

**SISTEM MANAJEMEN KEAMANAN PANGAN PADA PERUSAHAAN XYZ  
FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM IN COMPANY XYZ**

**Rani**

Universitas Teknologi Digital  
rani10120503@digitechuniversity.ac.id

**Riyan Hadithya**

Universitas Teknologi Digital  
[riyanhadithya@digitechuniversity.ac.id](mailto:riyanhadithya@digitechuniversity.ac.id)

**ABSTRACT**

*The scope of the Food Safety Management System to various food safety standards and regulations that apply both nationally and internationally. Good Processed Food Production Methods (CPPOB) or GMP (Good Manufacturing Practices) is one of the regulations and standards of food safety systems used in Indonesia. Aims to prevent food hazards that can cause adverse health impacts for consumers. The implementation of the Food Safety Management System in this study uses the XYZ company study case of the food industry according to the food category. This research method uses qualitative research, case studies with descriptive analysis methods. The results showed that XYZ company has been optimal in implementing CPPOB as evidenced by comprehensive CPPOB document data consisting of 4 document levels, namely level 1 documents (quality manual), level 2 (SOP and SSOP), level 3 (Work Instructions), and level 4 (Forms, Records, Notes, and other supports).*

**Keywords:** *Food Safety Management System, GMP, Document CPPOB*

**ABSTRAK**

Ruang lingkup *Food Safety Management System* hingga berbagai standar dan regulasi keamanan pangan yang berlaku baik secara nasional maupun internasional. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) atau GMP (*Good Manufacturing Practices*) merupakan salah satu regulasi dan standar sistem keamanan pangan yang digunakan di Indonesia. Bertujuan mencegah bahaya pangan yang dapat menimbulkan dampak kesehatan yang merugikan bagi konsumen. Pengimplementasian *Food Safety Management System* dalam penelitian ini menggunakan *study case* perusahaan XYZ industri pangan sesuai kategori pangan. Metode penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif, studi kasus dengan metode analisis deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perusahaan XYZ telah optimal dalam mengimplementasikan CPPOB dibuktikan dengan data dokumen CPPOB secara komperhensif yang terdiri atas 4 level dokumen yaitu dokumen level 1(manual mutu), level 2 (SOP dan SSOP), level 3 (Instruksi Kerja), dan level 4 (Formulir, Rekaman, Catatan, dan pendukung lainnya).

**Kata kunci:** *Food Safety Management System, GMP, Dokumen CPPOB*

## **PENDAHULUAN**

Menurut Surono et al. (2016) sebuah perusahaan pangan dituntut untuk menghasilkan produk yang berkualitas sehingga diperlukan adanya pengendalian mutu produk pangan. Kualitas produk yang baik dihasilkan dari proses produksi yang baik dari pengendalian kualitas yang baik pula. Oleh karena itu tiap industri pangan seharusnya diwajibkan untuk memenuhi standar pengendalian mutu.

*Food Safety Management System* merupakan sistem pengendalian mutu dan keamanan pangan untuk mengendalikan semua kegiatan dan tanggung jawab dalam suatu organisasi sehingga dapat memberikan kepastian bahwa produk yang dihasilkan bersifat konsisten, berkualitas, dan aman dari bahaya yang merugikan kesehatan bagi konsumen. Penerapan *Food Safety Management System* (FSMS) pada industri pangan bertujuan untuk meningkatkan keefektifan sesuai dengan standar internasional dengan cara mengelola berbagai kegiatan dengan pendekatan yang sistematis dan berkesinambungan.

Peningkatan jumlah usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) dan usaha kecil dan menengah di sektor pangan telah menjadi fokus utama dalam upaya pemerintah untuk mendorong pertumbuhan ekonomi inklusif. Program seperti sertifikasi keamanan pangan telah meningkatkan kualitas produk dan kepercayaan konsumen terhadap produk lokal. Melalui sertifikasi ini, UMKM dan usaha kecil menengah di bidang pangan dapat meningkatkan standar produksi, menjaga keamanan pangan dan mematuhi peraturan yang berlaku. Dengan cara ini, kita tidak hanya melindungi konsumen, namun juga membuka peluang akses pasar yang lebih luas, baik secara nasional maupun internasional.

