

Standar Sanitasi Operasional Prosedur *Personal Hygiene* pada Program Studi Independen Bersertifikat di PT. AGAVI

Vitri Heriana Juniar

¹Vitri Heriana Juniar, b.2210949@unida.ac.id

ABSTRAK

Keamanan pangan merupakan bagian penting dalam proses produksi yang harus diterapkan untuk mencegah kontaminasi silang, terutama yang disebabkan oleh kurangnya kebersihan diri penjamah makanan. Program Studi Independen Bersertifikat *Batch 7* di PT. AGAVI memberikan pembelajaran mengenai penerapan sistem manajemen keamanan pangan melalui pengenalan dan praktik *Standard Sanitation Operating Procedure* (SSOP). Proses pembelajaran dilakukan melalui studi mandiri, sesi mentoring, kerja kelompok, serta evaluasi. Hasil kajian menunjukkan bahwa pemahaman terhadap aspek SSOP, seperti keamanan air, kebersihan permukaan kontak pangan, fasilitas cuci tangan, pencegahan kontaminasi silang, hingga pengendalian hama, berperan penting dalam menjaga mutu dan keamanan produk. Meskipun demikian, konsistensi dalam penerapan *personal hygiene* masih menjadi tantangan sehingga diperlukan pengawasan dan edukasi berkelanjutan.

Kata Kunci: Keamanan Pangan, *Personal Hygiene*, SSOP

PENDAHULUAN

Keamanan pangan harus diterapkan dalam proses produksi guna mencegah berbagai risiko yang dapat membuat makanan tidak aman untuk dikonsumsi. Salah satu faktor yang dapat menyebabkan pencemaran makanan adalah kontaminasi silang, yaitu perpindahan cemaran akibat kurangnya kebersihan diri pada penjamah makanan serta proses pengolahan yang tidak sesuai dengan standar *hygiene* dan sanitasi lingkungan (Indraswati, 2016). Kontaminan dapat bersumber dari penjamah makanan yang berpotensi memindahkan cemaran, sehingga penjamah makanan harus menjaga tubuhnya tetap bersih (Triandini dan Handajani, 2015).

Standard Sanitation Operating Procedure (SSOP) adalah seperangkat aturan yang berisi langkah-langkah operasional standar dalam suatu perusahaan atau industri untuk memastikan bahwa setiap kegiatan, baik tindakan maupun pemakaian fasilitas, berjalan sesuai kaidah sanitasi dan higiene. Penerapan prosedur ini bertujuan menghasilkan produk yang konsisten, berkualitas baik, serta memenuhi persyaratan

keamanan pangan (Ristyanti dan Masithah, 2021). Dalam industri pangan, penerapan prinsip SSOP menjadi penting untuk menjaga kebersihan, mempertahankan mutu, serta mencegah terjadinya kontaminasi pada pangan mulai dari penanganan bahan baku, proses produksi, pengendalian fasilitas, hingga produk siap dipasarkan (Indriani *et al.*, 2021).

Program Studi Independen Bersertifikat Batch 7 di PT. Agritama Sinergi Inovasi (AGAVI) dibentuk untuk menghasilkan Food Safety Specialist di PT. AGAVI dengan menawarkan pendekatan komprehensif untuk mempelajari dan menerapkan sistem manajemen keamanan pangan. Kegiatan di PT. AGAVI, para peserta akan memulai pembelajaran dengan orientasi Ruang Lingkup *Food Safety Management System* (FSMS), di mana peserta akan diperkenalkan dengan konsep-konsep dasar dan pentingnya sistem manajemen keamanan pangan. Program ini bertujuan untuk mempersiapkan mahasiswa dalam menguasai kompetensi praktis dan teoritis yang dibutuhkan di industri pangan, termasuk pentingnya *personal hygiene* dalam menjaga standar keamanan pangan.

