

INTISARI

Isu keamanan pangan menjadi hal yang sangat penting dan perlu diperhatikan oleh para pelaku industri khususnya yang memproduksi produk perikanan yang bersifat *perishable*. Standar dan peraturan keamanan pangan sangat diperlukan untuk menjamin produk yang dihasilkan oleh suatu industri memiliki kualitas yang baik dan daya saing. Tujuan penelitian ini adalah (1) Mengidentifikasi gap antara Sistem Manajemen Keamanan Pangan (SMKP) di PT. ILUFA dengan ISO 22000 dan 31000, (2) Menghasilkan rekomendasi yang sesuai untuk memenuhi penerapan ISO 22000 dan 31000, (3) Merumuskan integrasi dari ISO 22000 dan 31000 untuk PT. ILUFA

Metode yang dilakukan pada penelitian ini adalah teknik audit berdasarkan ISO 19011 untuk pengumpulan data dan analisis gap untuk analisa data. Tahap awal penelitian, dilakukan pengumpulan data dnegan adalah melakukan *desk assessment* yang berupa kajian dokumen-dokumen terkait, kemudian disesuaikan dengan *field assessment* dengan wawancara dan observasi langsung kesesuaian dokumen dan penerapannya. Hasil dari kedua metode tersebut menjadi daftar gap sehingga dapat diketahui bagaimana kebutuhan penanganannya. Integrasi ISO 22000 dan 31000 juga dilakukan sebagai upaya menjadikan kedua sistem tersebut terpadu dan nantinya dapat digunakan di PT. ILUFA

Gap antara SMKP di PT. ILUFA dengan ISO 22000 dan 31000 adalah belum tersedianya dokumen prosedur sistem yang dipersyaratkan dan pelaksanaannya belum konsisten. Rekomendasi untuk pemenuhan SMKP sesuai ISO 22000 dan 31000 adalah dengan pembuatan dokumen prosedur sistem yang belum terpenuhi dan meningkatkan konsistensi pelaksanaan prosedur yang sudah ada. Integrasi ISO 22000 dan 31000 yang dapat diterapkan di ILUFA adalah klausul 7 pada ISO 22000 tentang Perencanaan dan Realisasi Produk yang Aman dan Klausul 5 pada ISO 31000 tentang Proses Manajemen Risiko.

Kata kunci— *gap analysis*; ISO; sistem manajemen keamanan pangan;

ABSTRACT

Food safety issues become very important and need to be considered by the industry, especially the manufacture of fishery products which is perishable product. Food safety standards and regulations are needed to ensure the products produced by an industry has good quality and competitiveness. The purpose of this study is (1) Evaluate the production process of frozen fish fillets to fulfil the implementation of ISO 22000 and ISO 31000, (2) Produce handling requirements appropriate to fulfil the implementation of ISO 22000 and ISO 31000, (3) Generate the integration of ISO 22000 and ISO 31000 which can be used for the food industry.

The method used in this study is the Audit Technic based on ISO 19011 for collective data and gap analysis for data analysis. The initial stage of this study is desk assessment form related documents, adjusted for field assessment with interviews and direct observation of documents and implementation suitability. The results of these two methods will make a list of gaps that can be known how to handle the need. Integration of ISO 22000 and 31000 as well as part of efforts to make the two systems are integrated and can later be used in the food industry.

Gap between FSMS in PT. ILUFA with ISO 22000 and 31000 is the unavailability the document such as procedures system which required by ISO 22000 and 31000 and implementation is not consistent. Recommendations for the appropriate fulfillment of FSMS ISO 22000 and 31000 is the creation document such as procedures system which haven't been fulfilled and increase consistency of implementation of existing procedures. Integration of ISO 22000 and 31000 can be applied in ILUFA is in ISO 22000 clause 7 of the Planning and Product Realization Safe and Clause 5 of ISO 31000 on Risk Management Process.

Keyword— food safety management system; gap analysis; ISO.