

IMPLEMENTASI PRINSIP ISO 9001:2015 PADA PRODUK KEJU GROWCHEESE DI PT AGRITAMA SINERGI INOVASI (AGAVI)

Wilda Apriani¹ dan Siti Nurhalimah²

¹Teknologi Pangan dan Gizi, Universitas Djuanda, wldapriani@gmail.com

²Teknologi Pangan dan Gizi, Universitas Djuanda, siti.nurhalimah@unida.ac.id

ABSTRAK

ISO 9001:2015 merupakan standar manajemen mutu internasional yang dapat membantu perusahaan pangan dalam meningkatkan kualitas, konsistensi produk, dan kepuasan pelanggan. Namun, penerapan prinsip ISO 9001:2015 pada industri pangan di Indonesia masih menghadapi tantangan, terutama dalam aspek dokumentasi, pengendalian mutu, serta keterlibatan karyawan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi prinsip ISO 9001:2015 pada produk keju GrowCheese melalui program Studi Independen di PT Agritama Sinergi Inovasi (AGAVI). Metode penelitian dilakukan secara deskriptif dengan pendekatan studi kasus, melalui observasi langsung, analisis dokumen mutu, serta pembahasan berbasis *challenge learning* pada kelas *Food Safety Management System (FSMS) Specialist*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa PT Indonesia Farmer's Cheese (perusahaan simulasi di bawah AGAVI) telah menerapkan tujuh prinsip ISO 9001:2015, meliputi fokus pelanggan, kepemimpinan, keterlibatan karyawan, pendekatan proses, perbaikan berkelanjutan, pengambilan keputusan berbasis bukti, dan manajemen hubungan. Implementasi ini berdampak pada peningkatan kepuasan pelanggan, konsistensi kualitas produk GrowCheese, serta kepercayaan mitra bisnis. Keterbatasan penelitian ini adalah belum dilakukannya uji kuantitatif terhadap efektivitas penerapan standar. Penelitian selanjutnya dapat mengkaji integrasi ISO 9001:2015 dengan standar keamanan pangan lain seperti ISO 22000:2018 untuk memperluas jangkauan mutu.

Kata Kunci: AGAVI, FSMS, ISO 9001:2015, keju GrowCheese, Manajemen mutu

PENDAHULUAN

Setiap orang membutuhkan pangan yang aman, bermutu, dan bergizi karena faktor tersebut sangat penting dalam menunjang kesehatan serta produktivitas hidup sehari-hari (Septiningtyas *et al.*, n.d.). Dalam industri pangan, mutu produk ditentukan tidak hanya oleh kandungan gizi, tetapi juga oleh konsistensi kualitas dan pemenuhan standar keamanan pangan yang berlaku (Esra *et al.*, 2023). Kesadaran konsumen terhadap mutu pangan semakin meningkat sehingga perusahaan perlu menerapkan sistem manajemen mutu yang mampu menjamin produk sesuai standar dan harapan pasar (Syahrullah *et al.*, 2018).

Penerapan sistem manajemen mutu berbasis ISO 9001:2015 memberikan keuntungan berupa jaminan kualitas produk yang konsisten, peningkatan kepuasan pelanggan, serta pengendalian risiko dalam proses produksi (Randy & Rahardjo, 2015). Standar ini mencakup tujuh prinsip utama yaitu fokus pelanggan, kepemimpinan, keterlibatan karyawan, pendekatan proses, perbaikan berkelanjutan, pengambilan keputusan berbasis bukti, dan manajemen hubungan (Nungkiastuti & Kusumawardhani, 2021). Implementasi ISO 9001:2015 di industri pangan membantu perusahaan menjaga kepercayaan konsumen, meningkatkan citra produk, dan memperluas daya saing di pasar global (Dirjen *et al.*, 2018).

Food safety management system Specialist merupakan salah satu kelas Studi Independen di PT. Agritama sinergi inovasi (AGAVI) dalam program Magang dan Studi Independen Bersertifikat (MSIB). Food Safety Management System (FSMS) atau Sistem Manajemen Keamanan Pangan adalah sistem yang dirancang untuk memastikan keamanan pangan di sepanjang rantai pasokan makanan. Sistem ini mencakup semua langkah yang diambil untuk mengendalikan bahaya dan memastikan bahwa makanan aman untuk dikonsumsi. Salah satu objek yang digunakan adalah produk keju GrowCheese yang diproduksi oleh PT Indonesia Farmer's Cheese, perusahaan simulasi di bawah AGAVI. Produk ini dipilih karena keju merupakan pangan olahan dengan standar mutu ketat, sehingga dapat mencerminkan secara nyata implementasi prinsip ISO 9001:2015 (Alim, 2018).

