

RINGKASAN

Analisis Sanitasi dan Higiene pada Area Produksi Pencetakan Sosis Merah Sebagai Dasar Penyusunan SSOP Sanitasi di PT. Phalosari Unggul Jaya. Ibram Dinar Wahyu Girifani, NIM. B32231880, Tahun 2026, 74 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing Putu Tessa Fadhila, S.TP., M.Sc.

Keamanan pangan merupakan aspek penting dalam industri pangan untuk menjamin mutu produk dan melindungi kesehatan konsumen. Pada industri pengolahan daging, khususnya produksi sosis merah, penerapan sanitasi dan higiene yang baik sangat diperlukan karena produk memiliki kadar protein dan air yang tinggi sehingga rentan terhadap kontaminasi mikroorganisme. Area pencetakan sosis merah merupakan salah satu tahapan kritis karena produk berada dalam kondisi terbuka dan berpotensi terkontaminasi oleh lingkungan, peralatan, maupun pekerja. Berdasarkan hasil observasi di PT. Phalosari Unggul Jaya, masih ditemukan beberapa permasalahan sanitasi dan higiene, seperti genangan air pada lantai produksi, penggunaan alat pelindung diri (APD) yang belum konsisten, kebiasaan mencuci tangan yang belum disiplin, serta pengelolaan limbah yang belum optimal. Selain itu, area pencetakan sosis merah belum memiliki *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) yang terdokumentasi secara khusus.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi kondisi sanitasi dan higiene pada area produksi pencetakan sosis merah, mengevaluasi kesesuaiannya dengan standar sanitasi pangan, serta menyusun rancangan SSOP sanitasi yang sesuai dengan kondisi perusahaan. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung, wawancara, dokumentasi, dan checklist audit sanitasi dan higiene. Data dianalisis menggunakan metode Gap Analysis dengan membandingkan kondisi aktual terhadap standar *Good Manufacturing Practices* (GMP), *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP), dan Standar Nasional Indonesia (SNI).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai sanitasi lingkungan produksi

sebesar 60% dengan kategori kurang, higiene karyawan sebesar 60% dengan kategori kurang, pengelolaan limbah sebesar 66.67% dengan kategori kurang, sedangkan aspek peralatan dan fasilitas produksi memperoleh nilai 100% dengan kategori baik dan aspek air serta bahan pembersih memperoleh nilai 100% dengan kategori baik. Ketidaksesuaian utama yang ditemukan meliputi adanya genangan air dan limbah sisa adonan pada lantai produksi, penggunaan APD yang belum sesuai prosedur, rendahnya kepatuhan pekerja dalam mencuci tangan, serta pembuangan limbah padat yang belum sesuai standar GMP dan SSOP.

Berdasarkan hasil analisis kesenjangan, disusun rancangan SSOP yang meliputi SSOP sanitasi lantai, SSOP higiene pekerja, SSOP cuci tangan, dan SSOP pengelolaan limbah. Penyusunan SSOP dilakukan sebagai upaya pengendalian terhadap sumber-sumber kontaminasi yang ditemukan selama penelitian sehingga kegiatan sanitasi dapat dilaksanakan secara lebih terstruktur, konsisten, dan terdokumentasi.

Penerapan SSOP yang disusun diharapkan dapat meningkatkan efektivitas sanitasi dan higiene pada area pencetakan sosis merah, mengurangi risiko kontaminasi produk, meningkatkan keamanan pangan, serta mendukung penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT. Phalosari Unggul Jaya.