

Mini simposium

MENINGKATKAN MUTU PUSKESMAS

Oleh

dr. Rony Prasetyo

NIP. 1968092720005011001

KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS JEMBER

FAKULTAS KEDOKTERAN

Karya ilmiah dipresentasikan pada mini simposium di Puskesmas
Jenggawah 6 Januari 2018



MENINGKATKAN MUTU PUSKESMAS

Dr. Rony Prasetyo

Disampaikan di Puskesmas Jenggawah

Minisimposium Meningkatkan Mutu Puskesmas

6 Januari 2018

Sejarah Perkembangan Mutu

Mutu telah dikenal sejak empat ribu tahun yang lalu, ketika bangsa mesir kuno mengukur dimensi batu-batu yang digunakan untuk membangun piramida. Menurut Ariani (1999) pada zaman modern fungsi mutu berkembang melalui beberapa tahap yaitu:

1. Inspeksi (*Inspection*)

Konsep mutu modern dimulai pada tahun 1920-an. Kelompok mutu yang utama adalah inspeksi. Selama produksi, para inspektur mengukur hasil produksi berdasarkan spesifikasi. Bagian inspeksi tidak independen, biasanya mereka melapor ke pabrik. Hal ini menyebabkan perbedaan kepentingan. Seandainya inspeksi menolak hasil satu alur produksi yang tidak sesuai maka bagian pabrik berusaha meloloskannya tanpa memperdulikan mutu.

Pada masa sekarang ini ada beberapa orang ahli bidang statistik yang menemukan konsep statistik untuk pengendalian variabel-variabel produk seperti panjang, lebar, berat, tinggi dan sebagainya. Sedang H.F. Dodge dan H.G Romig (akhir 1920) merupakan pelopor dalam pengambilan sampel untuk menguji penerimaan produk (*acceptance sampling*)

2. Pengendalian Mutu (*Quality Control*)

Pada tahun 1940-an, kelompok inspeksi berkembang menjadi bagian pengendalian mutu. Adanya Perang Dunia II mengharuskan produk militer yang bebas cacat. Hal ini harus dapat diantisipasi melalui pengendalian mutu yang dilakukan selama proses produksi. Tanggung jawab mutu dialihkan ke bagian *quality control* yang independen. Bagian ini memiliki otonomi penuh dan terpisah dari bagian pabrik. Para pemeriksa mutu dibekali dengan perangkat statistika seperti diagram kendali dan penarikan sampel.

Pada saat ini kegiatan pengendalian mutu merupakan kegiatan yang dimulai dari pengendalian standar mutu bahan, standar proses produksi, barang setengah jadi, barang jadi, sampai standar pengiriman. Secara garis besar pengendalian mutu dapat dibagi menjadi pengendalian mutu bahan baku, pengendalian dalam proses pengolahan dan pengendalian produk akhir.

3. Pemastian Mutu (*Quality Assurance*)

Rekomendasi yang dihasilkan dari teknis-teknis statistik sering kali tidak dapat dilayani oleh struktur pengambilan keputusan yang ada. Pengendalian mutu (*quality control*) berkembang menjadi pemastian mutu (*quality assurance*). Bagian pemastian mutu difokuskan untuk memastikan proses dan mutu produk melalui pelaksanaan audit operasi, pelatihan, analisis kinerja teknis dan petunjuk operasi untuk peningkatan mutu. Pemastian mutu bekerja sama dengan bagian-bagian lain yang bertanggungjawab penuh terhadap mutu kinerja masing-masing bagian.

4. Manajemen Mutu (*Quality Management*)

Pemastian mutu bekerja berdasarkan status quo, sehingga upaya yang dilakukan hanyalah memastikan pelaksanaan pengendalian mutu, tapi sangat sedikit pengaruh untuk meningkatkannya. Karena itu, untuk mengantisipasi persaingan, aspek mutu perlu dievaluasi dan direncanakan perbaikannya melalui penerapan fungsi-fungsi manajemen mutu.

5. Manajemen Mutu Terpadu (*Total Quality Management*)

Dalam perkembangannya manajemen mutu, ternyata bukan hanya fungsi produksi yang mempengaruhi kepuasan pelanggan terhadap mutu sehingga tanggung jawab terhadap mutu tidak hanya dibebankan kepada suatu bagian tertentu tetapi menjadi tanggung jawab seluruh individu di perusahaan. Pola inilah yang disebut sebagai *Total Quality Management*.

Definisi Mutu

Para pakar memiliki definisi yang berbeda-beda tentang kata mutu, namun pada intinya mengandung maksud yang sama. Menurut Juran (1993) diacu dalam Nasution (2004) kualitas produk adalah kecocokan penggunaan produk (*fitness for use*) untuk memenuhi kebutuhan dan kesesuaian pelanggan. Kecocokan penggunaan tersebut didasarkan atas lima ciri utama berikut:

- a) Teknologi, yaitu kekuatan atau daya tahan
- b) Psikologis, yaitu citra rasa atau status
- c) Waktu, yaitu kehandalan
- d) Kontraktual, yaitu adanya jaminan
- e) Etika, yaitu sopan santun, ramah atau jujur

Crosby (1979) diacu dalam Nasution (2004) menyatakan bahwa kualitas adalah *conformance to requirement*, yaitu sesuai dengan yang disyaratkan atau distandarkan. Suatu produk memiliki kualitas apabila sesuai dengan standar kualitas yang telah ditentukan. Standar kualitas meliputi bahan baku, proses produksi, dan produk jadi. Kualitas adalah kesesuaian dengan kebutuhan pasar. Perusahaan harus benar-benar dapat memahami apa yang dibutuhkan konsumen atas produk yang dihasilkan (Deming 1986 diacu dalam Nasution 2004).