Meskipun demikian, penerapan ISO 9001:2015 di industri pangan Indonesia masih menghadapi berbagai tantangan, terutama pada aspek dokumentasi, keterlibatan karyawan, serta konsistensi pengendalian mutu (Esra *et al.*, 2023). Hambatan tersebut menunjukkan bahwa diperlukan penelitian yang mampu mengidentifikasi manfaat, tantangan, dan strategi perbaikan dalam implementasi standar mutu di lapangan (Basori, 2022). Dengan demikian, analisis penerapan ISO 9001:2015 pada produk pangan tertentu menjadi penting sebagai referensi praktis

untuk mendukung peningkatan mutu industri pangan nasional (Goetsch & Davis, 2016).

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi prinsip ISO 9001:2015 pada produk keju GrowCheese di PT Agritama Sinergi Inovasi (AGAVI). Melalui metode deskriptif berbasis studi kasus, penelitian ini mengkaji implementasi standar mutu melalui observasi langsung, analisis dokumen, serta pembahasan berbasis *challenge learning*. Hasil penelitian diharapkan mampu memberikan gambaran mengenai sejauh mana penerapan prinsip ISO 9001:2015 dilakukan, manfaat yang dihasilkan, kendala yang dihadapi, serta rekomendasi untuk peningkatan sistem manajemen mutu pada industri pangan (Rahayu, 2021).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan studi kasus untuk menganalisis implementasi prinsip ISO 9001:2015 pada produk keju GrowCheese di PT Agritama Sinergi Inovasi (AGAVI). Metode ini dipilih karena mampu memberikan gambaran nyata mengenai penerapan sistem manajemen mutu di lingkungan industri pangan. Partisipan dalam penelitian adalah mahasiswa peserta program Studi Independen Kampus Merdeka (MSIB) pada kelas *Food Safety Management System (FSMS) Specialist*, yang secara aktif terlibat dalam observasi serta analisis dokumen mutu perusahaan simulasi, yaitu PT Indonesia Farmer's Cheese sebagai produsen keju GrowCheese.

Pengumpulan data dilakukan melalui beberapa teknik, yaitu observasi langsung pada kegiatan pembelajaran dan simulasi penerapan standar ISO 9001:2015, analisis terhadap dokumen mutu yang mencakup manual mutu, standar operasional prosedur (SOP), instruksi kerja, dan catatan mutu, serta diskusi kelompok dalam bentuk *challenge learning* yang difasilitasi oleh mentor dan fasilitator kelas. Melalui kombinasi teknik tersebut, data yang diperoleh tidak hanya bersifat deskriptif, tetapi juga memberikan pemahaman mendalam mengenai tantangan dan solusi dalam penerapan ISO 9001:2015.

Data yang dikumpulkan dianalisis secara kualitatif dengan menekankan pada pemetaan prinsip-prinsip ISO 9001:2015, seperti fokus pelanggan, kepemimpinan, keterlibatan karyawan, pendekatan proses, perbaikan berkelanjutan, pengambilan keputusan berbasis bukti, dan manajemen hubungan. Analisis dilakukan dengan cara menghubungkan hasil observasi, temuan dalam dokumen mutu, serta pengalaman partisipan dalam mengikuti program FSMS Specialist.

