

Jefri jewu bela

by UNITRI Press

Submission date: 13-Jul-2023 01:44PM (UTC+0700)

Submission ID: 2012660589

File name: Jefri_jewu_bela.docx (53.96K)

Word count: 1108

Character count: 7043

**KAJIAN PENERAPAN SSOP¹ PADA UMKM PRODUK
OLAHAN DAGING AYAM DI KOTA BATU**

SKRIPSI



**Oleh:
JEFRI JEWU BELA
2018410029**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN¹
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADEWI
MALANG
2023**

RINGKASAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kajian penerapan SSOP pada UMKM produk olahan daging ayam di Kota Batu. Penerapan SSOP pada UMKM produk olahan daging ayam di Kota Batu untuk penilaian kesesuaian penerapan SSOP memperoleh nilai antara 0.00%-75.208% diketahui bahwa penerapan aspek keamanan di UMKM Industri Olahan Daging Ayam Kota Batu telah memenuhi standar SSOP, sebanyak 8 (delapan) aspek SSOP dengan persentase yang sama sebesar 75.208% dimana menunjukkan bahwa UMKM tersebut sudah sangat memenuhi kriteria SSOP dan sudah sangat baik. Tingkat keparahan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) pada UMKM industri olahan daging ayam di Kota Batu Dapur Cimul mendapat nilai keseluruhan 601.667 dengan prosentase nilai penyimpangan sebesar 75.208% yang berarti termasuk sudah Sangat memenuhi/Minor dalam menerapkan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) dan penyimpangan yang terjadi sudah memenuhi terkait aspek SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) dan parameternya.

Kata Kunci: Penerapan SSOP pada UMKM Produk Olahan Daging

PENDAHULUAN**I.1. Latar Belakang**

Melalui kondisinya akan pandemi di tahun 2020 terjadinya gaya hidup yang terbilang berubah termasuk polanya akan konsumsi masyarakat yang telah terjadi di Indonesia. Kebijakan yang dibuat yaitu PSBB bahwa keseluruhan aktivitas dimulai dirumah dan dampaknya yaitu makanan yang dikonsumsi dalam ranah domestik disajikan dengan cara pembelian bahan yang terbilang segar termasuk sekarang ini penyiapan makanannya dibekukan termasuk sosis dan nugget dan juga baso serta dimsum dan anekaragaman olahan roti dikarenakan mampu melakukan penyimpanan yang terbilang dalam waktu yang sementara dengan tujuan tidak kontak fisik dengan yang lainnya. Industri untuk saat sekarang mengalami perkembangan sebagai era globalisasinya seperti di Indonesia bertujuan produk akan dihasilkan yang nantinya mampu bersaing di pasaran dalam negeri maupun internasional dan perusahaan dalam hal pergerakannya telah terjadinya perubahan dalam hal pangan dan lakukan pengarahannya usaha melalui kegiatan bertujuan hasilkan produk yang penuh standarnya akan keamanan dalam hal pangan termasuk kepuasan konsumen yang diberikan. Dan dampaknya minat akan konsumen terjadi peningkatan pada produknya yang terbilang bersih dan sehat dan juga aman. Tidak terbatasnya manusia dalam hal membutuhkan pangan terdapat karbohidratnya dan proteinnya dan juga lemaknya termasuk mineralnya, sehingga melalui kualitasnya dan juga mutunya akan pangan diharuskan untuk dilakukan pemenuhan. Jika makanan yang ditangani menyepelekan kebersihannya dan sanitasinya dengan cara yang baik akan berdampak pada bahaya pada manusia dalam hal kesehatan (Oyeneho dan Hedberg, 2013).

Ketertarikan yang tinggi pada makanannya dalam hal yang beku sebagai produk disaat pandeminya memberikan sebab pada industri yang bergerak dibidang pangan dengan skalanya UMKM yang dimulainya melakukan produksi akan jenis yang beku pada makanan yang pengolahannya berasal dari daging ayam. Salah satu daging ayam yang diolah oleh produsen sebagai industri yang bergerak di makanan yang terdapat di kota batu. Daging olahan yang dijadikan usaha berada dalam kategorinya mikro yang terbilang kecil dan dimsum yang diproduksinya berbentuk makanan yang beku dan dilakukan pemasaran pada daerah batu bagian kota dan juga malang bagian kotanya dan juga kabupaten malang. Melalui peraturan akan perundang-undangannya yang masih diberlakukan seperti PP no.8 tahunnya 2019 pada pangan yang diamankan di pasalnya yang 36, dimsum sebagai produknya diartikan olahannya akan dagingnya dan telah dilakukan prosesnya melalui dibekukan dengan jangka waktu penyimpanan lebih dari tujuh hari dan diharuskan mempunyai penomorannya dalam hal pendaftaran disingkat dengan MD/ML. Daging sapi yang telah diolah sebagai makanan yang beku dan juga ayam yang terbilang