Feigenbaum (1991) diacu dalam Nasution (2004) menyatakan bahwa kualitas adalah kepuasan pelanggan sepenuhnya. Suatu produk dianggap berkualitas jika memberi kepuasan kepada konsumen sepenuhnya, artinya sesuai dengan apa yang diharapkan konsumen atas suatu produk.

Menurut Garvin (1988) kualitas adalah suatu kondisi dinamis yang berhubungan dengan produk, manusia atau tenaga kerja, serta lingkungan yang mengenali atau melebihi harapan pelanggan atau konsumen.

Nasution (2004) menyimpulkan ada beberapa persamaan dalam definisi kualitas yang dikemukakan oleh berbagai ahli, yaitu dalam elemen-elemen sebagai berikut:

- a) Kualitas mencakup usaha memenuhi atau melebihi harapan pelanggan
- b) Kualitas mencakup produk, jasa manusia, proses dan lingkungan

- c) Kualitas merupakan kondisi yang selalu berubah (misalnya apa yang dianggap merupakan kualitas saat ini mungkin dianggap kurang berkualitas pada masa mendatang).

Kemudian dalam Undang-Undang Pangan Nomor 7 tahun 1996 pemerintah ditegaskan bahwa mutu pangan harus memenuhi persyaratan sertifikasi mutu pangan yang diperdagangkan yang diterapkan secara bertahap berdasarkan jenis pangan. Setiap orang dilarang untuk memperdagangkan pangan tertentu yang tidak memenuhi persyaratan sertifikasi mutu pangan. Dalam Surat Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor Kep. 01/Men/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan dijelaskan bahwa sertifikat mutu adalah surat keterangan yang dikeluarkan oleh laboratorium pengujian yang menerangkan bahwa sesuatu hasil perikanan telah memenuhi standar mutu.

Persaingan di era globalisasi yang semakin kompleks menuntut setiap perusahaan untuk merencanakan suatu strategi dalam memenangkan persaingan. Salah satu strategi yang efektif yaitu dengan menerapkan suatu filosofi sistem Manajemen Mutu Terpadu. Persaingan mutu antar perusahaan telah membuat mutu sebagai sesuatu yang memerlukan perhatian utama bagi yang ingin memenangkan persaingan. Menurut Ariani (1999) istilah mutu sangat penting bagi suatu perusahaan, hal ini disebabkan karena:

1. Reputasi perusahaan

Perusahaan atau organisasi yang telah menghasilkan suatu produk atau jasa yang bermutu atau berkualitas akan mendapat predikat sebagai perusahaan yang mengutamakan mutu. Oleh karena itu, perusahaan atau organisasi tersebut dikenal oleh masyarakat luas dan mendapatkan nilai "lebih" itulah maka perusahaan atau organisasi tersebut dipercaya masyarakat.

2. Penurunan biaya

Dalam paradigma lama, untuk menghasilkan produk bermutu selalu membawa dampak bagi peningkatan biaya. Sedangkan paradigma baru mengatakan bahwa untuk menghasilkan produk atau jasa bermutu tinggi perusahaan atau organisasi tidak perlu melakukan

biaya tinggi. Hal ini disebabkan perusahaan atau organisasi tersebut berorientasi pada *customer satisfaction* yaitu berdasarkan tipe, jenis, waktu dan jumlah produk yang dihasilkan sesuai dengan kebutuhan dan harapan dari pelanggan. Dengan demikian tidak terjadi pemborosan yang harus dibayar oleh organisasi atau perusahaan sehingga pendapat bahwa "*quality has no cost*" dapat dicapai dengan tidak menghasilkan produk atau jasa yang tidak dibutuhkan pelanggan.

3. Peningkatan pangsa pasar

Pangsa pasar akan terus meningkat bila minimisasi biaya tercapai, sehingga harga dapat ditekan walau mutu tetap menjadi yang utama. Hal-hal inilah yang mendorong konsumen untuk tetap membeli produk atau jasa yang dihasilkan sehingga pangsa pasar meningkat.

4. Pertanggungjawaban produk

Dengan semakin meningkatnya mutu produk atau jasa yang dihasilkan maka organisasi atau perusahaan akan nampak semakin bertanggungjawab terhadap desain, proses, dan pendistribusian produk tersebut untuk memenuhi kebutuhan dan harapan pelanggan. Selain itu, pihak perusahaan atau organisasi tidak perlu lagi mengeluarkan biaya yang begitu besar hanya untuk memberikan jaminan terhadap produk atau jasa yang ditawarkan tersebut.

5. Dampak internasional

Bila perusahaan mampu menawarkan produk atau jasa yang bermutu maka selain dikenal di pasar lokal, produk atau jasa yang ditawarkan juga akan dikenal dan diterima di pasar internasional.