Selain itu, data yang diperoleh juga divalidasi melalui diskusi bersama mentor, fasilitator, dan rekan kelompok untuk memastikan interpretasi yang dihasilkan sesuai dengan konteks standar mutu internasional. Dengan pendekatan ini, penelitian diharapkan mampu memberikan gambaran komprehensif mengenai implementasi ISO 9001:2015 di industri pangan, khususnya pada produk keju GrowCheese di bawah naungan PT Agritama Sinergi Inovasi (AGAVI).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Implementasi prinsip ISO 9001:2015 pada produk keju GrowCheese di PT Indonesia Farmer's Cheese menunjukkan bahwa perusahaan telah menerapkan tujuh prinsip manajemen mutu secara konsisten, yaitu fokus pelanggan, kepemimpinan, keterlibatan karyawan, pendekatan proses, perbaikan berkelanjutan, pengambilan keputusan berbasis bukti, dan manajemen hubungan (Rahayu, 2021). Penerapan prinsip-prinsip ini berdampak pada meningkatnya kepuasan pelanggan, konsistensi mutu produk, serta penguatan kepercayaan mitra bisnis terhadap perusahaan (Goetsch & Davis, 2016). Selain itu, hasil observasi menunjukkan bahwa dokumentasi mutu seperti manual mutu, SOP, dan catatan mutu telah disusun dan digunakan sebagai acuan dalam setiap aktivitas produksi (Dirjen *et al.*, 2018).

Fokus pelanggan menjadi aspek paling dominan karena kepuasan pelanggan merupakan tolok ukur keberhasilan mutu produk pangan (Esra *et al.*, 2023). Konsumen modern semakin selektif dalam memilih produk, sehingga perusahaan harus mampu menjaga konsistensi mutu untuk memenuhi ekspektasi pasar (Syahrullah *et al.*, 2018). Dengan menerapkan standar mutu yang sesuai kebutuhan

konsumen, perusahaan dapat memperkuat daya saing sekaligus membangun loyalitas pelanggan (Rahayu, 2021).

Prinsip kepemimpinan dan keterlibatan karyawan juga berperan penting dalam mendukung implementasi ISO 9001:2015 (Nungkiastuti & Kusumawardhani, 2021). Kepemimpinan yang kuat mampu menciptakan budaya mutu yang menyeluruh, sementara keterlibatan karyawan menjamin terciptanya tanggung jawab bersama dalam menjaga kualitas produk (Randy & Rahardjo, 2015). Karyawan yang merasa dilibatkan dalam sistem mutu menunjukkan tingkat kepatuhan yang lebih tinggi terhadap prosedur mutu perusahaan (Basori, 2022).

Pendekatan proses yang diterapkan melalui pemantauan dan pengendalian mutu berkelanjutan terbukti mampu meningkatkan konsistensi hasil produksi (Alim, 2018). Dengan adanya sistem ini, risiko terjadinya produk tidak sesuai standar dapat ditekan seminimal mungkin (Dirjen *et al.*, 2018). Hal ini menunjukkan bahwa penerapan ISO 9001:2015 tidak hanya memberikan kepastian terhadap mutu produk, tetapi juga meningkatkan efisiensi operasional perusahaan (Goetsch & Davis, 2016).

Prinsip perbaikan berkelanjutan menjadi dasar dalam menjaga daya saing perusahaan di tengah perubahan pasar (Esra *et al.*, 2023). Evaluasi berkala memungkinkan perusahaan untuk menyesuaikan strategi mutu sesuai dengan dinamika permintaan konsumen dan regulasi pemerintah (Syahrullah *et al.*, 2018). Perbaikan yang dilakukan secara konsisten memperlihatkan bahwa ISO 9001:2015 tidak hanya bersifat administratif, tetapi juga praktis untuk mendukung inovasi produk (Basori, 2022).

Penerapan prinsip pengambilan keputusan berbasis bukti memperlihatkan bahwa perusahaan tidak bergantung pada asumsi, melainkan menggunakan data terdokumentasi sebagai dasar evaluasi (Randy & Rahardjo, 2015). Dengan data yang terukur, perusahaan mampu mengambil keputusan yang lebih tepat dan akurat dalam pengendalian mutu (Nungkiastuti & Kusumawardhani, 2021). Hal ini memperkuat keandalan sistem manajemen mutu serta meningkatkan kredibilitas perusahaan di mata pelanggan (Rahayu, 2021).

Manajemen hubungan dengan mitra, pemasok, dan pelanggan juga menjadi elemen penting dalam penerapan ISO 9001:2015 (Goetsch & Davis, 2016). Hubungan yang baik dengan pemasok menjamin konsistensi kualitas bahan baku, sementara komunikasi efektif dengan pelanggan meningkatkan kepercayaan jangka panjang (Esra *et al.*, 2023). Dengan strategi ini, perusahaan mampu memperluas jaringan bisnis sekaligus menjaga keberlanjutan dalam persaingan industri pangan (Syahrullah *et al.*, 2018).

