

PENERAPAN STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL SANITASI DAN *HYGIENE* PADA PROSES PRODUKSI *BANANA CHIPS* DI CV. PANDA ALAMI KABUPATEN PESAWARAN LAMPUNG

Oleh

Indah Silvi Yana Sari

RINGKASAN

Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) memegang peranan yang penting dalam industri pangan untuk menghasilkan produk yang memenuhi standar keamanan pangan. Standar tersebut dapat dipenuhi dengan menerapkan aspek kunci *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP). Tujuan dari penulisan laporan ini adalah untuk memperoleh hasil penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) di CV. Panda Alami Kabupaten Pesawaran Lampung. Pengamatan saat Praktik kerja lapangan (PKL) dilakukan di CV. Panda Alami Kabupaten Pesawaran Lampung sebagai industri pengolahan *banana chips*. Hasil penulisan laporan diketahui bahwa penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) di CV. Panda Alami mencakup aspek, kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak langsung dengan pangan, pencegahan kontaminasi silang, menjaga fasilitas cuci tangan, sanitasi dan toilet, serta pengawasan kondisi kesehatan personil yang dapat mengakibatkan kontaminasi. CV. Panda Alami belum dilengkapi dengan manual prosedur tertulis dalam peraturan, penanganan peralatan dan pelaksanaan sanitasi bagi pekerja. Fasilitas sanitasi cuci tangan dan toilet tidak dilengkapi dengan pengering tangan serta toilet tidak terpisah. Penyimpanan peralatan tidak dalam kondisi tertutup. Hal yang perlu ditingkatkan terkait dengan penerapan SSOP di CV. Panda Alami yaitu adanya manual prosedur tertulis untuk peraturan, penanganan alat dan pelaksanaan sanitasi bagi pekerja. Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan pengering tangan serta toilet terpisah antara wanita dan pria. Penyimpanan peralatan dalam kondisi tertutup agar tidak terkontaminasi.

Kata kunci: SSOP, keamanan pangan, *banana chips*