beredar di Indonesia sehingga masuk dalam kategori pangan yang berisiko terkait daftarnya diwajibkan izin dalam hal peredaran. Terkait industri pangan dalam hal bersaing terbilang ketat bersamaan dengan masyarakat yang mulai sadar terkait pangan yang aman terjadi peningkatan dan telah menuntut keberadaan jaminan dalam hal mutu dan juga keamanannya pada produknya yang terbilang telah beredar pada pasaran (Ambarsari dan Sarjana, 2008).

SSOP merupakan prosedur-prosedur standar dalam hal penerapan berkesesuaian prinsipnya akan pengelolaan pada lingkungan yang telah dilakukannya pada kegiatan terkait sanitasi dan hygiene. SSOP telah berbentuk program akan sanitasinya yang terbilang wajib dalam hal industri bertujuan melakukan peningkatan pada kualitas dari produknya dengan hasilnya dan juga penjaminan melalui sistem pada keamanan pangan yang diproduksi. Prinsip dari sanitasi bertujuan penetapan pada SSOP yang dilakukan pengelompokan sesuai delapan yang telah menjadi kuncinya yang nantinya dijadikan syarat yang terbilang utama terkait sanitasi dan juga pelaksanaannya. Winarno dan Suroso (2004) SSOP mempunyai delapan indikator yang menjadikan sanitasi sebagai syarat adalah keamanan air dan kondisinya dan kebersihannya akan permukaan dari bahan pangan melalui kontakannya dan juga pencegahannya kontaminasi akan silang serta melakukan penjagaan akan fasilitas seperti pencuci tangan dan sanitasinya termasuk toilet dan proteksi bahan kontaminan dan juga pelabelan dan penyimpanan termasuk bahan toksik yang digunakannya dengan benar dan juga kondisinya melalui kesehatan yang diawasi pada personil yang mampu memberikan dampak pada kontaminasi serta hama yang menjadi pengganggu dihilangkan yang asalnya dari unit akan pengolahan.

SSOP sebagai prosedur dalam hal pemeliharaan akan kondisinya pada sanitasi yang terbilang umum dengan hubungannya pada semua sanitasi sebagai pencegahan akan penyakitnya dan pengaturan akan fasilitasnya dalam hal produksi termasuk perusahaan sekitarnya yang terbilang tidak mempunyai batas dalam hal tahapannya. Sanitasi sebagai pencegahan akan penyakit dalam hal pengaturan dan juga faktor yang dihilangkan pada lingkungan yang terbilang saling berkaitan sebagai perpindahan rantai akan penyakitnya. Sehingga tujuannya akan penelitian ini melakukan evaluasi dalam hal penerapan akan *Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kajian SSOP pada UMKM produk olahan daging ayam di Kota Batu. Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka pada penelitian ini peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Kajian Penerapan SSOP Pada UMKM Produk Olahan Daging Ayam di Kota Batu”.

I.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana kajian penerapan SSOP pada UMKM produk olahan daging ayam di Kota Batu ?

I.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kajian penerapan SSOP pada UMKM produk olahan daging ayam di Kota Batu.

I.4. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini yaitu:

1. Bagi UMKM Olahan Daging

- Sebagai usaha diversifikasi produk olahan daging ayam.
- Memberikan nilai tambah bagi olahan daging ayam.
- Landasan dalam hal mengupayakan melakukan peningkatan produk yang kualitasnya bagus pada pengolahan daging ayam khususnya di wilayah kota batu.

