TINJAUAN MANAJEMEN SISTEM MUTU DAN KEAMANAN PANGAN PADA PT. PUSAKA WALET NATURAL INDONESIA

M. Yusron¹⁾, Asro²⁾

Universitas Primagraha^{1,2)}

myusron.upg@gmail.com¹, asroharun6@gmail.com²

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pelaksanaan tinjauan manajemen sistem manajemen mutu dan keamanan pangan berbasis HACCP pada PT. Pusaka Walet Natural Indonesia tahun 2024. Metode yang digunakan adalah pendekatan kualitatif deskriptif dengan strategi studi kasus. Data dianalisis melalui teknik analisis isi terhadap dokumen *Management Review* 2024. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kebijakan mutu dan keamanan pangan telah diimplementasikan secara konsisten sesuai standar SNI CXC 1-1969 dan regulasi ekspor ke Tiongkok. Perusahaan melakukan pembaruan prosedur titik kendali kritis, validasi laboratorium, audit internal, serta tindakan korektif terhadap ketidaksesuaian produk. Ketersediaan bahan baku, kecukupan personil, pemeliharaan infrastruktur, dan pengetahuan organisasi mendukung keberlanjutan mutu produk. Rencana tindak lanjut seperti pembangunan laboratorium internal dan pengujian rutin kandungan Aluminium setiap batch memperkuat kesiapan perusahaan menghadapi tuntutan pasar global. Tinjauan manajemen terbukti berperan strategis sebagai sarana evaluasi, pengendalian, dan perbaikan berkelanjutan pada industri sarang burung walet.

Kata Kunci

Tinjauan Manajemen; HACCP; Sistem Manajemen Mutu; Keamanan Pangan; Sarang Burung Walet

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil sarang burung walet terbesar di dunia dengan nilai ekspor yang signifikan, terutama ke pasar Republik Rakyat Tiongkok (RRT). Sebagai produk pangan berisiko tinggi, sarang burung walet menuntut kepastian kualitas dan keamanan pangan yang ketat. Dalam konteks ini, PT. Pusaka Walet Natural Indonesia, yang didirikan pada 30 Desember 2016 di Kota Serang, Banten, hadir sebagai salah satu perusahaan yang bergerak di industri pencucian dan pembersihan sarang burung walet, dengan kapasitas produksi mencapai 17 ton per tahun.

Untuk memenuhi tuntutan pasar ekspor akan produk yang bebas dari kontaminasi biologis, kimia, dan fisik, perusahaan menerapkan sistem manajemen mutu berbasis *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)* sesuai standar SNI CXC 1-1969. Penerapan sistem HACCP yang efektif tidak terlepas dari peran aktif *management review* atau tinjauan manajemen sebagai salah satu instrumen penting manajemen mutu.

Menurut ISO 9001:2015, tinjauan manajemen merupakan instrumen formal yang digunakan untuk mengevaluasi kesesuaian kebijakan, sasaran mutu, serta keefektifan sistem secara periodik, sehingga mendukung upaya perbaikan berkelanjutan (*continual improvement*). Sejumlah penelitian mendukung urgensi implementasi tinjauan manajemen ini sebagai bagian dari penguatan manajemen mutu. Suryanto dan Wijayanti (2021) dalam penelitiannya pada industri pengolahan hasil laut menunjukkan bahwa *management review* yang terstruktur mampu meminimalkan risiko kontaminasi dan meningkatkan kepatuhan terhadap standar ekspor. Penelitian Hartati (2020) pada industri pengolahan ayam potong juga menemukan bahwa keberhasilan HACCP sangat dipengaruhi oleh keterlibatan manajemen puncak dalam audit internal dan evaluasi kebijakan mutu. Sementara itu, studi Pratama dan Handayani (2022) di sektor agroindustri menjelaskan bahwa pelaksanaan tinjauan manajemen dapat mendeteksi potensi ketidaksesuaian dan menjadi dasar tindakan korektif yang efektif, sehingga mendukung daya saing produk di pasar global.

Temuan-temuan tersebut menegaskan bahwa tinjauan manajemen bukan sekadar kewajiban administratif, tetapi memiliki peran strategis dalam menjaga kualitas produk secara berkelanjutan. Bahkan, Suryanto dan Wijayanti (2021) menunjukkan bahwa pelaksanaan *management review* yang rutin dan terdokumentasi berdampak langsung pada penurunan risiko temuan ketidaksesuaian saat audit eksternal. Temuan serupa dikemukakan Hartati (2020) pada sektor pengolahan ayam potong, yang menyoroti pentingnya keterlibatan manajemen puncak dalam audit internal dan tinjauan manajemen guna menjaga konsistensi mutu produk hingga tahap distribusi. Pratama dan Handayani (2022) juga menegaskan bahwa implementasi HACCP yang terintegrasi dengan evaluasi periodik melalui tinjauan manajemen mampu mendeteksi potensi bahaya baru akibat perubahan prosedur atau dinamika pasar ekspor. Dengan demikian, tinjauan manajemen berfungsi sebagai penghubung antara kebijakan, pelaksanaan prosedur kerja, audit internal, hingga tindakan korektif yang konkret.

Penerapan HACCP di Indonesia didukung oleh Keputusan Kepala Badan Karantina Pertanian Republik Indonesia serta standar SNI CXC 1-1969, yang mengatur protokol teknis pengolahan sarang burung walet untuk tujuan ekspor. Beberapa poin kritis yang harus diperhatikan

meliputi pengendalian suhu, kadar nitrit maksimum, ketelusuran bahan baku, dan pengendalian cemaran logam berat seperti aluminium, yang menjadi perhatian utama pasar ekspor. Oleh karena itu, management review berperan strategis untuk memastikan kesiapan prosedur, kompetensi personel, efektivitas tindakan korektif, dan perencanaan sumber daya agar standar mutu dan keamanan pangan tetap terjaga secara berkelanjutan.

Berdasarkan latar belakang dan temuan penelitian terdahulu, kajian terhadap pelaksanaan tinjauan manajemen PT. Pusaka Walet Natural Indonesia pada tahun 2024 menjadi relevan untuk dilakukan. Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan dan menganalisis bagaimana perusahaan melaksanakan tinjauan manajemen sistem manajemen mutu dan keamanan pangan berbasis HACCP, termasuk menilai kesesuaian pelaksanaan dengan teori manajemen mutu, efektivitas tindakan korektif, kecukupan sumber daya, serta kesiapan perusahaan menghadapi tuntutan pasar ekspor yang semakin ketat. Laporan *management review* perusahaan mendokumentasikan berbagai aspek mulai dari pembaruan kebijakan mutu, realisasi target, perubahan isu internal dan eksternal, penanganan ketidaksesuaian produk, audit internal, hingga rencana tindak lanjut pada periode mendatang, yang seluruhnya menjadi dasar pengambilan keputusan manajemen di masa depan.

TINJAUAN PUSTAKA

Tinjauan Manajemen

Menurut ISO 9001:2015, tinjauan manajemen merupakan proses evaluasi yang dilakukan secara formal dan sistematis oleh manajemen puncak untuk menilai kesesuaian, kecukupan, dan efektivitas sistem manajemen mutu, sekaligus mengidentifikasi peluang untuk peningkatan berkelanjutan. Dalam praktik manajemen mutu modern, penerapan Sistem Manajemen Mutu (Quality Management System) yang mengacu pada ISO 9001:2015 menempatkan *management review* sebagai salah satu elemen fundamental guna memastikan kesesuaian kebijakan mutu dengan sasaran strategis organisasi (ISO, 2015). Tinjauan manajemen bertujuan untuk mengevaluasi relevansi dan efektivitas kebijakan, tujuan mutu, serta kinerja organisasi. Selain bersifat evaluatif, *management review* juga berperan secara proaktif dalam mendeteksi peluang perbaikan, kebutuhan sumber daya, serta penyesuaian strategi dalam menghadapi perubahan lingkungan internal maupun eksternal.

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

Menurut *Codex Alimentarius Commission* (2020), HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) merupakan sistem manajemen bersifat preventif yang digunakan untuk menjamin keamanan pangan melalui identifikasi, evaluasi, dan pengendalian bahaya signifikan pada titik-titik kritis dalam proses produksi. Pada industri pangan berisiko tinggi, seperti sarang burung walet, penerapan sistem HACCP menjadi instrumen wajib untuk mengendalikan potensi bahaya biologis, kimia, dan fisik sepanjang rantai pasok produksi. *Codex Alimentarius Commission* (CAC, 1969) merumuskan prinsip-prinsip HACCP sebagai pedoman global yang diterapkan di berbagai sektor agroindustri, termasuk industri hasil laut, unggas, serta produk pangan lainnya yang memerlukan jaminan keamanan pangan.

