

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Makanan yang aman adalah kebutuhan setiap orang. Makanan mungkin terpapar bahaya keamanan pangan, yaitu bahaya biologi (seperti bakteri *patogen*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Coliform*, *Total Plate count* dan *Yeast Mold*) Jeje dan Oladepo, (2012), bahaya fisik (seperti potongan plastik, serpihan logam, potongan kayu dan sebagainya) Keener, (2001), ataupun bahaya kimia (seperti toksin dari jamur beracun, penggunaan antibiotik pada unggas, migrasi dari kemasan, alergen pada bahan asal dan sebagainya) Lalpuria et al. (2012). Bahaya keamanan pangan tersebut dapat bersumber dari banyak faktor, misalnya dari penggunaan bahan baku dan bahan kemasan, proses produksi, reaksi antar proses, maupun dari penggunaan yang salah di pelanggan.

Dengan semakin meningkatnya permintaan dan kesadaran masyarakat akan keamanan pangan yang baik membuat perusahaan yang bergerak dibidang kemasan pangan meningkatkan mutu dan daya saing agar dapat memenuhi kebutuhan pelanggan dan dapat bersaing pada pasar global. Kondisi ini mendorong para pelaku bisnis dalam industri pangan mulai menyadari bahwa produk yang mereka hasilkan haruslah baik dan aman untuk di konsumsi, persaingan usaha yang terus meningkat akan berdampak pada kemajuan sektor industri dan akan mendorong pertumbuhan sektor industri lainnya. Deming dalam Nasution (2004).

Berdasarkan data indeks pertumbuhan produksi *manufaktur* sedang dan besar (IBS), pada kuartal III-2019 melambat dibanding periode yang sama pada tahun sebelumnya. Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat produksi *manufaktur* sedang dan besar pada kuartal III-2019 tumbuh sebesar 4.35%. Meski begitu pertumbuhan produksi IBS pada kuartal III-2019 lebih rendah dari pertumbuhan pada periode yang sama di tahun sebelumnya, yaitu kuartal III-2018 sebesar 5.04% dan kuartal III-2017 yang sebesar 5.46%. Hal ini disebabkan oleh perekonomian yang

tidak mudah, ekonomi global hampir semua melemah karena masih adanya perang dagang yang akhirnya menyebabkan harga komoditas masih *fluktuatif*.

Untuk dapat bertahan dalam persaingan yang semakin ketat, maka Perusahaan dituntut untuk dapat menghasilkan produk yang mempunyai keunggulan dengan memperhatikan kualitas dan mutu dari produk tersebut. Menurut Deming dalam Nasution (2004), produk yang bermutu adalah produk yang dapat menyesuaikan dengan kebutuhan pasar, dimana perusahaan harus benar-benar memahami apa yang dibutuhkan oleh konsumen atas suatu produk yang akan dihasilkan. Kualitas atau mutu yang baik dari sebuah produk, dapat dihasilkan. Kualitas atau mutu yang baik dari sebuah produk, dapat diperoleh jika perusahaan memiliki manajemen mutu yang baik. Menurut *US Department Defense* dalam *Gasperz* (2002), Manajemen Mutu Menyeluruh *Total Quality Manajemen (TQM)* adalah sebuah filosofi dan sekumpulan dari prinsip-prinsip yang menjadi landasan dan yang menggambarkan landasan dari sebuah organisasi yang terus menerus meningkat. Mutu produk yang baik akan memberikan kepuasan bagi konsumen dan merupakan modal utama bagi pelaku usaha untuk berkembang dan bertahan dalam menghadapi persaingan usaha. Dalam pencapaian peningkatan kualitas pada produk, diperlukan penerapan sistem jaminan keamanan pangan yang optimal mulai dari penerimaan bahan baku proses produksi hingga produk sampai ketangan konsumen. *The Internasional Organization for Standardization (ISO)* adalah badan standar dunia yang dibentuk untuk mendukung pengembangan standarisasi dan kegiatan terkait lainnya dengan harapan untuk membantu perdagangan *internasional* ISO menghasilkan kesepakatan-kesepakatan *internasional* yang kemudian dipublikasikan sebagai standar *international*, sehingga industri dapat bersaing dalam perdagangan global. Sistem Manajemen keamanan pangan (*Food Safety Management System*) di Indonesia terdapat dalam SNI 2001-1852-1998 (BSN 1998) mengenai sistem analisis bahaya dan pengendalian titik kritis atau *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)* serta pedoman penerapannya. Pada tahun 2005 ISO telah menerbitkan

standar pangan terbaru yaitu ISO 22000 *Food Safety Management System-Requirements for any Organization in the Food Chain* yang isinya merupakan pengembangan dari sistem manajemen keamanan pangan HACCP. ISO 22000 adalah panduan bagi industri untuk mengelola sebuah sistem manajemen keamanan pangan, dijelaskan tidak hanya HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*), tetapi juga GMP (*Good Manufacturing Practices*) atau PRP (*Pre Requisite Program*), sistem manajemen keamanan pangan, dan sistem komunikasi internal atau eksternal. Pada tahun 2010 ISO telah menerbitkan kembali persyaratan keamanan pangan ISO 22000:2018, atau dikenal dengan Food Safety System Certification (FSSC) 22000.

