

## RINGKASAN

**WAHYU ANDRIANTO. Penerapan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) pada Proses Pengolahan Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) dalam Kaleng di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia Muncar, Banyuwangi. Dosen Pembimbing : Eka Saputra, S.Pi., M.Si.**

Suatu perusahaan diwajibkan untuk menerapkan standar operasional prosedur pada setiap proses pengolahannya. SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) merupakan standar yang merujuk kepada prosedur yang dibutuhkan dalam menjamin sanitasi dalam penanganan makanan dan ada langkah yang tertulis untuk proses pembersihan dan sanitasi untuk mencegah adanya pencemaran atau kontaminasi silang bahan makanan.

Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia, Kecamatan Muncar, Banyuwangi pada tanggal 18 Desember 2017 sampai dengan 18 Januari 2018. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini adalah metode deskriptif observatif dengan pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara dan partisipasi aktif.

PT. Blambangan Foodpackers Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengalengan produk perikanan. Produk yang dimiliki PT. Blambangan Foodpackers Indonesia telah diekspor ke negara-negara lain. Sehingga penerapan SSOP dalam semua kegiatan dalam proses produksi harus memenuhi standar yang ada. Beberapa aspek yang harus diperhatikan adalah pengendalian hama, penanganan limbah, suplai air, fasilitas toilet dan cuci tangan, sanitasi peralatan dan ruang proses, serta *personal hygiene*.