

**PENETAPAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP)
BERDASARKAN ANALISIS RISIKO TERHADAP KUALITAS
SUSU DI PETERNAKAN “GREEN FRESH FARM” JATIREJO**

***DETERMINATION OF STANDARD OPERATIONAL
PROCEDURES (SOP) BASED ON ANALYSIS OF RISK TO MILK
QUALITY AT “GREEN FRESH FARM” JATIREJO***



**KONSENTRASI *FOOD TECHNOLOGY AND INNOVATION*
PROGRAM STUDI SARJANA TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2024

**PENETAPAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP)
BERDASARKAN ANALISIS RISIKO TERHADAP KUALITAS
SUSU DI PETERNAKAN “GREEN FRESH FARM” JATIREJO**

***DETERMINATION OF STANDARD OPERATIONAL
PROCEDURES (SOP) BASED ON ANALYSIS OF RISK TO MILK
QUALITY AT “GREEN FRESH FARM” JATIREJO***

TUGAS AKHIR S1

Diajukan untuk
memenuhi persyaratan yang diperlukan untuk
memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian

OLEH

**Gabriel Thomaro Alamsyah Supriadi
20.11.0082**

**KONSENTRASI *FOOD TECHNOLOGY AND INNOVATION*
PROGRAM STUDI SARJANA TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2024

RINGKASAN

Susu adalah bahan pangan yang memiliki banyak kandungan gizi yang bermanfaat bagi kesehatan manusia. Jika proses pengolahan dan penyimpanan susu tidak baik dapat menyebabkan susu terkontaminasi dan berbahaya bagi kesehatan. Hal tersebut merupakan penyimpangan dalam aspek keamanan pangan. Keamanan pangan merupakan suatu upaya menciptakan suatu produk yang aman untuk dikonsumsi dengan mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan selama proses pengolahan. Untuk menciptakan keamanan pangan perlu adanya suatu prosedur supaya segala proses kerja berjalan dengan efektif, optimal, dan sistematis. Standar Operasional Prosedur (SOP) merupakan pedoman dalam melakukan suatu pekerjaan yang berisikan informasi dan panduan untuk melakukan rangkaian pekerjaan. Proses kerja yang didasarkan pada SOP akan berjalan secara sistematis, optimal, dan efektif. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi latar belakang penyusunan SOP, penerapan analisis risiko, proses penyusunan SOP, dan penerapan SOP di peternakan “Green Fresh Farm” Desa Wisata Jatirejo. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan studi literatur, menentukan aspek SOP, observasi lapangan, wawancara dan *Focus Group Discussion* (FGD), pengambilan dokumentasi, penetapan SOP, evaluasi perbaikan, dan penarikan kesimpulan. Berdasarkan hasil penelitian didapatkan bahwa penerapan Standar Operasional Prosedur secara operasional sudah baik tetapi masih terdapat beberapa aspek yang tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh pemerintah maupun SNI. Peternak tidak memakai sarung tangan saat proses sanitasi kandang dan pemandian sapi, peternak belum memiliki gudang penyimpanan peralatan untuk sanitasi kandang dan gudang peralatan untuk pemerahan susu, peternak juga belum memiliki *milk can* dan masih menggunakan ember cat saat proses pemerahan. Berdasarkan hasil penerapan SOP yang sudah dilaksanakan diberikan beberapa usulan terhadap peternakan “Green Fresh Farm” terkait ketentuan pada prosedur yang dapat menjaga kualitas susu yang dihasilkan agar terhindar dari cemaran mikroorganisme yaitu gudang penyimpanan peralatan sanitasi dan peralatan pemerahan, ketentuan berpakaian lapangan yang lengkap dan melengkapi peralatan pemerahan yaitu *milk can*.

SUMMARY

Milk is a food that has many nutrients that are beneficial for human health. If the processing and storing of milk is not good, it can cause milk to be contaminated and harmful to human health. This is a deviation in the aspect of food safety. Food safety is an effort to create a product that is safe for consumption by preventing contamination of food during the processing process. To create food safety, It is necessary to have a procedure so that all work processes run effectively, optimally and systematically. Standard Operating Procedure (SOP) is a guideline for carrying out a job that contains information and guidelines for doing a series of jobs. Work processes based on SOPs will run systematically, optimally, and effectively. This research aims to identify the background of SOP preparation, the application of risk analysis, the process of preparing SOP, and the application of SOP at the "Green Fresh Farm" farm in Jatirejo Tourism Village. This research was conducted using literature studies, determining SOP aspects, field observations, interviews and Focus Group Discussions (FGD), taking documentation, determining SOPs, evaluating improvements, and drawing conclusions. Based on the results of this research, it is found that the implementation of Standard Operating Procedures is operationally good but there are still several aspects that are not in accordance with the standards set by the government and SNI. Farmers do not wear gloves during the process of cage sanitation and cow bathing, farmers do not have a storage warehouse for equipment for cage sanitation and equipment warehouse for milking, farmers also do not have milk cans and still use paint buckets during the milking process. Based on the results of the application of the SOP that has been implemented, several suggestions are given to the "Green Fresh Farm" farmer regarding the provisions in the procedure that can maintain the quality of milk produced to avoid contamination of microorganisms, namely the storage warehouse for sanitation and milking equipment, the provision of complete field dress and complete milking equipment, namely milk cans.