

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cara berproduksi yang baik dan benar terdiri dari berbagai macam persyaratan yang secara umum meliputi persyaratan mutu dan keamanan bahan baku atau bahan pembantu, persyaratan penanganan bahan baku atau bahan pembantu, persyaratan pengolahan, persyaratan pengemasan produk, persyaratan penyimpanan produk dan persyaratan distribusi produk. Persyaratan-persyaratan tersebut dapat dijabarkan lebih spesifik lagi sesuai dengan jenis produk yang diolah. Berdasarkan ketentuan Dirjen Perikanan (2000) Penerapan Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) sebagai suatu sistem manajemen mutu bukan sistem yang dapat berdiri sendiri tetapi merupakan bagian dari suatu sistem yang lebih besar dari prosedur pengendalian.

Pengolahan hanya dapat menerapkan program PMMT secara efektif bila telah memenuhi persyaratan kelayakan dasar yaitu *Sanitation Standard Operational Procedure (SSOP)*. SSOP perlu dilakukan pada semua jenis usaha perikanan baik modern maupun tradisional. Pada pengolahan pangan sistem manajemen mutu yang efektif dapat menjamin mutu dan keamanan produk. Penerapan sanitasi membahas pemeliharaan umum bangunan atau fasilitas usaha, bahan yang digunakan untuk pembersihan atau sanitasi, pengendalian hama, sanitasi permukaan, penyimpanan dan penanganan peralatan serta tempat pembuangan isi perut dan kotoran (Winarno dan Surono, 2004).

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. Sebagaimana diamanatkan dalam Undang-Undang (UU) No. 45 Tahun 2009 tentang Perubahan atas UU No. 31 Tahun 2004 tentang Perikanan pasal 20 ayat 3 bahwa setiap orang yang melakukan penanganan dan olahan ikan, sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan, serta ayat 4 bahwa setiap orang yang memenuhi persyaratan kelayakan pengolahan ikan sebagaimana dimaksud pada ayat 3, memperoleh SKP, serta sesuai Peraturan Menteri KKP No. PER.19/MEN/2010 pasal 5 ayat 4 bahwa SKP diterbitkan oleh Direktur Jenderal P2HP sebagai hasil dari pembinaan terhadap UPI yang telah diterapkan Cara Pengolahan yang baik (*Good Manufacturing Practice*) dan memenuhi persyaratan Prosedur Operasi Sanitasi Standar (SSOP).

Mengingat pentingnya penerapan SSOP pada pengolahan produk perikanan maka penulis tertarik mengambil judul penyusunan *Sanitation Standard Operational Procedure* (SSOP) dalam Praktek Kerja Lapang ini.

1.2 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah :

- a. Mempelajari secara langsung penyusunan SSOP di CV. Fania Food, Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta.
- b. Mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi dan kendala dalam penyusunan SSOP di CV. Fania Food, Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta.

1.3 Manfaat

Manfaat dari Praktek Kerja Lapang ini adalah mahasiswa diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan, wawasan dan menambah keterampilan tentang penyusunan SSOP dan faktor-faktor yang mempengaruhi dan kendala dalam penyusunan SSOP di CV. Fania Food, Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta.