

Pendampingan Persiapan Dokumen Sebagai Pelaksanaan Audit Internal ISO 22000:2018 di PT. XYZ

Assistance in Document Preparation as an Implementation of ISO 22000:2018 Internal Audit at PT. XYZ

Zahra Salsabila¹; Rahmawati Rahmawati^{1*}

¹ Jurusan Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan National “Veteran” Jawa Timur, Surabaya, Indonesia

Abstrak

ISO 22000 merupakan standar global yang mencakup bagian kerangka kerja bagi organisasi maupun perusahaan untuk memantau serta mengembangkan sistem manajemen yang mengendalikan potensi bahaya pada keamanan pangan. Sertifikasi ISO 22000:2018 yang didapatkan dengan setiap tahunnya harus dilakukan *surveillance* selama sertifikasi tersebut masih berlaku. PT. XYZ memperoleh sertifikasi ISO 22000:2018. PT. XYZ merupakan perusahaan yang bergerak di bidang olahan pangan bebek ungkep beku, abon, sambal, dan bumbu serbaguna. Pendampingan persiapan dokumen untuk audit internal ISO 22000:2018 di PT. XYZ melakukan pengecekan dokumen-dokumen yang meliputi dokumen keamanan pangan, produksi, *Food Safety Team Leader* (FSTL), dan (Sumber Daya Manusia) SDM. Hasil kegiatan setelah dilakukan pengecekan dokumen untuk persiapan ISO 22000:2018, pengumpulan dokumen persyaratan pengajuan sertifikasi ISO 22000:2018, dokumen tersebut akan diproses dan ditindaklanjuti. Apabila dokumen yang diajukan sesuai persyaratan maka akan dilakukan proses audit internal. kegiatan ini bertujuan agar PT. XYZ ditetapkan sebagai perusahaan yang bersertifikasi ISO 22000:2018 melalui lembaga sertifikasi resmi.

Kata Kunci

ISO 22000:2018, Perusahaan, Sertifikasi


Abstract

ISO 22000 is a global standard that includes a framework for organizations and companies to monitor and develop management systems that control potential hazards in food safety. ISO 22000: 2018 certification obtained annually must be monitored as long as the certification is still valid. PT. XYZ obtained ISO 22000:2018 certification. PT. XYZ is a company engaged in processed frozen duck food, shredded, chili sauce, and versatile seasonings. Assistance in preparing documents for ISO 22000:2018 internal audit at PT. XYZ checks documents which include food safety, production, *Food Safety Team Leader* (FSTL), and HR (Human Resources). The results of the activity after checking documents for the preparation of ISO 22000: 2018, collecting documents for the requirements for applying for ISO 22000: 2018 certification, these documents will be processed and followed up. If the submitted documents meet the requirements and pass, an internal audit process will be carried out. This activity aims to make PT. XYZ is designated as an ISO 22000:2018 certified company through an official certification body. With the achievement of ISO 22000:2018 certification at PT. XYZ, is expected to be a good step in improving product quality and quality.

Keyword

ISO 22000:2018, Company, Certification

* Korespondensi : Rahmawati

 email korespondensi: rahmawati.tp@upnjatim.ac.id

1. Pendahuluan

ISO 22000 merupakan standar global yang mencakup bagian kerangka kerja bagi organisasi maupun perusahaan untuk mengawasi serta mengembangkan sistem manajemen yang mengendalikan potensi bahaya pada keamanan pangan. ISO 22000 dibentuk untuk mendukung suatu bisnis pada sistem keamanan pangan yang kuat (Tambunan *et al.*, 2021). Standar tersebut berisikan tentang persyaratan untuk setiap proses pada rantai makanan, proses ini dimulai dari bahan baku hingga produk jadi dan siap dikonsumsi oleh konsumen. Seluruh produk harus dikendalikan serta dipastikan sudah sesuai standar, agar mendapatkan hasil produk yang aman dan sehat. ISO 22000 juga terdapat unsur-unsur yang sebelumnya terpacu pada ISO 9001 dan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*). Standar ISO juga terintegrasi dengan sistem manajemen yang lain, sehingga dapat memudahkan organisasi atau perusahaan untuk mencapai tujuannya (Purwanto *et al.*, 2021).

