

Upaya Meningkatkan Kepedulian Sistem Manajemen Keamanan Pangan dengan Pelatihan FSSC 22000 Pada UKM di Tangerang

Dewiana Novitasari^{1*}, Masduki Asbari²

¹Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Insan Pembangunan, Indonesia

²STMIK Insan Pembangunan, Indonesia

* Corresponding author: dhewiediosa@yahoo.co.id

ARTICLE INFO	ABSTRACT
<p>Article history Received : Jan 2022 Revised : Jan 2022 Accepted : Feb 2022 Published : April 2022</p> <p>Keywords Sistem manajemen keamanan pangan FSSC 22000 UKM Pelatihan</p>	<p>Pelatihan yang bertujuan untuk meningkatkan kesadaran system manajemen keamanan pangan ini dilakukan secara daring atau online via zoom pada 08 Januari 2022 . Pelatihan ini disampaikan oleh 2 pemateri dengan peserta sebanyak 89 pengelola UKM yang menghasilkan produk makanan kemasan ringan di Tangerang. Pelatihan diawali dengan penyajian pre-test yang diberikan pemateri untuk mengetahui kemampuan peserta sebelum mengikuti pelatihan dalam hal pemahaman terhadap system manajemen keamanan pangan. Pre test berjumlah 16 soal terkait dengan system manajemen keamanan panganPelaksanaan kegiatan pelatihan sistem manajemen keamanan pangan FSSC 22000 sebagai aktivitas PKM dengan tujuan meningkatkan kepedulian kemandirian pangan pengelola UKM dapat berjalan dengan lancar. Semangat dan antusias peserta terlihat dari tanya jawab dan diskusi selama pelatihan. Materi pelatihan disampaikan dengan baik, lugas dan mudah dipahami peserta dan dapat diterima dengan baik, dukungan dari manajemen pun sudah cukup baik untuk mendukung tujuan dari pelatihan ini. Beberapa kendala atau hambatan seperti keterbatasan waktu penyampaian pelatihan sehingga hasilnya belum optimal. Sebagai indikator perubahan kemampuan peserta dalam memahami metode sistem manajemen keamanan pangan FSSC 22000, sebelum pelatihan hasil pre test peserta rata-rata 65% dan setelah pelatihan hasil post test peserta rata-rata 80%, ada peningkatan 10%.</p>

INTRODUCTION

Usaha Kecil dan Menengah merupakan sebagian besar bisnis makanan di Indonesia Kegagalan di pihak mereka untuk memproduksi, mendistribusikan dan menjual produk makanan yang aman akan menyebabkan hilangnya kepercayaan konsumen dan hilangnya pangsa pasar berikutnya. Untuk menjaganya, UKM harus menganggap keamanan pangan sebagai peluang untuk menciptakan keunggulan kompetitif, bukan sebagai beban yang berat dan mahal. Peraturan keamanan pangan baru yang sepenuhnya diberlakukan pada tahun 2021 kepada semua perusahaan makanan, termasuk UKM dan industri rumah tangga. Ada penggambaran yang jelas tentang kompetensi antara pemerintah pusat dan daerah dalam kerangka regulasi. Menurut Jannah et al.(2020) Pemerintah daerah, mengikuti kebijakan nasional, bertanggung jawab sepenuhnya untuk melakukan inspeksi keamanan pangan. Kriteria terbaru pada fasilitas pengolahan makanan dirancang berdasarkan fungsi tempat, bukan pada spesifikasi struktural, untuk memungkinkan pendirian UKM yang lebih fleksibel dan dibuat khusus. Selain itu, organisasi swasta telah mengembangkan pedoman keamanan pangan untuk kategori makanan yang berbeda, menetapkan metode kontrol standar yang berlaku untuk UKM dan industri rumah tangga yang memiliki kekurangan kemampuan dan sumber daya manusia. Lebih dari 90 pedoman telah ditinjau dan disahkan oleh pemerintah pusat. Kendala dan tantangan yang dihadapi UKM di Indonesia. Menurut Purwanto et al.(2021) Berbagai hambatan nyata atau yang dirasakan mereka meliputi: sistem dokumentasi yang buruk; kontrol higiene dan sanitasi pribadi yang tidak tepat yang mengakibatkan pajanan terhadap mikroorganisme; penggunaan bahan tambahan

makanan yang berlebihan; dan konstruksi yang tidak sesuai dengan GMP. Ia menekankan perlunya upaya perbaikan sistem pengendalian pangan nasional melalui sinergi pengawasan di tingkat pusat dan daerah.

