangan penerapan terendah terdapat pada penerapan aspek Pelabelan dan Penyimpanan Bahan Kimia yang Tepat sebesar 16,66%.