

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan pesatnya kemajuan teknologi membuat masyarakat lebih mudah mendapatkan informasi mengenai isu-isu yang terjadi. Salah satu isu tersebut adalah isu mengenai keamanan pangan yang mendapat perhatian secara global. Saat ini masyarakat lebih meningkatkan kesadaran terhadap keamanan pangan produk yang dikonsumsi. Keamanan pangan merupakan isu yang sensitif karena berdampak pada kesehatan masyarakat.

Pada saat ini banyak ditemukannya kasus / masalah mengenai penyakit yang disebabkan oleh makanan. Menurut Sutrisno (Oktarani, 2017:1) setidaknya terdapat 333 orang yang mengeluh sakit setelah mengkonsumsi produk susu di Indonesia pada tahun 2007. Walaupun tidak tercatat adanya kematian yang disebabkan oleh penyakit yang bersumber dari pangan berupa produk susu di Indonesia, kasus tersebut perlu dievaluasi untuk meningkatkan keamanan pangan.

Makanan yang aman adalah kebutuhan setiap orang. Makanan memungkinkan tercemar bahaya keamanan pangan, yaitu bahaya keamanan pangan mikrobiologi, kimia dan fisik. Bahaya mikrobiologi yang dimaksudkan seperti cemaran angka lempeng total (ALT), bakteri *coliform*, kapang dan khamir, *APM E. Coli*, *Salmonella* dan lainnya sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan pada standar dari tiap jenis bahan pangan. Sedangkan bahaya kimia yang dimaksudkan seperti cemaran logam (timbal, timah, kadmium, arsen dll), cemaran residu pestisida, migrasi dari kemasan, alergen pada bahan asal dan lainnya sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan pada standar dari tiap

jenis bahan pangan. Untuk bahaya fisik, dapat berupa benda asing, serangga atau apapun yang berpotensi mengkontaminasi atau mencemarkan bahan pangan contohnya tali, kayu, serangga, sejenis logam dan lainnya.

Bahaya keamanan pangan tersebut dapat bersumber dari berbagai faktor, misalnya dari penggunaan bahan baku dan bahan kemasan, proses produksi, reaksi antar proses, maupun dari penggunaan yang salah di pelanggan.

Dengan semakin meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap keamanan pangan, mendorong para produsen di industri pangan berlomba-lomba untuk memiliki standar kualitas yang berkualifikasi internasional seperti ISO atau *international Organization for Standardization*. Tujuannya yaitu untuk menjamin keamanan pangan produk yang dihasilkan, menghasilkan produk yang mempunyai keunggulan dengan memperhatikan kualitas atau mutu dari produk tersebut dan sebagai daya saing pada pasar global.

Menurut Deming dalam Asih (2014:2), 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.

Pada umumnya, konsumen yang rasional berpatokan pada spesifikasi produk. Apalagi untuk produk yang mempengaruhi kesehatannya, seperti produk pangan. Akan tetapi, ada juga konsumen yang melihat kualitas justru dipengaruhi oleh strategi *marketing*. Dalam kehidupan pasar, kualitas dapat ditentukan oleh pelanggan karena produk yang ada diciptakan untuk pelanggan. Untuk meraih kualitas tersebut perlu diterapkan suatu manajemen kualitas.

Menurut Gazpers dalam Rusdiana (2014:221), manajemen kualitas dapat dikatakan sebagai semua aktivitas dari fungsi manajemen secara keseluruhan

yang menentukan kebijaksanaan kualitas, tujuan dan tanggung jawab serta mengimplementasikannya melalui alat-alat manajemen kualitas, seperti perencanaan kualitas, pengendalian kualitas, penjaminan kualitas, dan peningkatan kualitas.

Pada dasarnya, manajemen kualitas (*quality management*) didefinisikan sebagai suatu cara meningkatkan performansi secara terus-menerus (*continues performance improvement*) disetiap level operasi atau proses, dalam setiap era fungsional dari suatu organisasi, dengan menggunakan semua sumber daya manusia dan modal yang tersedia.

Agar kualitas produk itu dikatakan berkualitas, perusahaan membutuhkan lembaga khusus sebagai penjamin kualitas, seperti ISO, secara kelembagaan yang sifatnya *independent* dalam menetapkan berkualitasnya suatu produk atau tidak.