Untuk mempromosikan manajemen mandiri yang efektif dari industri makanan, berbagai bentuk materi pendidikan telah diuraikan, misalnya, program kesadaran yang ditujukan kepada UKM serta anak-anak sekolah untuk pengendalian higienis yang tepat dan pencegahan penyakit menular yang disebabkan oleh mikroorganisme. Menurut Purwanto et al.(2019) Program pemberian penghargaan juga tersedia untuk menugaskan Masker untuk cuci tangan yang benar. Dalam catatan penyelidikan baru-baru ini, sebagian besar kegagalan UKM yang diamati berasal dari penanganan makanan dan cuci tangan yang tidak tepat, serta fasilitas yang tidak higienis dan pengolahan air limbah yang buruk. Untuk pengambilan sampel makanan untuk pengujian laboratorium, pemeriksa mengikuti metode pengambilan sampel tetap, ukuran/volume sampel, dan perlakuan sampel (kondisi pengangkutan dan penyimpanan). Item pengujian - kombinasi makanan dirancang berdasarkan data bahaya dan kemungkinan risiko yang terakumulasi dalam pemeriksaan yurisdiksinya. Masalah bawaan makanan tidak hanya menciptakan masalah kesehatan, tetapi juga mempengaruhi struktur sosial dan ekonomi negara. Menurut Purwanto et al.(2020) Perdagangan pangan secara global memberikan kontribusi terhadap pendapatan nasional sekaligus memberikan devisa bagi negara-negara pengekspor pangan dan memberikan nilai tambah bagi sektor pangan. Jika risiko bawaan makanan tetap ada, ini akan menyebabkan masalah kesehatan yang serius di semua segmen masyarakat, produktivitas tenaga kerja yang lebih rendah dan kerugian ekonomi.

Pada tanggal 3 Juni, FSSC 22000 menerbitkan Versi 5 dari skema sertifikasinya. Salah satu alasan besar revisi tersebut adalah terbitnya standar ISO 22000:2018, yang digunakan sebagai dasar skema sertifikasi benchmarked GFSI. Versi baru terutama mencakup perubahan struktural yang akan kami sajikan dalam artikel ini. Standar ini terdiri dari tiga komponen: ISO 22000, PRP dan persyaratan FSSC 22000 tambahan. Standar internasional ISO 22000 menjadi dasar untuk FSSC 22000 dan menguraikan persyaratan untuk pengembangan, penerapan, dan pemeliharaan Sistem Manajemen Keamanan Pangan (FSMS) sebagaimana ditetapkan dalam standar ISO 22000:2018. Inilah alasan mengapa revisi ISO 22000 berdampak besar pada FSSC 22000. Skema tersebut menetapkan penerapan wajib spesifikasi teknis yang merinci program prasyarat (PRP). Dalam versi baru 5 ada modul manajemen mutu opsional, yang mencakup semua elemen terintegrasi dari ISO 9001 ke dalam sertifikasi FSSC 22000. Dengan cara ini dimungkinkan untuk menggabungkan Sertifikasi Manajemen Keamanan Pangan dengan Sertifikasi Manajemen Mutu.

METODE

Pelatihan yang bertujuan untuk meningkatkan kesadaran system manajemen keamanan pangan ini dilakukan secara daring atau onlive via zoom pada 08 Januari 2022 . Pelatihan ini disampaikan oleh 2 pemateri dengan peserta sebanyak 89 pengelola UKM yang menghasilkan produk makanan kemasan ringan di Tangerang . Pelatihan diawali dengan penyajian pre-test yang diberikan pemateri untuk mengetahui kemampuan peserta sebelum mengikuti pelatihan dalam hal pemahaman terhadap system manajemen keamanan pangan. Pre test berjumlah 16 soal terkait dengan system manajemen keamanan pangan. Adapun hal-hal yang dilakukan untuk mencapai tujuan tersebut adalah:

- Penyiapan modul pelatihan
- Penyampaian materi secara jelas dan tuntas
- Materi pelatihan disertai dengan studi kasus
- Kesempatan tanya jawab secara interaktif
- Suasana pelatihan dikondisikan nyaman

Adapun materi pelatihan yang disampaikan meliputi:

