

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keamanan pangan merupakan aspek penting dalam industri pengolahan pangan untuk menjaga mutu produk dan keamanan produk kepada konsumen. Untuk menjamin keamanan pangan, setiap tahap proses produksi harus menerapkan sanitasi dan higiene yang baik untuk mencegah terjadinya kontaminasi biologis, fisik, maupun kimia. Salah satu upaya sanitasi yang diterapkan di industri pangan yaitu dengan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) prosedur tertulis yang mengatur kegiatan sanitasi secara konsisten dan terdokumentasi sehingga mampu mendukung penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) serta meningkatkan keamanan pangan (Zubir et al., 2022).

Pada industri pengolahan sosis, area pencetakan merupakan salah satu tahapan yang memiliki resiko tinggi terhadap kontaminasi karena produk masih berada dalam kondisi terbuka dengan lingkungan produksi, peralatan, dan bersentuhan langsung dengan para pekerja. Oleh karena itu, sanitasi lingkungan, higiene pekerja, kebersihan peralatan, dan pengelolaan limbah harus diterapkan secara optimal untuk mencegah kontaminasi silang serta menjaga mutu dan keamanan produk. Penelitian Nurjanah, Rahayu, dan Najib (2020) menunjukkan bahwa ketidaksesuaian penerapan higiene dan sanitasi pada fasilitas produksi, higiene personal, serta pengelolaan limbah dapat meningkatkan risiko kontaminasi pada produk olahan daging.

PT. Phalosari Unggul Jaya merupakan perusahaan yang memproduksi berbagai produk olahan daging, termasuk sosis merah, sehingga penerapan sanitasi dan higiene merupakan bagian penting dalam proses produksi. Penelitian yang dilakukan oleh Salsabila Nur Salma (2024) mengenai penerapan higiene dan sanitasi di PT. Phalosari Unggul Jaya menunjukkan bahwa masih terdapat ketidaksesuaian pada aspek higiene personal, sanitasi ruang pengolahan, kebersihan peralatan, serta pengendalian hama yang berpotensi memengaruhi keamanan produksi.

Penelitian tersebut harus ada peningkatan penerapan sanitasi secara lebih terstruktur melalui prosedur yang terdokumentasi.

Berdasarkan hasil observasi selama kegiatan magang di PT. Phalosari Unggul Jaya, masih ditemukan beberapa permasalahan pada area produksi pencetakan sosis merah, seperti adanya genangan air pada lantai dan sisa adonan di sekitar mesin pencetakan, penggunaan alat pelindung diri yang belum konsisten, kebiasaan mencuci tangan yang belum disiplin, serta belum tersedianya SSOP sanitasi secara tertulis untuk mengatur kegiatan sanitasi pada area pencetakan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa masih diperlukan evaluasi terhadap penerapan sanitasi dan higiene sebagai dasar penyusunan SSOP yang sesuai dengan kondisi aktual perusahaan.

Berdasarkan penelitian ini dilakukan untuk menganalisis kondisi sanitasi dan higiene pada area produksi pencetakan sosis merah di PT. Phalosari Unggul Jaya serta menyusun rancangan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) yang sesuai dengan hasil analisis sehingga dapat menjadi pedoman dalam meningkatkan keamanan pangan, mengurangi resiko kontaminasi, dan mendukung penerapan GMP di perusahaan.