

**Pengaruh Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000:2005
Terhadap Kinerja Perusahaan**

*The Effect of Food Safety Management System of ISO 22000:2005
on Company Performance*

Dewa Ayu Putu Meitha Candra Dewi¹, I Wayan Widia², I Gst. Ngr. Apriadi Aviantara²

Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana.

Email: meitha_candra@yahoo.com

Abstrak

Industri pangan yang beroperasi di pasar global harus memiliki sistem manajemen keamanan dan mutu pangan yang berstandar internasional. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kepuasan karyawan dalam penerapan sistem manajemen keamanan dan mutu pangan ISO 22000:2005 terhadap kinerja perusahaan PT. Aerofood ACS Denpasar. Penerapan sistem ISO 22000:2005 diukur atas dasar empat elemen kunci yaitu penerapan program persyaratan kelayakan dasar, prinsip HACCP, komunikasi interaktif dan penerapan sistem manajemen sumberdaya. Sedangkan kinerja perusahaan diukur dengan metode Balanced Scorecard. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 88,56% karyawan puas terhadap penerapan sistem ISO 22000:2005 dan 81,93% puas terhadap kinerja perusahaan. Penerapan sistem ISO 22000:2005 berpengaruh positif dan signifikan terhadap kinerja perusahaan. Dari keempat elemen kunci tersebut ditemukan bahwa penerapan program persyaratan kelayakan dasar berkontribusi paling tinggi terhadap peningkatan kinerja dalam hal keuangan, kepuasan pelanggan, proses bisnis internal dan kinerja dari perspektif pembelajaran dan pertumbuhan. Sebelum penerapan sistem ISO 22000:2005, PT. Aerofood ACS Denpasar hanya melayani sebanyak 7 maskapai penerbangan, akan tetapi setelah sukses menerapkan sistem tersebut, terjadi peningkatan jumlah pelanggan yang drastis yaitu sebanyak 23 maskapai penerbangan.

Kata Kunci: ISO 22000:2005, keamanan pangan, kinerja perusahaan, Balanced Scorecard.

Abstract

Food industries operating in the global market must have a safety management system and international quality standards of food. The aimed of this research was to determine the level of employee satisfaction in the implementation of safety management system and food quality ISO 22000: 2005 towards the performance of PT. Aerofood ACS Denpasar. The implementation of ISO 22000: 2005 was determined using the basic of four key elements, namely the prerequisite programs, HACCP principles, interactive of communication and implementation of resource management system. Meanwhile, the company's performance was determined by the method of Balanced Scorecard. The results showed that 88.56% of employees were satisfied by the implementation of ISO 22000: 2005 and 81.93% were satisfied by the performance of the company. The implementation of ISO 22000:2005 gives positive and significant effect towards company performance. Among the four key elements of the program that were used, it was found that the prerequisite program had the highest impact to improve the performances in terms of financial, customer satisfaction, internal business processes and performance from the perspective of learning and growth. Before PT. Aerofood ACS Denpasar implemented ISO 22000: 2005, it only had cooperation with 7 airlines, but after the success of ISO's implementation, the number of customers has significantly increased to be 23 airlines.

Keywords: ISO 22000:2005, food safety, company performance, Balanced Scorecard

PENDAHULUAN

Peningkatan permintaan dan kesadaran konsumen akan keamanan pangan yang baik membuat perusahaan yang bergerak dibidang pangan meningkatkan mutu dan daya saing agar dapat memenuhi kebutuhan pelanggan dan dapat bersaing pada pasar global. Kondisi ini mendorong perusahaan untuk memiliki standar kualitas yang berkualifikasi internasional seperti ISO atau *International Organization for Standardization*. Salah satu perusahaan yang memperhatikan kualitas dan menjamin mutu kebersihan serta keamanan produk adalah PT. Aerofood Aerowisata Catering Service Indonesia unit Denpasar atau yang disingkat dengan PT. Aerofood ACS. PT. Aerofood ACS merupakan perusahaan catering bertaraf internasional yang khusus menyediakan makanan untuk penumpang pesawat terbang (*In-flight Catering Service*). Untuk menunjukkan komitmen perusahaan terhadap mutu dan keamanan pangan, PT. Aerofood ACS menerapkan Sistem Manajemen Keamanan Pangan (SMKP) ISO 22000:2005 sebagai komitmen perusahaan untuk menjaga kualitas produknya.

Penerapan SMKP ISO 22000:2005 akan mengubah perilaku atau kebiasaan yang tertanam dan berkembang pada karyawan di dalam perusahaan (Dessler, 2000). Menurut Wicaksono (2006), bahwa penerapan SMKP ISO dapat merubah perilaku dan kebiasaan karyawan pada suatu perusahaan yang pada akhirnya dapat meningkatkan kinerja dari perusahaan. Kegagalan atau keberhasilan kinerja perusahaan dapat diketahui dengan mengukur seberapa besar tingkat kepuasan karyawan terhadap sistem yang diterapkan dalam perusahaan (Samuel dan Zulkarnain, 2011).

Pengukuran kinerja perusahaan bertujuan untuk mengetahui sejauh mana perkembangan perusahaan tersebut telah tercapai. Berbagai model telah diciptakan oleh para ahli untuk sistem pengukuran kinerja. Saat ini metode paling populer dan banyak digunakan perusahaan dalam pengukuran kinerja adalah metode Balanced Scorecard (BSC). BSC merupakan pendekatan strategi dengan tujuan memperbaiki sistem pengukuran kinerja suatu perusahaan dalam jangka panjang, yang kemudian diukur dan dimonitoring secara berkelanjutan. Pendekatan BSC berdasarkan empat perspektif yaitu perspektif keuangan, pelanggan, proses bisnis internal dan pembelajaran dan pertumbuhan.

