

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sanitasi pangan adalah upaya pencegahan terhadap kemungkinan tumbuh dan berkembang biaknya jasad renik pembusuk dan patogen dalam makanan, minuman, peralatan, dan bangunan yang dapat merusak pangan dan membahayakan manusia (Hidayat, 2014). Sanitasi harus diterapkan dalam industri karena sanitasi akan berguna untuk kelangsungan hidup industri tersebut. Melalui sanitasi yang diterapkan dalam industri, industri tersebut dapat menghasilkan produk yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan. Dengan menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, kepercayaan masyarakat akan meningkat terhadap produk yang dihasilkan oleh industri tersebut. Dan dengan berkembangnya industri menghasilkan produk pangan yang aman dan bermutu maka masyarakat akan terlindung dari penyimpangan dan bahaya yang mengancam kesehatan.

Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) merupakan standar operasi perusahaan yang mencakup kebijakan perusahaan, tahap kegiatan, nama petugas, cara pemantauan dan cara dokumentasi sebagai pertimbangan dalam melakukan inspeksi. *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) merupakan aplikasi dasar yang harus dipelihara dan diterapkan pada industri pengolahan pangan. Prinsip-prinsip sanitasi yang harus diterapkan dalam SPO Sanitasi ada 8 kunci persyaratan sanitasi yaitu keamanan air, kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan, pencegahan kontaminasi silang, menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet, proteksi dari bahan-bahan kontaminan, pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar, pengawasan kondisi kesehatan personil yang dapat mengakibatkan kontaminasi, dan menghilangkan hama dari unit pengolahan.

Industri rumah tangga dalam menerapkan sanitasi perlu adanya *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP). Hal ini mempermudah memantau sanitasi yang ada di industri tersebut. Selain itu, *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) sangat berperan penting dalam melakukan kegiatan evaluasi tingkat sanitasi pada industri rumah tangga.

Industri kerupuk ikan “Cap Dua Ikan” Kecamatan Dungkek Kabupaten Sumenep merupakan industri pengolahan hasil laut khususnya kerupuk ikan yang berskala rumah tangga dirintis oleh Latifa pada tahun 2000. Pada industri ini belum mengerti betapa pentingnya menerapkan sanitasi. Dari segi ruang produksi lantai industri ini masih menggunakan tanah sehingga lantai masih sangat kotor dan ruang produksinya terlalu sempit sehingga pekerja tidak bebas untuk mengerjakan tugasnya. Dinding, langit-langit dan lubang angin tidak dibersihkan sehingga banyak kotoran yang menggantung di langit-langit maupun lubang angin. Dari kelengkapan ruang produksi industri ini tidak terlalu terang/ gelap hal ini masih belum memenuhi standard, seharusnya ruang produksi cukup terang sehingga memudahkan karyawan untuk mengerjakan tugasnya dengan teliti. Pekerja pada industri ini masih tidak menggunakan kelengkapan yang sudah ditetapkan oleh BPOM 2003 seperti pakaian kerja/ celemek lengkap dengan penutup kepala, sarung tangan, dan sepatu kerja. Peralatan yang digunakan juga ada yang tidak dicuci sesudah atau sebelum memakainya kembali hanya di angin-anginkan dan di lap. Oleh karena itu, industri ini perlu di evaluasi aspek sanitasinya dan perlu untuk untuk dibuatkan dokumen SSOP. Sehingga industri ini mempunyai standard operasi untuk menjamin mutu produk yang dihasilkan terjamin.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana sanitasi yang ada di industri kerupuk ikan “Cap Dua Ikan” Kecamatan Dungkek Kabupaten Sumenep di terapkan?
2. Bagaimana menyusun SSOP di industri kerupuk ikan “Cap Dua Ikan” Kecamatan Dungkek Kabupaten Sumenep?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengevaluasi penerapan sanitasi yang ada di industri kerupuk ikan “Cap Dua Ikan” Kecamatan Dungkek Kabupaten Sumenep.
2. Untuk menyusun dokumen *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) di industri kerupuk ikan “Cap Dua Ikan” Kecamatan Dungkek Kabupaten Sumenep.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat penelitian sanitasi pada industri kerupuk ikan “Cap Dua Ikan” Kecamatan Dungkek Kabupaten Sumenep ini yaitu dapat dijadikan pertimbangan untuk memperbaiki mutu produk yang dihasilkan sehingga memenuhi standar keamanan pangan.
2. Manfaat bagi mahasiswa yaitu dapat menambah pengetahuan dan pemahaman keteknikan secara praktis yang diterapkan dalam industri serta dapat melakukan studi perbandingan antara teori yang diperoleh dalam perkuliahan dengan aplikasi di lapangan.