

## Sistem manajemen mutu dan keamanan pangan pada perusahaan jasa boga./ Ananta Rina

Ananta Rina, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20452227&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan jasa boga yang tinggi (31%) menjadi semakin penting dan perlu mendapat perhatian serius. Masyarakat yang

semakin sadar menuntut jaminan mutu dan keamanan pangan yang semakin tinggi. Penelitian ini bertujuan menilai penerapan Sistem Manajemen Mutu pada perusahaan jasa boga perusahaan yang diteliti. Metoda yang digunakan mengacu pada sistem manajemen PDCA ( Plan ? Do ? Check ? Action ), penerapan Sistem Manajemen Mutu ( ISO 9001) dan Sistem Keamanan Pangan ( HACCP dan ISO 22000). Sistem tersebut mencakup unsur-unsur pengendalian bahaya potensial dan parameter kritis aktifitas penyediaan rantai makanan (food chain), kesesuaian produk dan jasa yang terintegrasi ke dalam

kegiatan operasional suatu perusahaan jasa boga. Prinsip-prinsip tersebut disusun dalam suatu model Sistem Manajemen Mutu dan Keamanan Pangan terpadu kegiatan penyediaan makanan perusahaan Jasa Boga. Dari hasil penelitian disimpulkan bahwa Sistem Manajemen Mutu perusahaan jasa boga perusahaan yang diteliti telah diterapkan dalam proses penerimaan bahan baku, penyimpanan, produksi dan pelayanan. Penetapan dan pelaksanaan Hazard

Analysis Critical Control Point pada proses penerimaan bahan baku, penyimpanan, produksi dan pelayanan belum diterapkan sesuai standar HACCP dan

ISO 22000. Sistem Manajemen Mutu dan Keamanan Pangan ( SM2KP) dapat diterapkan dengan efektif dan terpadu karena proses pengendalian yang dilakukan sesuai standar yang dapat diterima, diterapkan dan sesuai dengan kondisi, kebutuhan dan bisnis.

<br><br>

The high frequency of food poisoning outbreak in catering service (31%) become more important and need more attention. People become more aware to

the food safety and demand for serious attention to the problem. The study objective is to evaluate the application of Quality Management System (QMS) in

food catering service. The method used in this study referred to PDCA(Plan?Do?Check?Action), application of QMS (ISO 9001) and food safety system (HAC-

CP and ISO 22000). The system includes components of potential hazard control and critical parameter of food chain supply, and the appropriateness of product and services integrated to operational activity of catering service. The study reveals that QMS has been implemented in materials procurement, storage, production, and service. However, HACCP and ISO 22000 had not been fully standardized in implementation. Control process is important to implement Food Safety and Quality Management System (SM2KP) in an effective and integrated way.