Keempat perspektif ini menawarkan suatu keseimbangan antara tujuan jangka pendek dan jangka panjang, hasil yang diinginkan (*outcome*) dan pemicu kinerja dari hasil tersebut (Wahyuni, 2011). PT. Aerofood ACS menyadari bahwa pada dasarnya peningkatan bisnis mereka dilandasi oleh suatu sistem yang dilaksanakan secara konsisten dan efisien sehingga menghasilkan kinerja perusahaan yang lebih baik. Menurut Samuel dan Zulkarnain (2011) dengan adanya penerapan SMKP ISO akan berdampak pada kinerja suatu perusahaan. Oleh karena itu, dilakukan penelitian mengenai pengaruh SMKP ISO 22000:2005 terhadap kinerja perusahaan dengan menggunakan perspektif BSC yang akan dilakukan di PT. Aerofood ACS Denpasar. Penelitian tersebut bertujuan untuk mengetahui tingkat kepuasan karyawan PT. Aerofood ACS terhadap penerapan SMKP ISO 22000:2005 yang diterapkan perusahaan, mengetahui tingkat kepuasan karyawan PT. Aerofood ACS terhadap kinerja perusahaan dengan perspektif BSC dan untuk mengetahui pengaruh penerapan SMKP ISO 22000:2005 terhadap pencapaian kinerja perusahaan.

METODE PENELITIAN

Tempat dan waktu penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di PT. Aerofood Aerowisata Catering Service Indonesia Unit Denpasar di Jalan Bandara Ngurah Rai 1, Tuban, Denpasar, Bali pada bulan Juli 2016.

Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian survey, dengan meneliti populasi yang relatif luas dengan cara menentukan sampel yang mewakili dari populasi yang diteliti. Metode survey ini dilakukan dengan menyebarkan angket atau kuesioner (Sugiyono, 2012). Penyebaran kuisisioner dilakukan pada karyawan dari beberapa departemen yang mewakili dan memahami kondisi perusahaan. Berdasarkan sifatnya, penelitian ini bersifat deskriptif yaitu menguraikan dan menjelaskan pengaruh penerapan SMKP ISO 22000:2005 terhadap kinerja perusahaan. Populasi pada penelitian ini adalah karyawan PT. Aerofood ACS dari beberapa departemen yang dinilai memahami dengan baik penerapan SMKP ISO 22000:2005. Dari 15 departemen, dilakukan pertimbangan berdasarkan tugas dari setiap departemen dan diketahui yang dinilai memahami

penerapan SMKPI ISO 22000:2005 dengan baik adalah pada empat departemen yaitu pada *hygiene and quality assurance* dengan jumlah karyawan sebanyak 17 orang, *store* dengan jumlah karyawan sebanyak 20 orang, *production* dengan jumlah karyawan sebanyak 223 orang, dan *operation* dengan jumlah karyawan sebanyak 184. Dengan demikian jumlah populasi adalah sebanyak 444 orang karyawan.

Pengambilan sampel menggunakan teknik *purposive sampling*, yaitu teknik pengambilan sampel berdasarkan kriteria tertentu dengan pertimbangan tertentu (Sugiyono, 2012). Besarnya sampel dalam penelitian ini menggunakan metode slovin (Prasetyo, 2010) dengan rumus:

$$N = \frac{N}{1+Ne^2} \quad [1]$$

Keterangan :

n = jumlah sampel

N = jumlah populasi

e = persen kelonggaran ketidaktelesian karena kesalahan pengambilan sampel (10%).

Dengan metode penentuan sampel dari Slovin maka jumlah sampel minimal dapat dihitung sebagai berikut:

- Departemen *Hygiene and Quality Assurance* diambil sampel sebanyak 15 responden.
- Departemen *Store* diambil sampel sebanyak 17 responden.
- Departemen *Production* diambil sampel sebanyak 69 responden.
- Departemen *Operation* diambil sampel sebanyak 65 responden.

Jadi dengan tingkat kesalahan yang dapat diterima adalah 10% maka jumlah sampel minimum yang harus diambil adalah 166 orang responden.

Varibel Penelitian

Variabel diperlukan untuk menentukan jenis, indikator, serta skala dari variabel-variabel yang terkait dalam penelitian, sehingga pengujian dapat dilakukan secara benar. Variabel-variabel yang akan digunakan dalam penelitian ini yaitu:

1. Variabel Bebas (*Independent Variable*)

Variabel bebas yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari empat elemen kunci SMKPI ISO 22000:2005 (X) yaitu:

- Penerapan program persyaratan kelayakan dasar (X₁) dengan jumlah indikator sebanyak 30 indikator (Klausul 7.2 ISO 22000:2005).

- Prinsip HACCP (X₂) dengan jumlah indikator sebanyak 7 indikator (Klausul 7.6 ISO 22000:2005).

- Komunikasi Interaktif (X₃) dengan jumlah indikator sebanyak 9 indikator (Klausul 5.6 ISO 22000:2005)

- Manajemen Sumberdaya (X₄) dengan jumlah indikator sebanyak 6 indikator. (Klausul 6 ISO 22000:2005).

Total indikator variabel bebas (SMKPI ISO 22000:2005) yang digunakan sebanyak 52 indikator.

2. Variabel Terikat (*Dependent Variable*)

Variabel terikat merupakan variabel yang nilainya dipengaruhi oleh variabel bebas. Dalam penelitian ini yang menjadi variabel terikat adalah kinerja perusahaan (Y) dengan menggunakan indikator *Balanced Scorecard* yang terdiri dari 4 perspektif (Kaplan dan Norton, 2000), yaitu:

- Perspektif Keuangan (Y₁) dengan jumlah indikator sebanyak 9 indikator.
- Perspektif Pelanggan (Y₂) dengan jumlah indikator sebanyak 10 indikator.
- Perspektif Proses Bisnis Internal (Y₃) dengan jumlah indikator sebanyak 5 indikator.
- Perspektif Pembelajaran dan Pertumbuhan (Y₄) dengan jumlah indikator sebanyak 8 indikator.

Total indikator variabel terikat (Kinerja Perusahaan) yang digunakan sebanyak 32 indikator.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Uji Validitas Indikator

Pada penelitian ini dilakukan pengujian validitas terhadap jawaban dari 166 responden dengan uji coba kuisioner sebanyak 84 indikator pertanyaan untuk 2 variabel yang diukur. Nilai r-tabel dapat dilihat pada tabel r dengan ketentuan $r_{\text{tabel}}(\alpha=0,05; df=162)$ diperoleh nilai r-tabel yaitu 0,153. Menurut Junaidi (2014) ketentuan pada uji validitas, yaitu : jika nilai r-hitung > r-tabel maka indikator dinyatakan valid atau indikator berpengaruh signifikan; jika nilai r-hitung < r-tabel maka indikator dinyatakan tidak valid atau indikator tidak berpengaruh signifikan. Berdasarkan ketentuan tersebut, terdapat lima indikator yang dinyatakan tidak valid karena menunjukkan r-hitung lebih kecil dibandingkan dengan r-tabel (0.153).

