

I. PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Era globalisasi saat ini berdampak terhadap perkembangan industri di Indonesia untuk menghasilkan produk yang dapat bersaing di pasar dalam negeri maupun pasar internasional, sehingga banyak perusahaan yang bergerak dalam bidang pangan senantiasa mengarahkan kegiatan usahanya untuk menghasilkan produk yang memenuhi standar keamanan pangan serta memberikan kepuasan bagi konsumen. Masalah keamanan pangan pada saat ini sedang mendapatkan perhatian penuh dari pemerintah, serta menjadi sebuah tuntutan yang harus dipenuhi oleh setiap perusahaan yang bergerak dalam bidang pangan. Hal ini disebabkan oleh semakin meningkatnya minat konsumen terhadap produk yang bersih, sehat, dan aman.

Untuk menghasilkan produk tersebut dapat dilakukan dengan menerapkan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada keseluruhan rangkaian proses produksi yang berlangsung. *Sanitation Standard Operating Procedures* (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 merupakan cara pencegahan penyakit dengan mengatur atau menghilangkan faktor-faktor lingkungan yang saling terkait dalam rantai perpindahan penyakit tersebut.

Prinsip-prinsip yang harus diterapkan dalam *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) terdiri dari 8 aspek 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, menghilangkan hama dari unit pengolahan.

1.2. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan bagaimana penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) di UD Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep.

1.3. BATASAN MASALAH

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah mengkaji penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) di UD Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep.

1.4. TUJUAN PENELITIAN

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk memperoleh hasil penerapan 8 aspek kunci *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada produksi kerupuk amplang di UD Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep.
2. Untuk mengevaluasi penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) Di UD Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep.

1.5. MANFAAT PENELITIAN

Manfaat penelitian *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) terhadap UD Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep ini adalah :

1. Dapat dijadikan pertimbangan untuk memperbaiki mutu produk yang dihasilkan sehingga memenuhi standar keamanan pangan.
2. Memberikan usulan manual prosedur terhadap UD Sarina bagaimana membersihkan peralatan yang baik dan benar.