Penerapan sistem manajemen keamanan pangan menimbulkan dampak kemudahan bagi perusahaan dalam menentukan standar kualitas baik dari hasil produksi ataupun perusahaan. Aplikasi keamanan pangan dalam suatu produk juga dapat membantu memperluas pasar produk tersebut baik secara nasional maupun internasional. Keamanan pangan yang baik akan menghasilkan produk yang aman dan berkualitas sehingga konsumen akan memberikan rasa percaya pada produk tersebut.

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti tertarik melakukan penelitian yang berjudul “Sistem Keamanan Pangan pada Perusahaan XYZ”. Untuk mengetahui tingkat optimalisasi sistem keamanan pangan yang telah diimplementasikan pada perusahaan XYZ.

## **TELAAH LITERATUR**

### **Ruang Lingkup *Food Safety Management System***

Sistem Manajemen Keamanan Pangan (*Food Safety Management System*) merupakan program training yang bertujuan untuk mengembangkan kompetensi terkait dengan sistem manajemen keamanan pangan pada sebuah organisasi, dikutip dari laman Kementerian Perindustrian RI, <https://www.kemenperin.go.id/> diakses pada 28 Februari 2024.

Menurut Koto dalam Wijaya (2018), Sistem manajemen keamanan pangan merupakan kombinasi sistem analisis bahaya dan prinsip-prinsip pengelolaan titik kritis serta mengembangkan prosedur implementasi yang menjamin keamanan pangan di sepanjang rantai pangan, yang dicapai melalui pengolahan yang andal. Produk yang dipasok ke konsumen akhir merupakan pangan yang bebas dari kontaminasi mikroba, kimia, fisik, allergen, dan radikal. Penerapan sistem manajemen keamanan pangan telah meningkat secara signifikan di seluruh dunia, mencerminkan pengakuan akan pentingnya standar-standar ini di beberapa bidang kegiatan dalam beberapa tahun terakhir.

Berdasarkan pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa *Food Safety Management System* (FSMS) adalah suatu program yang bertujuan mencegah bahaya pangan yang dapat menimbulkan dampak kesehatan yang merugikan bagi konsumen. Selain itu *Food Safety Management System* juga sebagai bentuk kontrol dalam seluruh kegiatan rantai produksi makan dan memastikan bahwa pangan yang sampai kepada konsumen telah aman dan terstandar sesuai sistem keamanan pangan. Bertujuan untuk menjamin keamanan pangan sepanjang rantai pangan, hingga pangan yang dikirim kepada konsumen akhir bebas dari cemaran mikrobiologi, cemaran kimia, dan cemaran fisik.

### **Regulasi dan Standar Penerapan FSMS Nasional dan Internasional**

Merujuk pada laman Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan Deputy Bidang Pengawasan Pangan Olahan BPOM menyatakan bahwa regulasi dan standar sistem keamanan pangan di Indonesia yaitu CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik), PMR (Program Manajemen Risiko), dan NKV (Nomor Kontrol Veteriner), <https://wasprod pangan.pom.go.id/> diakses pada tanggal 8 Maret 2024.

Berbagai regulasi dan standar keamanan pangan telah dikembangkan oleh organisasi-organisasi tingkat Internasional seperti ISO 22000, FSSC 22000 (*Food Safety System Certification*), SQF (*Safe Quality Food*), IFS (*International Featured Standards*), dan BRC

(*British Retail Consortium*). Indonesia saat ini, standar keamanan pangan ISO 22000 yang telah berkembang pesat dan banyak diterapkan oleh sektor industri pangan, dikutip dari <https://mark.co.id/> diakses pada tanggal 8 Maret 2024.

Regulasi dan standar penerapan FSMS merupakan sistem yang dirancang secara ilmiah dan sistematis untuk mengidentifikasi bahaya spesifik dan tindakan pengendaliannya untuk memastikan keamanan pangan dengan prinsip PDCA (*Plan Do Check Action*). FSMS menetapkan sistem yang fokus pada pencegahan dan tidak hanya mengandalkan pengujian produk akhir. HACCP dan GMP merupakan bagian regulasi dari FSMS, sehingga untuk mendukung HACCP dibutuhkan penerapan GMP atau CPPOB. GMP harus lebih dulu diterapkan sebelum aplikasi HACCP di proses produksi pengolahan pangan. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) atau GMP (*Good Manufacturing Practices*) merupakan salah satu regulasi dan standar sistem keamanan pangan yang digunakan di Indonesia.