Menurut Koto (2012), ISO FSSC 22000 adalah SMKP (Sistem Manajemen Keamanan Pangan) yang merupakan gabungan prinsip-prinsip sistem analisis bahaya dan pengendalian titik kritis serta langkah-langkah penerapan yang dikembangkan oleh *Codec Alimentarius Commission*. Konsep SMKP adalah menjamin keamanan pangan yang cakupannya hampir diseluruh rantai pasok pangan, dengan menjamin bahwa pangan yang akan diproses hingga dikirim kepada konsumen akhir adalah pangan yang bebas dari cemaran mikrobiologi, cemaran kimia, dan cemaran fisik. Cemaran mikrobiologi yang dimaksudkan adalah seperti cemaran angka lempeng total, bakteri coliform, kapang, E.Coli, salmonella dan lainnya sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan pada standar dari tiap jenis bahan pangan. Sedangkan cemaran kimia yang dimaksudkan adalah seperti cemaran logam, cemaran residu pestisida dan lainnya sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan pada standar dari tiap jenis bahan pangan. Untuk cemaran fisik, dapat berupa benda, serangga atau apapun yang berpotensi mengkontaminasi atau mencemarkan bahan pangan seperti tali, kayu, serangga, sejenis logam dan lainnya.

Untuk menunjukkan komitmen perusahaan terhadap mutu dan keamanan pangan, PT. Indo Tirta Abadi Plant Gempol menerapkan Sistem Manajemen Keamanam Pangan (SMKP) ISO 22000:2018 sebagai komitmen perusahaan untuk menjaga kualitas produknya. Penerapan SMKP ISO 22000:2018 akan mengubah perilaku atau

kebiasaan yang tertanam dan berkembang pada karyawan di dalam perusahaan (Dessler, 2000). Menurut Wicaksono (2006), bahwa penerapan SMKP dapat merubah perilaku dan kebiasaan karyawan pada suatu perusahaan yang pada akhirnya dapat meningkatkan kinerja dari perusahaan. Kegagalan atau keberhasilan kinerja perusahaan dapat diketahui dengan mengukur seberapa besar tingkat kepuasan karyawan terhadap sistem yang diterapkan dalam perusahaan (Samuel dan Zulkarnain, 2011).

PT. Indo Tirta Abadi Plant Gempol merupakan perusahaan yang memproduksi kemasan plastik PET *Preform* dan Botol dengan menerapkan *Food Safety Management System* atau biasa dikenal dengan istilah Sistem Manajemen Keamanan Pangan yang berdasarkan standar *internasional* FSSC 22000. SMKP FSSC 22000 adalah merupakan Sistem Manajemen Keamanan Pangan yang cakupannya hampir di seluruh rantai pasok pangan sehingga dapat dipastikan bahwa sistem yang diterapkan akan selalu sesuai dengan persyaratan internasional sehingga dapat terus menghasilkan produk yang aman untuk konsumen diseluruh dunia. Dalam penerapannya, penyimpangan dari standar yang diterapkan dapat terjadi sehingga menimbulkan potensi turunya mutu keamanan produk yang disebabkan oleh pihak industri dalam menerapkan standar dan kurangnya pemahaman dari pekerja. Produk yang memiliki mutu keamanan yang tidak sesuai dengan spesifikasi dan standar, maka dikategorikan menjadi produk yang tidak sesuai (*reject*) produk tersebut akan menyebabkan kerugian dalam bentuk biaya dan material untuk industri. Selain itu, produk *reject* akan menimbulkan potensi meningkatnya angka keluhan konsumen dan hal tersebut dapat mengakibatkan hilangnya kepercayaan konsumen terhadap industri yang bersangkutan.

Industri kemasan pangan yang menerapkan standar FSSC 22000 ini belum begitu banyak, oleh karena itu diperlukan suatu rekomendasi model strategi sederhana dalam pemenuhan persyaratan FSSC 22000 di industri kemasan pangan.

