

PENINGKATAN DAYA SAING DAN APLIKASI MUTU PADA INDUSTRI AYAM PEDAGING

Rivaldi Badron¹⁾ dan Nur Fitriani Usdyana Attahmid²⁾

Email:aldibadron.poltekpangkep@gmail.com¹⁾ nurfitriani.poltekpangkep@gmail.com²⁾

Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan¹⁾

Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Program Studi Agroindustri²⁾

Politeknik Pertanian Negeri Pangkep

ABSTRACT

In a financial crisis like this, the development of agro-industry and the opportunities that have the potential to utilize agro-industry is the main raw materials of agricultural products in the country, containing components imported materials as small as possible, and the resulting product has a quality that can compete in the international market. Agro-industry is built with a fairly high import content turned out to be the industry's fragile because it depends on the strength / weakness of the rupiah against the dollar values, so when the dollar strengthens industry can not afford to buy imported raw materials. Food safety issues and the impact of quality deviations, as well as strengths, weaknesses, opportunities and threats in the development of food industry quality system is a shared responsibility between government, industry and consumers, who now have to start to anticipate the implementation of food quality systems. Because in this era of free markets Indonesian food industry inevitably has to be able to compete with inflows of food industry products of other countries that have been established in the system quality. Management quality is an important factor for a company to maintain the consistency of the quality of products produced in accordance with the demands needs of the market, so we need quality management strategies for all stages of the production process. To achieve a competitive advantage in broiler slaughter industry productivity excellence through quality, required the formulation of appropriate strategies. Data analysis methods to identify and determine the factors danger at this stage of the production process at the company's broiler carcasses used in quality management is done by using the method of hazard analysis critical control point (HACCP). Methods of data analysis to determine the priority of alternative management strategies carcass quality of broiler production process based quality management system (QMS) and food safety management system (FSMS) to create quality competitiveness in the slaughter industry is highly competitive accomplished by using the analytical hierarchy process (AHP). Based on the analysis of the self-assessment of the implementation of the quality management system indicates that the company only meet part of the overall elements associated with the QMS (ISO 9001:2000), which in general management, human resource management and infrastructure, as well as operational management. On the other hand, the analysis of the self-assessment of the FSMS, shows that the company has fulfilled most of all the elements associated with the FSMS, namely the quality policy, product description, basic requirements, production flow chart, verification procedures, the establishment and

maintenance documentation recording , consumer handling procedures and recall procedures .

Keywords : strategy, quality management, ISO, HACCP, chicken carcass, slaughtering house

ABSTRAK

Dalam krisis moneter seperti saat ini, pengembangan agroindustri yang mempunyai peluang dan berpotensi adalah agroindustri yang memanfaatkan bahan baku utama produk hasil pertanian dalam negeri, mengandung komponen bahan impor sekecil mungkin, dan produk yang dihasilkannya mempunyai mutu yang mampu bersaing di pasar internasional. Agroindustri yang dibangun dengan kandungan impor yang cukup tinggi ternyata merupakan industri yang rapuh karena sangat tergantung dari kuat/lemahnya nilai rupiah terhadap nilai dolar, sehingga ketika dolar menguat industri tidak sanggup membeli bahan baku impor tersebut. Keamanan pangan, masalah dan dampak penyimpangan mutu, serta kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman dalam pengembangan sistem mutu industri pangan merupakan tanggung jawab bersama antara pemerintah, industri dan konsumen, yang saat ini sudah harus memulai mengantisipasinya dengan implementasi sistem mutu pangan. Karena di era pasar bebas ini industri pangan Indonesia mau tidak mau sudah harus mampu bersaing dengan derasnya arus masuk produk industri pangan negara lain yang telah mapan dalam sistem mutunya. Manajemen mutu merupakan faktor penting bagi suatu perusahaan untuk menjaga konsistensi mutu produk yang dihasilkan sesuai dengan tuntutan kebutuhan pasar, sehingga perlu dilakukan strategi manajemen mutu untuk semua tahapan proses produksi. Untuk mencapai keunggulan daya saing industri pemotongan ayam pedaging melalui keunggulan produktivitas mutu, diperlukan perumusan strategi yang tepat. Metode analisis data untuk mengidentifikasi dan menentukan faktor-faktor bahaya pada tahapan proses produksi karkas ayam pedaging di perusahaan yang digunakan dalam manajemen mutu dilakukan dengan menggunakan metode hazard analysis critical control point (HACCP). Metode analisis data untuk menentukan prioritas alternatif strategi manajemen mutu proses produksi karkas ayam pedaging berdasarkan sistem manajemen mutu (SMM) dan sistem manajemen keamanan pangan (SMKP) untuk menciptakan daya saing mutu dalam industri pemotongan ayam yang berdaya saing tinggi dilakukan dengan menggunakan metode analytical hierarchy proses (AHP). Berdasarkan analisis self assessment terhadap penerapan sistem manajemen mutu menunjukkan bahwa perusahaan hanya memenuhi sebagian dari keseluruhan unsur-unsur yang terkait dengan SMM (ISO 9001:2000), yakni pada manajemen umum, manajemen sumber daya manusia dan infrastruktur, serta manajemen operasional. Di lain pihak, analisis self assessment terhadap SMKP, menunjukkan bahwa perusahaan telah memenuhi sebagian besar dari keseluruhan unsur-unsur yang terkait dengan SMKP, yakni pada kebijakan mutu, deskripsi produk, persyaratan dasar, bagan alir produksi, prosedur verifikasi, penetapan dokumentasi dan pemeliharaan pencatatan, prosedur penanganan konsumen, dan prosedur recall.

Kata kunci : Strategi, Manajemen Mutu, ISO, HACCP, Karkas Ayam, Rumah Pemotongan Ayam

DAFTAR PUSTAKA

- AS[NZS] *Australian New Zealand Standard*. 2001. AS/NZS ISO 9001:2000 : *Quality Management Systems – Fundamentals and Vocabulary*. New South Wales : Standard Australia International Ltd and Standard New Zealand.
- Fardiaz, S. 2000. *Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Dalam Industri Pangan*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. FATETA. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Terintegrasi Dengan ISO 9001:2000, MBNQA, dan HACCP*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Marsh, S. 2001. *Facilitating and Training in Quality Function Deployment (QFD)*. Methuen, MA : GOAL/QPC.
- Saaty, T.L. 2003. *Pengambilan Keputusan Bagi Para Pemimpin (Proses Hirarki Analitik Untuk Pengambilan Keputusan Dalam Situasi Yang Kompleks)*. Edisi Bahasa Indonesia. Cetakan Ke Empat. Jakarta : IPMM dan PT Pustaka Binaman Pressindo.
- Silva, S.D. 2006. *ISO 9001 for The Food and Beverage Industry*. Daily Mirror e-edition. <http://www.dailymirror.lk/2006/11/09/ft/35.asp>. [27-03-2011].