### **Sistem Manajemen Mutu dan Keamanan Pangan (SMMKP)**

Menurut Winarno dalam Anna, S (2021), Sistem keamanan pangan adalah sistem yang memastikan tidak adanya zat atau bahan dari pangan yang dapat membahayakan kesehatan fisik, dan zat tersebut secara alami terdapat pada bahan pangan yang digunakan atau tercampur pada saat proses produksi produk.

Peraturan Pemerintah RI NO 86 tahun 2019 tentang Keamanan Pangan menyatakan bahwa keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.

Berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa Sistem Manajemen Mutu Keamanan Pangan merupakan sistem yang berupaya mencegah kemungkinan bahaya (biologi, fisik, kimia, dan allergen) yang merugikan kesehatan manusia dan meningkatkan kualitas pangan sehingga mencapai kepuasan pelanggan dan mendorong terjamin baik reputasi perusahaan.

Pedoman SMMKP (Sistem Manajemen Mutu dan Keamanan Pangan) merupakan sebuah dokumen yang mengintegrasikan ISO 9001:2015 dengan ISO 22000:2018. Pedoman SMMKP adalah dokumen yang mengatur standar proses pengendalian mutu dan keamanan

pangan yang disusun secara sistematis, menyeluruh dan terarah menuju peningkatan yang berkesinambungan yang mengacu pada peraturan perundangan dan pelanggan.

Acuan sistem management mutu dan keamanan pangan pada pedoman SMMKP dapat disesuaikan dengan kebutuhan perusahaan dan berkaitan dengan ruang lingkup perusahaan. Bagi Industri pangan panduan SMMKP setidaknya mengintegrasikan antara ISO 9001 dan ISO 22000

### ***Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)***

Menurut L.F, Wijaya (2018), Sistem HACCP adalah sistem manajemen keamanan pangan yang terbukti berdasarkan tindakan pencegahan. Jika sistem ini terus diterapkan, maka dapat mengurangi ketergantungan pada metode tradisional seperti inspeksi dan pengujian produk akhir.

*Hazard Analysis and Critical Control Point* merupakan sistem manajemen keamanan pangan yang digunakan untuk mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengendalikan bahaya yang dapat mempengaruhi keamanan pangan. Bahaya (*hazard*) pangan berupa bahaya biologis, bahaya kimia, bahaya fisik, dan bahaya allergen atau kondisi makanan yang terdapat potensi bias mengancam kesehatan. *Critical Control Point (CCP)* merupakan titik atau tahapan kritis dalam suatu proses produksi atau operasi yang memerlukan pengendalian yang ketat untuk mencegah, menghilangkan, atau mengurangi risiko bahaya yang dapat membahayakan keamanan pangan karena sudah tidak ada proses ditahapan lain yang dapat menghilangkan bahaya tersebut.

Tujuan *Hazard Analysis Critical Control Point* yaitu untuk memastikan keamanan pangan dengan pencegahan kontaminasi pangan, mengurangi risiko penyakit akibat pangan, membangun kepercayaan konsumen, dan kepatuhan terhadap regulasi dan standar yang berlaku. Penerapan HACCP juga membantu perusahaan memenuhi berbagai standar dan regulasi keamanan pangan yang berlaku baik pada tingkat nasional maupun internasional dan memenuhi standar ini adalah penting untuk akses ke pasar tertentu dapat memberikan keuntungan kompetitif bagi produsen pangan.

### **Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)**

Menurut peraturan kementerian perindustrian No.75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practice*). Penerapan

CPPOB bertujuan untuk menghasilkan pangan olahan berkualitas tinggi yang aman dikonsumsi dan memenuhi kebutuhan konsumen.