2. Bagi Akademisi

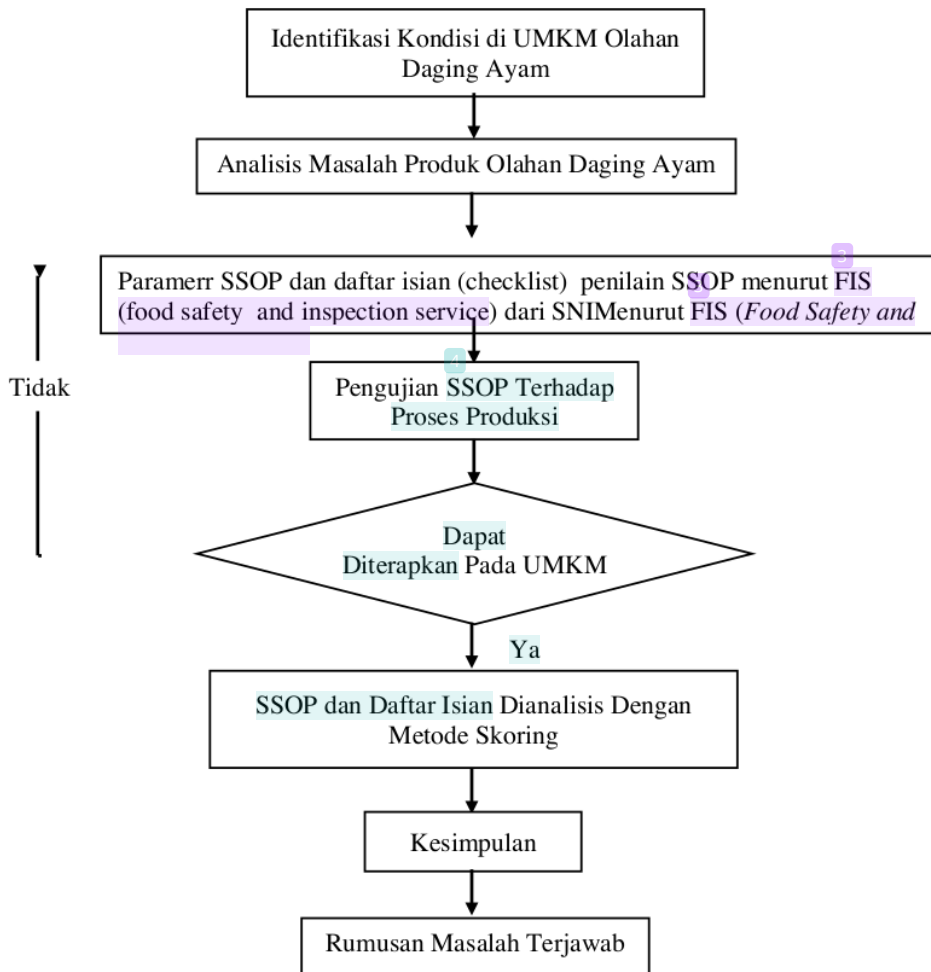
- Untuk memperkaya ilmu pengetahuan tentang teknologi makanan.
- Diketuainya kajian SSOP yang diterapkan untuk UMKM daging yang diolah.

3. Bagi Pemerintah

- IKM dalam hal pendampingan sebagai patokan dalam mengkaji.
- Penyelesaian masalah yang diinformasikan terkait mutunya produk mempertimbangkannya sesuai yang diperlukan pemerintah dan masyarakat termasuk pihak lainnya yang berkepentingan.

I.5. Kerangka Pikir

Penelitian ini tentang kajian penerapan SSOP pada UMKM produk olahan daging ayam di Kota Batu, maka kerangka pikir dapat dilihat pada Gambar 1 sebagai berikut:



Gambar 1 Diagram Pelaksanaan Penelitian

1.6. Hipotesis

Diduga kajian penerapan SSOP pada UMKM produk olahan daging ayam sudah benar dan layak.



Jefri jewu bela

ORIGINALITY REPORT

17%

SIMILARITY INDEX

16%

INTERNET SOURCES

5%

PUBLICATIONS

1%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	rinjani.unitri.ac.id Internet Source	11%
2	sinta.unud.ac.id Internet Source	1%
3	Basri Basri, M. Heri Febrinata. "Implementation Of Frozen Cube Tuna Processing SSOP (Thunnus Sp) At PT. Aceh Lampulo Jaya Bahari", Baselang, 2021 Publication	1%
4	Wildan Wibawa Perdana. "PENERAPAN GMP DAN PERENCANAAN PELAKSANAAN HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) PRODUK OLAHAN PANGAN TRADISIONAL (Mochi)", AGROSCIENCE (AGSCI), 2018 Publication	1%
5	akademik.unsoed.ac.id Internet Source	1%
6	eprints.uny.ac.id Internet Source	1%
7	journal.ipb.ac.id	

Internet Source

1 %



repository.upnvj.ac.id

Internet Source

1 %

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On

Jefri jewu bela

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6

PAGE 7
