

RINGKASAN

NINDA ANTIKA PUTRI. Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) pada *Fillet Ikan Kakap Merah* (*Lutjanus sanguineus*) Beku di PT. Alam Jaya, Surabaya. Dosen Pembimbing Dwi Yuli Pujiastuti, S.Pi., M.P.

Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) adalah suatu prosedur tertulis atau tata cara yang digunakan industri pangan untuk membantu mencapai tujuan yang diharapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dalam memproduksi produk yang berkualitas dan aman. SSOP digunakan dalam pengembangan dan pencegahan kontaminasi langsung atau pemalsuan produk. Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang ini adalah mempelajari secara langsung penerapan SSOP pada *fillet* ikan kakap merah (*Lutjanus sanguineus*) beku di PT. Alam Jaya Surabaya serta mengetahui hambatan penerapan SSOP untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada produk sehingga menghasilkan produk bermutu tinggi dan aman di PT. Alam Jaya Surabaya.

Praktek Kerja Lapang dilaksanakan di PT. Alam Jaya Surabaya pada tanggal 17 Desember 2018 – 17 Januari 2019. Metode kerja yang digunakan adalah metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, partisipasi aktif, dan studi pustaka.

PT. Alam Jaya telah menerapkan 8 kunci SSOP sesuai dengan sistem HACCP yang terdiri dari keamanan air dan es, kebersihan peralatan yang kontak langsung dengan produk, pencegahan kontaminasi silang, fasilitas cuci tangan, toilet, dan sanitasi, proteksi bahan pangan dari adulterasi, pelabelan dan penyimpanan bahan kimia, pengendalian kesehatan karyawan, dan pengendalian hama.

SUMMARY

NINDA ANTIKA PUTRI. Application of Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) on Frozen Red Snapper Fish Fillets (*Lutjanus sanguineus*) at PT. Alam Jaya, Surabaya. Supervisor Dwi Yuli Pujiastuti, S.Pi., M.P.

The Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) is a written procedure or procedure used by the food industry to help achieve the expected goals of Good Manufacturing Practices (GMP) in producing quality and safe products. SSOP is used in the development and prevention of direct contamination or counterfeiting of products. The purpose of this Field Work Practice is to directly learn the application of SSOP on frozen red snapper fillets (*Lutjanus sanguineus*) at PT. Alam Jaya Surabaya and know obstacles to application of SSOP to prevent contamination of products to produce high-quality and safe products at PT. Alam Jaya Surabaya.

Field Work Practices carried out at PT. Alam Jaya Surabaya on December 17, 2018 - January 17, 2019. The working method used is descriptive method with data collection including primary data and secondary data. Data retrieval is done by observation, interview, active participation, and literature study.

PT. Alam Jaya has implemented 8 SSOP keys in accordance with the HACCP system which consists of water and ice security, cleanliness of equipment that is in direct contact with products, prevention of cross contamination, hand washing, toilet and sanitation facilities, food protection from adulteration, labeling and material storage chemistry, employee health control, and pest control.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat, taufiq, serta hidayahNya sehingga penulis dapat menyelesaikan Praktek Kerja Lapang (PKL) tentang Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) pada Fillet Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sanguineus*) Beku di PT. Alam Jaya, Surabaya. Penulis haturkan terima kasih yang tak terhingga pada orang tua dan keluarga yang telah mendoa'akan, mendidik dan memberikan motivasi serta semangat hingga terselesaikannya praktek kerja lapang ini. Karya Ilmiah laporan praktek kerja ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya.

Penulis menyadari bahwa karya ilmiah Praktek Kerja Lapang (PKL) ini masih belum sempurna, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan dan kesempurnaan karya ilmiah ini. Akhirnya penulis berharap semoga karya ilmiah ini bermanfaat dan dapat memberikan informasi kepada semua pihak, khususnya bagi mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya guna kemajuan serta perkembangan ilmu dan teknologi dalam bidang perikanan, terutama teknologi hasil perikanan.

Surabaya, 18 April 2019

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan praktek kerja lapang ini banyak melibatkan orang-orang yang sangat berarti bagi penulis, oleh karena itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa hormat serta ucapan terima kasih kepada :

1. Ibu Dwi Yuli Pujiastuti, S.Pi., M.P. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan sejak penyusunan usulan hingga penyelesaian Laporan Praktek Kerja Lapang ini dengan penuh kesabaran.
2. Ibu Dr. Rr. Juni Triastuti S.Pi., M.Si. selaku Dosen Wali yang telah memberikan saran dan nasehat dan menjadi orang tua kedua saya.
3. Ibu Dr. Laksmi Sulmartiwi, S. Pi. M.P. selaku Dosen Penguji yang telah banyak memberikan masukan dalam menyempurnakan Laporan Praktek Kerja Lapang.
4. Seluruh staf pengajar dan staf kependidikan Fakultas Perikanan dan Kelautan.
5. Mbak Indri Husnul Hotimah Prabawati S.Pi. selaku pembimbing lapang dan *Qualiti Control* Sanitasi yang telah membimbing dengan penuh kesabaran.
6. Artha sahabat sekaligus teman seperjuangan selama Praktek Kerja Lapang berlangsung yang selalu memberi saran dan banyak membantu.
7. Wahyu, Erwin, Alifiya, dan Rijal yang merupakan teman rekan Praktek Kerja Lapang di PT. Alam Jaya yang telah banyak membantu.
8. Teman-teman “Magang Fix” Ani, Mila, Cici, dan Echa yang senantiasa memberikan semangat dan dukungan penulis untuk menyelesaikan penyusunan laporan praktek kerja lapang ini.
9. Tanpa mengurangi rasa hormat kepada kedua orang tua dan keluarga tercinta yang selalu mendoakan yang terbaik dari awal hingga akhir penyusunan dan semua pihak yang telah membantu kelancaran dan doa selama penyusunan laporan praktek kerja lapang.

Surabaya, 18 April 2019

Penulis