6. Penampilan produk atau jasa

Mutu akan membuat produk atau jasa dikenal dan hal ini akan mengakibatkan perusahaan atau organisasi yang menghasilkan produk atau menawarkan jasa juga dikenal dan dipercaya masyarakat luas.

7. Mutu yang dirasakan

Mutu merupakan dimensi yang subjektif sehingga sebagai produsen dituntut untuk mampu menterjemahkan apa yang menjadi kebutuhan dan harapan dari para konsumen sehingga mendorong

mereka untuk mau membeli suatu produk atau jasa. Oleh karena itu yang dimaksud dengan mutu bukan hanya mutu produk itu sendiri melainkan mutu secara menyeluruh yang dirasakan oleh konsumen saat mereka membeli atau menggunakan suatu produk.

Dimensi Mutu

Sifat khas suatu mutu yang "handal" harus mempunyai multi dimensi karena harus memberi kepuasan dan nilai manfaat yang besar bagi konsumen dengan melalui berbagai cara (Nasution, 2004).

Menurut Garvin (1988), dimensi kualitas yang dapat digunakan untuk menganalisis karakteristik kualitas barang pada industri manufaktur adalah sebagai berikut:

- a) *Performance*, yaitu kesesuaian produk dengan fungsi utama produk itu sendiri atau karakteristik operasi dari suatu produk.
- b) *Feature*, yaitu ciri khas produk yang membedakan dari produk lain yang merupakan karakteristik pelengkap dan mampu menimbulkan kesan yang baik bagi pelanggan.
- c) *Reliability*, yaitu kepercayaan pelanggan terhadap produk karena keandalannya atau karena kemungkinan rusaknya rendah.
- d) *Conformance*, yaitu kesesuaian produk dengan syarat atau ukuran tertentu atau sejauh mana karakteristik desain dan operasi memenuhi standar yang telah ditetapkan.
- e) *Durability*, yaitu tingkat keawetan produk atau lama umur produk.
- f) *Serviceability*, yaitu kemudahan produk itu apabila akan diperbaiki atau kemudahan memperoleh komponen produk tersebut.

Dimensi kualitas dapat dijadikan dasar bagi pelaku bisnis untuk mengetahui adanya kesenjangan atau perbedaan antara harapan pelanggan dan kenyataan yang mereka terima. Jika kesenjangan antara harapan dan kenyataan cukup besar, menunjukkan bahwa perusahaan tidak mengetahui apa yang diinginkan oleh pelanggannya (Handoko 2000)

Manajemen Mutu Terpadu

Manajemen mutu terpadu mempunyai banyak definisi seperti halnya pendefinisian dari mutu. Manajemen Mutu Terpadu (MMT) didefinisikan sebagai suatu cara meningkatkan performansi secara terus menerus (*continuous performance improvement*) pada setiap level operasi atau proses dalam setiap area fungsional dari suatu organisasi dengan menggunakan semua sumberdaya manusia dan modal yang tersedia (Gaspersz 2001). Menurut Tjiptono, F, Diana, A (2001) Manajemen Mutu Terpadu merupakan suatu pendekatan dalam menjalankan usaha yang mencoba memaksimalkan daya saing organisasi melalui perbaikan secara terus menerus atas produk, jasa, manusia, proses dan lingkungannya.

Unsur MMT adalah mata rantai proses. Pekerjaan tidak terisolasi kedalam suatu “benteng bagian”, tetapi terdiri dari serangkaian kegiatan kegiatan atau proses. Setiap satu proses pekerjaan berkaitan dengan proses lainnya dan output pekerjaan suatu proses merupakan input bagi yang lainnya. Sesungguhnya setiap organisasi bekerja melalui serangkaian proses yang saling berkaitan, yang bekerja melalui dan melewati batas-batas bagian. Rahasia mutu adalah menjamin bahwa setiap rangkaian sama kuatnya; ”berjalan benar sejak saat pertama pada setiap tahapan pekerjaan” (Macdonald 2002).

Tujuan fundamental dari MMT adalah untuk menjamin bahwa departemen berada dalam suatu hubungan pelanggan-pemasok. Pelanggan yang harus dilayani adalah pelanggan dari proses. Jika rantai tersebut masih tetap berhubungan maka pelanggan akhir akan berbahagia. Komunikasi dengan kolega harus terjadi, sehingga menyadari kebutuhan satu dengan yang lain (Macdonald 2002).

MMT merupakan proses penyempurnaan dari beberapa konsep pengendalian sebelumnya. Perkembangannya diawali dengan kegiatan pemeriksaan atau inpeksi yaitu pemisahan produk yang sesuai dengan standar yang bertujuan untuk mencegah produk rusak ke tangan konsumen. Kemudian disempurnakan menjadi *quality control*, yaitu fungsi manajemen untuk mengendalikan mutu bahan baku dan produk akhir berdasarkan standar yang

ditetapkan. Selanjutnya jaminan mutu (*Quality Assurance*), yaitu suatu sistem yang memastikan mutu yang terjalin dari bahan baku hingga produk akhir sampai ketangan konsumen (Nasution 2004). Dengan semakin berkembangnya tuntutan atas mutu yang sempurna maka Manajemen Mutu Terpadu dinilai memberikan alternatif kepada perusahaan untuk tumbuh secara bertahap, meningkatkan mutu dan meningkatkan pangsa pasar dan keuntungan diukur dari kinerja yang terdiri atas tujuan, mutu, biaya, pelayanan, keandalan dan hubungan konsumen.

