

## RINGKASAN

### **Penerapan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) Pada Proses Produksi Kacang Atom PT. Dua Kelinci Kabupaten Pati Jawa Tengah.**

Elsintya Joelin Rizki Hadinurintiyas, NIM. B41210666, 95 Halaman, Tahun 2024, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Elly Kurniawati, S. TP., MP (Dosen Pembimbing), Ngadiru (Pembimbing Lapangan 1), Lana Ika Indriani (Pembimbing Lapangan 2).

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 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 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 yang tertulis terkait 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. Untuk memenuhi kriteria tersebut SSOP memiliki 8 kunci persyaratan sanitasi yaitu : 1) Keamanan air; 2) Kondisi dan Kebersihan yang kontak dengan bahan pangan; 3) Pencegahan Kontaminasi Silang; 4) Menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi, dan toilet; 5) Proteksi dari 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.

Hasil yang diperoleh dari pengamatan yaitu : 1) Keamanan air yang

melibatkan penggunaan sistem Reverse Osmosis (RO) dan Water Treatment Process (WTP) untuk memastikan kualitas sesuai standar PERMENKES No. 2 tahun 2023; 2) Kondisi dan kebersihan peralatan yang kontak dengan produk dijaga melalui instruksi kerja cleaning sesuai standar Cxc 1-1969-2020; 3) Pencegahan kontaminasi silang dilakukan dengan menerapkan ISO 22000:2018 dan prinsip HACCP; 4) Pemeliharaan fasilitas pencuci tangan, sanitasi, dan toilet yang memadai untuk menjamin higienitas karyawan; 5) Proteksi bahan-bahan dari kontaminasi melalui penyimpanan yang tepat dan pemisahan area; 6) Pelabelan dan penyimpanan bahan toksin yang aman dan terpisah; 7) Pengawasan kesehatan personil yang rutin dilakukan setiap 6 bulan sekali untuk mencegah penyebaran penyakit; 8) Pengendalian hama yang mencakup 4 strategi seperti *prevention* (pencegahan), *exclusion* (penghalangan), *sanitation*.

Nilai keterbaruan dalam penerapan SSOP mencakup 8 aspek inovatif untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi sistem yang ada. Pada aspek keamanan air, diusulkan penggunaan air PDAM dan penerapan zero waste water untuk efisiensi biaya. Kemudian untuk kondisi dan kebersihan yang kontak dengan produk, ditekankan penggunaan sarung tangan dan atribut khusus bagi karyawan untuk mencegah kontaminasi langsung. Dalam pencegahan kontaminasi silang, diterapkan hygiene karyawan yang ketat serta sistem tindakan koreksi terstruktur. Pada fasilitas sanitasi, diperkenalkan konsep *self cleaning* dan pemasangan peringatan visual untuk efisiensi waktu. Proteksi dari kontaminasi diperkuat melalui monitoring setiap lini produksi dan *penerapan food safety management*. Untuk penanganan bahan toksin, ditekankan pentingnya pelabelan yang akurat dan pemisahan zona penyimpanan. Pengawasan kesehatan personil diperbarui dengan sistem monitoring digital dan kategori karyawan berdasarkan dengan resiko. Untuk pengendalian hama dioptimalkan melalui pengawasan harian, pemasangan CCTV, dan manajemen standar keamanan pangan dan efisiensi operasional.

**Kata kunci :** SSOP, 8 kunci SSOP, Nilai Keterbaruan