

Kesiapan Usaha Mikro Kecil Menengah Pangan dalam Penerapan ISO 9001:2008 (Studi Kasus di Palu, Sulawesi Tengah)

(Capability of SME's Food in ISO 9001 Implementation (Case Study in Palu, Central Sulawesi))

Tjahja Muhandri^{1,2*}, Dian Herawati^{1,2}, Faleh Setia Budi^{1,2}, Lilis Nuraida^{1,2}, Sutrisno Koswaara^{1,2}, Afifah Zahra Agista², Yuli Sukmawati²

¹ Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian,
Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Dramaga, Bogor 16680.

² Seafast Center, Gedung SEAFast Center, Babakan, Dramaga,
Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Darmaga Bogor, Jawa Barat 16680.

*Penulis Korespondensi: cahyomuhandri@yahoo.com

ABSTRAK

UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) Pangan perlu memiliki SNI produk untuk dapat bersaing di era pasar bebas. Sertifikat SNI Produk dapat diberikan oleh lembaga sertifikasi, dengan syarat, industri tersebut telah mengimplementasikan Sistem Manajemen Mutu SNI ISO 9001. Kegiatan ini bertujuan untuk mengidentifikasi kesiapan industri kecil (pangan) dalam memenuhi klausul SNI ISO 9001 dan mendampingi mereka dalam memperbaiki dokumen yang diperlukan. Kegiatan dilakukan selama 2 bulan dengan sasaran 24 UMKM Pangan di Palu (Sulawesi Tengah) yang dipilih secara *purposive*. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa semua UMKM Pangan belum menerapkan semua aspek CPMB (Cara Produksi Makanan yang Baik). UMKM terbaik hanya memenuhi 21% klausul SNI ISO 9001. Pemenuhan terhadap klausul SNI ISO 9001 meningkat antara 45–86% setelah dilakukan pendampingan.

Kata kunci: CPMB, SNI ISO 9001, SNI Produk, UMKM Pangan

ABSTRACT

Small and Medium Industries of the Food (Food SME's) needs to have SNI products to be competitive in the free market era. SNI certificate product can be provided by the certification body, on the condition that the industry has to implement ISO 9001. This activity aims to identify the readiness of small industries (food) to meet the clauses of ISO 9001 and assist them in improving the necessary documents. Activities carried out for 2 months with 24 samples of small industries (food) in Palu (Central Sulawesi) were selected purposively. The results showed that all the small industries yet to implement all aspects of GMP. Small industry best only meet 21% of the clauses of ISO 9001. Compliance with the clauses of ISO 9001 increased by between 45–86% after mentoring

Keywords: GMP, ISO 9001, SME's, SNI Product

PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di Indonesia, terutama UMKM Pangan, memiliki keterbatasan dalam menghadapi persaingan di era pasar bebas. Persaingan tidak hanya antar IK Pangan tetapi juga persaingan menghadapi Industri Besar dan industri dari luar negeri dengan dibukanya Masyarakat Ekonomi ASEAN (MEA). Keterbatasan utama UMKM adalah ketidakmampuan dalam memberikan jaminan mutu kepada konsumen untuk produk yang dihasilkannya.

Guna memenuhi persyaratan peraturan perdagangan internasional dan untuk memperkuat posisi perusahaan di persaingan global, maka perusahaan pangan perlu menerapkan sistem jaminan mutu (Karipidis *et al.* 2009). Sistem jaminan mutu yang berkembang dan umum digunakan dalam industri pangan adalah HACCP, ISO 22000, dan ISO 9001. Seluruh sistem jaminan mutu yang diterapkan di industri pangan memerlukan persyaratan dasar berupa Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB).

Persyaratan dasar untuk menghasilkan produk yang bermutu dan aman berupa CPMB

saja, seringkali tidak dapat dipenuhi oleh UMKM Pangan. Yuwono *et al.* (2012) meneliti penerapan CPMB pada industri *fillet* ikan dan menemukan bahwa hanya 11 dari 26 industri yang menerapkan CPMB.