Sistem Manajemen Mutu

Menurut Vincent Gaspersz (2003), sistem manajemen mutu merupakan sekumpulan prosedur terdokumentasi dan praktik standar manajemen yang menjamin kesesuaian proses dan produk (barang atau jasa) dengan kebutuhan atau persyaratan tertentu yang ditetapkan oleh pelanggan maupun organisasi. ISO 9000:2015 mendefinisikan sistem manajemen mutu sebagai rangkaian kebijakan, proses, prosedur, dan catatan terdokumentasi yang dirancang untuk mencapai tujuan mutu serta memenuhi kebutuhan pelanggan secara konsisten. Pada dasarnya, sistem manajemen mutu adalah sekumpulan kebijakan, prosedur, dan praktik terdokumentasi yang diterapkan secara sistematis guna memastikan bahwa proses dan produk senantiasa sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan, sehingga tujuan mutu dapat tercapai secara berkelanjutan.

Keamanan Pangan

Menurut World Health Organization (2022), keamanan pangan merupakan jaminan bahwa pangan tidak akan menimbulkan bahaya bagi konsumen apabila dipersiapkan dan/atau dikonsumsi sesuai dengan penggunaan yang dimaksudkan. Sementara itu, menurut Saporito dan Hidayati (2006), keamanan pangan adalah kondisi atau upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, maupun benda fisik yang dapat mengganggu, merugikan, atau membahayakan kesehatan manusia.

Sarang Burung Walet

Menurut Purwanto dan Kartika (2019), sarang burung walet merupakan produk hewani yang dihasilkan oleh burung walet (*Collocalia spp.*) berupa anyaman air liur yang dikeringkan, dan dikonsumsi sebagai bahan pangan bergizi tinggi serta bernilai ekonomi. Sarang burung walet (SBW) adalah sarang yang dihasilkan dari saliva beberapa spesies burung walet dari keluarga *Apodidae*. Negara-negara penghasil utama SBW meliputi Indonesia, Malaysia, Thailand, Vietnam, Filipina, dan Tiongkok. Indonesia tercatat sebagai produsen SBW terbesar di dunia dengan kontribusi sebesar 85% dari pasar global, disusul oleh Malaysia dengan pangsa sekitar 13%. Sarang burung walet telah lama dianggap sebagai simbol kekayaan, kekuasaan, dan prestise. Kualitas serta harga SBW bervariasi secara signifikan, tergantung pada asal geografisnya. Secara umum, SBW asal Indonesia memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan produk sejenis dari negara lain (Wahyuni et al., 2021).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan strategi studi kasus tunggal pada PT. Pusaka Walet Natural Indonesia sebagai objek kajian. Pendekatan ini dipilih karena sesuai untuk memahami konteks penerapan manajemen mutu dan keamanan pangan secara mendalam dalam kondisi nyata.

Data primer dalam penelitian ini berupa dokumen *Management Review* tahun 2024 yang meliputi kebijakan keamanan pangan, tinjauan kebijakan mutu, tindak lanjut hasil manajemen tahun sebelumnya, audit internal, perubahan isu internal dan eksternal, serta rencana perbaikan

di tahun mendatang. Dokumen ini dianalisis dengan teknik analisis isi (*content analysis*) yang menekankan pada interpretasi makna teks secara sistematis (Krippendorff, 2018).

Teknik analisis dilakukan melalui beberapa tahapan:

1. Reduksi data, yaitu memilah informasi pokok dari dokumen tinjauan manajemen.
2. Kategorisasi tema, dengan memetakan temuan ke dalam variabel utama: kebijakan mutu, implementasi HACCP, tindakan korektif, audit internal, dan kecukupan sumber daya.
3. Interpretasi makna, dengan membandingkan temuan di lapangan terhadap literatur, standar ISO 9001:2015, Codex HACCP, dan regulasi nasional.

