

**EVALUASI PENERAPAN SANITASI DAN PENYUSUNAN *SANITATION
STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SSOP) DI CV SERELIA PRIMA
NUTRISIA, BANTUL, YOGYAKARTA**

Dimas Eko Prasetyo¹, Satria Bhirawa Anoraga², Ratih Hardiyanti²,

ABSTRAK

CV Serelia Prima Nutrisia merupakan perusahaan yang memproduksi sereal dalam bentuk flakes. Penerapan sanitasi di industri sangat penting untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada produk. Tujuan dari penelitian ini untuk mengidentifikasi dan mengevaluasi program sanitasi serta penyusunan SSOP yang dilakukan di CV. Serelia Prima Nutrisia.

Evaluasi program sanitasi yang dilakukan mengacu pada Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor : 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Cara Pengolahan Pangan Yang Baik dan Benar. Evaluasi ini dilakukan menggunakan Diagram Pareto, Diagram *Five Why s* dan Diagram Ishikawa. Kemudian dilakukan analisa saran perbaikan menggunakan SSOP. Metode digunakan untuk menemukan penyimpangan yang terjadi pada proses pengolahan sereal.

Berdasarkan hasil analisis, tingkat kesesuaian pada CV Serelia Prima Nutrisia sebesar 73,7%, sedangkan sisanya 26,2% dinyatakan tidak sesuai dengan standar CPPOB 2010. Penilaian yang dilakukan pada 10 aspek dari 18 aspek sebanyak 118 penilaian dengan 87 poin yang termasuk dalam kategori sesuai dan 31 poin penilaian yang termasuk dalam kategori tidak sesuai. Identifikasi ketidaksesuaian program sanitasi dilihat dari 4 aspek penyimpangan terbesar. Penyimpangan terbesar terjadi pada aspek Fasilitas Sanitasi dengan persentase sebesar 32,26% pada sub aspek fasilitas *hygiene* karyawan. Penyimpangan aspek Bangunan dengan tingkat penyimpangan sebesar 16,13%, Lokasi dengan tingkat penyimpangan sebesar 12,9%, dan Bahan dengan tingkat penyimpangan sebesar 12,9%. Penyusunan SSOP dilihat dari 4 aspek ketidaksesuaian tertinggi yaitu SSOP Fasilitas Sanitasi, SSOP Bangunan, SSOP Lokasi, dan SSOP Bahan.

Kata kunci : CPPOB, Diagram *Five Why s*, Diagram Ishikawa, Diagram Pareto, Sanitasi, Sereal, SSOP

**EVALUATION OF SANITATION APPLICATION AND ARRANGEMENT
OF SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE (SSOP) IN
CV SERELIA PRIMA NUTRISIA, BANTUL, YOGYAKARTA**

Dimas Eko Prasetyo¹, Satria Bhirawa Anoraga², Ratih Hardiyanti²,

ABSTRACT

CV Serelia Prima Nutrisia is a company that produces flakes cereals. The application of sanitation in industry is important to prevent contamination on the product. The aim of this study is to identify and evaluate sanitation program and arrangement of SSOP in CV Serelia Prima Nutrisia. The evaluation of sanitation program which was done referring to Regulation of the industry Minister of the Republic of Indonesia Number: 75/M-IND/PER/7/2010 About Good and True Food Processing. The methods that used in this study were Pareto Diagram, Five Why s Diagram and Ishikawa Diagram. Then, made an improvement suggestion analysis with SSOP. These methods were used to find the deviation that occurred in cereals processing.

Based on the results of the analysis, the level of appropriateness on CV Serelia Prima Nutrisia amounted to 73.7%, while the remaining 26.2% declared not in accordance with CPPOB standard 2010. Assessment conducted on 10 aspects of 18 aspects as much as 118 assessments and 87 points included in the appropriate category and 31 points of assessment included in the nonconforming category. The identification of incompatibility of the sanitation program is seen based on 4 major deviation aspects. The biggest deviation occurred in Sanitation Facility aspect which is 32.26% in sub aspect of employee hygiene facility. The deviation of Building aspect based on the level of deviation is 16.13%, Location aspects 12.9%, and Material aspects 12.9%. The compilation of SSOP is seen based on 4 aspects of the highest nonconformity which is Sanitation Facilitys SSOP, Buildings SSOP, Locations SSOP, and Materials SSOP.

Keywords : SSOP, Sanitation, CPPOB, Cereals, Pareto Diagram, Ishikawa Diagram, *Five Whys* Diagram