

RINGKASAN

Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) Pada Proses Produksi Bakso Ikan Isi Ayam Di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo – Jawa Timur, Aimatul Ulfa Feni Arlita, NIM B32181041. Tahun 2020, Hal, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Titik Budiati, S.TP., MT., M.Sc (Dosen Pembimbing) dan Cakra Laksana (Pembimbing Lapangan).

Secara umum Praktek Kerja Lapangan bertujuan memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk melakukan kegiatan yang memungkinkan mahasiswa untuk melihat secara langsung praktek kerja yang ada. PT. Indo Lautan Makmur merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan hasil perikanan khususnya dalam proses pembuatan bakso ikan. Kegiatan Praktek Kerja Lapangan di PT. Indo Lautan Makmur memahami keadaan mengenai Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada Proses Produksi Bakso Ikan Isi Ayam Di PT. Indo Lautan Makmur. Pada tahapan Proses Produksi Bakso Ikan Isi Ayam PT. Indo Lautan Makmur yaitu Persiapan Bahan Baku Dan Bahan penunjang, pengecilan ukuran, Thawing, pembuatan isolat protein kedelai, pembuatan adonan, pencetakan dan pengisian, perebusan, pendinginan, pembekuan dengan *Instant Quick Freeze* (IQF), pembekuan, pengemasan, dan penyimpanan. Dalam pelaksanaan proses tersebut menerapkan prinsip sanitasi atau prinsip SSOP yang telah sesuai dengan persyaratan acuan perusahaan yang terdiri dari 8 prinsip SSOP. 8 Prinsip SSOP yaitu keamanan air dan es, kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak langsung dengan produk, pencegahan kontaminasi silang, menjaga fasilitas pencucian tangan dan toilet serta sanitasi, perlindungan dari bahan-bahan kontaminan, pelabelan, penyimpanan dan penggunaan bahan kimia yang benar, pengawasan kondisi kesehatan pekerja yang dapat mengakibatkan kontaminasi, serta menghilangkan hama dari unit pengolahan.