Secara keseluruhan, implementasi ISO 9001:2015 pada produk keju GrowCheese membuktikan bahwa standar mutu internasional tidak hanya berfungsi sebagai pedoman formal, tetapi juga sebagai strategi praktis dalam meningkatkan kualitas, memperkuat daya saing, serta menjaga keberlanjutan industri pangan (Rahayu, 2021). Keberhasilan penerapan standar ini sangat ditentukan oleh sejauh mana prinsip-prinsip ISO diintegrasikan ke dalam budaya organisasi dan dijalankan secara konsisten (Goetsch & Davis, 2016).

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa implementasi prinsip ISO 9001:2015 pada produk keju GrowCheese di PT Indonesia Farmer's Cheese, PT Agritama Sinergi Inovasi (AGAVI), telah dilakukan secara konsisten dengan mengacu pada tujuh prinsip manajemen mutu. Penerapan standar ini berdampak positif pada peningkatan kepuasan pelanggan, konsistensi mutu produk, serta penguatan kepercayaan mitra bisnis.

Kontribusi utama penelitian ini adalah memberikan gambaran praktis mengenai bagaimana ISO 9001:2015 dapat diterapkan dalam industri pangan, khususnya pada produk olahan susu. Hasil penelitian memperlihatkan bahwa penerapan standar mutu internasional bukan hanya menjadi pedoman formal, tetapi juga strategi penting dalam meningkatkan daya saing perusahaan.

Namun demikian, penelitian ini memiliki keterbatasan karena belum dilakukan pengukuran kuantitatif terhadap efektivitas penerapan ISO 9001:2015.

Kondisi ini membuka peluang bagi penelitian lanjutan untuk melakukan analisis yang lebih mendalam menggunakan metode kuantitatif.

Rekomendasi yang dapat diajukan untuk penelitian selanjutnya adalah mengkaji integrasi ISO 9001:2015 dengan standar lain seperti ISO 22000:2018, sehingga penerapan sistem mutu dapat lebih komprehensif, mencakup aspek kualitas sekaligus keamanan pangan. Dengan demikian, hasil penelitian tidak hanya bermanfaat bagi perusahaan dalam menjaga mutu produk, tetapi juga dapat menjadi referensi strategis bagi pengembangan industri pangan di Indonesia.

REFERENSI

- Alim, I. M. G. M. R. 2018. Analisis Implementasi ISO 9001:2015 Klausul Operasi pada Direktorat Pelatihan Kompetensi Lembaga Kebijakan Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah Tahun 2017.
- Basori, I. S. 2022. Penerapan Sistem Manajemen Mutu ISO 9001:2008 di SMP Al Hikmah Surabaya. *Al-Muttaqin: Jurnal Studi, Sosial, dan Ekonomi*, 3(2), 215–234.
- Direktorat Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan, Kemenristekdikti, Budiarto, G., Yulianda, F., Zulbainarni, N., ... Pajajaran, J. R. (2018). Strategi sinkronisasi implementasi Sistem Penjaminan Mutu Internal (SPMI) dengan ISO 9001. *Jurnal Aplikasi Manajemen dan Bisnis*, 4(2), 202–211.
- Esra, A., dkk. 2023. Implementasi ISO 9001:2015 dalam industri pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Goetsch, D. L., & Davis, S. 2016. *Quality management for organizational excellence: Introduction to total quality (8th ed.)*. Pearson.
- Nungkiastuti, A., & Kusumawardhani, F. 2021. Prinsip-prinsip ISO 9001:2015 dalam penerapan sistem manajemen mutu. *Jurnal Mutu dan Standarisasi*.
- Rahayu, S. 2021. Pemahaman dasar ISO 9001:2015 dan aplikasinya pada industri pangan. *Jurnal Manajemen Mutu*.
- Randy, A., & Rahardjo, B. 2015. Sistem manajemen mutu ISO 9001:2015 dan aplikasinya pada industri pangan. *Jurnal Manajemen Mutu Pangan*.
- Septiningtyas, D., dkk. (n.d.). Definisi mutu pangan dalam perspektif regulasi. *Jurnal Pangan Nasional*.
- Syahrullah, M., dkk. 2018. Penerapan sistem manajemen mutu ISO 9001 pada industri pangan. *Jurnal Agroindustri Indonesia*.