Kemajuan industri saat ini menyebabkan banyaknya persaingan yang semakin ketat di seluruh bidang, contohnya pada bidang pangan yang terjadi perkembangan sistem jaminan kualitas produk yang diperoleh dari produsen di industri pangan. Berkembangnya sistem ini menyebabkan adanya persaingan antar industri, industri pangan yang bersaing untuk penjaminan kualitas serta keamanan produk pangan yang dihasilkan (Aprilia *et al.*, 2017).

Pelaksanaan keamanan pangan ISO 22000 di industri pangan merupakan bagian dari usaha perusahaan untuk peningkatan dan jaminan kualitas produk. PT. XYZ memperoleh sertifikasi ISO 22000:2018 yang dikeluarkan oleh *Agro-Based Industry Certification Services* (ABICS). Sertifikasi ISO 22000:2018 yang didapatkan dengan setiap tahunnya harus dilakukan *surveillance* selama sertifikasi tersebut masih berlaku. Hal tersebut dilakukan untuk mengawasi pelaksanaan audit ISO 22000:2018 dari perusahaan tersebut apakah masih sesuai dengan ketentuan ISO yang bersangkutan atau tidak. Proses *surveillance* ini dilakukan oleh lembaga bersangkutan yang mengeluarkan Sertifikat ISO.

Audit internal bertujuan untuk memberikan laporan serta rekomendasi berdasarkan analisis dan evaluasi data dari suatu proses bisnis maupun organisasi. Audit internal dilakukan secara komitmen terhadap integritas serta akuntabilitas, menyerahkan hasil evaluasi kepada perwakilan manajemen sebagai pemegang kekuasaan paling tinggi. Ruang lingkup audit internal terdiri atas berbagai aspek seperti proses bisnis, pengendalian sistem manajemen, manajemen resiko, kepatuhan terhadap hukum serta perlakuan yang berlaku (Silalahi *et al.*, 2023).

PT. XYZ merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pangan olahan. Beberapa produk yang diproduksi, yaitu sambal, abon, bebek ungkep, dan bumbu serbaguna. Pendampingan persiapan dokumen untuk persiapan audit internal ISO 22000:2018 di PT. XYZ yaitu, melakukan persiapan dan pengecekan dokumen-dokumen yang diperlukan dan nantinya akan mengikuti jalannya proses audit internal ISO 22000:2018.

2. Metode

Pelaksanaan persiapan dokumen sebagai pelaksanaan Audit Internal ISO 22000:2018 yang dilaksanakan di PT. XYZ. Metode pengumpulan data dapat dilakukan dengan melakukan mempelajari dan pengecekan dokumen-dokumen untuk persiapan audit ISO 22000:2018 yang meliputi, dokumen keamanan pangan, produksi, Food Safety Team Leader (FSTL), dan (Sumber Daya Manusia) SDM.

3. Hasil & Pembahasan

PT. XYZ merupakan perusahaan yang bergerak di bidang produksi pangan olahan sambel, abon, dan bebek ungkep beku. Tahap awal dilakukan dengan melakukan mempelajari dokumen-dokumen yang terkait dengan dokumen yang diperlukan untuk memenuhi standar audit internal ISO 22000:2018. Dokumen yang diperlukan meliputi dokumen manajemen keamanan pangan, produksi, dan *Food Safety Team Leader* (FSTL), dan Sumber Daya Manusia (SDM) perusahaan. Persiapan dokumen dilakukan dengan pengecekan dokumen yang sudah ada kemudian dikelompokkan sesuai bagian dokumen dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Persiapan dan Pengecekan Dokumen