Penelitian ini memanfaatkan triangulasi teori dengan membandingkan hasil temuan dengan hasil penelitian terdahulu (Suryanto & Wijayanti, 2021; Hartati, 2020; Pratama & Handayani, 2022) untuk memperkuat validitas interpretasi. Hasil akhir berupa narasi mendalam mengenai bagaimana PT. Pusaka Walet Natural Indonesia merancang, melaksanakan, mengevaluasi, dan memperbaiki sistem manajemen mutu dan keamanan pangan berbasis HACCP secara berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Kebijakan Mutu dan Keamanan Pangan

Hasil telaah dokumen menunjukkan bahwa PT. Pusaka Walet Natural Indonesia telah menjalankan kebijakan mutu dan keamanan pangan sesuai standar HACCP SNI CXC 1-1969 dan protokol ekspor ke Tiongkok. Prosedur kerja di semua tahapan produksi, mulai dari penerimaan bahan baku, pencucian, pembersihan, pengeringan, hingga pengemasan yang sudah terdokumentasi dan diperbaharui secara berkala. Pembaruan prosedur CCP 1 pada durasi perendaman 2 menit/kg misalnya, diambil berdasarkan validasi hasil uji laboratorium untuk menurunkan kadar nitrit lebih dari 80%. Praktik ini selaras dengan temuan Hartati (2020) yang menyatakan bahwa penyesuaian prosedur operasional berbasis hasil validasi teknis menjadi kunci keberhasilan HACCP.

Adaptasi Terhadap Isu Internal dan Eksternal

Perubahan isu internal dan eksternal yang diidentifikasi perusahaan menandakan adanya respons adaptif terhadap dinamika industri. Perpanjangan sertifikasi HACCP, penambahan fasilitas sanitasi (*foot dipping*, wastafel), serta perluasan jaringan rumah walet mitra menjadi bukti keseriusan manajemen dalam menjamin ketersediaan bahan baku berkualitas. Sementara dari sisi eksternal, penyesuaian dengan standar HACCP terbaru dan rencana pembatasan kadar Aluminium menunjukkan kewaspadaan perusahaan menghadapi regulasi negara tujuan ekspor yang semakin ketat. Temuan ini mendukung kesimpulan Suryanto & Wijayanti (2021) bahwa pembaruan kebijakan dan prosedur secara tepat waktu menjadi indikator perusahaan yang siap bersaing di pasar ekspor.

Evaluasi Kinerja, Audit Internal, dan Penanganan Ketidaksesuaian

Pada aspek kinerja, sebagian besar target departemen tercapai di atas 99%, khususnya pada pengendalian mutu produk, kebersihan personal karyawan, serta capaian audit eksternal (TUV Nord,

GACC, Karantina). Namun, realisasi target *repeat order* yang hanya 48% perlu dicermati sebagai peluang perbaikan strategi pemasaran dan hubungan pelanggan. Penanganan kasus ketidaksesuaian berupa temuan kadar Aluminium melebihi 100 mg/kg menunjukkan prosedur *traceability* dan penarikan produk telah berjalan. Perusahaan juga segera memperketat prosedur penerimaan bahan baku dengan pengujian Aluminium rutin setiap batch. Praktik tindakan korektif ini mendukung kesimpulan Pratama & Handayani (2022) bahwa HACCP harus diikuti tindakan korektif berbasis data laboratorium untuk mencegah risiko berulang.

Hasil audit internal pada Februari 2024 mendukung kesimpulan bahwa sistem manajemen mutu berjalan sesuai prosedur. Dokumen audit menunjukkan bukti verifikasi, validasi, dan kalibrasi peralatan pemantauan dan pengukuran dilakukan sesuai jadwal, mulai dari *weight set*, *digital scales*, *thermohygrometer*, hingga *infrared thermometer*. Hal ini memastikan keandalan data pengendalian mutu di setiap titik kritis.

Kecukupan Sumber Daya dan Pengetahuan Organisasi

Ketersediaan bahan baku yang melebihi kapasitas produksi tahunan (19,9 ton/tahun) serta jumlah karyawan lebih dari 200 orang menunjukkan bahwa sumber daya manusia dan material mendukung operasional perusahaan. Pemeliharaan infrastruktur, lingkungan kerja, hingga sanitasi terdokumentasi dalam prosedur P10, P11, P12, P16, dan P22. Pengetahuan organisasi dijaga melalui pelatihan berkelanjutan dan *document flow* yang jelas. Ini selaras dengan poin ISO 9001:2015 bahwa organisasi harus memastikan pengetahuan yang diperlukan tersedia dan dikelola dengan baik.

