

RINGKASAN

Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)* Pada Proses Produksi Ikan Teri Nasi Kering (*Stolephorus Sp*) di Pt Marinal Indorpima Sumenep, Raudlatul Jannah, NIM B41210117, Tahun 2024, 81 Halaman, Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Yossi Wibisono, S.TP., MP.. (Dosen Pembimbing), Malikatul Hasanah S.Agr. (Pembimbing Lapangan).

Ikan teri nasi (*Stolephorus sp.*) masuk dalam famili Clopeide, subfamili Engraulidae dan genus *Stolephorus* (Fahmi et al., 2015). Ikan teri nasi merupakan salah satu hasil perikanan yang menjadi komoditas ekspor non migas yang sedang dikembangkan, sehingga perlu adanya suatu penanganan atau produksi yang baik, agar teri nasi ini dapat di konsumsi di daerah yang jauh dari daerah penghasil. Proses produksi ikan teri meliputi: penerimaan bahan baku, pencucian, perebusan, pengeringan, perataan ukuran, sortasi, pengecekan, pemeriksaan logam, pengemasan dan penyimpanan.

Pada proses produksi ikan teri, PT. Marinal Indoprma menerapkan sistem SSOP yang berguna menjaga kualitas produk yang baik. Prinsip SSOP yang digunakan yaitu antara lain yaitu mutu dan keamanan air dan es, kondisi sarana dan prasarana yang kontak langsung dengan produk, pencegahan kontaminasi silang, pengendalian kebersihan dan kesehatan karyawan, penanganan limbah padat dan cair. pengendalian binatang pengganggu pelabelan, penyimpanan dan penggunaan bahan kimia penyimpanan dan penggunaan bahan pembantu dan bahan pengemas, dan pemeliharaan fasilitas sanitasi. Penerapan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) secara optimal dan sesuai dengan prosedur merupakan kegiatan penting yang harus dilakukan guna menjaga kualitas mutu dan keamanan produk ikan teri nasi kering yang di produksi oleh PT Marinal Indoprma Sumenep.

Kata kunci: Penerapan, SSOP, Ikan teri (*Stolephorus Sp*), ikan teri nasi kering.