Menurut Kusumahati, S (2023), GMP merupakan kelayakan dasar yang harus diterapkan dengan baik. Ruang lingkup GMP meliputi kegiatan yang berkaitan dengan penanganan awal bahan baku, cara pengolahan pangan, cara pengemasan, cara penyimpanan, cara pendistribusian produk, dan cara pengelolaan lingkungan. GMP diterapkan untuk menghasilkan produk yang memenuhi standar kualitas, dan menjamin keamanan pangan.

Berdasarkan penjelasan diatas dapat ditarik kesimpulan, GMP atau CPPOB dengan bahan baku berkualitas dan aman yang diolah dengan baik dan diproses dalam lingkungan terkendali akan menghasilkan produk yang memenuhi standar mutu dan jaminan keamanan pangan. Manfaat CPPOB dalam industri pangan yaitu mendorong industri pangan untuk bertanggung jawab terhadap mutu dan keamanan produk yang dihasilkan, memperkuat daya saing industri makanan, dan meningkatkan produktivitas efisiensi industri pengolahan makanan.

## **METODOLOGI PENELITIAN**

Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini, penelitian kualitatif dengan pendekatan analisis deskriptif pada studi kasus. Studi kasus menghasilkan data untuk selanjutnya dianalisis untuk menghasilkan teori. Sebagaimana prosedur perolehan data penelitian kualitatif, data studi kasus diperoleh dari wawancara, observasi, dan arsip atau dokumentasi (Murdiyanto, 2020).

Dimana peneliti mendeskripsikan suatu obyek, fenomena atau setting social yang dituangkan dalam tulisan yang bersifat naratif. Tujuan penelitian ini adalah mendeskripsikan tingkat optimalisasi sistem manajemen keamanan pangan pada PT XYZ yang berlokasi di X. Sumber data yang digunakan pada penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder yang diperoleh dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara, observasi, arsip atau dokumentasi, internet, dan jurnal yang berkaitan dengan penelitian ini.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Profil Perusahaan PT XYZ**

PT XYZ merupakan perusahaan yang bergerak dibidang produksi produk kembang gula berdasarkan peraturan BPOM yang mengatur kategori pangan. PT XYZ memproduksi

permen caramel, permen lezat dengan kombinasi sempurna antara manis karamel yang lembut dan rasa susu segar yang kaya. Dibuat dengan bahan-bahan berkualitas tinggi seperti susu segar, gula, margarin, cuka makan, dan essen, produk ini menawarkan pengalaman rasa yang memikat dan memuaskan.

PT XYZ mengimplementasikan sistem manajemen *Good Manufacturing Practices* untuk menciptakan layanan yang konsisten dalam penyelenggaraan produk permen karamel serta melakukan proses dokumentasi yang baik sehingga dapat memenuhi kebutuhan pengguna dan sesuai dengan standar internasional yang dijadikan acuan. Sistem manajemen *Good Manufacturing Practices* dari PT XYZ dibuat dengan memenuhi standar internasional ISO 22000:2018 dan ISO 9001:2015.

### **Sistem Manajemen Mutu GMP (*Good Manufacturing Practice*) atau CPPOB pada Perusahaan XYZ**

Berdasarkan manual mutu CPPOB dan dokumen-dokumen lainnya pada Perusahaan XYZ menunjukkan beberapa hal yang membuktikan bahwa perusahaan XYZ telah memenuhi kriteria sehingga memperoleh sertifikasi CPPOB dan telah mengimplementasikan CPPOB dalam rangkaian kegiatan operasional perusahaan XYZ. Perusahaan XYZ telah mempunyai SK Pembentukan Tim CPPOB yang terlampir pada dokumen SK Pimpinan Perusahaan No. 001/X tentang Penetapan Tim CPPOB. Tim CPPOB terdiri atas Kepala Tim CPPOB sebagai Direktur Utama, Manajer Keuangan, Manajer HRD, Manajer Produksi, Manajer M&P, Manajer Distributor. Kebijakan *Food Safety Quality* dan keamanan pangan pada PT XYZ telah menetapkan kebijakan keamanan pangan yaitu QRS (*Quality, Reability, Safety*).

Perusahaan XYZ telah memenuhi persyaratan ruang lingkup pedoman CPPOB/ GMP berikut ini merupakan persyaratan yang telah diterapkan PT XYZ dalam industri pengolahan pangan, yaitu lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan (Pengadaan bahan baku dan bahan tambahan pangan), pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk, dan pelaksanaan pedoman.