- Struktur dan tata letak bangunan
- Penempatan ruang kerja, bangunan dan ekstensi
- Fasilitas penunjang (sumber daya udara, air dan energi)
- Layanan pendukung seperti limbah dan saluran pembuangan
- Kesesuaian peralatan, pembersihan dan pemeliharaan
- Manajemen bahan yang dibeli
- Tindakan yang harus diambil untuk mencegah kontaminasi silang
- Aplikasi pembersihan dan sanitasi
- Pengendalian hama
- Kebersihan karyawan
- Proses pemrosesan ulang
- Proses penarikan produk
- Proses penyimpanan

- Menginformasikan kepada konsumen
- Aplikasi pertahanan makanan

Tanya jawab diberikan pada akhir sesi pelatihan, meskipun selama penyampaian materi diberikan oleh pemateri, peserta diperbolehkan mengajukan pertanyaan bila ada materi yang kurang dapat dipahami. Untuk mengetahui perubahan kemampuan peserta dalam memahami materi system manajemen keamanan pangan pada akhir pelatihan diberikan post test yang hasilnya dibandingkan dengan hasil pre test.

Setelah mengikuti pelatihan sistem manajemen keamanan pangan FSSC 22000, peserta diharapkan:

- Memahami risalah dan pengertian sistem manajemen keamanan pangan FSSC 22000, sehingga termotivasi untuk menjalankan sistem manajemen keamanan pangan FSSC 22000
- Memahami manfaat dan tujuan menjalankan sistem manajemen keamanan pangan FSSC 22000 di area kerja
- Mengetahui tahapan-tahapan aktivitas sistem manajemen keamanan pangan FSSC 22000 di area kerja
- Mampu mendorong karyawan lain untuk melakukan aktivitas sistem manajemen keamanan pangan FSSC 22000

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan sistem manajemen keamanan pangan FSSC 22000 kepada pengelola UKM ini sudah berjalan sesuai dengan jadwal yang ditetapkan. Pemateri yang cukup berpengalaman di bidang sistem manajemen keamanan pangan FSSC 22000 ini mampu menjelaskan secara jelas dan menarik antusiasme peserta, hal ini terlihat pada respon peserta pada sesi tanya jawab di mana peserta lebih banyak bertanya terkait aktivitas pekerjaan, masalah yang dihadapi di area kerjanya hingga kendala yang ditemui bila sistem manajemen keamanan pangan FSSC 22000 dijalankan secara konsisten di area lingkup kerjanya. Antusiasme terlihat juga saat pemateri memberikan pertanyaan-pertanyaan terkait materi yang sedang disampaikan, peserta mampu menjawab pertanyaan dengan jelas. Dengan modul yang sudah diberikan kepada setiap peserta mampu mendorong peserta untuk mempelajari Kembali dari materi yang disampaikan pemateri.



Gambar 1. Tampilan Pelatihan Online

Para peserta memahami dan mendapatkan penjelasan bahwa FSSC 22000 berlaku untuk cabang-cabang berikut: manufaktur makanan, manufaktur kemasan makanan, produksi pakan ternak, pertanian serta transportasi dan penyimpanan, catering dan eceran dan grosir. Patokan GFSI berlaku untuk pembuatan makanan (C), produksi pakan ternak (D), pengangkutan dan penyimpanan (G), pembuatan kemasan makanan (I) dan bio kimia (K). ISO 22000 adalah landasan untuk FSSC 22000 – oleh karena itu tidak mengherankan bahwa semua perubahan penting dalam FSSC versi 5 sesuai dengan perubahan pada ISO 22000. Demi kelengkapan, kami akan menjelaskan perubahan lagi tetapi Anda juga dapat membaca artikel kami mengenai perubahan tersebut. pada ISO 22000.

Para peserta memahami dan mendapatkan penjelasan bahwa Ruang lingkup Standar FSSC 22000 adalah sebagai berikut.