Perkembangan konsep Manajemen Mutu Terpadu digambarkan pada Gambar 1



Sumber: Nasution (2004)

Gambar 1. Perkembangan Konsep Manajemen Mutu Terpadu

Oleh karena itu manajemen mutu terpadu ini hanya akan dapat dicapai dengan memperhatikan karakteristik TQM (Tjiptono dan Diana, 2001), sebagai berikut:

- a. Fokus pada pelanggan, baik pelanggan internal maupun eksternal.
- b. Memiliki obsesi yang tinggi terhadap kualitas
- c. Menggunakan pendekatan ilmiah dalam pengambilan keputusan dan pemecahan masalah
- d. Memiliki komitmen jangka panjang
- e. Membutuhkan kerjasama tim
- f. Memperbaiki proses secara berkesinambungan
- g. Menyelenggarakan pendidikan dan pelatihan

- h. Memberikan kebebasan yang terkendali
- i. Memiliki kesatuan tujuan
- j. Adanya keterlibatan dan pemberdayaan

Menurut Ibrahim (2000), konsep dasar dari Manajemen Mutu Terpadu memuat prinsip-prinsip dasar yang pada akhirnya akan menentukan berhasil tidaknya penerapan MMT, oleh karenanya prinsip dasar dari MMT sangat berperan dalam pelaksanaannya. Prinsip-prinsip tersebut adalah:

1. Komitmen Manajemen

Manajemen sebagai penanggungjawab dalam bidang kepemimpinan yang bertugas sebagai penunjuk dan pemberi semangat bagi perusahaan, karena keberadaannya sangat didukung dalam penerapan MMT agar dapat terlaksana dengan baik.

2. Perbaikan Kualitas dan Sistem Secara Berkesinambungan

Kualitas sebagai hal yang penting dalam produksi harus terus dilakukan perbaikan secara terus menerus. Hal ini tidak hanya dilakukan pada akhir proses saja, tetapi harus dilakukan dari awal proses sehingga produk yang dihasilkan tidak memiliki cacat.

3. Perspektif Jangka Panjang

Waktu yang singkat tidak dapat menunjukkan keberhasilan ataupun kegagalan dari penerapan MMT, tetapi butuh waktu yang panjang.

4. Fokus Pada Pelanggan

Perbaikan yang dilakukan secara terus menerus diharapkan akan dapat menghasilkan produk yang sesuai dengan harapan konsumen.

5. Keterlibatan dan Pemberdayaan Karyawan

Keterlibatan karyawan perusahaan dalam pengambilan keputusan akan menanamkan rasa loyalitas karyawan terhadap perusahaan dan timbul rasa memiliki dari karyawan tersebut terhadap perusahaan. Cara untuk meningkatkan keterlibatan karyawan dalam pengambilan keputusan tersebut adalah dengan memberikan pelatihan serta kompensasi tidak hanya dalam bentuk uang, tetapi pujian dan penghargaan agar apa yang dilakukan dihargai oleh perusahaan.

6. Kerjasama Tim

Kerjasama tim sangat dibutuhkan dalam Manajemen Mutu Terpadu, jadi produk X tidak hanya dilakukan oleh departemen X melainkan merupakan tanggung jawab semua departemen.

Sedangkan menurut Ibrahim (2000) unsur-unsur utama dari Manajemen Mutu Terpadu yang sangat mempengaruhi kinerja dari pengendalian mutu adalah:

1. Sumberdaya Manusia

Pihak-pihak yang berhubungan dengan kegiatan perusahaan.

2. Standar

Spesifikasi produk yang dihasilkan dan acuan dalam menjalankan semua kegiatan untuk menghasilkan produk sesuai yang diinginkan perusahaan.

3. Sarana

Peralatan yang digunakan untuk menjalankan kegiatan pengendalian mutu.

4. Pengorganisasian

Pendelegasian tugas dan wewenang didalam perusahaan.

5. Audit Internal

Kegiatan pengendalian berkala untuk mengidentifikasi penyimpangan terhadap standar.

6. Pendidikan dan Pelatihan

Kegiatan yang bertujuan untuk menyebarkan gagasan mengenai pengendalian mutu, meningkatkan pengetahuan dan kemampuan karyawan dalam memecahkan masalah serta untuk mengembangkan sistem pengendalian mutu.

7. Visi dan Misi

Tujuan jangka panjang atau target jangka panjang yang ingin dicapai oleh perusahaan yang membedakannya dengan perusahaan lain dan menjadi prioritas bagi setiap pelaku manajemen dalam perusahaan.

TQM juga dapat dikatakan sebagai perkembangan dari pengendalian mutu yang berorientasi ke standar jaminan mutu untuk meningkatkan kualitas produksi dan efisiensi kerja di segala bidang, terutama pada sektor yang

menghasilkan produksi dan peningkatan kualitas sumber daya manusia untuk memuaskan konsumen secara menyeluruh.