PT XYZ telah menetapkan lokasi pabrik dengan cermat dan memilih lokasi yang memenuhi sejumlah pertimbangan lingkungan dan keamanan pangan. Pabrik PT XYZ terletak di X. Lokasi ini mencerminkan komitmen perusahaan untuk menjaga kebersihan dan

keamanan produk yang dihasilkan, dimana lokasi pabrik PT XYZ memiliki telah sesuai kriteria yang mengacu pada Peraturan kementerian perindustrian No.75/M-IND/PER/7/2010.

PT XYZ memiliki bangunan yang telah dirancang untuk mendukung seluruh proses produksi permen karamel susu. Desain konstruksi bangunan pabrik PT XYZ telah memenuhi sejumlah kriteria yang penting untuk memastikan efisiensi produksi, keamanan pangan, kebersihan, dan keberlanjutan operasional.



*Sumber: Diolah Penulis (2024)*

### **Gambar Layout Bangunan dan Ruangan PT XYZ**

Fasilitas sanitasi dan pengendaliannya pada perusahaan XYZ memainkan peran penting dalam menjaga kebersihan dan keamanan pangan selama seluruh proses produksi. Fasilitas hygiene karyawan dan toilet di PT XYZ telah memperhatikan standar dan persyaratan hygiene yang ketat untuk menjaga kebersihan, kesehatan dan kenyamanan karyawan.

Mesin dan peralatan yang digunakan dalam produksi telah sesuai dengan standar operasional dan telah terdapat dokumen intruksi kerja (IK) pada setiap mesin dan peralatan yang digunakan dalam kegiatan produksi produk.

Bahan (pengadaan bahan baku dan bahan tambahan pangan) dalam produksi produk telah sesuai dengan kriteria standar keamanan pangan yang ditetapkan pada PT XYZ yang mengacu pada ISO 9001:2015, ISO 22000, SNI, dan peraturan pangan lainnya. Berikut merupakan formulasi produk permen karamel susu yang dihasilkan oleh PT XYZ disajikan dalam tabel.



**Tabel Formulasi Produk PT XYZ**

<b>Bahan</b>	<b>Jumlah</b>
Susu	x liter
Gula Pasir	x kg
Margarin	x g
Cuka makan	x ml
Essens vanilla	Secukupnya

*Sumber: Diolah Penulis (2024)*

Produksi primer adalah tahap produksi utama yang mentransformasi bahan baku menjadi produk jadi yang siap dijual. Tahap ini merupakan kegiatan utama dalam rangkaian produksi. Tujuan produksi primer yang dilakukan oleh PT XYZ untuk menghasilkan permen karamel susu berkualitas tinggi sesuai dengan standar manajemen mutu dan keamanan pangan, memenuhi permintaan pasar dengan berupaya mengoptimalkan kapasitas produksi dan memastikan ketersediaan produk yang memadai, memperoleh kepuasan pelanggan dengan terus meningkatkan kualitas produk dan layanan, menjaga integritas produk selama proses pengiriman untuk memastikan produk tetap sesuai dengan standar kualitas selama perjalanan hingga mencapai tangan pelanggan, dan memperoleh pendapatan dan laba dari penjualan produk yang dapat digunakan untuk mendukung keberlangsungan perusahaan, termasuk pengelolaan sumber daya dan pemeliharaan kehidupan para karyawan.

Proses pembuatanya dimulai dengan mempersiapkan bahan baku dan BTP yang terpilih dengan hati-hati untuk memastikan kualitas terbaik. Kemudian proses pasteurisasi, susu dipasteurisasi pada suhu 70-75 °C selama 15 detik). Selanjutnya pencampuran bahan-bahan dicampur secara proporsional untuk menciptakan adonan karamel yang konsisten dan lembut. Proses pemasakan pastikan adonan dimasak pada suhu 120 °C untuk mencapai konsistensi karamel yang sempurna. Pada pencetakan karamel yang terbentuk kemudian dibentuk menjadi permen kecil dengan rasa yang merata. Permen didinginkan pada suhu 4 derajat celsius selama 2 menit.

