

RINGKASAN

DHENYA MULAZAMAH. Penyusunan SSOP (*Sanitation Standard Operational Proceure*) di CV. Fania Food, Yogyakarta. Dosen Pembimbing Ir. Rahayu Kusdarwati, M.Kes.

Sanitation Standard Operational Procedure (SSOP) adalah prosedur pelaksanaan sanitasi standar yang harus dipenuhi oleh suatu unit pengolahan untuk mencegah terjadinya kontaminasi terhadap produk yang diolah. Penerapan sanitasi yang belum maksimal dapat menyebabkan kontaminasi yang membahayakan, bahkan beberapa kasus dapat mengakibatkan *foodborne disease* atau keracunan bahkan kematian. Sumber kontaminan dapat berasal antara lain dari bahan baku yang digunakan seperti air, peralatan, ruang pengolahan, dan pekerja.

Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di CV. Fania Food Yogyakarta, pada tanggal 18 Desember 2017 – 18 Januari 2018. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini adalah mengambil data secara langsung meliputi data primer dan sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara partisipasi aktif, observasi, wawancara dan studi pustaka.

Penerapan SSOP meliputi keamanan air, kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan, fasilitas cuci tangan, sanitasi dan toilet, proteksi dari bahan-bahan kontaminan kimia, pelabelan, penyimpanan dan penggunaan bahan toksin yang benar, pengawasan kondisi kesehatan karyawan dan menghilangkan dan pencegahan hama.

Sanitation Standard Operational Procedure (SSOP) di CV. Fania Food kurang diterapkan karena tidak terpenuhinya pengawasan terhadap kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan, fasilitas cuci tangan, sanitasi dan toilet, dan pencegahan kontaminasi silang. Kendala dalam penerapan SSOP adalah rendahnya kesadaran kebersihan pegawai dan pengawasan terhadap pegawai dalam mencegah kontaminasi silang.

SUMMARY

DHENYA MULAZAMAH. Arrangement of Sanitation Standard Operational Procedure (SSOP) in CV. Fania Food, Yogyakarta. Academic Advisor Ir. Rahayu Kusdarwati, M.Kes.

Sanitation Standard Operational Procedure (SSOP) is a standardized sanitation implementation procedure that must be met by a processing unit to prevent contamination of the treated product. Implementation of sanitation that has not been maximal can cause harmful contamination, even some cases can lead to foodborne disease or poisoning and even death. The source of contaminants can be derived, among others, from raw materials used such as water, equipment, processing rooms, and workers.

This Field Work Practice is carried out at CV. Fania Food Yogyakarta, on December 18, 2017 - January 18, 2018. Working methods used in this Field Work Practice is to take data directly include primary and secondary data. Data recruitment is done by active participation, observation, interview and literature study.

Sanitation Standard Operational Procedure (SSOP) applications include water safety, surface conditions and cleanliness in contact with foodstuffs, hand washing facilities, sanitation and toilets, proper protection of chemical contaminants, labeling, storage and use of toxins, supervision of employee health conditions and removal and prevention of pests.

Sanitation Standard Operational Procedure (SSOP) at CV. Fania Food is poorly applied due to the lack of supervision of surface conditions and cleanliness in contact with foodstuffs, handwashing facilities, sanitation and toilets, and prevention of cross contamination. Constraints in SSOP implementation are low awareness of employees cleanliness and supervision of employees in preventing cross-contamination.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga Praktek Kerja Lapang (PKL) mengenai Penyusunan SSOP (*Sanitation Standard Operational Procedure*) telah dilaksanakan di CV. Fania Food, Yogyakarta pada tanggal 18 Desember 2017 – 18 Januari 2018.

Penulis berharap semoga laporan hasil Praktek Kerja Lapang (PKL) ini bermanfaat dan dapat memberikan informasi bagi semua pihak, khususnya bagi Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga guna kemajuan serta perkembangan ilmu dan teknologi dalam bidang perikanan, terutama Teknologi Hasil Perikanan.

Surabaya, 14 Mei 2018

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Pelaksanaan kegiatan dan penyusunan Laporan Hasil Praktek Kerja Lapangan ini telah mendapatkan banyak masukan, bimbingan serta bantuan dari beberapa pihak. Dalam kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Keluarga tercinta khususnya Bapak, Ibu dan kakak-kakak saya yang selalu memberikan motivasi, dukungan serta doa yang ikhlas dan tulus dalam apapun yang penulis jalani;
2. Ibu Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., MP selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya;
3. Bapak Ir. Agustono M.Kes. selaku Koordinator Praktek Kerja Lapangan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya;
4. Ibu Dr. Kismiyati, Ir., M.Si. selaku Dosen Wali yang telah memberikan pengarahan akademik dan non akademik;
5. Ibu Ir. Rahayu Kusdarwati, M.Kes. selaku Dosen Pembimbing Praktek Kerja Lapangan yang telah memberikan bimbingan dan masukan dalam penyusunan laporan hasil Praktek Kerja Lapangan;
6. Ibu Dr. Kismiyati, Ir., M.Si. dan Bapak Heru Pramono, S.Pi., M.Biotech. selaku Dosen Penguji yang telah memberikan arahan dalam penulisan laporan hasil Praktek Kerja Lapangan;
7. Ibu Hani Kusdaryanti, S.E. selaku pendiri CV. Fania Food yang telah memberikan izin dan fasilitas untuk melaksanakan Praktek Kerja Lapangan di CV. Fania Food;

8. Ibu Hani Kusdaryanti, S.E selaku Pembimbing Lapangan di CV. Fania Food serta telah memberikan informasi selama Praktek Kerja Lapang;
9. Ifdatul Khoeroh, Indah Nur Pratiwi, Nico Bastiyan dan Yonar Angga selaku rekan saya selama satu bulan menjalani Praktek Kerja Lapang;
10. Semua pihak yang telah membantu dan tidak bisa disebutkan satu persatu sehingga Laporan Praktek Kerja Lapang ini bisa terselesaikan.