PENERAPAN *SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SSOP) PRODUKSI BOLU KUKUS DI CV JAYA BAKERY LAMPUNG

Oleh

Nabilla Okta Putri

ABSTRAK

Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) merupakan suatu prosedur untuk memelihara kondisi sanitasi yang umumnya berhubungan dengan seluruh fasilitas produksi atau area perusahaan dan tidak terbatas pada tahapan tertentu. Sanitasi ditujukan untuk mencapai kebersihan yang prima dalam tempat produksi, persiapan, penyimpanan, dan penyajian makanan serta air sanitasi pangan. CV Jaya Bakery merupakan usaha di bidang olahan pangan yang memproduksi roti dan kue, salah satunya yaitu bolu kukus. Bolu kukus adalah kue yang terbuat dari bahan seperti telur, gula, tepung terigu yang di campur hingga mengembang dan dimasak dengan cara mengukus. Tujuan dari penyusunan tugas akhir ini adalah mengidentifikasi penerapan 8 aspek kunci *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) produksi bolu kukus di CV Jaya Bakery. Berdasarkan hasil observasi, secara umum CV Jaya Bakery sudah menerapkan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) pada kunci 1) keamanan air, 6) pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar, 7) menjaga kondisi kesehatan personil, dan 8) menghilangkan hama dari unit pengolahan. Terdapat beberapa kunci sanitasi yang diperlukan untuk membuat formulir *check list* atau rekaman terhadap kunci SSOP yaitu pada kunci 2, 3, 4, dan 5.

Kata kunci : Bolu kukus, SSOP, Jaya Bakery