**Tabel 1.1 Syarat Mutu Standar Mikrobiologi Beberapa Jenis Minuman**

<b>No.</b>	<b>Jenis Minuman</b>	<b>Standar Mikrobiologi</b>	
1	Air Minum dalam kemasan	ALT awal (30°C, 72 jam)	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/ml
		ALT akhir (30°C, 72 jam)	1 x 10 <sup>5</sup> koloni/ml
		APM Koliform	<2/100 ml
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/100 ml
		<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	negatif/ ml
2	Sari buah dan sayuran	ALT (30°C, 72 jam)	1 x 10 <sup>4</sup> koloni/ml
		APM Koliform	2 x 10 <sup>1</sup> koloni/ml
		<i>Escherichia coli</i>	<3/ml
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 ml
		<i>Staphylococcus aureus</i>	negatif/ml
3	Minuman berkarbonat	<i>Kapang dan khamir</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/ml
		ALT (30°C, 72 jam)	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/ml
		APM Koliform	1 koloni/100 ml
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/100 ml
		<i>Staphylococcus aureus</i>	negatif/ ml
		<i>Kapang dan khamir</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/ml

Sumber: Peraturan Kepala BPOM RI No HK. 00.06.01.52.4011 Tentang Penetapan Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dan Kimia dalam Makanan.

Dengan tuntutan persyaratan keamanan pangan yang terus berkembang diiringi dengan tuntutan pelanggan terkait kualitas produk, untuk itu dengan penelitian ini diharapkan PT. Indo Tirta Abadi Plant Gempol dapat mempertahankan sistem manajemen kualitas yang telah dicapai perusahaan dan mencapai keunggulan bersaing di industri kemasan plastik, dengan menjamin produk yang dihasilkan adalah

produk yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi melalui penerapan SMKPI ISO FSSC 22000.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Sistem jaminan keamanan pangan yang optimal merupakan suatu tuntutan bagi perusahaan untuk menghasilkan produk yang aman dikonsumsi dengan kualitas mutu yang baik, dan memberikan nilai tambah dalam kelangsungan usahanya. PT. Indo Tirta Abadi, merupakan salah satu perusahaan industri kemasan plastik yang menerapkan FSMS (*Food Safety Management System*) berdasarkan standar internasional ISO FSSC 22000. Berdasarkan hasil wawancara dengan *Management Representative* di perusahaan ini, masih terdapat permasalahan yaitu dalam konsistensi penerapan ISO FSSC 22000 pada karyawan tingkatan pelaksana.

Berdasarkan uraian diatas, perumusan masalah dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana efektifitas penerapan ISO FSSC 22000 pada PT. Indo Tirta Abadi?
2. Bagaimana mencari kriteria minimum auditor dalam penerapan ISO FSSC 22000?
3. Bagaimana alternatif tindakan yang harus dilakukan dari permasalahan yang dihadapi dalam penerapan ISO FSSC 22000 dengan metode *Analytical Hierarchy Process*?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan perumusan masalah dan kerangka pemikiran diatas, maka tujuan pelaksanaan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui efektifitas penerapan ISO FSSC 22000 pada PT. Indo Tirta Abadi dengan indikator audit internal dan eksternal.
2. Mengetahui kriteria minimum auditor dalam menjalankan ISO FSSC 22000.
3. Mengetahui alternatif pemilihan strategi dalam penerapan ISO FSSC 22000.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Berdasarkan pada latar belakang dan rumusan masalah yang ada, penelitian ini bermanfaat untuk:

1. Bagi Perusahaan
  - a. Perusahaan mendapatkan informasi mengenai kondisi bagaimana penerapan ISO FSSC 22000 yang efektif.
  - b. Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu memperbaiki sistem pemecahan masalah dan strategi dalam efektifitas penerapan ISO FSSC 22000 di perusahaan.
2. Bagi Perguruan tinggi  
Diharapkan dapat dijadikan bahan untuk studi perbandingan serta dapat menambah referensi bagi penelitian pada bidang yang sama di masa mendatang.
3. Bagi Mahasiswa
  - a. Menambah pengalaman dan wawasan baik teori maupun praktik yang berkaitan dengan industri.
  - b. Mengaplikasikan ilmu yang didapatkan saat perkuliahan.

#### **1.5 Batasan Masalah**

Berdasarkan batasan masalah dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Perancangan dokumen sistem manajemen mutu dan keamanan pangan pada produksi *preform*.
2. Perancangan dokumen sistem manajemen mutu dan kemasn pangan berdasarkan kebutuhan pada produksi *preform*.

**“Halaman ini sengaja dikosongkan”**