Dalam Surat Keputusan (SK) Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor Kep.01/Men/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan yang merupakan pembaharuan dari Surat Keputusan Menteri Pertanian Nomor 41/Kpts/IK.201/1998 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan disebutkan bahwa Sistem Manajemen Mutu Terpadu merupakan bentuk, tanggung jawab, prosedur, proses, sumberdaya organisasi untuk menerapkan sistem manajemen mutu secara terpadu dalam seluruh rangkaian proses produksi hasil perikanan mulai pra panen, pemanenan, dan pasca panen. Sistem Manajemen Mutu yang dimaksud bentuk tanggung jawab dan prosedur untuk menerapkan jaminan mutu yakni upaya pencegahan yang perlu diperhatikan dan direncanakan dalam rangka menghasilkan hasil perikanan yang aman bagi kesehatan manusia dan bermutu, yang lazimnya diselenggarakan sejak awal produksi hasil perikanan sampai dengan siap diperdagangkan atau serta merupakan sistem pengawasan dan pengendalian mutu yang selalu berkembang menyesuaikan dengan perkembangan ilmu dan teknologi.

Manfaat Penerapan Manajemen Mutu Terpadu

Hessel (2003) diacu dalam Nasution (2004) telah meneliti hubungan antara penerapan Manajemen Mutu Terpadu pada beberapa perusahaan manufaktur di Indonesia. Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa kualitas merupakan syarat penting dalam keberhasilan perusahaan. MMT merupakan suatu pendekatan untuk mempertahankan hidup serta meningkatkan daya saing perusahaan, dan penerapan MMT memerlukan dukungan infrastruktur perusahaan.

Keuntungan yang didapatkan perusahaan karena menyediakan barang atau jasa berkualitas baik berasal dari pendapatan penjualan yang lebih tinggi dan biaya yang lebih rendah, gabungan keduanya menghasilkan profitabilitas dan pertumbuhan perusahaan. Berikut disajikan dalam Gambar 2 manfaat dari Manajemen Mutu Terpadu:



Sumber: Nasution (2004)

Gambar 2. Manfaat Manajemen Mutu Terpadu

Tinjauan Peraturan yang Berkaitan dengan Mutu

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia No. 7 Tahun 1996 tentang Pangan, yang disebut dengan pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman. Sedangkan pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan makanan. Pada bagian E tentang Mutu dan Gizi Pangan dalam UU Nomor 7 Tahun 1996 dijelaskan bahwa Pemerintah menetapkan standar sertifikasi mutu pangan yang diperdagangkan yang diterapkan secara bertahap berdasarkan jenis pangan dan setiap orang dilarang memperdagangkan pangan tertentu yang tidak memenuhi persyaratan sertifikasi mutu pangan. Sedangkan pada bagian G tentang Tanggung Jawab Industri Pangan dalam UU Nomor 7 Tahun 1996 dijelaskan bahwa badan usaha yang memproduksi pangan olahan untuk diedarkan dan atau orang perseorangan yang bertanggungjawab atas

keamanan pangan yang diproduksinya terhadap kesehatan orang lain yang mengkonsumsi pangan tersebut dan apabila terbukti pangan olahan yang diedarkan tersebut mengandung bahan yang dapat merugikan dan atau membahayakan kesehatan manusia atau bahan lain yang dilarang maka badan usaha dan orang perseorangan dalam badan usaha wajib mengganti segala kerugian yang ditimbulkan.

Kemudian dalam dunia perikanan upaya pengawasan mutu hasil perikanan didasarkan pada ketentuan Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 Bab IV tentang Pengelolaan Perikanan Pasal 20 Ayat 3 yang menyebutkan bahwa setiap orang yang melakukan penanganan dan pengolahan ikan wajib memenuhi dan menerapkan standar kelayakan pengolahan untuk ikan, sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan. Kemudian pada pasal 20 ayat 5 disebutkan bahwa setiap unit pengolahan yang telah memiliki Sertifikat Kelayakan Pengolahan wajib menerapkan Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT).

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi pada Pasal 1 Bab I Ketentuan Umum maka disebutkan bahwa mutu pangan adalah nilai gizi yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan pangan, kandungan gizi, dan standar perdagangan terhadap bahan makanan, makanan dan minuman. Sertifikasi mutu pangan yang dijelaskan dalam PP ini merupakan rangkaian kegiatan penerbitan sertifikat terhadap pangan yang telah memenuhi persyaratan yang ditetapkan dan merupakan jaminan tertulis yang diberikan oleh lembaga sertifikasi atau laboratorium yang telah diakreditasi yang menyatakan bahwa pangan tersebut telah memenuhi kriteria tertentu dalam standar mutu pangan yang bersangkutan. Aspek keamanan pangan disebutkan dalam Bab II Keamanan Pangan Bagian Sanitasi Pasal 3 mewajibkan pemenuhan standar sanitasi di seluruh kegiatan rantai pangan dengan cara menerapkan Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang baik atau biasa disebut *Good Manufacturing Practicess* yang diterapkan untuk industri pengolahan perikanan. Aspek keamanan pangan yang dimaksud dalam Pedoman Cara Produksi Pangan

Olahan yang Baik tercantum dalam Pasal 6 Bab III Keamanan Pangan dalam PP tersebut antara lain dengan cara:

- a. mencegah tercemarnya pangan olahan oleh cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan;
- b. mematikan atau mencegah hidupnya jasad renik patogen, serta mengurangi jumlah jasad renik lainnya; dan
- c. mengendalikan proses antara lain pemilihan bahan baku, penggunaan bahan tambahan pangan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan dan pengangkutan.

Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik yang dimaksudkan dalam Pasal 6 Bab III tentang Keamanan Pangan pada PP 28 Tahun 2004 tersebut ditetapkan oleh Menteri yang bertanggungjawab dibidang perindustrian atau perikanan sesuai dengan bidang tugas dan kewenangan masing-masing.

Kemudian sebagai dasar dari penegakan sistem manajemen keamanan pangan berbasis HACCP pada industri perikanan Pemerintah menerbitkan Surat Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor Kep.01/Men/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan yang merupakan pembaharuan dari Keputusan Menteri Pertanian Nomor 41/Kpts.Ik/210/1998 menjelaskan bahwa Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan merupakan salah satu upaya untuk mencapai tingkat pemanfaatan potensi sumberdaya perikanan secara berdayaguna dan berhasil guna dan sekaligus melindungi masyarakat konsumen dari hal-hal yang merugikan dan membahayakan kesehatan, praktek-praktek yang bersifat penipuan dan pemalsuan dari produsen, membina produsen serta untuk meningkatkan daya saing produk perikanan.

Program Sistem Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) yang disebutkan dalam SK tersebut pada Bab VI Pasal 13 Penerapan Sistem Manajemen Mutu menjelaskan bahwa:

- 1) Untuk memperoleh Sertifikasi Penerapan Sistem Manajemen Mutu Terpadu atau Sertifikasi Penerapan Program Manajemen Mutu

Terpadu (PMMT) dari Direktur Jenderal Perikanan Tangkap, setiap unit pengolahan wajib menerapkan Sistem Manajemen Mutu Modul V sebagaimana ditetapkan dalam Surat Keputusan Menteri Pertanian Nomor:303/Kpts/OT.210/4/94

- 2) Sistem Manajemen Mutu Modul V sebagaimana dimaksud pada ayat (1) adalah program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) berdasarkan konsepsi *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP).
- 3) Prosedur dan tata cara pemberian sertifikat penerapan PMMT ditetapkan lebih lanjut oleh Direktur Jenderal Perikanan Tangkap. Surat Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor Kep.

01/Men/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan, dan Distribusi menindaklanjuti SK Kepmen No. 01/Men/2002 yang menjelaskan lebih lanjut kewajiban unit pengolahan ikan untuk menyesuaikan dengan persyaratan bangunan, peralatan dan karyawan serta mewajibkan unit pengolahan perikanan untuk menerapkan sistem jaminan keamanan hasil perikanan berdasarkan konsepsi HACCP yang diverifikasi oleh inspektur dari Otoritas Kompeten dalam hal ini adalah pihak Pemerintah yang mempunyai otoritas (kewenangan) untuk melakukan pengendalian mutu mencakup verifikasi dan hal-hal yang berkaitan dengan kewenangannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariani DW. 1999. Manajemen Kualitas. Yogyakarta: Universitas Atmajaya. Cahayani
- A. 2004. Dasar-Dasar Organisasi dan Manajemen. Jakarta: PT Grasindo Crosby, Phillip
- B. 1979. Quality is Free. New York: Mc-Graw Hill Book,Inc.
- Deming WE. 1986. Out of Crisis. Cambridge: Massachussetts Institute of Technology.
- Dinas Perikanan. 1998. Petunjuk Teknologi Pengolahan Surimi dan Fish Jelly Product. Semarang: Dinas Perikanan.
- Fauzi A. 2001. Prinsip-Prinsip Penelitian Sosial Ekonomi: Panduan Singkat. Bogor: Institut Pertanian Bogor. Jurusan Sosial Ekonomi Perikanan.
- Feigenbaum AV. 1991. Total Quality Control. Ed ke-3. New York: Mc-Graw Hill Book,Inc.
- Flippo EB. 2005. Manajemen Personalia. Ed ke-6. Jakarta: Erlangga.
- Garvin DA. 1988. Managing Quality. New York: The Free Press
- Gasperz V. 2001. Total Quality Management. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Handoko T. 2000. Manajemen Personalia dan Sumberdaya Manusia. Yogyakarta: BPF-UGM
- Hessel Nogi S Tangkilisan. 2003. Manajemen Modern untuk Sektor Publik. Yogyakarta:Penerbit Balaikurung & Co.
- Ibrahim B. 2000. TQM: Panduan Untuk Menghadapi Persaingan Global. Jakarta: Penerbit Djambatan
- Jenie, B S L. 1991. Mikrobiologi Pengendalian Mutu Pangan.Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi.
- Juran, JM.1988. Terobosan Manajemen: Konsep Baru Tentang Tugas Manajer. Jakarta: Erlangga.
- Juran, JM.1993. Quality Planning and Analysis. Ed ke-3.New York: Mc-Graw Hill Book,Inc.
- Koentjaraningrat. 1977. Metode-Metode Penelitian Masyarakat. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Kotler P. 2005. Manajemen Pemasaran .Jilid 1. Jakarta: PT Indeks Kelompok Gramedia

Digital Repository Universitas Jember

Macdonald J. 2002. Total Quality Control Yang Sukses dalam Sepekan. Bekasi: PT Kesaint Blanc Indah Corp