Adapun daftar indikator yang tidak valid disajikan pada tabel 1.

Tabel 1

Daftar indikator yang tidak valid

No	Kode Indikator	Variabel yang Diwakili	Kode Variabel	Nilai r-hitung	Nilai r-tabel
1	X _{1.14}	Program persyaratan kelayakan dasar	X ₁	-0.017	0.152
2	X _{1.15}	Program persyaratan kelayakan dasar	X ₁	0.105	0.152
3	X _{1.18}	Program persyaratan kelayakan dasar	X ₁	0.152	0.152
4	X _{1.22}	Program persyaratan kelayakan dasar	X ₁	0.133	0.152
5	X _{1.27}	Program persyaratan kelayakan dasar	X ₁	0.097	0.152

Sumber : Data diolah

Indikator tersebut dinyatakan tidak valid sehingga lima indikator tersebut harus dikeluarkan dan tidak dimasukkan dalam analisis lebih lanjut. Sedangkan pada indikator lainnya nilai r-hitung lebih besar dari nilai r-tabel maka dapat disimpulkan bahwa indikator lainnya berpengaruh signifikan dan dinyatakan valid. Karena lima indikator yang tidak valid dikeluarkan, selanjutnya dilakukan analisis dengan menggunakan 79 indikator penelitian.

digunakan untuk mengukur variabel yaitu menggunakan statistik koefisien Cronbach's alpha dengan ketentuan jika nilai cronbach's alpha bernilai 0,80 - 1,00 maka reliabilitas indikator sangat tinggi; nilai cronbach's alpha bernilai 0,60 – 0,79 maka reliabilitas indikator tinggi; nilai cronbach's alpha bernilai 0,40 - 0,59 maka reliabilitas indikator sedang; dan jika nilai cronbach's alpha bernilai 0,20 - 0,39 maka reliabilitas indikator rendah. Adapun hasil perhitungan uji reliabilitas dari variabel – variabel penelitian disajikan pada tabel 2.

Hasil Uji Reliabilitas Data

Menurut Nugroho (2013) uji reliabilitas dalam menguji kesesuaian indikator yang

Tabel 2. Hasil uji reliabilitas data untuk variabel bebas dan variabel terikat

No	Kode Variabel	Nama Variabel	Jumlah Indikator	Nilai Cronbach's Alpha	Keterangan Reliabilitas
I. Variabel bebas (SMKP ISO 22000:2005)					
1	X ₁	Penerapan program persyaratan kelayakan dasar	25	0,629	Tinggi
2	X ₂	Penerapan prinsip HACCP	7	0,645	Tinggi
3	X ₃	Penerapan komunikasi interaktif	9	0,637	Tinggi
4	X ₄	Penerapan sistem manajemen sumberdaya	6	0,600	Sedang
II. Variabel terikat (Kinerja perusahaan)					
5	Y ₁	Kinerja dari perspektif keuangan	9	0,638	Tinggi
6	Y ₂	Kinerja dari perspektif pelanggan	10	0,623	Tinggi
7	Y ₃	Kinerja dari perspektif proses bisnis internal	5	0,673	Tinggi
8	Y ₄	Kinerja dari perspektif pembelajaran dan pertumbuhan	8	0,586	Sedang

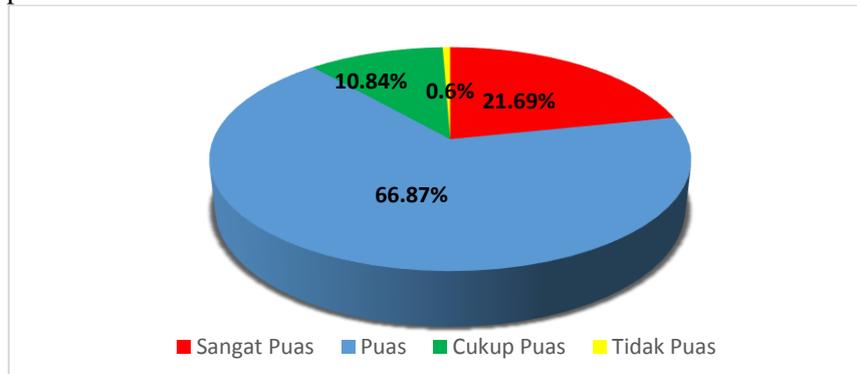
Dari hasil pengujian tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa butir indikator penelitian yang digunakan reliabel dan dapat dikatakan handal serta dapat dipercaya konsistensinya.

Tingkat Kepuasan Karyawan terhadap Penerapan SMKP ISO 22000:2005 dan Kinerja Perusahaan di PT. Aerofood ACS Denpasar

Hasil dari penghitungan tingkat kepuasan karyawan berdasarkan jawaban dari 166 responden di PT. ACS Denpasar. Untuk variabel penerapan SMKP ISO

22000:2005, jumlah indikator yang dijawab oleh responden sebanyak 47 indikator yang dibagi dalam 4 variabel yaitu variabel penerapan program persyaratan kelayakan dasar, penerapan prinsip HACCP, penerapan komunikasi interaktif dan

penerapan sistem manajemen sumberdaya. Adapun hasil penghitungan persentase tingkat kepuasan karyawan terhadap penerapan SMK ISO 22000:2005, disajikan pada gambar 1 sebagai berikut:

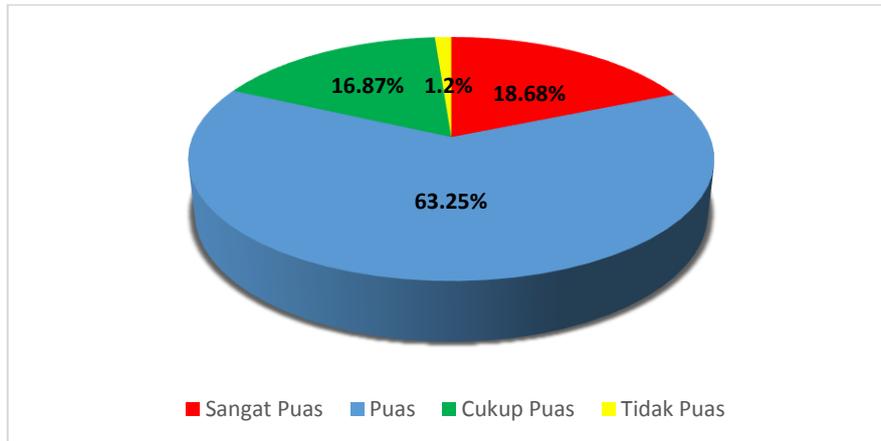


Gambar 1. Grafik persentase tingkat kepuasan karyawan terhadap penerapan SMK ISO 22000:2005 di PT. Aerofood ACS

