

RINGKASAN

RIZKA BINTANG AKBAR, Penerapan *Standard Sanitation Operational Procedure* (SSOP) pada Produksi *Fillet* Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sanguineus*) di CV. Bee Jay Seafoods Probolinggo, Dosen Pembimbing Prof. Dr. Hj. Sri Subekti, drh.DEA.

Produk perikanan merupakan produk yang mudah mengalami kerusakan jika tidak mendapatkan perlakuan khusus. Dalam industri pengolahan hasil perikanan, keamanan mutu merupakan salah satu hal yang harus diperhatikan yaitu SSOP. Penerapan SSOP dilaksanakan sebagai usaha mencegah adanya kontaminasi silang pada saat produksi dengan cara mengendalikan atau menghilangkan faktor-faktor yang mempengaruhi perpindahan bahaya mulai dari penerimaan bahan baku hingga hasil produk didistribusikan.

Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di CV. Bee Jay Seafoods, Kecamatan Mayangan, Kabupaten Probolinggo, Provinsi Jawa Timur pada tanggal 18 Desember 2017 - 18 Januari 2018. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini adalah metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara dan partisipasi aktif.

Beberapa prinsip penerapan SSOP di CV. Bee Jay Seafoods sudah berjalan dengan baik, namun adapun beberapa prinsip yang masih belum sepenuhnya diperhatikan salah satunya kebersihan pegawai. Kurangnya pemahaman dan pengawasan akan sanitasi dan *higiene* pada pegawai menyebabkan kontaminasi silang ke produk, dan dapat berdampak pada menurunnya jumlah produktifitas industri perikanan.

SUMMARY

Implementation of SSOP in Production of Frozen Red Snapper (*Lutjanus sanguineus*) Fillet in CV. Bee Jay Seafoods, Lecturer Prof. Dr. Hj. Sri Subekti, drh.DEA.

Fishery products are easily damaged if they do not receive special treatment. In the processing industry of fishery products, quality safety is one of the things that must be considered the SSOP. SSOP implementation is implemented as an effort to prevent cross contamination during production by controlling or eliminating factors affecting hazard transfer from raw material acceptance to distributed products.

This Field Work Practice is carried out at CV. Bee Jay Seafoods, Mayangan District, Probolinggo , East Java on December 18th 2017 - January 18th 2018. Working methods used in this Field Work Practice is a descriptive method with data collection including primary data and secondary data. Data collection is done by observation, interview and active participation.

Some principles of SSOP implementation in CV. Bee Jay Seafoods has been running well, but as for some principles that are still not fully considered one of them cleanliness of employees. Lack of understanding and supervision of sanitation and hygiene in employees leads to cross-contamination of the product, and may result in a decrease in the productivity of the fishing industry.