METODE PENELITIAN

Sistem pembelajaran pada program Studi Independen PT. AGAVI dirancang untuk memberikan pengalaman belajar yang komprehensif dan interaktif. Dimulai dengan *pre-test* yang dapat diakses melalui LMS, peserta mengukur pemahaman awal mereka sebelum memulai materi. Setelah itu, mereka akan mengakses materi pembelajaran secara mandiri melalui LMS, yang memungkinkan mereka untuk belajar lebih awal tanpa bimbingan langsung dari mentor, meskipun fasilitator tetap tersedia untuk mendukung mereka. Setelah mempelajari materi, peserta akan menghadiri sesi *live session* dan *coaching* secara daring, di mana mereka dapat mengajukan pertanyaan dan mendapatkan klarifikasi dari mentor serta fasilitator. Pada setiap pertemuan, peserta juga akan mengerjakan *challenge* dalam kelompok yang terdiri dari lima orang, yang masing-masing membahas industri dummy yang

berbeda. Waktu pengerjaan *challenge* ini biasanya satu minggu, dan bisa mencakup dua materi berbeda. Pada akhir pembelajaran, peserta mengikuti *post-test* untuk mengukur sejauh mana pemahaman mereka. Terakhir, setiap kelompok akan mempresentasikan hasil *challenge* mereka dalam sebuah sesi presentasi dan *review*, yang diadakan melalui *zoom meeting*. Setiap presentasi berlangsung sekitar 20 menit, diikuti dengan sesi tanya jawab selama 10 menit untuk menggali lebih dalam pemahaman peserta mengenai materi yang telah dipelajari.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Personal hygiene merupakan perilaku bersih yang harus diterapkan oleh penjamah atau pengelola makanan untuk mencegah terjadinya pencemaran pada makanan. Istilah *hygiene* dan sanitasi memiliki perbedaan, di mana *hygiene* berfokus pada tindakan pencegahan yang terkait dengan kesehatan individu, sementara sanitasi menitikberatkan pada upaya menjaga kesehatan lingkungan. Dalam industri pangan, terdapat sistem khusus yang mengatur praktik sanitasi dan *personal hygiene*, yaitu *Standard Sanitation Operating Procedure (SSOP)*. SSOP berisi pedoman penerapan prinsip pengelolaan kebersihan yang dilaksanakan melalui kegiatan sanitasi dan higiene. Program ini bersifat wajib karena berfungsi meningkatkan mutu produk sekaligus memastikan keamanan dalam proses produksi pangan. Ruang lingkup SSOP meliputi beberapa aspek penting berikut.

a. Keamanan Air

Industri pangan memastikan adanya pasokan air bersih yang cukup untuk semua kegiatan produksi. Air yang digunakan untuk kontak langsung dengan bahan pangan harus memenuhi standar kualitas air minum untuk mencegah kontaminasi produk.

b. Permukaan Kontak Bahan Pangan

Permukaan kontak bahan pangan pada setiap bagian dari peralatan, wadah, atau fasilitas di industri pangan yang bersentuhan langsung dengan makanan selama proses produksi memiliki permukaan halus, tidak berpori, tidak retak, tidak mudah mengelupas, dan tidak menyerap air, untuk menghindari kontaminasi. Mesin produksi seperti pemotong daging, penggorengan, dan mesin pengemas dibersihkan setiap selesai

digunakan dan disterilkan setiap hari sesuai dengan prosedur dalam SSOP/PROD/CIP/01 - *Clean-in-Place*.

c. Pencegahan Kontaminasi Silang

Industri pangan umumnya memisahkan area produksi dari area non-produksi untuk menurunkan risiko terjadinya kontaminasi silang. Struktur bangunan seperti dinding, lantai, dan langit-langit dibuat dari bahan yang mudah dibersihkan serta dirancang agar tidak menjadi tempat penumpukan kotoran. Penempatan mesin mengikuti alur proses produksi sehingga memudahkan penerapan praktik higienis, kegiatan pembersihan, dan proses perawatan. Penataan ruang juga memperhitungkan jarak antar peralatan agar potensi kontaminasi silang dapat diminimalkan. Dalam pengelolaan bahan, diterapkan sistem *First In, First Out* (FIFO) untuk bahan baku dan *First Expired, First Out* (FEFO) untuk produk akhir guna memastikan rotasi stok berlangsung optimal. Manusia menjadi salah satu faktor yang dapat membawa kontaminan biologis, kimia, maupun fisik yang berpotensi membahayakan apabila masuk ke dalam makanan, baik secara sengaja maupun tidak. Kebiasaan penjamah makanan seperti menyentuh bagian tubuh, menggaruk kulit atau rambut, serta bersin ketika bekerja dapat memindahkan mikroorganisme berbahaya ke pangan (Nurhayati *et al.*, 2020). Upaya pencegahan perpindahan bakteri patogen antar objek dapat dilakukan melalui penggunaan sarung tangan, mencuci tangan, dan menyemprotkan alkohol sebagai antiseptik sebelum proses produksi (Sipahutar *et al.*, 2019), sesuai dengan ketentuan SSOP/HSE/PH/01 – *Personal Hygiene*.