Jaminan mutu produk UMKM Pangan harus dibuktikan dengan dokumen yang dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang. Lembaga ini merupakan Lembaga Sertifikasi (LS) yang telah diakui (terakreditasi) oleh Badan Standarisasi Nasional (BSN). UMKM Pangan tidak harus memiliki sertifikat Sistem Manajemen Mutu untuk memperoleh SNI Produk, tetapi harus mengimplementasikan Sistem Manajemen Mutu tersebut.

Sertifikasi produk diberikan oleh Lembaga Sertifikasi Produk (LSPro) dapat memberikan jaminan mutu UMKM Pangan berupa tanda SNI Produk dengan syarat jika UMKM Pangan telah menerapkan (implementasi) SNI ISO 9001. Tanda SNI Produk dapat dimunculkan pada label produk, sehingga konsumen akan punya keyakinan bahwa produk tersebut terjamin mutunya.

Penerapan SNI ISO 9001 membutuhkan sistem yang terdokumentasi dan ini jarang dilakukan oleh UMKM Pangan. Panjaitan *et al.* (2011) menyatakan bahwa dari sampel responden IK nata de coco, tidak ada yang menerapkan *quality assurance* dalam industrinya.

Jaminan mutu produk UMKM Pangan dapat juga berupa sertifikat SNI Sistem Manajemen Mutu ISO 9001 atau ISO 22000 atau HACCP, tetapi sertifikasi ini cukup memberatkan bagi UMKM Pangan. Biaya untuk sertifikasi Sistem Manajemen Mutu cukup mahal bagi UMKM Pangan, termasuk biaya audit surveilan. Escanciano dan Vijande (2014) melaporkan bahwa terdapat tiga kendala utama dalam sertifikasi ISO 22000 di Spanyol, yaitu ketidaktahuan pemilik tentang ISO 22000, mereka tidak paham keuntungan yang akan diperoleh dan alasan biaya.

UMKM Pangan dapat dikatakan telah menerapkan Sistem Manajemen Mutu SNI ISO 9001 jika UMKM Pangan telah memenuhi semua klausul yang dipersyaratkan. Penelitian yang mengungkap kemampuan UMKM Pangan dalam menerapkan semua klausul SNI belum banyak dilakukan di Indonesia.

Kegiatan pendampingan ini bertujuan untuk melihat kemampuan yang dimiliki UMKM Pangan, khususnya di Palu (Sulawesi Tengah), dalam memenuhi persyaratan klausul SNI ISO

9001 dan mendampingi dalam penyusunan dokumen persyaratan yang diminta klausul SNI ISO 9001. Hasil kegiatan ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan dalam rangka menyusun program pengembangan UMKM memperoleh SNI Produk.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Penetapan Responden UMKM Pangan

Penelitian dilakukan di Kotamadya Palu, Sulawesi Tengah. Responden UMKM Pangan ditetapkan dengan metode *Purposive Sampling*. Responden adalah UMKM Pangan yang dianggap memiliki kondisi yang lebih siap untuk penerapan SNI ISO 9001, berdasarkan informasi dari Dinas UMKM dan Koperasi Kotamadya Palu. Jumlah responden sebanyak 24 UMKM Pangan.

Survei UMKM Pangan

Survei dilakukan dengan menyebarkan kuesioner ke UMKM Pangan di Palu dan dilanjutkan dengan wawancara. Survei ini untuk mengetahui aspek legal dan pemahaman UMKM Pangan tentang SNI ISO 9001. Aspek legal difokuskan pada perijinan yang terkait dengan penjualan produk. Pemahaman UMKM Pangan terhadap SNI ISO 9001 dikelompokkan menjadi: 1) Paham, yaitu mampu menjelaskan SNI ISO 9001 meskipun hanya secara garis besar, 2) Tahu Sedikit, yaitu pernah pelatihan atau membaca tentang SNI ISO 9001 tetapi tidak mampu menjelaskannya, dan 3) Tidak Paham, yaitu belum pernah membaca atau ikut pelatihan.