1. Dokumen Manajemen Keamanan Pangan

Dokumen manajemen keamanan pangan yang berisi struktur organisasi. menurut Sutjiono *et al.*, (2022) struktur organisasi bidang operasional perusahaan terdiri atas komisaris yang dibawahnya terdapat kepala produksi, HRD, dan marketing serta bagian bawah terdiri atas manajer dan staff. Selain itu, dokumen manajemen keamanan pangan adalah dokumen manual mutu. Manual mutu merupakan dokumen yang dirancang untuk memenuhi persyaratan ISO 22000. Dokumen manual mutu mencakup kebijakan mutu pangan yang mencakup struktur tim keamanan pangan, karakteristik produk, cemaran bahan pangan, karakteristik bahan baku, bahan kemasan, diagram alir produksi, dan analisis bahaya pada pangan. Adapun dokumen manual *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang ditetapkan oleh perusahaan sebagai dokumen manual yang digunakan untuk mengontrol seluruh kondisi di lingkungan perusahaan dalam memberikan kontribusi keamanan semua produk dengan memastikan bahwa kemasan pangan tersebut aman digunakan.

2. Dokumen *Food Safety Team Leader* (FSTL)

Dokumen *Food Safety Team Leader* (FSTL) yang berisi tentang masalah keamanan pangan yang meliputi pengendalian dokumen, *Standard Operating Procedure* (SOP) audit internal, tindakan korektif, dan penarikan produk. Pengendalian dokumen internal digunakan sebagai acuan kerja seperti prosedur kerja dan instruksi kerja. Dokumen *Standard Operating Procedure* (SOP) audit internal bertujuan untuk menjelaskan tata cara dalam proses audit internal untuk memastikan penerapan sistem keamanan pangan yang dilakukan secara konsisten serta memenuhi syarat yang sudah ditetapkan dan mengarah pada perbaikan yang berkesinambungan.

Dokumen tindakan korektif sebagai pedoman baku dalam pelaksanaan koreksi dan tindakan koreksi seperti, ketidaksesuaian atau penyimpangan pada sistem manajemen keamanan pangan dan tindakan pencegahan ketidaksesuaian. Selain itu, terdapat dokumen

penarikan produk yang berisi tentang panduan dan tahapan-tahapan dalam proses penarikan produk mulai dari evaluasi penyimpangan produk sampai dengan pembuatan laporan penarikan produk.

3. Dokumen Produksi

Dokumen ini berisi tentang proses produksi yang meliputi memastikan kesesuaian jenis bahan baku, mencatat laporan kedatangan bahan baku, memeriksa kualitas bahan baku yang sesuai dengan standar perusahaan, membuat rencana atau jadwal produksi, mengecek dan persiapan rencana produksi, memastikan jenis takaran atau resep yang sesuai standar perusahaan, dan proses memasak sesuai standar perusahaan.

Adapun dokumen produksi bagian perawatan dan perbaikan mesin bertujuan untuk memelihara dan menjaga fasilitas atau peralatan pabrik serta mengadakan perbaikan, penyesuaian, dan penggantian yang diperlukan agar diperoleh suatu keadaan operasi produksi yang sesuai dengan standar. Menurut Sutjiono *et al.*, (2022) yang menjelaskan bahwa resiko tertinggi pada perusahaan adalah jika mesin produksi mengalami kerusakan. Resiko mesin yang mengalami kerusakan memerlukan maintenance yang tinggi. Tindakan perbaikan yang dilakukan oleh perusahaan untuk mencegah resiko adalah memberi teknisi pada mesin saat beroperasi apabila muncul tanda-tanda mesin mengalami kerusakan, bagian teknisi bisa langsung melakukan perbaikan.

