

RINGKASAN

IMPLEMENTASI SSOP (*STANDART SANITATION OPERATING PROSEDURE*) PROSES PRODUKSI TEH HITAM DI PTPN 1 REGIONAL 5 WONOSARI, KABUPATEN MALANG. Rizal Purnama, NIM B32232273, Tahun 2025, 137 halaman, Muhammad Ardiyansyah Suryanegara, S.Si., M.Si (Dosen Pembimbing) dan Achmad Irfan Fauzi, S.TP (Dosen Pembimbing Lapangan).

Kegiatan Magang dilaksanakan di PTPN 1 Regional 5, Malang. Lokasi Magang berada di Jalan Bodean Putuk, Toyomarto, Kecamatan Singosari. Kegiatan Magang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan mengenai pembudidayaan, pemeliharaan tanaman teh, dan proses pengolahan teh hitam yaitu terkait penerimaan pucuk, pelayuan dan turun layu, penggilingan, fermentasi, pengeringan, sortasi, pengemasan, penyimpanan, uji indrawi dan Implementasi SSOP proses produksi teh hitam.

Implementasi SSOP (Standard Operating Procedure) sangat penting bagi PTPN 1 Regional 5 wonosari, Kabupaten Malang dalam memenuhi standar nasional dan internasional, proses kerja menjadi lebih terstandarisasi sehingga setiap langkah dilakukan dengan cara yang sama oleh semua pekerja. Hal ini berkontribusi pada peningkatan kualitas, konsistensi produk atau layanan yang dihasilkan, dan pemasaran teh hitam.

Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada pengolahan teh hitam CTC Wonosari telah dilaksanakan meliputi keamanan air, kebersihan permukaan kontak pangan, pencegahan kontaminasi silang, pemeliharaan fasilitas sanitasi, perlindungan dari bahan pencemar, pengelolaan bahan beracun, serta pengawasan kesehatan personil. Seluruh kegiatan dilakukan melalui pemantauan rutin, pemeriksaan visual, dan tindakan koreksi apabila ditemukan ketidaksesuaian. Penerapan SSOP yang konsisten ini bertujuan untuk menjamin keamanan, mutu, dan kelayakan produk sesuai dengan standar keamanan pangan yang berlaku.