

## RINGKASAN

**Ssop (*Sanitation Standard Operating Procedure*) Pada Proses Pengalengan Ikan Tuna Di Pt. Bali Maya Permai Food Canning Industry.** Yetta Abelia Nasa Putri, NIM D41220212, Tahun 2025, (130) halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Progam Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dr. Tanti Kustiari S.Sos., M.Si.

Laporan ini menyajikan hasil magang mahasiswa di PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry yang berfokus pada penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) dalam proses pengalengan ikan tuna. Tujuan utama dari magang ini adalah untuk memahami pelaksanaan SSOP dan mengevaluasi keberlangsungan kebersihan serta sanitasi dalam industri pengolahan ikan. Metodologi yang digunakan mencakup observasi langsung, wawancara dengan karyawan, serta pengumpulan data mengenai prosedur sanitasi. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa meskipun perusahaan telah menerapkan SSOP secara sistematis, terdapat beberapa permasalahan dalam penerapan kebersihan pribadi oleh karyawan, seperti kurangnya kepatuhan dalam penggunaan alat pelindung diri (APD). Rekomendasi perbaikan mencakup peningkatan pengawasan bagi karyawan dan pelaksanaan pelatihan ulang mengenai pentingnya sanitasi. Hasil dari studi ini diharapkan dapat membantu perusahaan dalam meningkatkan efektivitas penerapan SSOP dan menjaga mutu serta keamanan produk ikan kaleng yang dihasilkan.

**(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri,  
Politeknik Negeri Jember)**