

Implementasi Keberhasilan Sistem Manajemen Mutu Terpadu *Hazard Analysis and Critical Control Point* Melalui Peningkatan Kompetensi Sumber Daya Manusia

Oleh:

Ahmad Qomarudin

Dr. Hadiah Fitriyah, SE., M.Si

Progam Studi Magister Manajemen
Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

April, Tahun 2023

Pendahuluan

Adapun pengukuran kompetensi sumber daya manusia diadopsi dari *International Organization Standard (ISO) 9001:2015* pada klausul 4,5,6,7 dan 9 yang kemudian ditafsirkan dalam bentuk *Risk Identification Management (RIM)* yang terfokus pada konteks organisasi, kepemimpinan dan dukungan (Sumber daya Manusia dan Kompetensi). *Risk Identification Management (RIM)* inilah yang digunakan dalam mengidentifikasi resiko dan peluang terkait kompetensi sumber daya manusia dimana dari hasil RIM tersebut akan terlihat gambaran tindakan untuk peningkatan kompetensi karyawan sehingga dapat dilakukan improvement kompetensi sumber daya manusia. Faktor yang melatar belakangi penelitian ini adalah adanya pengukuran kompetensi HACCP sumber daya manusia yang diadopsi dari ISO 9001:2015 pada UPI yang belum banyak dilakukan oleh para peneliti.

Pertanyaan Penelitian (Rumusan Masalah)

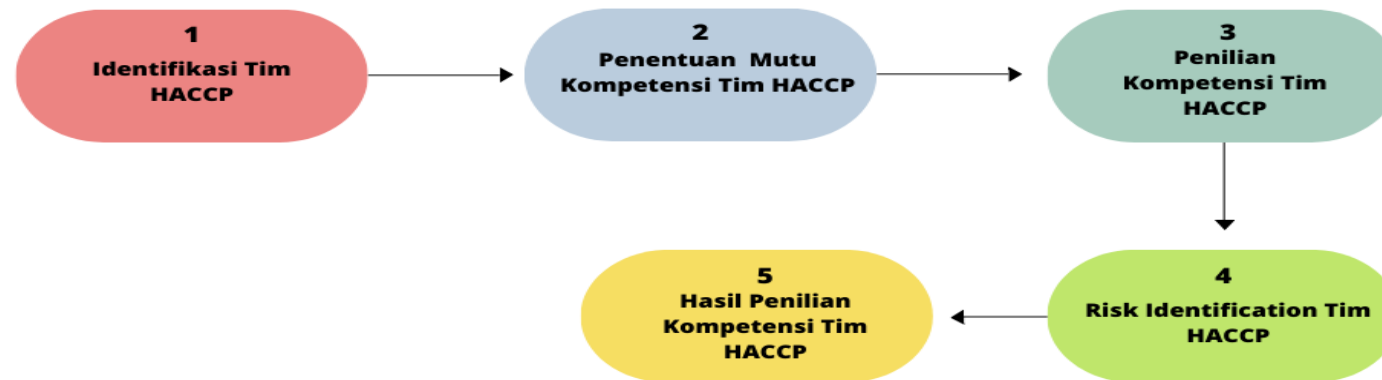
Riset ini dibangun dilatar belakangi oleh pentingnya penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) dalam Unit Pengolahan Ikan (UPI). Adanya penerapan HACCP pada UPI akan memberikan kepastian kepada konsumen bahwa pangan yang akan dikonsumsi telah melewati proses penjaminan keamanan yang baik. *Hazard Analysis Critical Control Point* adalah suatu sistem pengawasan mutu dalam upaya pencegahan terjadinya masalah keamanan pangan yang didasarkan atas indentifikasi kemungkinan munculnya resiko bahaya selama proses produksi serta dapat menentukan titik – titik pengendalian kritis yang harus menjadi perhatian secara ketat. Pada dasarnya sistem HACCP didasarkan pada pendekatan sistematis yang bertujuan sebagai upaya antisipasi kemungkinan timbulnya bahaya (Hazard) pada saat proses produksi dengan menentukan titik pengendalian kritis yang harus diawasi dengan lebih ketat. Dalam pengembangan penerapan sistem mutu terpadu berdasarkan konsepsi PMMT/HACCP diawali dengan beberapa tahapan yang meliputi pertama menetapkan Tim PMMT/HACCP, kedua menetapkan diskripsi produk, ketiga mengidentifikasi tujuan penggunaan produk, keempat menetapkan diagram alir proses dan melakukan verifikasi

