

V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari hasil Praktek Kerja Lapang di PT. Indo Seafood, Rembang, Jawa Tengah mengenai penerapan Sanitation Standard Operating Procedure yaitu:

1. Alur proses produksi pengolahan surimi beku di PT. Indo Seafood dilakukan dengan memperhatikan aspek sanitasi dan *hygiene*, aspek tersebut dikontrol secara langsung oleh seorang *Quality Control* secara berkala di setiap proses.
2. PT. Indo Seafood telah menerapkan 8 kunci SSOP yang ada pada proses pengolahan surimi beku. Aspek-aspek tersebut telah berjalan dan terpenuhi dengan baik di PT. Indo Seafood dengan memperhatikan aturan dari HACCP dan GMP.
3. Faktor yang dapat mempengaruhi penerapan SSOP di PT. Indo Seafood yaitu, masih terdapat pekerja yang kurang memperhatikan sanitasi dan *hygiene* sehingga dikhawatirkan akan menimbulkan adanya kontaminasi silang pada produk.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan dari hasil Praktek Kerja Lapang di PT. Indo Seafood, Rembang, Jawa Tengah yaitu dalam penerapan SSOP di setiap proses selalu diawasi oleh bagian *quality control* sehingga proses dapat berjalan dengan baik, namun penambahan petugas *quality control* juga perlu dilakukan agar

pengawasan pada setiap proses produksi dapat ditingkatkan secara maksimal untuk mencegah adanya kontaminasi terhadap produk dari pekerja. Selain itu, para pekerja di PT. Indo Seafood telah menerapkan aturan SSOP dalam berpakaian secara baik, namun juga perlu dilakukan adanya sosialisasi oleh petugas *quality control* untuk lebih meningkatkan kesadaran pekerja agar menjaga keamanan pangan dari produk yang sedang diproses sehingga nantinya dapat dijadikan contoh oleh perusahaan lain dalam proses produksi.