Rencana Tindak Lanjut yang Berorientasi Peningkatan Daya Saing

Rencana tindak lanjut yang disusun perusahaan, seperti perpanjangan sertifikasi halal, pembangunan laboratorium internal, dan penerapan uji Aluminium rutin, menunjukkan orientasi perusahaan untuk memperkuat kendali mutu dan menjawab tuntutan pasar ekspor. Dengan laboratorium internal, perusahaan dapat memangkas waktu uji nitrit dan Aluminium, mempercepat pengendalian kualitas, serta meningkatkan kepercayaan pelanggan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil telaah mendalam terhadap *Management Review* PT. Pusaka Walet Natural Indonesia Tahun 2024, dapat disimpulkan bahwa perusahaan telah melaksanakan sistem manajemen mutu dan keamanan pangan berbasis **HACCP SNI CXC 1-1969** dengan cukup baik dan konsisten. Penerapan kebijakan mutu yang terdokumentasi, pembaruan prosedur titik kendali kritis (CCP), serta validasi laboratorium yang mendukung pencapaian target mutu membuktikan komitmen perusahaan terhadap standar keamanan pangan internasional.

Perusahaan juga menunjukkan kemampuan adaptif dalam merespons perubahan isu internal seperti perpanjangan sertifikasi HACCP, penambahan rumah walet mitra, serta pembaruan fasilitas sanitasi. Pada sisi eksternal, kesiapan menghadapi perubahan regulasi ekspor China terkait batas maksimum Aluminium dan asam nitrat menegaskan bahwa perusahaan mampu mengikuti perkembangan standar internasional.

Meskipun sebagian besar target departemen tercapai di atas 99%, terdapat celah pada pencapaian *repeat order* yang hanya 48%. Ini menjadi indikator bahwa aspek pemasaran dan manajemen hubungan pelanggan perlu diperkuat agar perusahaan tidak hanya unggul dalam mutu tetapi juga memiliki loyalitas pasar yang lebih baik.

Temuan ketidaksesuaian produk berupa kadar Aluminium yang melebihi batas menjadi pelajaran penting bahwa risiko kontaminasi logam berat harus diantisipasi dengan *traceability* yang lebih ketat. Tindakan korektif berupa pengetatan prosedur penerimaan bahan baku dan pengujian rutin aluminium setiap *batch* merupakan langkah tepat dalam memitigasi potensi temuan serupa di masa depan.

Audit internal, pemeliharaan peralatan monitoring dan pengukuran, serta kecukupan sumber daya manusia, infrastruktur, dan pengetahuan organisasi mendukung sistem manajemen mutu yang berjalan berkelanjutan. Rencana pengembangan laboratorium internal untuk uji nitrit dan aluminium menunjukkan bahwa perusahaan tidak hanya reaktif tetapi juga proaktif dalam memperkuat pengendalian mutu di masa depan.

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini menegaskan bahwa *management review* berfungsi tidak sekadar sebagai kewajiban administratif, tetapi menjadi instrumen penting yang memadukan kebijakan, audit, tindakan korektif, dan perencanaan strategis untuk mendukung daya saing produk sarang burung walet Indonesia di pasar ekspor global.

REFERENSI

- Adinugraha, H., & Sari, N. P. (2021). Implementasi Sistem HACCP pada Industri Pangan. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 12(2), 45–53. <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/jtpi>
- Codex Alimentarius Commission (CAC). (1969). *General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969*. FAO/WHO. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/>
- Gunawan, R. (2020). Penerapan Manajemen Mutu ISO 9001:2015 di Industri Pangan. *Jurnal Manajemen dan Organisasi*, 5(1), 12–18.
- Hartati, N. (2020). Implementasi Sistem HACCP pada Industri Pengolahan Ayam Potong. *Jurnal Agroindustri*, 8(1), 21–30.
- ISO. (2015). *ISO 9001:2015 Quality Management Systems — Requirements*. International Organization for Standardization. <https://www.iso.org/standard/62085.html>
- Krippendorff, K. (2018). *Content Analysis: An Introduction to Its Methodology* (4th ed.). SAGE Publications.
- Pratama, A., & Handayani, T. (2022). Peran Tinjauan Manajemen dalam Implementasi HACCP pada Sektor Agroindustri. *Jurnal Agroindustri Indonesia*, 13(1), 55–64.
- Purwanto, E. H., & Kartika, J. G. (2019). *Budidaya dan Pengolahan Sarang Burung Walet*. Balai Besar Penelitian Veteriner. <https://www.litbang.pertanian.go.id/info-teknologi/901/>
- Suryanto, T., & Wijayanti, R. (2021). Efektivitas Management Review pada Industri Pengolahan Hasil Laut. *Jurnal Sistem Mutu dan Keamanan Pangan*, 6(2), 14–23.
- World Health Organization. (2022). *Food safety*. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>