

ABSTRACT

The aim of this research is to provide recommendations to the management of PT. XYZ in regard to the improvement and development of the food safety management system in order that it complies to ISO 22000 standards. In achieving this aim, the research done in the form of a detailed study towards currently used HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) food safety management system and gap analysis for the implementation of ISO 22000.

PT. XYZ has implemented all of the steps and principles of the HACCP (12 stages and 7 principles). The Gap Analysis checklist shows that PT. XYZ has a preparation level of 80.77% for the fulfillment of standard requirements based on ISO 22000. Based on this research, a number of recommendations proposed for PT. XYZ are: conduct a management review as soon as possible, conduct an ISO 22000 training for employees that are involved in the system, modification of the food safety management system manual from the HACCP manual to the ISO 22000 manual by producing new procedures that are in line with ISO 22000 requirements, improve the implementation of PRP based on ISO/TS 22002-1, and determined and approval of Operational PRP (OPRP).

Keywords: HACCP, Gap Analysis, ISO 22000



ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk memberikan rekomendasi kepada pihak manajemen PT. XYZ mengenai perbaikan dan pengembangan sistem manajemen keamanan pangan agar sesuai dengan standar ISO 22000. Dalam pencapaian tujuan ini dilakukan penelitian berupa kajian terhadap sistem manajemen keamanan pangan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) saat ini dan *Gap Analysis* untuk penerapan ISO 22000.

PT. XYZ telah melaksanakan 12 langkah dan 7 prinsip HACCP. *Checklist Gap Analysis* menunjukkan bahwa PT. XYZ memiliki nilai tingkat kesiapan sebesar 80.77% untuk pemenuhan persyaratan standar berbasis ISO 22000. Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat direkomendasikan secara umum kepada pihak manajemen PT. XYZ antara lain yaitu melakukan tinjauan manajemen sesegera mungkin, melaksanakan training mengenai ISO 22000 kepada karyawan yang terlibat dalam sistem, perubahan manual mutu keamanan pangan dari manual HACCP menjadi manual ISO 22000 dengan perubahan/ modifikasi dan penambahan prosedur sesuai persyaratan ISO 22000, melakukan perbaikan dan peningkatan penerapan PRP berdasarkan ISO/TS 22002-1, dan melakukan penetapan dan pengesahan *Operational PRP* (OPRP).

Kata kunci : HACCP, Gap Analysis, ISO 22000

UNIVERSITAS
MERCU BUANA