Metode

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan intepretatif, dimana dalam penelitian ini banyak melakukan interpretasi atas pendapat informan atau ahli. Informan dalam penelitian dipilih dan diseleksi menggunakan teknik purposive sampling dengan memilih informan yang mengerti mengenai masalah penelitian yang sedang dilakukan. Berdasarkan pemilihan informan yang didasarkan pada teknik purposive sampling maka ditetapkan informan dalam penelitian ini adalah Human Resource sebagai Food Safety Team Leader. Penelitian ini dilakukan selama empat bulan dan berlokasi di CV. DELTA MINA JAYA. Pemilihan UPI CV. DELTA MINA JAYA dipilih sebagai tempat penelitian dikarenakan UPI tersebut diwajibkan untuk melaksanakan sistem manajemen mutu terpadu / HACCP dalam memperoleh sertifikat HACCP dan mendapatkan *Health Certificate* agar dapat melakukan ekspor produk perikanan. Data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi data primer, dimana data primer dalam penelitian ini didapatkan melalui proses pengumpulan data di lapangan berupa data *curriculum vitae* karyawan, data jumlah karyawan, data tabel kompetensi, tabel penilaian kompetensi dan tabel risk identification management UPI CV. DELTA MINA JAYA. Langkah pertama yang dilakukan dalam penelitian ini adalah wawancara secara mendalam kepada *Food Safety Team Leader* (FSTL) UPI CV. DELTA MINA JAYA. Tujuan wawancara mendalam adalah untuk mengukur dan mendapat gambaran sejauh mana pemahaman sumber daya manusia di CV. DELTA MINA JAYA dalam menerapkan sistem manajemen mutu terpadu / HACCP. Indikator pertanyaan dalam proses wawancara mengacu kepada persyaratan manajemen mutu HACCP yang tertuang didalam form checklist wawancara Tim Food Safety HACCP. Selanjutnya langkah kedua adalah observasi dimana observasi dilakukan pada UPI CV. DELTA MINA JAYA sebanyak dua kali disetiap bagian yang bertujuan untuk melihat dan menganalisa proses operasional yang dilakukan oleh karyawan UPI CV. DELTA MINA JAYA dalam menerapkan sistem HACCP. Dari hasil observasi tersebut didapatkan bahwa penerapan sistem manajemen mutu HACCP belum diterapkan secara menyeluruh. Metode yang digunakan dalam proses observasi dengan menggunakan metode partisipasi passive yaitu peneliti datang ketempat kegiatan yang diamati dan tidak ikut terlibat dalam kegiatan tersebut (Dr.Sugiyono 2020). Langkah ketiga adalah *focus group discussion* dengan melibatkan pihak peneliti, Food Safety Team CV. DELTA MINA JAYA serta didampingi oleh pihak PT. BEI. FGD dilakukan bertujuan menyamakan persepsi, dan langkah - langkah strategi untuk meningkatkan kemampuan sumber daya manusia di UPI CV. DELTA MINA JAYA dalam memahami persyaratan HACCP. Tahapan terakhir adalah dokumentasi dimana pada tahapan kegiatan yang dilakukan adalah menyusun data dan dokumen yang telah diperoleh dari proses wawancara mendalam, observasi, dan *focus group discussion* di CV. DELTA MINA JAYA.

Hasil

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi bahwa CV. DELTA MINA JAYA telah menetapkan tim food safety HACCP. Akan tetapi tim yang telah dibentuk tersebut masih belum mengetahui terkait pemahaman persyaratan HACCP sehingga pihak CV. DELTA MINA JAYA memutuskan untuk menunjuk pihak eksternal yaitu PT. BEI sebagai konsultan dan training untuk melakukan identifikasi tim yang berkompeten dalam memahami persyaratan HACCP. Tahapan selanjutnya peneliti melakukan aktivitas focus group discussion dengan melibatkan PT. BEI dan Food Safety Team Leader CV. DELTA MINA JAYA maka ditetapkan alur proses penilaian Tim Food Safety HACCP terdiri dari lima tahapan yakni sebagai berikut:



Pembahasan

Untuk meningkatkan kompetensi sumber daya manusia Tim Food Safety HACCP di CV. DELTA MINA JAYA terdiri dari lima tahapan, pertama Identifikasi Tim Food Safety HACCP. Kedua penentuan mutu Tim kompetensi HACCP, ketiga penilaian kompetensi Tim Food Safety HACCP, keempat *risk identification management* sumber daya manusia dan yang kelima melakukan penilaian kompetensi Tim Food Safety HACCP. Pada tahapan identifikasi pembentukan Tim Food Safety HACCP di CV. DELTA MINA JAYA dihasilkan struktur organisasi meliputi *Food Safety Leader*, anggota Tim Food Safety HACCP yang terdiri dari QC, Poduksi, Penerimaan, Purchasing, Gudang,dan Pengiriman. Setelah melakukan identifikasi dan penetapan Tim Food Safety HACCP maka selanjutnya dilakukan penetapan mutu standar kompetensi Tim Food Safety HACCP harus dimiliki oleh Tim Food Safety HACCP CV. DELTA MINA JAYA. Tahapan selanjutnya adalah penilaian kompetensi Tim Food Safety HACCP di CV. DELTA MINA JAYA, adapun hasil penilaian tersebut dinyatakan bahwa Tim Food Safety HACCP CV. DELTA MINA JAYA belum berkompetensi. Maka agar Tim Food Safety HACCP dapat berkompetensi diperlukan *risk identification management* sumber daya manusia Tim Food Safety HACCP untuk melihat resiko yang terjadi akibat adanya Tim yang tidak kompeten dan menentukan langkah perbaikan yang harus dilakukan. Berdasarkan analisa *risk identification management* dihasilkan tim yang terlibat mempunyai kategori high risk atau resiko yang sangat tinggi terhadap kegagalan proses sertifikasi HACCP. Sehingga diperlukan tindakan untuk meminimalkan resiko kegagalan tersebut sesuai dengan tabel 11. Tindakan Pengendalian Resiko dan Peluang. Dari hasil *risk identification management* dilakukan penilaian yang dihasilkan Tim Food Safety Leader yang berkompeten sesuai dengan Tabel 12 Hasil Penilaian Kompetensi Tim Food Safety HACCP