Dari hasil penghitungan tingkat kepuasan karyawan tersebut diketahui sebesar 88,56% karyawan merasa puas dengan penerapan SMK ISO 22000:2005 yang dilakukan oleh perusahaan. Keterlibatan karyawan terhadap penerapan SMK ISO 22000:2005 sangat diperlukan untuk memberikan nilai yang lebih baik bagi pelanggan dan perusahaan. Oleh karena itu, perusahaan yang ingin mencapai tingkat kepuasan pelanggan yang tinggi perlu memiliki pelanggan yang dilayani oleh pekerja yang terpuaskan oleh perusahaan (Kaplan dan Norton, 2000). Menurut Faergemand dan Jespersen (2004) penerapan program persyaratan kelayakan dasar yang baik dan memadai akan memberikan kenyamanan pada karyawan sehingga dapat memaksimalkan kinerja karyawan. Menurut Hatim et al, (2013) Persyaratan kelayakan dasar yang baik adalah awal mula untuk menyediakan dasar dari HACCP. Dalam HACCP, diperlukan adanya identifikasi bahaya pada pangan, penetapan batas kritis, pemantauan serta pengkoreksian pangan yang akan meminimalkan terjadinya kontaminasi pada produk sehingga berkurangnya keluhan dari pelanggan dan karyawan menjadi terpuaskan. Selain itu, diperlukan komunikasi yang intensif sepanjang rantai makanan. Menurut Kaplan dan Norton (2000) peningkatan komunikasi antar manajer dan karyawan akan mengungkapkan lebih dini setiap keluhan mengenai pekerjaan dan kemajuan proyek yang telah dilaksanakan sehingga keluhan dapat diterima dan

ditanggapi dengan baik sehingga karyawan merasa diperhatikan dan dihargai dengan baik. Untuk mendukung penerapan SMK ISO 22000:2005 diperlukan sistem manajemen sumberdaya yang memadai seperti peralatan yang menunjang pekerjaan, dan karyawan yang memiliki kompetensi yang sesuai. Karyawan yang diberikan pelatihan yang sesuai dengan bidangnya akan merasa puas karena karyawan tersebut lebih mudah mengembangkan kreativitas, lebih termotivasi dan bertanggung jawab terhadap kinerja mereka (Juwita, 2013). Dari keempat variabel tersebut yang menunjukkan tingkat ketidakpuasan karyawan tertinggi adalah pada sistem manajemen sumberdaya. Hal tersebut dapat dikarenakan kurangnya kompetensi pada karyawan mengenai keamanan pangan yang dijalankan perusahaan dan kurangnya pelatihan tentang mutu yang seharusnya sangat dibutuhkan untuk meningkatkan kinerja dari perusahaan (Samuel dan Zulkarnain, 2011).

Untuk variabel kinerja perusahaan, jumlah indikator yang dijawab oleh responden sebanyak 32 indikator yang dibagi dalam 4 variabel yaitu variabel perspektif keuangan, perspektif pelanggan, perspektif proses bisnis internal dan perspektif pembelajaran dan pertumbuhan. Adapun hasil pengukuran persentase tingkat kepuasan karyawan terhadap kinerja perusahaan, disajikan pada gambar 2 sebagai berikut:



Gambar 2. Grafik persentase tingkat kepuasan karyawan terhadap kinerja perusahaan di PT. Aerofood ACS.

Dari hasil penghitungan tingkat kepuasan karyawan terhadap kinerja perusahaan dapat disimpulkan bahwa sebesar 81,93% karyawan merasa puas dengan kinerja perusahaan. Kepuasan karyawan terhadap pencapaian kinerja perusahaan diukur dengan empat perspektif balanced scorecard yaitu perspektif keuangan, perspektif pelanggan, perspektif proses bisnis internal, serta perspektif pembelajaran dan pertumbuhan. Sasaran dari perspektif keuangan adalah untuk memenuhi harapan dari stakeholder (Wahyuni, 2011). Seperti peningkatan pendapatan perusahaan dari segi penjualan dan pengembalian atas modal yang ditanamkan atas investasi yang dilakukan serta peningkatan gaji karyawan. Selanjutnya perspektif pelanggan yang memiliki sasaran untuk meningkatkan kepuasan dan loyalitas pelanggan. Untuk memenuhi kepuasan pelanggan perusahaan perlu mengidentifikasi keinginan pelanggan, melakukan komunikasi yang interaktif dengan pelanggan, serta memberikan pelayanan yang tepat waktu dan memuaskan. Hal tersebut nantinya akan mempengaruhi citra perusahaan sebagai salah satu jasa inflight catering service yang berdaya saing dan unggul. Untuk perspektif proses bisnis internal, perusahaan perlu mengidentifikasi berbagai proses yang sangat penting untuk mencapai tujuan finansial dan tujuan pelanggan (Kaplan dan Norton, 2000). Pada perspektif proses bisnis internal, memiliki sasaran untuk menentukan rantai nilai yang diawali dengan proses inovasi mengukur efektivitas waktu dan biaya produksi (Kaplan dan Norton, 2000). Perusahaan harus efektif, efisien dan tepat waktu dalam proses inovasi dan menghindari keterlambatan pengiriman produk. Selain itu perusahaan harus mengurangi masalah yang terjadi seperti penanganan

keluhan serta kerusakan pada peralatan untuk menghindari tersendatnya proses produksi sehingga mengakibatkan kerugian secara finansial dan menurunnya tingkat kepercayaan pelanggan (Wahyuni, 2011). Dalam perspektif pembelajaran dan pertumbuhan, perusahaan harus memberikan kesempatan kepada karyawan untuk memperoleh pendidikan dan pelatihan. Perusahaan yang melibatkan karyawan dalam pembuatan ataupun pengambilan keputusan serta memberikan pengakuan atau penghargaan sebagai suatu balas jasa yang digunakan akan meningkatkan kepuasan karyawan, motivasi dan perbaikan kinerja (Tjiptono dalam Samuel dan Zulkarnain, 2011). Dari keempat variabel tersebut yang menunjukkan tingkat ketidakpuasan karyawan tertinggi adalah pada perspektif pembelajaran dan pertumbuhan. Hal tersebut dapat dikarenakan kurangnya pelibatan karyawan dalam pembuatan ataupun pengambilan keputusan serta kurangnya pengakuan atau penghargaan sebagai suatu balas jasa yang digunakan untuk meningkatkan motivasi dan perbaikan kinerja (Tjiptono dalam Samuel dan Zulkarnain, 2011).