1. Ruang Lingkup
2. Standar yang dikutip

3. Syarat dan uraian (keamanan pangan, rantai pangan, bahaya keamanan pangan, kebijakan keamanan pangan, produk akhir, flowchart, tindakan pengendalian, program prasyarat, program prasyarat operasional, titik kendali kritis, batas kritis, pemantauan, koreksi, kegiatan korektif, validasi, verifikasi, pembaruan)
4. Sistem manajemen keamanan pangan (kondisi umum, persyaratan dokumentasi)
5. Tanggung jawab manajemen (komitmen manajemen, kebijakan keamanan pangan, perencanaan sistem manajemen keamanan pangan, tanggung jawab dan wewenang, ketua tim keamanan pangan, komunikasi, kesiapsiagaan dan tanggap darurat, tinjauan manajemen)
6. Manajemen sumber daya (penyediaan sumber daya, sumber daya manusia, infrastruktur, lingkungan kerja)
7. Perencanaan dan realisasi produk yang aman (umum, program prasyarat, tahap utama melakukan analisis bahaya, analisis bahaya, pembuatan program prasyarat operasional, pembuatan rencana HACCP, pemutakhiran informasi awal dan dokumen yang ditentukan dalam rencana OGP dan HACCP, perencanaan verifikasi, sistem keterlacakan, pemeriksaan ketidaksesuaian)
8. Validasi, verifikasi dan peningkatan sistem manajemen keamanan pangan (validasi umum, kombinasi tindakan pengendalian, pengendalian pemantauan dan pengukuran, verifikasi sistem manajemen keamanan pangan, perbaikan)

Para peserta memahami dan mendapatkan penjelasan bahwa Selain itu, standar FSSC 22000 mencakup zat berikut dan lima item tambahan dalam standar ISO 22000:

1. Struktur dan tata letak bangunan
2. Penempatan ruang kerja, bangunan dan ekstensi
3. Fasilitas penunjang (sumber daya udara, air dan energi)
4. Layanan pendukung seperti limbah dan saluran pembuangan
5. Kesesuaian peralatan, pembersihan dan pemeliharaan
6. Manajemen bahan yang dibeli
7. Tindakan yang harus diambil untuk mencegah kontaminasi silang
8. Aplikasi pembersihan dan sanitasi
9. Pengendalian hama
10. Kebersihan karyawan
11. Proses pemrosesan ulang
12. Proses penarikan produk
13. Proses penyimpanan
14. Menginformasikan kepada konsumen
15. Aplikasi pertahanan makanan

Para peserta memahami dan mendapatkan penjelasan bahwa FSSC 22000 berisi pedoman, skema dan persyaratan untuk audit dan sertifikasi Sistem Manajemen Keamanan Pangan (FSMS) atau Sistem Manajemen Mutu. Standar ini mencakup standar ISO internasional dan independen yang diterima untuk keamanan dan kualitas pangan di seluruh dunia. FSSC 22000 dikembangkan oleh dewan pemangku kepentingan independen dari berbagai organisasi. Sekarang dikenal sebagai yayasan independen yang disebut FSSC 22000. Ini adalah standar yang diakui GFSI yang memenuhi semua persyaratan internasionalnya dalam industri makanan.



Gambar 2. Tampilan Pelatihan Online

Para peserta memahami dan mendapatkan penjelasan bahwa FSSC 22000 berlaku untuk bisnis dan personel berikut.

- o Produsen makanan, pengecer, pedagang.
- o Produsen bahan pengemas dan pengemas; pengepakan dan distributor; dan produsen bahan kontak makanan lainnya dan pemasoknya.
- o Penyedia layanan pengangkut, penyimpanan dan distribusi.
- o Gerai layanan makanan, catering, hotel, dan restoran.
- o Produsen deterjen, pemasok bahan pembersih dan jasa, pengendalian hama dan penyedia layanan laundry industri.
- o Produsen pembersih dan desinfektan dan penyedia layanannya.
- o Pemasok dan produsen air kemasan.
- o Jasa transportasi, penyimpanan dan distribusi.
- o Pemanen tanaman atau hewan liar
- o Produsen pakan ternak
- o Produk hewani/nabati yang mudah rusak
- o Produk dengan umur simpan yang lama pada suhu sekitar.
- o (Bio) manufaktur kimia
- o Apa keunggulan FSSC 22000?

Para peserta memahami dan mendapatkan penjelasan bahwa Manfaat Implementasi FSSC 22000

- o Memperoleh strategi yang sistematis dan terbukti untuk secara efektif mengidentifikasi dan mengelola risiko dan bahaya keamanan pangan.
- o Model sertifikasi berbasis ISO dapat digunakan di seluruh rantai pasokan makanan. Karena didasarkan pada model ISO, Anda dapat dengan mudah menerapkan standar ISO lain dengan persyaratan serupa.
- o Pengakuan GFSI dan karenanya, kredibilitas dan kepercayaan internasional untuk praktik pangan.

Para peserta memahami dan mendapatkan penjelasan bahwa Manfaat Operasional FSSC 22000

- o Efisiensi manajemen internal dan karenanya, menghemat waktu dan sumber daya.
- o Perbaikan terus-menerus dalam proses, oleh karena itu, pertumbuhan lebih cepat.
- o Risiko standar dan praktik manajemen dan lebih sedikit kemungkinan gangguan.
- o Peningkatan sistem manajemen keamanan pangan.