Pengimplentasian HACCP pada PT XYZ sebagai suatu bentuk pencegahan bahaya pangan pada produk yang dihasilkan, dengan metode analisis *hazard* baik pada bahan baku dan produk akhir hingga pada proses produksi serta menetapkan CCP sebagai batas titik kritis. Pengawasan proses produksi hingga distribusi telah diimplementasikan perusahaan XYZ dibuktikan dengan dokumen-dokumen pendukung yang telah tercatat didaftar induk dokumen perusahaan.

Pengemas, label dan keterangan produk telah sesuai dengan peraturan Peraturan BPOM Nomor 31 tahun 2018 tentang label pangan dan SNI ISO/TS 22002-4 : 20013 Program persyaratan dasar keamanan pangan- bagian 4: industri kemasan pangan (*PRP Food Packaging*). Permen karamel dikemas dengan hati-hati menggunakan kemasan sachet untuk menjaga kualitas dan keamanan produk. Serta melakukan uji pemeriksaan produk pada setiap batch produk untuk memastikan keamanan dan kualitasnya sesuai dengan standar yang ditetapkan.

Penanganan dan penyimpanan bahan baku serta produk akhir di pabrik permen karamel PT XYZ diterapkan dengan ketat sesuai standar yang telah ditetapkan. Produk akhir bertahan selama 6 bulan dalam suhu ruang (20-25 °C). Penyimpanan bahan baku dan produk akhir diberi tanda dan ditempatkan secara terpisah untuk memungkinkan identifikasi yang jelas. Penyimpanan bahan baku dan produk akhir pada PT XYZ menggunakan metode FIFO (*first in first out*). PT XYZ mencatat informasi penting seperti nama bahan baku, tanggal penerimaan, asal bahan baku, tanggal pengeluaran, jumlah pengeluaran, kode produksi, dan informasi lain yang diperlukan dan relevan.

PT XYZ telah membuat SOP Penarikan produk yang telah mengacu pada Peraturan kepala BPOM Nomor 22 Tahun 2017 tentang Penarikan Pangan dari Peredaran Penarikan Pangan. Dibuktikan dengan termuatnya SOP Penarikan produk PT XYZ pada daftar induk dokumen perusahaan. Penarikan produk pangan adalah tindakan menghentikan peredaran pangan karena diduga sebagai penyebab timbulnya penyakit atau keracunan pangan.

Meningkatkan kesadaran dan tanggung jawab adalah dua hal penting dalam pelatihan GMP (*Good Manufacturing Practice*) dalam industri pangan. PT XYZ memiliki strategi dalam meningkatkan kesadaran dan tanggung jawab karyawan dalam pengimplementasian GMP. Program pelatihan pada perusahaan PT XYZ bertujuan dapat meningkatkan kesadaran dan tanggung jawab karyawan dalam mengimplementasikan GMP. Bentuk program pelatihannya

antara lain seminar dan pelatihan cara membangun kesadaran akan pentingnya GMP dan keamanan pangan, pelatihan tentang risiko keamanan pangan, pelatihan hygiene dan sanitasi, pelatihan tentang manajemen bahan baku dan pengolahan, pelatihan tentang penerapan HACCP, dan pelatihan praktik cara produksi permen karamel susu dengan benar, inovatif, efisien dan aman, pengujian produk secara berkala dan evaluasi hasil produksi.

Penerapan GMP ini mendorong PT XYZ sebagai industri pengolahan pangan agar bertanggung jawab terhadap mutu dan keamanan produk yang dihasilkan dan PT XYZ telah memenuhi regulasi yang berkaitan dengan pangan, keamanan pangan, kesehatan, dan perlindungan konsumen. Serta meningkatkan produktivitas dan efisiensi PT XYZ sebagai industri pengolahan pangan.

