

## ABSTRAK

PT SUPA SURYA NIAGA divisi *spices* merupakan salah satu perusahaan industri khususnya pengolahan hasil bumi rempah-rempah, yang menerapkan Sistem Manajemen Keamanan Pangan berdasarkan standar internasional FSSC 22000 sejak awal tahun 2017. Penerapan Sistem Manajemen Keamanan Pangan FSSC 22000 dikarenakan tuntutan persyaratan keamanan pangan yang terus berkembang diiringi dengan tuntutan pelanggan terkait kualitas produk. PT SUPA SURYA NIAGA harus dapat mempertahankan sistem manajemen kualitas yang telah dicapai perusahaan, mencapai keunggulan bersaing di industri pengolahan hasil bumi rempah-rempah, dan kacang mente dengan menjamin produk yang dihasilkan adalah produk yang bermutu, berkualitas dan aman untuk dikonsumsi melalui penerapan Sistem Manajemen Keamanan Pangan FSSC 22000 yang efektif. Tujuan penelitian ini adalah 1) Menganalisis penerapan Sistem Manajemen Keamanan Pangan FSSC 22000 di PT. SUPA SURYA NIAGA divisi *spices* di Sidoarjo. 2) Menganalisis permasalahan yang dihadapi dalam penerapan sistem Manajemen Keamanan Pangan FSSC 22000 di PT SUPA SURYA NIAGA divisi *spices* di Sidoarjo. 3) Menganalisis tindakan yang dilakukan terhadap permasalahan yang dihadapi dalam penerapan Sistem Manajemen Keamanan Pangan FSSC 22000 di PT SUPA SURYA NIAGA divisi *spices* di Sidoarjo. Metode yang digunakan dalam kajian penerapan Sistem Manajemen Keamanan Pangan FSSC 22000 terdiri atas mempelajari hasil temuan audit internal 6 bulan terakhir, identifikasi akar masalah dengan menggunakan *fishbone diagram*, penyebaran angket untuk mengetahui nilai permasalahan dan mengetahui prioritas dalam penyelesaian masalah tersebut dengan menggunakan alat bantu *pareto diagram* setelah itu penyusunan rekomendasi yang harus dilakukan oleh PT SUPA SURYA NIAGA divisi *spices* di Sidoarjo.

Prioritas pertama yang perlu dilakukan oleh PT SUPA SURYA NIAGA divisi *spices* adalah menambah jumlah SDM sesuai dengan kebutuhannya dengan presentase nilai 17.58%. Prioritas selanjutnya yaitu *review* ulang semua manual sistem, SOP (Standart Operasional Prosedur) agar disesuaikan dengan kegiatan yang ada di PT Supa Surya Niaga dan disesuaikan dengan klausul-klausul SMKP FSSC 22000 dengan presentase nilai 17.45%.

Kata kunci : FSSC 22000, *Fishbone Diagram*, *Pareto Diagram*, strategi

## **ABSTRACT**

*PT SUPA SURYA NIAGA spices division is one of the industrial companies specifically processing spice, which has implemented a Food Safety Management System based on the FSSC 22000 international standard since the beginning of 2017. The FSSC 22000 Food Safety Management System has been implemented due to continuing demands for food safety requirements developing accompanied by customer demands related to the quality of PT SUPA SURYA NIAGA must be able to maintain the quality management system that the company has achieved, achieve competitive advantage in the processing industry of spices and cashew nuts by ensuring that the products produced are quality, quality and safe for consumption through the application of a Food Safety Management System FSSC 22000 is effective. The purpose of this study is 1) To analyze the application of the FSSC 22000 Food Safety Management System at PT SUPA SURYA NIAGA division spices in Sidoarjo. 2) Analyzing the problems faced in the implementation of the FSSC 22000 Food Safety Management system at PT SUPA SURYA NIAGA division spices in Sidoarjo. 3) Analyzing the actions taken on the problems faced in the implementation of the FSSC 22000 Food Safety Management System at PT SUPA SURYA NIAGA division spices in Sidoarjo. The method used in the study of the application of the FSSC 22000 Food Safety Management System consists of studying the results of the last 6 months internal audit, identifying the root of the problem using fishbone diagrams, distributing questionnaires to determine the value of the problem and knowing the priority in solving the problem using the Pareto diagram aid after that a recommendation was made by PT SUPA SURYA NIAGA division spices in Sidoarjo.*

*The first priority to be solved is that PT. SUPA SURYA NIAGA is increasing the number of human resources according to their needs with a percentage value of 17.58%. The next priority is to review all System Manuals, SOPs (Operational Standard Procedures) to be adjusted to the existing activities in PT SUPA SURYA NIAGA and adapted to the FSSC 22000 SMKP clauses with a percentage value of 17.45%.*

*Keywords: FSSC 22000, Fishbone diagram, Pareto diagram, strategy*