Analisis Kondisi IK Pangan dalam Penerapan CPMB

Analisis ini dilakukan dengan survei langsung ke UMKM Pangan. Kondisi di UMKM Pangan diperiksa dan disesuaikan dengan form *check list* persyaratan CPMB (Cara Produksi Makanan yang Baik) yang dikeluarkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Indonesia.

Analisis Gap UMKM Pangan dalam Pemenuhan Klausul SNI ISO 9001

Analisis ini dilakukan dengan survei langsung ke IK Pangan. Disusun form *check list* klausul SNI ISO 9001 dan kondisi di UMKM Pangan diperiksa dan disesuaikan dengan form *check list* ini.

Pendampingan UMKM Pangan dalam Pemenuhan Klausul SNI ISO 9001

Pendampingan dilakukan selama dua bulan di lokasi UMKM Pangan. UMKM Pangan dibantu menyusun kelengkapan klausul SNI ISO 9001 setelah melalui diskusi intensif dengan masing-masing pemilik UMKM Pangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Aspek Legal dan Pemahaman UMKM Pangan tentang SNI ISO 9001

Semua UMKM Pangan di wilayah Palu yang menjadi objek kegiatan telah memperoleh ijin PIRT (Tabel 1). Ijin PIRT dikeluarkan oleh instansi terkait jika persyaratan CPMB telah dilaksanakan oleh UMKM Pangan. Sebagian besar UMKM Pangan (66%) telah memiliki sertifikat Halal dari MUI. Hanya sedikit UMKM Pangan yang belum mengenal SNI ISO 9001 (kurang dari 10%).

Kondisi CPMB di UMKM Pangan

Hasil pengamatan terhadap penerapan CPMB pada UMKM Pangan di wilayah Palu (Tabel 2), Berupa rata-rata penyimpangan terhadap persyaratan CPMB. Penyimpangan yang ditemukan pada UMKM Pangan di Palu seharusnya

tidak ada karena semua UMKM telah memperoleh sertifikat PIRT.

Penyimpangan minor di UMKM wilayah Palu secara umum banyak terjadi pada sanitasi lingkungan, terutama mengenai pembuangan limbah (Point C). Penyimpangan major banyak dijumpai pada sanitasi lingkungan yang terkait dengan investasi burung, serangga, atau binatang lainnya (Point D).

Pemenuhan persyaratan sanitasi lingkungan ini memang menjadi kendala di negara-negara berkembang. Upaya pemenuhan persyaratan CPPB di UMKM Pangan menghadapi kendala berupa kemampuan biaya untuk pengadaan peralatan dan instalasi sanitasi. Mukantwali *et al.* (2013) melaporkan bahwa 90% industri kecil menengah pengolahan nanas di Rwanda tidak memiliki sistem pengendalian serangga.

Pada aspek yang terkait dengan pengujian dan hasil uji bahan baku serta produk akhir (Point S) merupakan poin dengan penyimpangan serius paling banyak, dan aspek pasokan air (Point L) merupakan aspek di mana penyimpangan kritis paling banyak teramati. Aspek pengujian dan hasil uji bahan baku serta produk akhir (Point S) di UMKM Pangan di Palu menghadapi kendala berupa tidak adanya Laboratorium Uji di Palu (selain kendala biaya). Purba *et al.* (2014) melaporkan bahwa 38,78%

