

## RINGKASAN

**“Penerapan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) Pada Pengalengan Ikan Lemuru di CV. Pasific Harvest Banyuwangi – Jawa Timur”**, Hanik Nur Widiyaningsih, NIM B41211011, Tahun 2024, 57 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Didiek Hermanuadi, M.T (Dosen Pembimbing).

CV. Pasific Harvest adalah perusahaan industri pengolahan produk hasil laut yang bergerak pada bidang pengalengan ikan dengan merk dagang yaitu Asahi (ikan sarden dalam saus tomat). Perusahaan ini didirikan pada tahun 1993 di atas tanah yang berlokasi di Jalan Tratas No.61, Dusun Stoplas, Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi oleh Bapak Aminoto. Selain itu, CV. Pasific Harvest juga memproduksi ikan sarden dalam kaleng dengan media minyak, yang dikemas dalam *club can* sebagai produk ekspor. Perusahaan ini memiliki kapasitas produksi ikan sebesar 10-30 ton per hari .

Proses pengalengan ikan di CV. Pasific Harvest meliputi beberapa tahapan, antara lain: penerimaan bahan baku, pelelehan ikan (*thawing*), pengguntingan, pencucian ikan, pendeteksian logam, pengisian ikan dalam kaleng, *pre-cooking*, penirisan, pengisian media, penutupan kaleng, pencucian kaleng, sterilisasi, pencucian dan pengeringan kaleng setelah sterilisasi, pengkodean, pengepakan, inkubasi, serta sortasi dan *finishing*.

Tujuan dilaksanakannya kegiatan magang ini adalah untuk meningkatkan kompetensi mahasiswa dalam wawasan dan pemahaman mengenai proses produksi di industri, khususnya pada bidang pengalengan ikan, serta memberikan pengalaman kepada mahasiswa mengenai situasi dan kondisi lingkungan kerja industri. Tujuan khusus dari kegiatan magang ini adalah untuk mengetahui dan memahami proses pengalengan ikan sarden di CV. Pasific Harvest, serta mempelajari aspek penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) pada pengalengan ikan di perusahaan ini.

*Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) merupakan prosedur standar yang diterapkan untuk pengelolaan lingkungan yang berfokus pada

kegiatan sanitasi dan higiene. SSOP menjadi program sanitasi wajib diterapkan di industri untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan dan menjamin sistem keamanan produksi pangan.

Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)* di CV. Pasific Harvest mencakup beberapa hal penting, di antaranya: penggunaan air sumur yang memenuhi standar air minum untuk keperluan sanitasi dan produksi, yang kualitasnya diuji setiap enam bulan sekali. Peralatan yang digunakan berbahan *stainless steel* dan perlengkapan kerja disediakan serta dicuci secara internal. Area produksi dipisahkan untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang, dan karyawan diwajibkan untuk mematuhi prosedur higiene yang ketat. Bahan kimia disimpan secara terpisah, dengan pelabelan dan pencatatan yang jelas. Produk dikemas sesuai dengan standar pelabelan yang mencantumkan informasi yang lengkap. Pengendalian hama dilakukan melalui kebersihan lingkungan, pemasangan tirai plastik, serta penggunaan lampu ultraviolet untuk membunuh mikroba. Kesehatan karyawan juga diawasi secara berkala untuk menjaga keamanan produk.