Hasil Uji Model Persamaan Regresi Berganda

Hasil uji model persamaan regresi berganda ini digunakan untuk mengetahui pengaruh antara variabel bebas (penerapan SMKP ISO 22000:2005) dengan variabel terikat (kinerja perusahaan) apakah masing – masing variabel bebas berpengaruh positif atau negatif terhadap variabel terikat. Adapun hasil uji model persamaan regresi berganda disajikan pada tabel 3.

Tabel 3. Hasil uji model persamaan regresi berganda dan koefisien determinasi (R^2)

No	Model Persamaan Regresi Berganda	R^2	Keterangan
1	$Y_1 = 0,607 X_1 + 0,016 X_2 + 0,173 X_3 + 0,158 X_4$	0,997	Sangat Sesuai
2	$Y_2 = 0,419 X_1 + 0,256 X_2 + 0,110 X_3 + 0,226 X_4$	0,998	Sangat Sesuai
3	$Y_3 = 0,682 X_1 + 0,068 X_2 + 0,098 X_3 + 0,147 X_4$	0,994	Sangat Sesuai
4	$Y_4 = 0,447 X_1 + 0,070 X_2 + 0,219 X_3 + 0,219 X_4$	0,996	Sangat Sesuai

Sumber: data diolah

Pengaruh Penerapan SMK ISO 22000:2005 terhadap Kinerja dari Perspektif Keuangan

Berdasarkan hasil analisis data, pengaruh dari penerapan SMK ISO 22000:2005 terhadap kinerja dari perspektif keuangan dapat dinyatakan dengan model persamaan regresi berganda, yaitu:

$$Y_1 = 0,607 X_1 + 0,016 X_2 + 0,173 X_3 + 0,158 X_4 \quad (R^2 = 0,997) \dots\dots\dots \text{(Persamaan 1)}$$

Dari persamaan tersebut dapat diketahui bahwa penerapan program persyaratan kelayakan dasar (X_1) berpengaruh positif terhadap kinerja perspektif keuangan dengan nilai koefisien 0,607; penerapan prinsip HACCP (X_2) berpengaruh positif terhadap kinerja perspektif keuangan dengan nilai koefisien 0,016; penerapan komunikasi interaktif (X_3) berpengaruh positif terhadap kinerja perspektif keuangan dengan nilai koefisien 0,173; dan penerapan sistem manajemen sumberdaya (X_4) berpengaruh positif terhadap kinerja perspektif keuangan dengan nilai koefisien 0,158. Koefisien bernilai positif artinya terjadi pengaruh yang signifikan terhadap kinerja perspektif keuangan serta menunjukkan bahwa semakin meningkat penerapan variabel SMK ISO 22000:2005 maka mengakibatkan semakin meningkat kinerja keuangan perusahaan tersebut.

Nilai koefisien determinasi R^2 sebesar 0,997 atau 99,7%. Hal ini menunjukkan bahwa persentase sumbangan pengaruh variabel bebas (SMK ISO 22000:2005) terhadap variabel terikat (perspektif keuangan) sebesar 99,7 %. Variabel bebas yang digunakan mampu menjelaskan sebesar 99,7 % variabel terikat. Sedangkan sisanya sebesar 0,3 % dipengaruhi atau dijelaskan oleh variabel lain yang tidak dimasukkan dalam model penelitian ini.

Dari keempat variabel SMK ISO 22000:2005 yang memiliki nilai koefisien tertinggi dan memiliki pengaruh paling besar pada perspektif keuangan adalah variabel penerapan program persyaratan kelayakan dasar yaitu sebesar 0.607. Organisasi Kesehatan Dunia menggambarkan program prasyarat sebagai praktek dan kondisi yang diperlukan sebelum dan selama pelaksanaan HACCP dan yang penting untuk keamanan pangan.

Pentingnya program persyaratan kelayakan dasar untuk keamanan pangan sangat jelas, terkait dengan adanya bahaya pangan lebih sering didorong oleh kegagalan program persyaratan kelayakan dasar (proses kontaminasi silang atau lingkungan produksi yang tidak sehat) bukan kegagalan titik kontrol kritis dalam rencana HACCP (FAO dan WHO, 1997). Sebagai program prasyarat dasar tentunya menjadi tolak ukur dalam menjaga keamanan pangan. Dengan meningkatkan faktor mutu akan menambah biaya produksi, peningkatan biaya mutu diimbangi dengan peningkatan penerimaan oleh konsumen. Penerapan program persyaratan kelayakan dasar akan membantu manajemen untuk meningkatkan kesadaran karyawan selama kegiatan produksi pangan dan akurat untuk mengidentifikasi biaya yang ditimbulkan. Akurat mengidentifikasi biaya yang ditimbulkan akan membantu manajemen tidak hanya dalam menurunkan biaya pelaksanaan program persyaratan kelayakan dasar, tetapi juga dalam meningkatkan produktivitas dan profitabilitas. Berbagai laporan dalam literatur menunjukkan bahwa hambatan utama untuk menerapkan prasyarat adalah kesalahan pada waktu dan suhu, fasilitas ruangan produksi, titik kontrol kritis, dokumentasi yang buruk atau tidak lengkap dari monitoring dan akhirnya mengakibatkan kendala pada keuangan (Bas, *et al.*, 2006;. Herath dan Henson, 2010; Hielm, *et al.*, 2006). Jika program persyaratan kelayakan dasar dilaksanakan secara maksimal akan menghindari tingkat kerusakan pada produk sehingga meminimalkan kerugian dan meningkatkan keuangan pada perusahaan.