Tabel 1 Aspek legalitas dan pemahaman UMKM di wilayah Palu terhadap SNI ISO 9001

UMKM	Aspek Legalitas Usaha	Pemahaman terhadap SNI ISO 9001
Al Ihsan	PIRT, Halal MUI	Tahu sedikit
Aurella	PIRT, Halal MUI	Tahu sedikit
Az Zahra	PIRT, Halal MUI	Tahu sedikit
Bintang Bawang	PIRT, Halal MUI	Tahu sedikit
Bintang Surayyah	PIRT, Halal MUI	Tahu sedikit
Cendana Food	PIRT, Halal MUI	Tahu sedikit
Citarasaku	PIRT, Halal MUI	Tahu sedikit
Citra Land Food	PIRT	Tahu sedikit
Citra Lestari Production	PIRT	Tahu sedikit
EDA	PIRT, Halal MUI	Tahu sedikit
Garuda 333	PIRT	Tidak Paham
Linda	PIRT, Halal MUI	Tahu sedikit
Malolo	PIRT, Halal MUI	Tahu sedikit
Mutiara Mandar	PIRT	Tahu sedikit
Nahla Food	PIRT, Halal MUI	Tahu sedikit
Pasundan	PIRT	Tahu sedikit
Priangan (Darmatian)	PIRT, Halal MUI	Tahu sedikit
Rachmah	PIRT	Tahu sedikit
Raja Bawang	PIRT, Halal MUI	Paham
Rapoviaka Simple	PIRT, Halal MUI	Tahu sedikit
Saadah Agency	PIRT, Halal MUI	Tahu sedikit
Sri Rejeki	PIRT, Halal MUI	Tahu sedikit
Sumber Rejeki	PIRT	Tahu sedikit
Usman Tejo	PIRT	Tidak Paham

Tabel 2 Persen penyimpangan pada UMKM di wilayah Palu

Poin	Penyimpangan (%)			
	Minor	Major	Serius	Kritis
A. Pimpinan	13%	31%	0%	0%
B. Sanitasi lokasi dan lingkungan: fisik	31%	19%	0%	0%
C. Sanitasi lingkungan: pembuangan/limbah	43%	12%	9%	1%
D. Sanitasi lingkungan: investasi burung, serangga, atau binatang lain	0%	63%	13%	0%
E. Pabrik – umum	32%	23%	6%	0%
F. Pabrik – ruang pengolahan	21%	30%	11%	0%
G. Fasilitas pabrik	23%	25%	15%	2%
H. Pembuangan limbah di pabrik	25%	25%	17%	0%
I. Operasional sanitasi di pabrik	0%	14%	51%	0%
J. Binatang pengganggu/serangga dalam pabrik	0%	53%	14%	0%
K. Peralatan produksi	13%	4%	35%	12%
L. Pasokan air	0%	14%	11%	22%
M. Sanitasi dan higiene karyawan	14%	33%	16%	19%
N. Gudang biasa (kering)	23%	34%	10%	0%
O. Gudang beku, dingin (<i>apabila digunakan</i>)	16%	15%	6%	5%
P. Gudang kemasan produk	19%	23%	16%	0%
Q. Tindakan pengawasan	0%	30%	21%	1%
R. Bahan mentah dan produk akhir	0%	9%	39%	13%
S. Hasil uji	0%	0%	80%	16%
T. Tindakan Pengawasan	0%	33%	40%	0%
U. Sarana Pengolahan/pengawetan	0%	23%	27%	0%
V. Penggunaan bahan kimia	0%	16%	18%	0%
W. Bahan, Penanganan dan Pengolahan	6%	9%	31%	3%

industri rumah tangga pangan di Cianjur dinilai masih kurang pada parameter suplai air dan pengolahan, pengendalian hama, praktik sanitasi, sebaliknya, pada aspek penggunaan bahan kimia adalah poin yang telah diterapkan paling baik pada keseluruhan UMKM di wilayah Palu.