Para peserta memahami dan mendapatkan penjelasan bahwa manfaat penerapan FSSC 22000

- o Menunjukkan komitmen dengan menyediakan makanan berkualitas terbaik serta bahan dan layanan terkait makanan.
- o Dapatkan kepercayaan dari pelanggan, vendor, dan pemangku kepentingan.
- o Percepat pertumbuhan dengan manajemen risiko standar.
- o Perbaikan terus-menerus dalam kinerja.
- o Menghindari dan mengelola bahaya dan risiko makanan dengan mudah.
- o Meningkatkan efisiensi operasional dalam organisasi.
- o Perluas bisnis dengan cepat dengan jangkauan global yang meningkat.

KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan pelatihan sistem manajemen keamanan pangan FSSC 22000 sebagai aktivitas PKM dengan tujuan meningkatkan kepedulian kewanitaan pangan pengelola UKM dapat berjalan dengan lancar. Semangat dan antusias peserta terlihat dari tanya jawab dan diskusi selama pelatihan. Materi pelatihan disampaikan dengan baik, lugas dan mudah dipahami peserta dan dapat diterima dengan baik, dukungan dari manajemen pun sudah cukup baik untuk mendukung tujuan dari pelatihan ini. Beberapa kendala atau hambatan seperti keterbatasan waktu penyampaian pelatihan sehingga hasilnya belum optimal. Sebagai indikator perubahan kemampuan peserta dalam memahami metode sistem manajemen keamanan pangan FSSC 22000, sebelum pelatihan hasil pre test peserta rata-rata 65% dan setelah pelatihan hasil post test peserta rata-rata 80%, ada peningkatan 10%.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, P., Ratna Setyowati, P., Arman, H., Masduki, A., Innocentius, B., Priyono Budi, S., & Otta Breman, S. (2020). The effect of implementation integrated management system ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000 and ISO 45001 on Indonesian food industries performance. *Test Engineering and Management*, 82(20), 14054-14069.
- Cantanhede, V., Pereira, K. S., & Barreto, D. W. (2018). FSSC 22000 packaging implementation: A plastics industry research. *Polímeros*, 28, 38-43.
- Escanciano, C., & Santos-Vijande, M. L. (2014). Reasons and constraints to implementing an ISO 22000 food safety management system: Evidence from Spain. *Food Control*, 40, 50-57.
- Jannah, M., Fahlevi, . M., Paulina, . J., Nugroho, . B. S., Purwanto, . A., Subarkah, . M. A., Noryani, Yulian Bayu Ganar, Widya Intan Sari, Iin Rosini, Baliyah Munadjat, Denok Sunarsi, Mahnun Mas'adi, Gunartin. (2020). Did ISO 45001, ISO 22000, ISO 14001 and ISO 9001 Influence Financial Performance? Evidence from Indonesian Industries . *PalArch's Journal of Archaeology of Egypt / Egyptology*, 17(7), 6930 - 6950.
- Purwanto, A., Asbari, M., Novitasari, D., Nugroho, Y. A., & Sasono, I. (2021). Peningkatan Keamanan Pangan Melalui Pelatihan ISO 22000:2018 Sistem Manajemen Keamanan Pangan Pada Industri Kemasan Makanan di Tangerang. *Journal of Community Service and Engagement*, 1(02), 13–20. <https://doi.org/10.9999/jocosae.v1i02.10>
- Purwanto, A., Asbari, M., & budi Santoso, P. (2019). Influence of Transformational and Transactional Leadership Style toward Food Safety Management System ISO 22000: 2018 Performance of Food Industry in Pati Central Java. *Inovbiz: Jurnal Inovasi Bisnis*, 7(2), 180-185.
- Purwanto, A., Asbari, M., & Santoso, P. B. (2020). Effect of integrated management system of ISO 9001: 2015 and ISO 22000: 2018 implementation to packaging industries quality performance at Banten Indonesia. *Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, & Akuntansi)*, 4(1), 17-29.
- Purwanto, A., Hutagalung, L., & Yanthy, E. (2020). FOOD SAFETY MANAGEMENT LEADERSHIP STYLE: TRANSFORMATIONAL OR TRANSACTIONAL?. *Jurnal Ekonomi dan Manajemen*, 14(1), 170-182.