Pengaruh Penerapan SMK ISO 22000:2005 terhadap Kinerja dari Perspektif Pelanggan

Berdasarkan hasil analisis data, pengaruh dari penerapan SMK ISO 22000:2005 terhadap kinerja dari perspektif pelanggan dapat dinyatakan dengan model persamaan regresi berganda, yaitu:

$$Y_2 = 0,419 X_1 + 0,256 X_2 + 0,110 X_3 + 0,226 X_4 \quad (R^2 = 0,998) \dots\dots\dots \text{(Persamaan 2)}$$

Dari persamaan tersebut dapat diketahui bahwa, penerapan program persyaratan kelayakan dasar (X_1) berpengaruh positif terhadap kinerja perspektif pelanggan dengan nilai koefisien 0,419;

penerapan prinsip HACCP (X_2) berpengaruh positif terhadap kinerja perspektif pelanggan dengan nilai koefisien 0,256; penerapan komunikasi interaktif (X_3) berpengaruh positif terhadap kinerja perspektif pelanggan dengan nilai koefisien 0,110; dan penerapan sistem manajemen sumberdaya (X_4) berpengaruh positif terhadap kinerja perspektif pelanggan dengan nilai koefisien 0,226. Koefisien bernilai positif artinya terjadi pengaruh yang signifikan terhadap kinerja perspektif pelanggan serta menunjukkan bahwa semakin meningkat penerapan variabel SMKPI ISO 22000:2005 maka semakin meningkat pula kepuasan pelanggan terhadap perusahaan tersebut.

Nilai koefisien determinasi R^2 sebesar 0,998 atau 99,8%. Hal ini menunjukkan bahwa persentase sumbangan pengaruh variabel bebas (sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000:2005) terhadap variabel terikat (perspektif pelanggan) sebesar 99,8 %. Variabel bebas yang digunakan mampu menjelaskan sebesar 99,8 % variabel terikat. Sedangkan sisanya sebesar 0,2% dipengaruhi atau dijelaskan oleh variabel lain yang tidak dimasukkan dalam model penelitian ini.

Dari keempat variabel SMKPI ISO 22000:2005 yang memiliki nilai koefisien tertinggi dan memiliki pengaruh paling besar pada perspektif pelanggan adalah variabel program persyaratan kelayakan dasar yaitu sebesar 0.419. Pada penelitian Tavakkoli, *et al* (2015) bagi sebuah industri pangan hal yang penting dilakukan adalah memastikan bahwa industri mereka memiliki keamanan pangan yang baik, dengan program pengendalian keamanan pangan tidak hanya menyebabkan kekecewaan atau ketidakpuasan pelanggan, tetapi juga dapat mengakibatkan penyakit bawaan makanan. Program persyaratan kelayakan dasar dianggap sebagai program prasyarat awal yang menyediakan dasar untuk HACCP dalam program manajemen keamanan pangan secara keseluruhan (Hatim, *et al.*, 2013; Wallace dan Williams, 2001) dan sebelum pelaksanaan sistem HACCP, program persyaratan kelayakan dasar sangat diperlukan (Seward, 2000). Buruknya implementasi prasyarat dalam memimpin keamanan pangan untuk penyakit dalam industri pangan dan telah menyarankan bahwa pembentukan program persyaratan kelayakan dasar dapat memberikan landasan yang kokoh untuk mengembangkan HACCP (Tavakkoli, *et al.*, 2015). Ukuran kepuasan pelanggan memberikan umpan balik mengenai seberapa baik perusahaan melaksanakan dan mengelola bisnis (Kaplan &

Norton, 2000). Dalam memenuhi kepuasan pelanggan tidaklah cukup hanya mendapatkan loyalitas atau profitabilitas yang tinggi. Hanya jika pelanggan menilai pengalaman pembeliannya sebagai pengalaman yang sangat memuaskan barulah perusahaan dapat mengharapkan para pelanggan melakukan pembelian ulang (Kaplan & Norton, 2000).

Pengaruh Penerapan SMKPI ISO 22000:2005 terhadap Kinerja dari Perspektif Proses Bisnis Internal

Berdasarkan hasil analisis data, pengaruh dari penerapan SMKPI ISO 22000:2005 terhadap kinerja dari perspektif proses bisnis internal dapat dinyatakan dengan model persamaan regresi berganda, yaitu:

$$Y_3 = 0,682 X_1 + 0,068 X_2 + 0,098 X_3 + 0,147 X_4 \quad (R^2 = 0,994) \dots\dots\dots \text{(Persamaan 3)}$$

Dari persamaan tersebut dapat diketahui bahwa, penerapan program persyaratan kelayakan dasar (X_1) berpengaruh positif terhadap kinerja perspektif proses bisnis internal dengan nilai koefisien 0,682; penerapan prinsip HACCP (X_2) berpengaruh positif terhadap kinerja perspektif proses bisnis internal dengan nilai koefisien 0,068; penerapan komunikasi interaktif (X_3) berpengaruh positif terhadap kinerja perspektif proses bisnis internal dengan nilai koefisien 0,098; dan penerapan sistem manajemen sumberdaya (X_4) berpengaruh positif terhadap kinerja perspektif proses bisnis internal dengan nilai koefisien 0,147. Koefisien bernilai positif artinya terjadi pengaruh yang signifikan terhadap kinerja perspektif proses bisnis internal serta menunjukkan bahwa semakin meningkat penerapan variabel SMKPI ISO 22000:2005 maka semakin meningkat pula kinerja proses bisnis internal perusahaan tersebut.

Nilai koefisien determinasi R^2 sebesar 0,994 atau 99,4%. Hal ini menunjukkan bahwa persentase sumbangan pengaruh variabel bebas terhadap variabel terikat sebesar 99,4 %. Variabel bebas yang digunakan mampu menjelaskan sebesar 99,4 % variabel terikat. Sedangkan sisanya sebesar 0,6% dipengaruhi atau dijelaskan oleh variabel lain yang tidak dimasukkan dalam model penelitian ini.