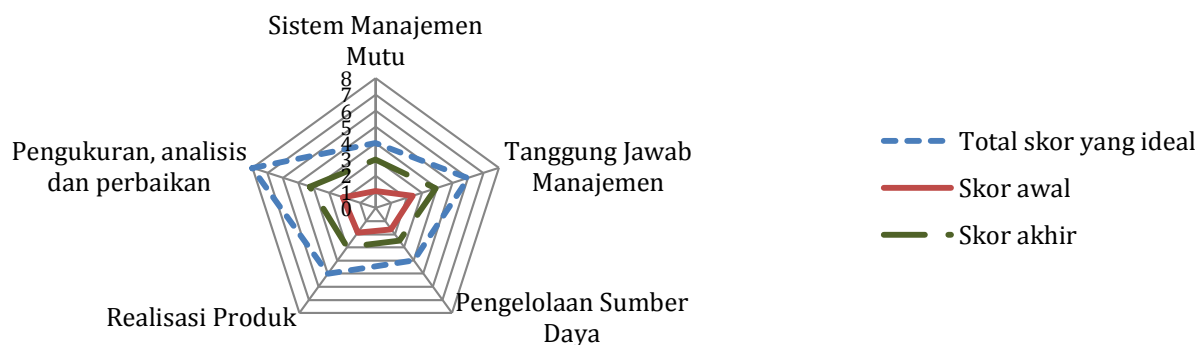
Kesenjangan Pemenuhan Klausul ISO 9001 oleh UMKM Pangan

SNI ISO 9001 mensyaratkan sistem mutu dan dokumentasi yang baik pada semua klausul. UMKM Pangan di Palu belum memiliki kebiasaan untuk mendokumentasikan kegiatan-kegiatan yang mereka lakukan. UMKM Pangan tidak merasa perlu untuk mendokumentasikan kegiatan mereka. Bahkan sebagian besar UMKM tidak paham tentang SNI ISO 9001, meskipun pernah ikut pelatihan SNI ISO 9001 maupun pernah membacanya (Tabel 1). Hal ini sejalan dengan penelitian Juanzon (2015) yang menyatakan bahwa sebagian besar industri kecil di Philipina (61,87%) tidak memahami ISO 9001 dan hanya 38,13% yang mengerti tentang ISO 9001.

Perbandingan analisis gap pada UMKM di wilayah Palu terhadap ISO SNI 9001 sebelum dan setelah dilakukan pendampingan ditampilkan pada Gambar 1 dan Tabel 2. Gambar 1 menampilkan perbandingan hasil analisis kesenjangan rata-rata dari seluruh UMKM di

wilayah Palu pada awal dan akhir masa pendampingan. Kondisi UMKM Pangan pada awal masa pendampingan, menunjukkan bahwa pengelolaan sumber daya adalah aspek yang telah diterapkan dengan paling baik pada semua UMKM di wilayah Palu. Pada akhir masa pendampingan, aspek yang diterapkan paling baik pada rata-rata UMKM di wilayah Palu adalah aspek sistem manajemen mutu. Aspek pengukuran, analisis, dan perbaikan masih memerlukan banyak perbaikan mengingat aspek ini merupakan aspek dengan pencapaian terendah saat sebelum maupun sesudah dilakukannya pendampingan. Pencapaian dari masing-masing UMKM sebelum dan setelah dilakukan program pendampingan (Tabel 3). UMKM yang telah menerapkan klausul SNI ISO 9001 dengan paling baik adalah UMKM Raja Bawang. UMKM ini tetap merupakan UMKM yang telah menerapkan klausul SNI ISO 9001:2008 dengan paling baik pada akhir masa pendampingan.

Perlu diperhatikan bahwa terdapat beberapa kesamaan yang diperoleh dalam pengecekan CPMB pada UMKM. Terdapat beberapa aspek CPMB yang tampaknya sulit untuk diterapkan oleh nyaris seluruh UMKM di semua wilayah. Aspek-aspek CPMB yang sulit untuk dilakukan tersebut adalah pasokan air (Point L), serta aspek pengujian serta hasil uji bahan baku dan



Gambar 1 Perbandingan pencapaian UMKM di wilayah Palu terhadap SNI ISO 9001:2008 pada awal dan akhir pendampingan.

