

RINGKASAN

PENERAPAN *SANITATION STANDART OPERATING PROCEDURE* (SSOP) PADA PROSES PEMBUATAN *EXTRACT MEAT POWDER* (EMP) SEBAGAI BAHAN BAKU PRODUK MASAKO DI PT AJINOMOTO INDONESIA – MOJOKERTO FACTORY, Mohammad Alfian Salim, NIM. B32220241, Tahun 2024, 66 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP, MP (Dosen Pembimbing Magang).

PT Ajinomoto Indonesia-Mojokerto Factory merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pangan dengan produk utamanya yaitu MSG (*Monosodium Glutamate*). Selain memproduksi MSG, PT Ajinomoto Indonesia-Mojokerto Factory juga memproduksi bumbu masak siap pakai dan bumbu penyedap seperti Masako, Sajiku, dan Mayumi.

Tujuan kegiatan magang yakni untuk mengetahui penerapan SSOP(Sanitation Standart Operating Procedure) pada proses pembuatan CEMP(Chicken Extract Meat Powder) dan BEMP(Beef Extract Meat Powder) di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory. Metode pelaksanaan magang meliputi kegiatan observasi yakni pengamatan secara langsung serta wawancara dengan pembimbing lapang dan beberapa staf di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory, dan studi literatur.

Penerapan SSOP pada proses pembuatan CEMP dan BEMP di PT Ajinomoto Indonesia telah diterapkan sesuai dengan pedoman Keamanan pangan menurut Peraturan Pemerintah RI Nomor 86 tahun 2019. Penerapan SSOP yang dilakukan berdasarkan Prinsip dasar SSOP terdiri dari 8 aspek sanitasi meliputi: Keamanan air, Kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan, Pencegahan kontaminasi silang, Menjaga fasilitas pencuci tangan sanitasi dan toilet, Proteksi dari bahan- bahan kontaminan, Pelabelan, penyimpanan, dan penanganan toksin, Pengawasan kondisi kesehatan personil, serta Pengendalian hama.