4. Dokumen SDM

Dokumen SDM berisi tentang *Standard Operating Procedure (SOP) Sumber Daya Manusia (SDM)* yang meliputi *Standard Operating Procedure (SOP) pelatihan karyawan, Standard Operating Procedure (SOP) penerimaan karyawan, dan Standard Operating Procedure (SOP) pedoman penilaian karyawan.* dokumen *Standard Operating Procedure (SOP) pelatihan karyawan* bertujuan untuk memberikan acuan dalam proses pelatihan sumber daya manusia yang ada di PT.XYZ untuk menunjang kebutuhan kompetensi yang distandarisasi oleh perusahaan. Dokumen *Standard Operating Procedure (SOP) penerimaan karyawan* bertujuan untuk memberikan acuan dalam proses penerimaan atau rekrutmen karyawan yang dibutuhkan oleh perusahaan untuk menunjang kebutuhan perusahaan. Selain itu, dokumen *Standard Operating Procedure (SOP) pedoman penilaian karyawan* bertujuan untuk memberikan penilaian karyawan terhadap kualitas pekerjaan, kuantitas pekerjaan, dan absensi serta kedisiplinan karyawan. menurut Sutjiono *et al.*, (2022) yang menjelaskan bahwa adanya dukungan untuk tercapainya sistem manajemen keamanan pangan yang berisi sumber daya manusia, lingkungan, infrastruktur, dan informasi terdokumentasi yang dimiliki oleh perusahaan. Sumber daya manusia yang dimiliki perusahaan harus orang atau karyawan yang memiliki kompetensi yang bisa memenuhi kriteria dan kesesuaian yang diinginkan oleh perusahaan. Selain itu, adanya komunikasi serta kesadaran harus dimiliki seseorang yang berada di ruang lingkup sistem manajemen keamanan pangan.

Setelah dilakukan pengecekan dokumen untuk persiapan ISO 22000:2018, pengumpulan dokumen persyaratan pengajuan sertifikasi ISO 22000:2018, dokumen tersebut akan diproses dan ditindaklanjuti. Apabila dokumen yang telah diajukan sesuai persyaratan dan lolos maka akan dilakukan proses audit internal dan visitasi. Hasil dari kegiatan ini bertujuan agar PT. XYZ ditetapkan sebagai perusahaan yang memiliki sertifikasi ISO 22000:2018 melalui lembaga sertifikasi resmi. Dengan dicapainya sertifikasi ISO 22000:2018

di PT. XYZ, diharapkan dapat menjadi langkah baik dalam peningkatan mutu dan kualitas produk dari PT. XYZ.

4. Kesimpulan

Kegiatan pendampingan persiapan dokumen ISO 22000:2018 yang dilakukan di PT. XYZ berjalan dengan baik dan lancar. Hal tersebut dibuktikan dari kelancaran persiapan dokumen hingga berlanjut ke tahap proses audit internal ISO 22000:2018. Tujuan kegiatan ini agar PT. XYZ mendapat sertifikasi ISO 22000:2018 dan diharapkan menjadi perusahaan yang dapat meningkatkan mutu dan kualitas produk yang lebih baik.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada PT.XYZ sebagai mitra yang sudah melakukan kerja sama untuk kegiatan program MBKM Magang Industri.

Daftar Pustaka

- Aprilia, S, E., Samsuri., Andari, T, T. (2017). Pengaruh Penerapan Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000:2005 Terhadap Kualitas Produk Pangan Pada Departemen Produksi Noodle PT. Jakarana Tama Food Industry (*FACTORY*) Bogor. *Jurnal Visionida*. Vol. 3(2): 14-24.
- Purwanto, A., Asbari, M., Ong, F., Prameswari, M., Santoso, P, B., Hutagalung, L., Sihite, O, B., & Primahendra, V. (2020). *The Effect of Forest Management PEC, FSC, ISO 38200:2018 on Wood Industries Competitiveness: Evidence from Indonesia*. *International Journal of Psychosocial Rehabilitation*. Vol. 26 (6):7018-7032.
- Sutjino, R., Rahardjo, J., & Sahputra, I, H. (2022). Rancangan Penerapan Sistem Keamanan Pangan ISO 22000 PT.X. *Jurnal Titra*, 10(1):167–174.
- Silalahi, E., Nazmia, I., & Asbari, M. (2023). Analisis Penerapan ISO 9001:2015 Industri Makanan Sebuah *Narrative Literature Review*. *Journal of Information System and Management*. 2(3):25-33.
- Tambunan, P. M., & Habibi,F. (2021). Audit Sistem Manajemen Mutu ISO 9001: 2015 dan Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000: 2018 di Industri Oleokimia Kawasan Industri Medan (KIM) Mabar. 2(2), 144-150.