d. Tempat Cuci Tangan dan Toilet

Fasilitas cuci tangan tersedia di area yang mudah dijangkau oleh karyawan, khususnya di pintu masuk area produksi. Fasilitas ini dilengkapi dengan sabun, air mengalir, dan pengering tangan (*hand dryer* atau tisu) untuk menjaga kebersihan tangan karyawan sebelum dan sesudah bekerja. Toilet dan ruang ganti memiliki jumlah yang memadai dan disediakan secara terpisah untuk area produksi agar tidak menimbulkan risiko kontaminasi. Toilet dilengkapi dengan sabun dan alat pengering atau tisu, sedangkan ruang ganti dilengkapi dengan loker-loker serta peringatan yang dibuat dan disosialisasikan kepada karyawan.

e. Proteksi dari Bahan-Bahan Kontaminan

Industri pangan melakukan pencegahan kontaminasi fisik dengan memastikan mesin dan peralatan memiliki desain higienis, rutin dibersihkan, serta dikalibrasi untuk

menghindari serpihan logam atau bahan asing masuk ke produk. Selain itu, karyawan wajib mengenakan APD untuk mencegah benda asing jatuh pada produk. Untuk mencegah kontaminasi kimia, bahan kimia seperti pembersih dan pengawet digunakan sesuai regulasi keamanan pangan dan disimpan di area khusus. Sanitasi dilakukan secara berkala dengan bahan yang tidak meninggalkan residu berbahaya. Sementara itu, untuk menghindari kontaminasi mikrobiologis, air yang digunakan harus memenuhi standar kualitas, penyimpanan bahan baku dilakukan pada suhu yang sesuai, serta sistem FIFO diterapkan untuk menjaga kesegaran bahan.

f. Penyimpanan dan Penanganan Toksin

Bahan tambahan pangan dan bahan kimia yang berpotensi berbahaya disimpan dalam tempat khusus yang aman, diberi label dengan jelas, dan dikelola dengan sistem pencatatan yang ketat. Industri pangan juga memiliki izin resmi untuk pengelolaan limbah berbahaya atau Bahan Berbahaya dan Beracun (B3), guna memastikan pembuangan limbah dilakukan dengan cara yang tidak mencemari lingkungan.

g. Kesehatan Pekerja

Industri pangan menerapkan kebijakan bahwa setiap karyawan yang bekerja di area produksi harus dalam keadaan sehat. Pemeriksaan kesehatan rutin dilakukan, dan karyawan yang sakit atau memiliki penyakit menular tidak diperbolehkan bekerja di area produksi hingga dinyatakan sembuh. Selain itu, perusahaan memberikan pelatihan tentang sanitasi dan *personal hygiene* kepada seluruh karyawan untuk meningkatkan kesadaran akan pentingnya kebersihan dalam proses produksi makanan.

h. Pengendalian Hama

Industri pangan melakukan tindakan preventif dengan pemasangan jaring-jaring pada ventilasi, dan memasang pintu otomatis untuk mencegah hama masuk ke area produksi. Pengendalian hama seperti kecoa, tikus, dan serangga dilakukan secara rutin oleh tenaga ahli yang memiliki lisensi untuk pengendalian hama di area industri pangan. Standar pengendalian hama mengacu pada SSOP/HSE/IPH/01 - Inpeksi dan Pengendalian Hama, berlaku untuk semua area produksi, gudang penyimpanan bahan baku, dan area sekitar produksi yang memiliki risiko adanya hama.

Terdapat industri pangan yang menetapkan kegiatan *fogging* yang dilakukan setiap di luar jam operasional khususnya di area pabrik sebagai bentuk dalam pengendalian hama.

Mesin pengasapan atau *fogging* berfungsi sebagai alat pengendalian hama dengan menyebarkan insektisida dalam bentuk kabut halus sehingga mampu mencapai area-area tersembunyi, seperti celah, retakan, maupun material berlapis kain tempat hama sering bersembunyi. Perangkat *fogging* ini dirancang agar mudah digunakan oleh petugas yang bertanggung jawab dalam kegiatan pengendalian hama (Ahmad *et al.*, 2024).

