



## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan budaya mutu dan keamanan pangan berdasarkan standar FSSC 22000 di PT XYZ serta mengidentifikasi kendala potensial yang menyebabkan kesenjangan dalam penerapannya. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode pengumpulan data melalui wawancara semi-terstruktur, observasi langsung, dan analisis dokumen. Evaluasi dilakukan terhadap empat elemen utama budaya mutu dan keamanan pangan, yaitu komunikasi, pelatihan, umpan balik dari karyawan, dan pengukuran kinerja.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat pemenuhan elemen budaya mutu dan keamanan pangan di PT XYZ mencapai rata-rata 85,7%, dengan kesenjangan utama ditemukan pada aspek pemahaman, kompetensi, dan kepatuhan karyawan. Analisis menggunakan pendekatan *Theory of Constraints* (TOC) dengan alat bantu *Current Reality Tree* (CRT) mengidentifikasi dua kendala potensial utama, yaitu kurangnya prioritas topik budaya mutu dan keamanan pangan dalam pengarahannya harian dan lemahnya program pengawasan prosedur oleh manajemen.

Penelitian ini mengusulkan dua langkah strategis untuk mengatasi kendala tersebut, yaitu integrasi topik budaya mutu dan keamanan pangan dalam pengarahannya harian dan penguatan pengawasan prosedur. Implementasi langkah ini diharapkan dapat meningkatkan keefektifan sistem manajemen keamanan pangan, menurunkan ketidaksesuaian akibat faktor manusia, serta membangun budaya mutu dan keamanan pangan yang lebih kuat dan berkelanjutan di seluruh level organisasi.

Kata kunci: budaya mutu dan keamanan pangan, sistem manajemen keamanan pangan, FSSC 22000, *theory of constraints*, *current reality tree*, PT XYZ



## ***ABSTRACT***

*This study aims to evaluate the implementation of quality and food safety culture based on the FSSC 22000 standard at PT XYZ and to identify potential constraints that contribute to gaps in its implementation. A qualitative research approach was employed, utilizing semi-structured interviews, direct observations, and document analysis. The evaluation focused on four key elements of quality and food safety culture: communication, training, employee feedback, and performance measurement.*

*The findings indicate that the overall fulfillment of the cultural elements at PT XYZ reached an average of 85.7%, with notable gaps identified in employee understanding, competence, and compliance. Using the Theory of Constraints (TOC) with the Current Reality Tree (CRT) as analytical tools, two primary constraints were identified: the lack of prioritization of quality and food safety culture topics in daily briefings, and the inadequacy of procedural supervision by management.*

*To address these constraints, the study proposes two strategic actions: integrating quality and food safety culture topics into daily briefings and strengthening the procedural supervision program. The implementation of these strategies is expected to enhance the effectiveness of the food safety management system, reduce non-conformities caused by human factors, and foster a more robust and sustainable quality culture across all organizational levels.*

*Keywords: quality and food safety culture, food safety management system, FSSC 22000, theory of constraints, current reality tree, PT XYZ*