

RINGKASAN

Implementasi Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) di Lingkungan Produksi Unit Added Value Product (AVP) pada PT Insan Citraprima Sejahtera Kabupaten Tuban, Feby Q Syah Putri Dinata, NIM D4120049, Tahun 2025. halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dr. Muksin, S.P., M.Si. (Dosen Pembimbing)

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu perguruan tinggi penyelenggara pendidikan vokasional yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan kemampuan mahasiswanya dalam melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian spesifik di bidang industri. Melalui sistem pendidikan yang berbasis pada peningkatan sumber daya manusia, Politeknik Negeri Jember menjadikan program Praktek Kerja Lapangan (PKL) sebagai upaya realisasi pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri. Lembaga mewajibkan mahasiswa semester akhir untuk melaksanakan PKL dengan akumulasi waktu selama ± 900 jam atau setara dengan bobot 20 sks. Maka dengan adanya program PKL, mahasiswa diharapkan mampu untuk menerapkan teori-teori yang dipelajari dalam perkuliahan sesuai dengan situasi dan kondisi perusahaan serta dapat mengidentifikasi permasalahan-permasalahan yang terdapat dalam suatu pekerjaan

Perkembangan industri pangan mendorong pentingnya penerapan sistem sanitasi yang terstandar guna menjamin keamanan dan mutu produk, khususnya pada industri pangan beku berbasis hasil perikanan. PT Insan Citraprima Sejahtera Kabupaten Tuban merupakan perusahaan pengolahan seafood yang memproduksi berbagai produk Added Value Product (AVP) seperti takoyaki, nugget ikan, siomay ikan, serta produk frozen food lainnya. Dalam upaya menjaga keamanan pangan dan konsistensi mutu produk, perusahaan menerapkan SanitationA Standard Operating Procedure (SSOP) sebagai bagian dari Good Manufacturing Practices (GMP) di lingkungan produksi. Laporan magang ini disusun dengan tujuan untuk menganalisis implementasi SSOP pada unit produksi AVP, mengidentifikasi permasalahan

yang terjadi, serta memberikan rekomendasi perbaikan. Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi selama kegiatan magang, penerapan SSOP secara umum telah berjalan dengan baik dan terdokumentasi, namun masih ditemukan beberapa ketidaksesuaian, terutama pada aspek kedisiplinan karyawan

dan pengelolaan sanitasi area limbah. Oleh karena itu, diperlukan evaluasi dan perbaikan secara berkelanjutan melalui gap analysis serta penerapan siklus PDCA guna meningkatkan efektivitas sanitasi, mencegah potensi kontaminasi, dan menjaga keamanan serta kualitas produk AVP.

Laporan magang ini disusun dengan tujuan untuk menganalisis implementasi Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP), mengidentifikasi permasalahan yang terjadi, serta memberikan alternatif solusi dalam upaya peningkatan penerapan sanitasi dan higiene di lingkungan produksi unit Added Value Product (AVP) PT Insan Citraprima Sejahtera. Berdasarkan hasil pengamatan selama kegiatan magang, masih ditemukan beberapa ketidaksesuaian dalam penerapan SSOP, terutama pada aspek kedisiplinan karyawan serta pengelolaan sanitasi lingkungan produksi dan area limbah. Permasalahan tersebut dipengaruhi oleh faktor manusia, metode kerja, fasilitas pendukung, serta kondisi lingkungan produksi. Oleh karena itu, diberikan beberapa alternatif perbaikan, seperti peningkatan edukasi dan pengawasan sanitasi karyawan secara berkala serta perbaikan pengelolaan sanitasi lingkungan produksi, yang secara tidak langsung bertujuan untuk mencegah potensi kontaminasi, meningkatkan keamanan pangan, dan menjaga konsistensi kualitas produk AVP.

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