

**RANCANGAN DOKUMEN STANDAR OPERASIONAL  
PROSEDUR (SOP) SANITASI FASILITAS DAN *HYGIENE*  
KARYAWAN DI SAPPORO PATISSERIE,  
BANDAR LAMPUNG**

**Oleh  
Fatia Adinda Putri**

**ABSTRAK**

Sapporo Patisserie merupakan perusahaan atau Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) yang bergerak dibidang pengolahan pangan khususnya roti dan kue. Sapporo Patisserie memiliki sertifikat PIRT. Sanitasi merupakan persyaratan mutlak bagi industri pangan sebab sanitasi berpengaruh langsung dan tidak langsung terhadap mutu pangan dan daya awet produk serta nama baik dan citra perusahaan. Dapat dikatakan bahwa makanan yang aman untuk dikonsumsi adalah makanan yang tidak tercemar dan tidak menyebabkan kerugian pada kesehatan manusia maupun perusahaan. Sanitasi pekerja dalam proses pengolahan pangan merupakan salah satu hal yang harus diperhatikan seperti, kesehatan dan kebersihan karyawan. Saat ini, Sapporo Patisserie belum mempunyai SOP mengenai sanitasi dan *Hygiene* karyawan. Dengan tidak tersedianya SOP mengakibatkan karyawan dan *owner* Sapporo Patisserie bekerja kurang optimal. Tujuan Tugas Akhir ini adalah untuk merancang dokumen Standar Operasional Perusahaan (SOP) sanitasi fasilitas dan *Hygiene* karyawan di Sapporo patisserie. Perancangan penerapan CPPOB dalam dokumen SOP untuk memenuhi standar makanan RI Nomor 75/M-IND/PER/7/2010. Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik.

Kata Kunci: sanitasi, *Hygiene*, sapporo patisserie, SOP