Kebijakan keamanan pangan pada PT XYZ dengan berkomitmen dalam memenuhi standar ISO 22000:2018, ISO 9001:2015 dalam setiap produksi, berkomitmen untuk mematuhi semua peraturan perundang-undangan dan regulasi yang berlaku sesuai dengan hukum, memastikan memenuhi persyaratan peraturan BPOM tentang label olahan pangan, dan berkomitmen melakukan evaluasi berkala untuk memperbaiki dan memperbarui kebijakan yang sesuai dengan perkembangan regulasi dan persyaratan pelanggan

## **SIMPULAN**

Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa tujuan PT XYZ mengimplementasikan CPPOB yaitu menghasilkan pangan olahan yang bermutu dan aman dikonsumsi, meningkatkan produktivitas dan efisiensi perusahaan, mendorong industri pangan agar bertanggung jawab terhadap mutu dan keamanan produk yang dihasilkan, dan meningkatkan daya saing industri pangan

PT XYZ telah mengimplementasikan CPPOB secara optimal dibuktikan dengan hasil evaluasi kinerja karyawan yang telah menjaga kebersihan area kerja, peralatan dan perlengkapan sebelum dan sesudah digunakan, dan sanitasi pada tiap pribadi yang bertujuan agar tidak menimbulkan kontaminasi pada produk yang dihasilkan. Serta dibuktikan dengan laporan dokumen CPPOB secara komperhensif yang terdiri atas 4 level yaitu level 1 (manual mutu), level 2 (SOP dan SSOP), level 3 (Instruksi Kerja (IK)), level 4 (Formulir, rekaman, dan catatan). Pembuatan 4 dokumen level tersebut mengacu berdasarkan Business Process Mapping (BPM) serta Daftar Induk Dokumen (DID) yang telah dibuat.dan adanya formulir hasil audit.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Ketut Witara, K. 2018. *Cara Singkat Memahami Sistem Manajemen Mutu ISO 9001:2015 dan Implementasinya*. Sukabumi: CV Jejak
- Murdiyanto, E. 2020. *Penelitian Kualitatif*. Yogyakarta: UPN Veteran Yogyakarta Press
- Surono, A.S., Sudibyo, A., & Waspodo, P. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish
- Anna, S. *Strategi Mewujudkan Keamanan Pangan dalam Upaya Perlindungan Konsumen* (Juli 2021). (Vol. IX Issue 3-ISSN 27471713), Hal.7
- Kusumahati, S., Juliastuti, S.R., Hendriane, N., Darmawan, R., Rahmawati, Y., Oktavianingrum, E. dan Rachmaniah, O. 2023. *Sertifikasi CPPOB dan Halal pada Produk Makanan Minuman: Upaya Meningkatkan Keunggulan Ekonomi Suatu Produk*. Sewagati. (Feb 2023). (Vol. 7 Nomor 1-ISSN 26139960), Hal 11
- Wijaya, L.F., Siaputra, H., 2018. *Analisa Penerapan Food Safety Management System pada Food Handler di Hotel X*. (Vol 6 Nomor 2). Hal 4
- Ardiansah, M. (2022). *Analisis Penerapan ISO 9001:2015 Tentang Sistem Manajemen Mutu Dalam Pengendalian Produksi Dan Peningkatan Kualitas Produk (Studi pada PT. Tirta Gemilang Rahayu)*. Tesis Diploma. Lampung: Universitas Islam Negeri Raden Intan
- Badan Standardisasi Nasional Standar Nasional Indonesia ISO 22000:2018 tentang *Sistem Manajemen Keamanan Pangan*
- Badan Standardisasi Nasional Standar Nasional Indonesia ISO 9001:2015 tentang *Sistem Manajemen Mutu*
- Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang *Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik*
- BSN.2023.SNI. <https://akses-sni.bsn.go.id>. diakses pada tanggal 5 Maret 2024
- Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan.2024. *Izin Penerapan CPPOB* <https://wasprod pangan.pom.go.id/ads/> diakses pada 8 Maret 2024.
- Kementerian Perindustrian Republik Indonesia.2024. *Kementerian Perindustrian Republik Indonesia*. <https://www.kemenperin.go.id/>. diakses pada tanggal 28 Februari 2024
- Markcert. 2020. *Mengenal Lebih Jauh Standar Keamanan Pangan BRC*. <https://mark.co.id/sites/cat-articles/mengenal-lebih-jauh-standar-keamanan-pangan-brc/> . diakses pada tanggal 8 Maret 2024
- Sucofindo. 2024. *Sertifikasi ISO 9001:2015*. <https://www.sucofindo.co.id/>. diakses pada tanggal 08 Maret 2024