

Sistem manajemen mutu dan keamanan pangan pada perusahaan jasa boga PT.XYZ

Rina, Ananta

Deskripsi Lengkap: <https://lib.fkm.ui.ac.id/detail.jsp?id=53414&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK Berdasarkan Laporan Tahunan 2001-2004 dan Laporan Tahunan 2005 Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan yang disebabkan oleh pangan jasa boga sebesar 31%. Dari kasus-kasus keracunan tersebut, terbukti masalah mutu dan keamanan pangan pada perusahaan jasa boga menjadi semakin penting dan perlu mendapat perhatian khusus dalam pengawasan dan pengendaliannya. Apalagi akhir-akhir ini tuntutan akan jaminan terhadap mutu dan keamanan pangan terus bertambah sejalan dengan meningkatnya kesadaran masyarakat tentang pentingnya mutu dan keamanan pangan yang dikonsumsi. Pengawasan dan pengendalian mutu pangan yang mengandalkan pada uji produk akhir tidak dapat mengimbangi kemajuan yang pesat dalam industri pangan dan tidak dapat menjamin keamanan makanan yang beredar di pasaran dan yang dikonsumsi oleh para pengguna jasa boga. Oleh karena itu perlu dikembangkan suatu sistem jaminan keamanan pangan yang lebih menitikberatkan pada tindakan pencegahan efektif untuk menjamin keamanan pangan. Dari pemikiran diatas dapat diambil kesimpulan bahwa dalam industri pangan selain menghasilkan produk pangan yang aman dikonsumsi sangat diperlukan juga produk yang bermutu dan mempunyai nilai jual yang dapat memenuhi keinginan konsumen dengan tujuan mencapai kepuasan konsumen/pelanggan tsb. Untuk mencapai 2 aspek tersebut, diperlukan suatu sistem yang terintegrasi atau terpadu yang dapat diterapkan dalam suatu perusahaan jasa boga berdasarkan standar Internasional yaitu Sistem Manajemen Mutu dan Sistem Keamanan Pangan. Dengan mengacu pada metodologi yang dikenal dalam sistem manajemen yaitu PDCA (Plan- Do- Check- Action), penerapan Sistem Manajemen Mutu (ISO 9001) dan Sistem Keamanan Pangan (HACCP dan ISO 22000) secara teoritis dapat dilaksanakan secara terpadu dalam suatu sistem manajemen yang terpadu, dimana unsur-unsur aspek pengendalian bahaya potensial dan parameter kritis dari aktifitas penyediaan rantai makanan (food chain), kesesuaian produk dan jasa dapat terintegrasi kedalam kegiatan operasional suatu perusahaan jasa boga. Berdasarkan prinsip-prinsip tersebut dapat disusun suatu model Sistem Manajemen Mutu dan Keamanan Pangan terpadu (terintegrasi) pada kegiatan penyediaan makanan di suatu perusahaan Jasa Boga (Catering). Dari hasil penelitian dan pembahasan yang penulis lakukan di perusahaan Jasa Boga PT. XYZ dapat diambil kesimpulan bahwa Sistem Manajemen Mutu pada perusahaan jasa boga PT. XYZ telah diterapkan dalam proses penerimaan bahan baku, penyimpanan, produksi dan pelayanan.. Sistem Manajemen Keamanan Pangan terutama penetapan dan pelaksanaan Hazard Analysis Critical Control Point pada proses penerimaan bahan baku, penyimpanan, produksi dan pelayanan belum sepenuhnya diterapkan sesuai dengan standar HACCP dan ISO 22000. Sistem Manajemen Mutu dan Keamanan Pangan (SMZKP) dapat diterapkan dengan efektif dan terpadu karena proses pengendalian yang dilakukan dapat sejalan melalui standar yang dapat diterima (acceptable), dapat diterapkan (applicable) dan disesuaikan pada kondisi, kebutuhan dan bisnis proses PT. XYZ (tailor made), pelaksanaannya dapat dilakukan dengan mengacu kepada model SMZKP yang telah dijelaskan pada bagian hasil penulisan tesis ini.

ABSTRACT According to Food and Drugs Control Agency

Republic of Indonesia (BPOM) yearly report in 2001 - 2004 and 2005, food poisoning cases which are caused by catering services company is 31%. From these cases, it's proof that the quality and food safety problems in catering company became more important and need more special attention in its controlling and monitoring. Nowadays, demanding of quality and food safety assurance more increase along with improvement of people awareness about quality and safety of food that they consumed. Monitoring and Controlling of food quality which rely on the end product testing, could not be balanced out of progress in food industry and could not guarantee safety of food which has been circulated in market and has been consumed by people. For that purpose, need to be developed a system for food safety assurance which is focused on effective preventive action to assure the safety of food. In food industry, the most important things is how to produce food which is safe to eat and have a good quality to fulfill the customer needs and customer satisfactions. To comply these 2 aspect, we need an integrated system which is acceptable and applicable in catering company based on international Standard, Quality Management System ISO 9001:2000 and Food Safety Management System ISO 22000:2005 and HACCP. In line with methodology of management system PDCA (Plan -Do - Check - Action), implementation of Quality Management System ISO 9001 :2000 and Food Safety Management System ISO 22000:2005 and HACCP theoretically can implement integrated in a management system, where all aspect to control the potential hazard and critical parameter from all activities in food chain, conformity product and service may integrate in business process of catering company. Based on these principles, we can compile a model of Integrated Quality Management System and Food Safety System for food chain activities in catering company. Result of this research in catering company PT. XYZ, the Quality and Food Safety Management System has been implemented but not integrated as good as integrated Quality and Food Safety Management System in receiving, storing, production and serving activities. Food Safety Management System implementation in PT. XYZ, especially Hazard Analysis Critical Control Point in receiving, storing, production and serving process is not full compliance to HACCP and ISO 22000 standard. Quality and food safety management system can implemented effectively and integrated because the process control in line with standards which are acceptable and applicable to condition and needs of PT. XYZ business process (tailor made), refer to this Integrated Quality and Food Safety Management System Model.