Untuk memastikan kepatuhan terhadap SSOP dan menjaga standar keamanan pangan, industri pangan dapat menerapkan berbagai tindakan pengendalian ketika terjadi pelanggaran. Beberapa tindakan yang diterapkan antara lain:

- a. Pelatihan ulang karyawan, karyawan yang terbukti melanggar SSOP akan diberikan pelatihan ulang untuk mengingatkan kembali prosedur yang benar dalam menjaga kebersihan dan keamanan pangan. Pelatihan ini bisa dilakukan secara individu atau kelompok.
- b. Penerapan sistem teguran dan sanksi, jika pelanggaran bersifat ringan, karyawan akan diberikan teguran lisan atau tertulis sebagai peringatan. Namun, untuk pelanggaran yang lebih serius, perusahaan dapat menerapkan sanksi administratif seperti pemindahan tugas, skorsing, atau pemberhentian kerja.
- c. Peningkatan pengawasan dan inspeksi, pengawasan di area produksi akan diperketat dengan meningkatkan frekuensi inspeksi, baik oleh supervisor maupun tim audit internal. Hal ini bertujuan untuk memastikan semua karyawan menjalankan prosedur sesuai standar yang telah ditetapkan.
- d. Dokumentasi dan analisis pelanggaran, setiap pelanggaran yang terjadi akan dicatat dan dianalisis untuk mengetahui penyebabnya. Dari hasil analisis ini, perusahaan dapat menentukan langkah perbaikan yang sesuai untuk tidak mengulangi kesalahan yang sama.
- e. Tindakan korektif terhadap fasilitas atau peralatan, jika pelanggaran disebabkan oleh faktor eksternal, seperti kondisi alat atau fasilitas yang tidak sesuai standar, perusahaan akan segera melakukan perbaikan atau penggantian guna memastikan kelayakan operasional.
- f. Evaluasi dan pembaruan SSOP secara berkala, perusahaan akan melakukan evaluasi berkala terhadap efektivitas SSOP yang diterapkan. Jika ditemukan kelemahan atau

kekurangan dalam sistem, maka akan dilakukan revisi agar kebijakan yang diterapkan tetap relevan dengan kebutuhan produksi dan regulasi yang berlaku.

Dengan menerapkan langkah-langkah ini, perusahaan dapat memastikan bahwa setiap proses produksi tetap sesuai dengan standar keamanan pangan, menjaga kualitas produk, serta melindungi konsumen dari risiko yang tidak diinginkan.

KESIMPULAN

Personal hygiene di industri pangan bukan sekadar prosedur formal, tetapi menjadi elemen penting dalam menjaga keamanan dan kualitas produk. Kebersihan individu karyawan, seperti mencuci tangan dengan benar, menggunakan Alat Pelindung Diri (APD), serta menjaga kesehatan tubuh, menjadi langkah utama dalam mencegah kontaminasi silang yang dapat membahayakan produk pangan. Namun, pada dasarnya masih ditemukan beberapa tantangan, seperti kepatuhan karyawan yang terkadang belum konsisten dan kurangnya pemahaman menyeluruh mengenai risiko kontaminasi akibat kebersihan yang tidak terjaga. Oleh karena itu, standar *personal hygiene* tidak hanya bergantung pada adanya prosedur tertulis, tetapi juga membutuhkan pengawasan yang lebih ketat dan edukasi berkelanjutan bagi seluruh karyawan agar kebiasaan menjaga kebersihan menjadi bagian dari budaya kerja sehari-hari.

REFERENSI

- Ahmad, AB., Jaya, R., & Ningsi, G. (2024). Peran *Pest Control* dalam Meningkatkan Kebersihan di Khas Hotel Makassar. *Journal of Hospitality Accommodation Management (JHAM)*, 3(1), 43-50.
- Indriani, V., Apriantini, A., & Suryati, T. (2021). Penerapan GMP dan SSOP dalam Proses Produksi Rendang Daging di Produsen Rendang Istana Rendang Jambak. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(3), 127-137.
- Nurhayati, I. S., Nikmawati, E. E., & Setiawati, T. (2020). Penerapan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan di Salah Satu Katering di Kota Bandung. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 9(2).

- Ristyanti, E., & Masithah, E. D. (2021). Penerapan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) pada Proses Pembekuan *Cuttlefish (Sepia officinalis)* di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah. *Journal of Marine and Coastal Science*, 10(1), 1-17.
- Triandini, F. A., & Handajani, S. (2015). Pengetahuan, Sikap Penjamah Makanan dan Kondisi Higiene Sanitasi Produksi Otak-Otak Bandeng di Kabupaten Gresik. *E-Journal Boga*, 4(2), 27-36.