Tabel 3 Pencapaian tiap UMKM di wilayah Palu terhadap SNI ISO 9001:2008 pada awal dan pada akhir program pendampingan

UMKM	Rata-rata Persen pencapaian	
	Awal	Akhir
Al Ihsan	10%	51%
Aurella	4%	79%
Az Zahra	13%	59%
Bintang Bawang	4%	67%
Bintang Surayyah	20%	71%
Cendana Food	6%	66%
Citarasaku	4%	48%
Citra Land Food	14%	65%
Citra Lestari Production	8%	67%
EDA	0%	46%
Garuda 333	9%	67%
Linda	12%	72%
Malolo	13%	55%
Mutiara Mandar	11%	49%
Nahla Food	4%	58%
Pasundan	9%	72%
Priangan (Darmatian)	4%	51%
Rachmah	7%	53%
Raja Bawang	21%	86%
Rapoviaka Simple	16%	80%
Saadah Agency	4%	55%
Sri Rejeki	12%	77%
Sumber Rejeki	4%	74%
Usman Tejo	10%	45%

produk akhir (Point S). Hal ini diduga disebabkan oleh ketidakmampuan UMKM untuk membangun laboratorium sendiri maupun untuk melakukan analisis terhadap air baku, bahan baku, maupun produk akhir.

Hasil analisis gap antara kondisi riil di UMKM terhadap ketentuan SNI ISO 9001:2008 yang telah ditampilkan juga merupakan salah satu pertimbangan dalam melakukan seleksi UMKM yang akan mengikuti tahap selanjutnya. Rata-rata UMKM yang direkomendasikan dalam mengikuti tahap audit internal adalah UMKM

yang telah menerapkan klausul SNI ISO 9001:2008 dengan paling baik di wilayah masing-masing. Meskipun demikian, faktor-faktor lain seperti antusiasme UMKM dalam mengikuti pelatihan dan pendampingan, serta kemungkinan UMKM untuk berkembang dengan pesat juga merupakan bahan pertimbangan dilakukannya audit internal pada UMKM tersebut.

SIMPULAN

Seluruh UMKM Pangan di Palu telah memiliki ijin PIRT, namun demikian seluruh UMKM belum menerapkan seluruh persyaratan CPMB. Sebagian besar UMKM Pangan (lebih dari 90%) pernah mengikuti pelatihan SNI ISO 9001 atau pernah membaca, tetapi tidak paham SNI ISO 9001. Pendampingan terhadap UMKM Pangan di Palu memberikan manfaat yang sangat nyata terhadap pemenuhan klausul SNI ISO 9001. Sebelum pendampingan penerapan klausul SNI ISO 9001 berkisar antara 0–21%, meningkat menjadi 45–86%.

DAFTAR PUSTAKA

- Escanciano C, Vijande MLS. 2014. Reasons and constraints to implementing an ISO 22000 food safety management system: Evidence from Spain. *Food Control*. 40: 50–57.
- Juanzon JPB. 2015. Awareness Level towards Implementing ISO9001: 2008 of Selected Small & Medium Enterprise (SME) Construction Firms in the Philippines. *Journal of Advanced Management Science*. 3(3): 186–193.

- Karipidis P, Athanassiadis K, Aggelopoulos S, Giompliakis E. 2009. Factors affecting the adoption of quality assurance systems in small food enterprises. *Food Control*. 20(2): 93–98.
- Mukantwali C, Laswai H, Tiisekwai B, Wiehler S. 2013. Good manufacturing and hygienic practices at small and medium scale pineapple processing enterprises in Rwanda. *Food Science and Quality Management*. 13: 15–30.
- Panjaitan LE, Syamsun M, Kadarisman D. 2011. Kajian tingkat penerapan manajemen mutu terhadap kinerja UMKM sektor agro-industri pangan olahan nata de coco di kota Bogor. *Manajemen IKM*. 6(2): 117–124.
- Purba DF, Nuraida L, Koswara S. 2014. Efektivitas program peningkatan mutu dan keamanan pangan industri rumah tangga pangan (IRTP) di Kabupaten Cianjur. *Jurnal Standardisasi*. 16(2): 103–112.
- Yuwono B, Zakaria FR, Panjaitan NK. 2012. Faktor-faktor yang mempengaruhi penerapan cara produksi yang baik dan standar prosedur operasi sanitasi pengolahan fillet ikan di Jawa. *Manajemen IKM*. 7(1): 10–19.