Dari keempat variabel SMKPI ISO 22000:2005 yang memiliki nilai koefisien tertinggi dan memiliki pengaruh paling besar pada perspektif proses bisnis internal adalah variabel program persyaratan kelayakan dasar yaitu sebesar 0.682. Menurut Kaplan dan Norton (2000) proses bisnis

internal merupakan usaha pada suatu kegiatan agar tujuan adanya kegiatan tersebut dapat tercapai secara efisien dan efektif. Efisien dapat diartikan penggunaan sumberdaya dan pemilihan kegiatan secara tepat yang meliputi jumlah, jenis ataupun saat penggunaan sumberdaya lain. Sedangkan efektif dalam hal ini adalah dimana hasil penggunaan sumberdaya dan kegiatan sesuai dengan sasarannya yang meliputi kualitas, biaya, dan waktu. Tanpa adanya proses bisnis internal kegiatan akan sulit dijalankan sesuai dengan harapan baik yaitu tepat waktu, dalam hal ini tidak terjadi keterlambatan penyelesaian suatu proyek; biaya yang sesuai, agar tidak ada biaya tambahan dari perencanaan biaya yang telah dianggarkan; kualitas yang sesuai dengan persyaratan; dan proses kegiatan dapat berjalan dengan lancar. Salah satu masalah pada proses bisnis internal adalah masalah kemungkinan pencemaran pada lingkungan, sehingga perlu diperhitungkan seandainya cara penanggulangan yang dilakukan kurang efektif. Wallace dan Williams (2001) berpendapat bahwa program persyaratan kelayakan dasar bersama-sama dikelola melalui sistem manajemen mutu dan memiliki tanggung jawab manajemen dan budaya keselamatan pangan yang penting dalam memastikan sepenuhnya program operasional dan berkelanjutan.

Pengaruh Penerapan SMKP ISO 22000:2005 terhadap Kinerja dari Perspektif Pembelajaran dan Pertumbuhan

Berdasarkan hasil analisis data, pengaruh dari penerapan SMKP ISO 22000:2005 terhadap kinerja dari perspektif pembelajaran dan pertumbuhan dapat dinyatakan dengan model persamaan regresi berganda, yaitu:

$$Y_4 = 0,447 X_1 + 0,070 X_2 + 0,219 X_3 + 0,219 X_4 \quad (R^2 = 0,996) \dots\dots\dots \text{(Persamaan 4)}$$

Dari persamaan tersebut dapat diketahui bahwa, penerapan program persyaratan kelayakan dasar (X_1) berpengaruh positif terhadap kinerja perspektif pembelajaran dan pertumbuhan dengan nilai koefisien 0,447; penerapan prinsip HACCP (X_2) berpengaruh positif terhadap kinerja perspektif pembelajaran dan pertumbuhan dengan nilai koefisien 0,070; penerapan komunikasi interaktif (X_3) berpengaruh positif terhadap kinerja perspektif pembelajaran dan pertumbuhan dengan nilai koefisien 0,219; dan penerapan sistem manajemen sumberdaya (X_4) berpengaruh positif terhadap kinerja perspektif pembelajaran dan pertumbuhan dengan nilai koefisien 0,219. Koefisien bernilai positif

artinya terjadi pengaruh yang signifikan terhadap kinerja perspektif pembelajaran dan pertumbuhan serta menunjukkan bahwa semakin meningkat penerapan variabel SMKP ISO 22000:2005 maka mengakibatkan semakin meningkat kinerja pembelajaran dan pertumbuhan perusahaan tersebut.

Nilai koefisien determinasi R^2 sebesar 0,996 atau 99,6%. Hal ini menunjukkan bahwa persentase sumbangan pengaruh variabel bebas terhadap variabel terikat sebesar 99,6%. Variabel bebas yang digunakan mampu menjelaskan sebesar 99,6% variabel terikat. Sedangkan sisanya sebesar 0,4% dipengaruhi atau dijelaskan oleh variabel lain yang tidak dimasukkan dalam model penelitian ini.

Dari keempat variabel sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000:2005 yang memiliki nilai koefisien tertinggi dan memiliki pengaruh paling besar pada perspektif pembelajaran dan pertumbuhan adalah variabel program persyaratan kelayakan dasar yaitu sebesar 0,447. Menurut penelitian Tavakkoli et al (2015) menyatakan bahwa sebagian besar manajer dan karyawan memiliki pengetahuan yang terbatas tentang persyaratan kelayakan dasar. Pengetahuan mengenai persyaratan kelayakan dasar merupakan prasyarat dasar yang harus diketahui oleh semua pihak di perusahaan yang selanjutnya digunakan untuk menentukan kelayakan analisis bahaya dan titik control kritis (HACCP). Perlu bahwa pihak perusahaan memberikan pembelajaran dan informasi yang jelas dan memadai untuk menjamin penuh keamanan pangan. Pengetahuan yang cukup dan pelatihan karyawan dan manajer tentang keamanan pangan seperti penerapan program persyaratan kelayakan dasar sangat penting dalam langkah-langkah awal untuk pelaksanaan sistem manajemen keamanan pangan pada industri pangan. Karena individu dengan sertifikasi keamanan pangan akan melakukan tugas dengan lebih tepat mengenai keamanan pangan. Sun dan Ockerman (2005) merekomendasikan pembelajaran dan pengetahuan tentang keamanan pangan dan penanganan makanan yang tepat pada area layanan pangan untuk membantu personil pelayanan makanan (pekerja dan manajer) mendapatkan pemahaman yang lebih baik dalam layanan pangan dan praktek kebersihan yang lebih baik yang akan menghasilkan pangan yang lebih aman. Program prasyarat termasuk didalamnya sanitasi kebersihan pribadi karyawan benar-benar mewakili pengetahuan dan kepatuhan karyawan dengan praktek-praktek yang baik higienis (GHP) dan praktek manufaktur yang baik (GMP).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang telah dilakukan, maka dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Tingkat kepuasan karyawan terhadap penerapan sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000:2005 yang terdiri dari penerapan program persyaratan dasar, penerapan prinsip HACCP, penerapan komunikasi interaktif dan penerapan sistem manajemen sumberdaya adalah sebesar 88,56%. Dari keempat variabel tersebut yang menunjukkan tingkat ketidakpuasan tertinggi adalah pada penerapan sistem manajemen sumberdaya.
2. Tingkat kepuasan karyawan terhadap pencapaian kinerja perusahaan yang terdiri dari perspektif keuangan, perspektif pelanggan, perspektif proses bisnis internal dan perspektif pembelajaran dan pertumbuhan adalah sebesar 81,93%. Dari keempat variabel tersebut yang menunjukkan tingkat ketidakpuasan tertinggi adalah perspektif pembelajaran dan pertumbuhan.
3. Pengaruh penerapan SMKP ISO 22000:2005 terhadap pencapaian kinerja perusahaan sangat signifikan dan memiliki nilai positif yang artinya terjadi pengaruh positif terhadap kinerja perusahaan. Pengaruh nyata dapat dilihat pada jumlah pelanggan PT. Aerofood ACS Denpasar sebelum menerapkan SMKP ISO 22000:2005 jumlah pelanggan sebanyak 7 maskapai penerbangan, dan setelah menerapkan SMKP ISO 22000:2005 terjadi peningkatan jumlah pelanggan secara drastis yaitu sebanyak 23 maskapai penerbangan.
4. Penerapan program persyaratan kelayakan dasar memiliki pengaruh yang paling tinggi terhadap kinerja perusahaan dari kinerja keuangan, kinerja pelanggan, kinerja proses bisnis internal serta kinerja pembelajaran dan pertumbuhan.