Maxfield FN. 1930. The Case Study. Educ. Res. Bull.9, 1930, pp 117-122

Murniyati AS, Sunarman, 2000. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Makanan Ikan. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Nasir M. 2003. Metode Penelitian Sosial. Cetakan Keempat. Jakarta: Ghalia Indonesia

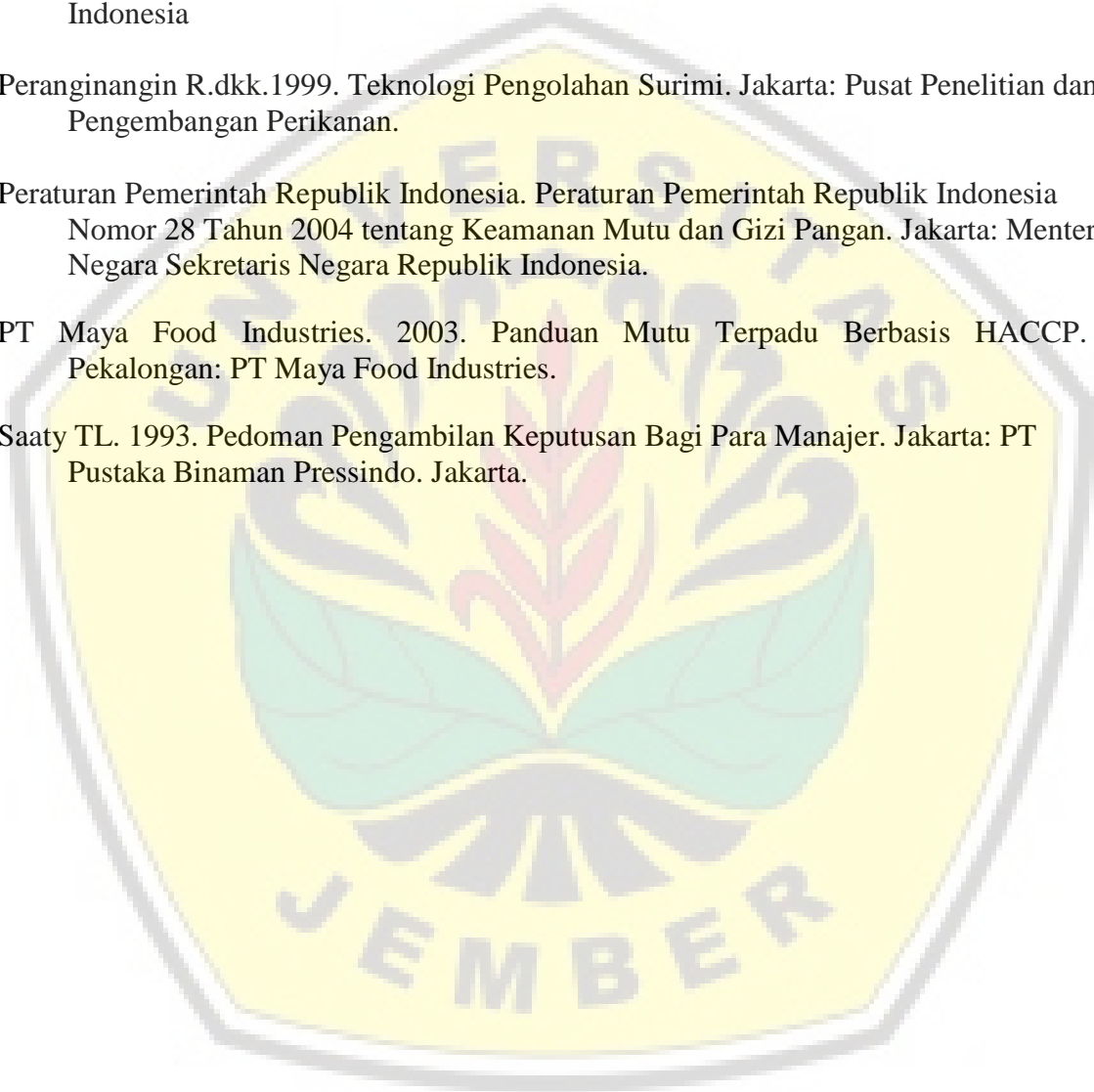
Nasution MN. 2004. Manajemen Mutu Terpadu. Cetakan ke-3. Jakarta: Ghalia Indonesia

Peranginangin R.dkk.1999. Teknologi Pengolahan Surimi. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan.

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan. Jakarta: Menteri Negara Sekretaris Negara Republik Indonesia.

PT Maya Food Industries. 2003. Panduan Mutu Terpadu Berbasis HACCP. Pekalongan: PT Maya Food Industries.

Saaty TL. 1993. Pedoman Pengambilan Keputusan Bagi Para Manajer. Jakarta: PT Pustaka Binaman Pressindo. Jakarta.



Surat Keputusan Menteri Pertanian Republik Indonesia. 1998. Surat Keputusan Menteri Pertanian Nomor 41/Kpts/IK.210/2/98 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan. Jakarta: Menteri Pertanian Republik Indonesia.

Surat Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2002. Surat Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor Kep.01/men/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan. Jakarta: Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia.