The Internasional Organization for Standardization (ISO) adalah badan standar dunia yang dibentuk untuk mendukung pengembangan standardisasi dan kegiatan terkait lainnya dengan harapan untuk membantu perdagangan internasional. ISO menghasilkan kesepakatan-kesepakatan internasional yang kemudian dipublikasikan sebagai standar internasional, sehingga industri dapat bersaing dalam perdagangan global.

Pada tahun 2005 ISO telah menerbitkan standar pangan terbaru, yaitu ISO 22000. ISO 22000 adalah panduan bagi industri untuk mengelola sebuah sistem manajemen keamanan pangan. Pada tahun 2010 ISO telah menerbitkan kembali persyaratan keamanan pangan ISO 22000 : 2010, atau dikenal dengan *Food Safety System Certification* (FSSC) 22000. Sistem Keamanan Global yang umumnya digunakan di industri pangan adalah sebagai berikut : BRC (*British*

Retail Concorcium), FSSC 22000 (*Food Safety System Certification*), IFS (*International Food Standard*), dan SQF (*Safe Quality Food*) (GFSI 2011).

Menurut Koto dalam Asih (2014:2) 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 Commision*. Konsep SMKP adalah menjamin keamanan pangan sepanjang rantai pangan, dengan menjamin bahwa pangan yang akan diproses hingga dikirim kepada konsumen akhir adalah pangan yang bebas dari bahaya mikrobiologi, bahaya kimia, dan bahaya fisik.

Salah satu produsen di Industri Pangan yang memperhatikan keamanan pangan tersebut adalah PT SUPA SURYA NIAGA. Perusahaan ini bergerak dalam bidang pengolahan hasil bumi rempah-rempah dan kacang mente. Untuk menunjukkan komitmen perusahaan terhadap keamanan pangan, PT SUPA SURYA NIAGA menerapkan FSSC 22000 (*Food Safety System Certification*), merupakan skema terakhir untuk perusahaan manufaktur makanan. Skema berdasarkan integrasi ISO 22000:2005 standart sistem manajemen keamanan pangan dan *Publicly Available Specification (PAS) 220*. Didukung oleh konfederasi industri makanan dan minuman – *European Union (CIAA)*.

Penerapan FSSC 22000 (*Food Safety System Certification*) akan mengubah semua perilaku atau kebiasaan yang tertanam dan berkembang pada karyawan di dalam perusahaan. PT SUPA SURYA NIAGA divisi spices berusaha untuk menerapkan FSSC 22000 (*Food Safety System Certification*), karena dengan adanya sistem tersebut pelanggan akan percaya dengan produk yang dihasilkan.

Setiap organisasi terutama dalam dunia bisnis, selalu melakukan perbaikan dalam kegiatan dan kinerjanya untuk mencapai tujuan yang diharapkan. Hanya dengan melakukan perbaikan berkesinambungan, usahanya dapat bertahan dalam menghadapi persaingan dan meraih keuntungan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, maka perumusan masalahnya sebagai berikut :

1. Bagaimana penerapan Sistem Manajemen Keamanan Pangan FSSC 22000 di PT SUPA SURYA NIAGA divisi *spices* di Sidoarjo ?
2. Permasalahan apa saja yang dihadapi dalam penerapan Sistem Manajemen Keamanan Pangan FSSC 22000 di PT SUPA SURYA NIAGA divisi *spices* di Sidoarjo?
3. Tindakan yang harus dilakukan untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi dalam penerapan Sistem Manajemen Keamanan Pangan FSSC 22000 di PT SUPA SURYA NIAGA divisi *spices* di Sidoarjo ?

1.3 Tujuan Penelitian

Maka tujuan penelitian dari rumusan masalah 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.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian yang dilakukan oleh peneliti adalah :

1. Aspek Akademis

Penelitian ini diharapkan menjadi bahan kajian atau referensi bagi penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan manajemen mutu

2. Aspek Pengembangan Ilmu Pengetahuan

Penelitian ini dapat menambah pengetahuan dan pemahaman mengenai manajemen mutu secara lebih nyata khususnya yang menyangkut sistem manajemen keamanan pangan FSSC 22000

3. Aspek Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan bisa memberikan informasi atau bahan masukan tambahan bagi perusahaan dalam menerapkan sistem manajemen keamanan pangan FSSC 22000 dan memberikan pengetahuan atau manfaat yang lebih banyak kepada karyawan dalam bekerja di sebuah perusahaan yang menerapkan sistem manajemen keamanan pangan FSSC 22000