Saran

1. Perusahaan sebaiknya meningkatkan kepuasan karyawan dengan memberikan fasilitas pembelajaran dan pelatihan tentang mutu keamanan pangan untuk menambah keterampilan dan motivasi karyawan. Perusahaan perlu melibatkan karyawan dalam pengambilan keputusan dan memberikan pengakuan atau penghargaan yang digunakan untuk peningkatan kepuasan karyawan sehingga kinerja perusahaan semakin meningkat.

2. Untuk meningkatkan keamanan pangan dan kepuasan karyawan, perusahaan sebaiknya lebih memperhatikan penerapan program persyaratan kelayakan dasar yang memiliki pengaruh paling tinggi terhadap kinerja perusahaan dengan meninjau kembali kesehatan lingkungan dan pekerja, sanitasi dan *Good Manufacturing Practices* (GMP).

DAFTAR PUSTAKA

- Bas, M., Ersun, A.S. and Kivanc, G. 2006. Implementation of HACCP and prerequisite programs in food businesses in Turkey, *Food Control*, Vol. 17 No. 2, pp. 118-126. Diakses tanggal: 10 Agustus 2016.
- Dessler, G. 2000. *Human Resource Management*, Seventh edition, by Prentice Hall, Inc, New Jersey. Diakses tanggal: 20 Mei 2016.
- Færgemand, J. and Jespersen., D. 2004. ISO 22000 to ensure integrity of food supply chain. www.iso.org/iso/tool_5-04.pdf. Diakses tanggal: 4 Juni 2016.
- FAO/WHO. 1997. *Codex Alimentarius Guidelines for the Design, Operation, Assessment and Accreditation of Food Import and Export Inspection and Certification Systems (CAC/GL 26-1997)*. FAO/WHO, Rome. Webster's Ninth New Collage Dictionary. <http://www.merriamwebster.com/dictionary/safety>. Diakses tgl: 24 Juni 2016.
- Hatim, A., Suliman, S. and Abdalla, M. 2013. Implementation of HACCP and food safety program in Al-Ain City Abu Dabi. *Journal of Food, Nutritional Disorders*, Vol. 2 No. 3, p. 3. Diakses tanggal: 7 Agustus 2016.
- Herath, D. and Henson, S. 2010. Barriers to HACCP implementation: evidence from the food processing sector in Ontario Canada *Agribusiness*, Vol. 26 No. 2, pp. 265-279. Diakses tanggal: 10 Agustus 2016.
- Hielm, S., Tuominen, P., Aarnisalo, K., Raaska, L. and Majjala, R. 2006. Attitudes Towards Ownchecking and HACCP Plans Among Finnish Food Industry Employees, *Food Control*, Vol. 17 No. 5, pp. 402-407. Diakses tanggal: 10 Agustus 2016.
- Junaidi. 2014. Menghitung Nilai Distribusi F, Distribusi t dan Distribusi r dengan Microsoft Excel. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Jambi. Jambi.
- Juwita, Cecilia. 2013. *Delapan Prinsip Manajemen Mutu ISO*. Premysis Consulting.

- <http://www.premysisconsulting.com/2013/09/19/8-prinsip-manajemen-mutu-iso-9001/>. Diakses tanggal: 20 Mei 2016.
- Kaplan, R.S. and Norton, D.P. 1996. *Balanced Scorecard Translating Strategy Into Action*. Harvard Business School Press. Boston. Penerjemah Pasla, Y. dan Sumiharti, Y. 2000. Erlangga. Jakarta.
- Nugroho W.A. 2013. *Analisis Pengukuran Kinerja Perusahaan dengan Konsep Balanced Scorecard (Studi Kasus PT. Wijaya Karya)*. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Prasetyo. 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif Teori dan Aplikasi*. Raja Wali Press. Jakarta.
- Samuel, H. dan Zulkarnain. 2011. *Sistem Manajemen Mutu ISO terhadap Kinerja Karyawan Melalui Budaya Kualitas Perusahaan (Studi Kasus PT. Otsuka Indonesia Malang)*. Universitas Kristen Petra. Surabaya.
- Seward, S. 2000. Application of HACCP in food service, *Irish Journal of Agricultural and Food Research*. Vol. 39 No. 2, pp. 221-227. Diakses tanggal: 7 Agustus 2016.
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&B*. Alfabeta. Bandung.
- Sun, Y.M. and Ockerman, H.W. 2005. A review of the needs and current applications of hazard analysis and critical control point (HACCP) system in foodservice areas, *Food Control*, Vol. 16 No. 4, pp. 325-332. Diakses tanggal: 7 Agustus 2016.
- Tavakkoli, H., Zabihi, A., Khatibi, S. A., Nasiri, T., Kaviani, L., & Dopeykar, N. 2015. Status of prerequisite programs for the implementation of HACCP system in chain restaurants in iran. *British Food Journal*, 117(6), 1753-1763. <http://search.proquest.com/> Diakses tanggal: 26 Juni 2016.
- Tjiptono, F. dan A. Diana. 2003. *Total Quality Management Edisi Revisi*. Yogyakarta.
- Wahyuni, Sri. 2011. *Analisis Balanced Scorecard Sebagai Alat Pengukuran Kinerja pada PT. Semen Bosowa Maros*. Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Wallace, C. and Williams, T. 2001. Pre-requisites a help or a hindrance to HACCP Food Control. Vol. 12 No. 4, pp. 235-240. Diakses tanggal: 7 Agustus 2016.
- Wicaksono, Setiawan. 2006. *Pengaruh Implementasi Total Quality Management (TQM) terhadap Budaya Kualitas (Studi pada PT. Hari Terang Industri Surabaya)*. Universitas Brawijaya. Malang.