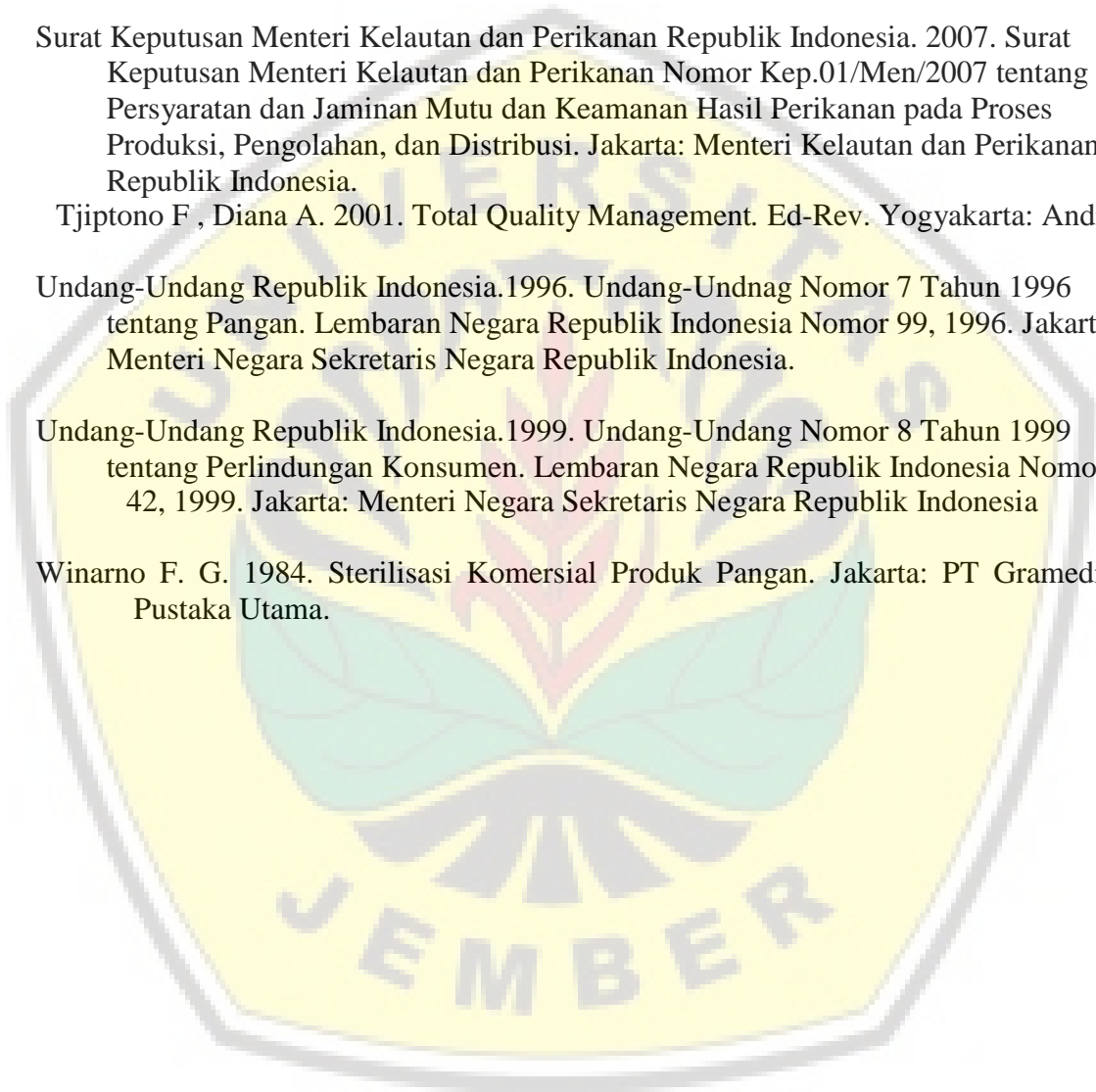
Surat Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2007. Surat Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor Kep.01/Men/2007 tentang Persyaratan dan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan, dan Distribusi. Jakarta: Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia.

Tjiptono F , Diana A. 2001. Total Quality Management. Ed-Rev. Yogyakarta: Andi.

Undang-Undang Republik Indonesia.1996. Undang-Undnag Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan. Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 99, 1996. Jakarta: Menteri Negara Sekretaris Negara Republik Indonesia.

Undang-Undang Republik Indonesia.1999. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen. Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 42, 1999. Jakarta: Menteri Negara Sekretaris Negara Republik Indonesia

Winarno F. G. 1984. Sterilisasi Komersial Produk Pangan. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.





PEMERINTAHAN KABUPATEN JEMBER

DINAS KESEHATAN

PUSKESMAS JENGGAWAH

Alamat : Jl. Kawi No. 139 Telp. (0331) 757118 –757888 Jenggawah – Jember, 68121

SERTIFIKAT

No. : 440/201/414.27/2018

Diberikan kepada:

dr. Roni Prasetyo

atas partisipasinya sebagai

PEMBICARA

Dalam Mini Simposium “Meningkatkan Mutu Puskesmas”

Jember, 6 Januari 2018
Kepala Puskesmas Jenggawah



dr. Hj. Nuri Usmawati
NIP. 19610117 198803 2 005