Temuan Penting Penelitian

Untuk penelitian selanjutnya pembahasan dapat diperluas dalam mengeksplorasi implikasi yang lebih luas dari temuan di lapangan secara keseluruhan.

Manfaat Penelitian

Implikasi dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi model identifikasi kompetensi sumber daya manusia bagi perusahaan dan tindakan apa yang perlu dilakukan dalam meningkatkan kompetensi sumber daya manusia dalam penerapan HACCP. Sehingga dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai kontribusi yang signifikan pada praktik dilapangan dengan menyajikan pendekatan baru terhadap Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) dan manajemen sumber daya manusia. Keterbatasan pada penelitian ini masih terbatas pada ruang lingkup analisis yang terbatas sehingga pada penelitian selanjutnya dapat menggunakan metode analisa lainnya yang signifikan.

Referensi

- Alicia, Ali Chaerudin&Inta Hartaningtyas Rani&Velma. 2020. *Sumber Daya Manusia : Pilar Utama Kegiatan Operasional Organisasi*. 1st Ed. Edited By S. M. Subakti. Sukabumi: Cv.Jejak.
- Alimentarius, Codex. 2020. *General Principles Of Food Hygiene*. Vol. 2507.
- Arlita Prihandini, Trifany, Laksmi Widajanti, And Ronny Aruben. 2016. “Titik Kendali Kritis (Tkk) Dan Deteksi Kehalalan Nugget Ikan ‘Mj’ Kabupaten Semarang Tahun 2016.” *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 4(4).
- Badan Karantina Ikan Pengendalian Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan. 2020. “Surat Keputusan No. 75/Kep-Bkipm/2020 Tentang Petunjuk Teknis Penerapan Sistem Mutu Berdasarkan Konsepsi Proqram Manajemen Mutu Terpadu/Hazard Analysis Critical Control Point.” *Bkipm* 1–24.
- Bahar&Nurmaladewi&Lisnawaty, Febriana Muchtar&Hartati. 2022. “Identifikasi Bahaya Dan Penentuan Titik Kendali Kritis Proses Pengasapan Ikan Tuna Di Desa Malalanda Kecamatan Kulisusu Kabupaten Buton Utara.” *Koloni: Jurnal Multidisiplin Ilmu* 1(2):514–25.
- Caronia, Gunawan Widjaja&Vivin. 2018. “Analisa Kesiapan Sektor Pangan Nasional Dalam Menghadapi Masyarakat Ekonomi Asean Melalui Proqram Hazard Analysis And Critical Control Point (Haccp).” *J Cross-Border* 1(1):185–95.
- Chiba, Takashi. 2022. “Management Of Food Hygiene And Safety By Hazard Analysis And Critical Control Point (Haccap).” In *Yakugaku Zasshi*. Vol. 142.
- Cognoscenti Consulting Group. 2015. *Standar Internasional Iso 9001:2015 Sistem Manajemen Mutu - Persyaratan*. Cognoscenti Consulting Group.
- Diyo, Andrew Robert. 2022. “Keamanan Pangan Sebagai Usaha Perlindungan Kesehatan Masyarakat Dan Sebagai Hak Konsumen.” *Jurnal Ilmu Sosial* 1(7):703–12.
- Dr.Sugiyono, Prof. 2020. *Metode Penelitian Kuantitatif,Kualitatif Dan Kombinasi (Mixed Methods)*. Edisi Revi. Edited By M. Dr. Ir. Sutopo. Yogyakarta: Cv. Alfabeta.
- Farag, Mohamed A., Aya Ehab Zain, Mohamad Louai Hariri, Reem El Aasar, Ibrahim Khalifa, And Farah Elmetwally. 2022. “Potential Food Safety Hazards In Fermented And Salted Fish In Egypt (Feseekh, Renga, Moloha) As Case Studies And Controlling Their Manufacture Using Haccp System.” *Journal Of Food Safety* 42(3).

