Public Health and Safety International Journal
April 2025 | Vol. 5 | No. 1 |
E-ISSN : 2715-5854
DOI: 10.55642

Public Health and Safety International Journal (PHASIJ)

Analisis Proses Produksi Produk Makanan Daging di Fasilitas Manufaktur Australia Barat

Fadylla Ramadhani Putri Nasution
Universitas Sumatera Utara Jln. Almamater Kampus USU, Kota Medan, Sumatera Utara 20155, Telp: (061) 8213250
e-mail: fadyllanasution@usu.ac.id

Abstrak

Setiap bisnis menghadapi beberapa masalah spesifik dalam aktivitas produksi mereka. Dalam bisnis kecil, kegagalan dalam mengelola masalah akan menyebabkan kerugian bisnis dan membahayakan keberadaan mereka. Penelitian ini bertujuan untuk menguji proses produksiproduk daging di fasilitas manufaktur di Australia Barat karena usaha tidak dapat memenuhi permintaan pasar akan bakso. Metodologi penelitian ini adalah studi kasus yang melibatkan berbagai pekerja dari berbagai posisi dan latar belakang pendidikan. Hasilnyamenunjukkan bahwa terdapat beberapa kekurangan dan masalah dalam produksi bakso terkaitperencanaan produksi, manajemen makanan, manajemen produksi, serta standar dan pelatihan untuk supervisor keamanan pangan. Selama perencanaan produksi, para pekerja hanya fokuspada tanggung jawab mereka sendiri dan tidak saling membantu. Para pekerja hanya menerima pelatihan dalam instruksiteoritis tentang bekerja di bagian produksi; oleh karena itu, mereka tidak diberikan sertifikatpelatihan dan pengetahuan yang sah. Selain itu, kurangnya pelatihan yang memadai dapatmeningkatkan risiko cedera pada pekerja. Akibatnya, hal ini dapat menimbulkan biaya medistambahan dan penggantian pekerjaan bagi usaha untuk menjaga kelancaran alur kerja.Untuk mengatasi masalah dan kekurangan tersebut, rekomendasi telah dibuat.
Kata kunci: Usaha Kecil, Manufaktur makanan, Produksi bakso

Abstract

Every business faces some specific problems in their production activity. In small businesses, failure to manage the small business, failure in managing problems will cause business loss and put their existence at risk. This research aimed to examine the production process of a meat product in a Western Australian manufacturing facility as the company could not meet the market demand of meatballs. The methodology of this research was a case study engaging a diverse range of participants from various positions and educational background. The result showed that there were some inadequacies and issues in meatballs production regarding production planning, food management, production management, and the standard and training for food safety supervisors. During the production planning, the workers only tend to their own responsibilities and did not help each other. The production waste was only 0.74%, or one out of 135kg raw meat. The workers only received training in theoretical instruction on working in production section; hence, they were not given a legit certificate of training and knowledge. Additionally, lack of sufficient training could increase the risk of injury to workers. As a result, it may impose additional medical cost and work replacement to the company in order to maintain the workflow. To address those issues and inadequacies recommendations were made.
***Keywords**: Small business, Food manufacturing, Meatball production*

PENDAHULUAN

Produksi adalah proses inti dalam bisnis di mana hasil diciptakan. Penting bagi manajer bisnis untuk menjagaproses produksi yang cukup, fleksibel, dan berkelanjutan untuk menciptakan produk berkualitas tinggi (Ahmad et al. 2018; Zhu et al. 2017). Manajemen teknik menggabungkan semua keuntungan dari disiplinteknik dan manajemen. Selain itu, ia mengelola semua solusi potensial yang ditawarkan oleh insinyur untukmenciptakan cara yang paling efektif dan efisien dalam menangani masalah dalam proses produksi danmemenuhi permintaan pasar (Pons 2016; Zhu et al. 2017). Proyek ini bertujuan untuk memeriksa prosesproduksi produk daging di fasilitas manufaktur di Australia Barat karena usaha tidak dapat memenuhipermintaan pasar untuk bakso.

Manajemen Keamanan Pangan, adalah organisasi rantai makanan perlu memastikan bahwa makanan amandari bahaya keamanan pangan saat dikonsumsi oleh manusia (Rafeeque dan Sekharan 2018). Nowicki dan Dziadkowiec (2016) mengidentifikasi bahwa pengaruh terbesar pada manajemen keamananpangan adalah meningkatnya kesadaran karyawan tentang kebersihan dan keamanan pangan, mengurangirisiko kesehatan, dan menurunkan produk yang berpotensi berbahaya. Rafeeque dan Sekharan (2018) menyarankan bahwa ketika organisasi manufaktur berusaha meningkatkan keamanan produk pangan danmemenuhi persyaratan yang diajukan oleh pelanggan dan pasar, mereka dipaksa untuk mengadopsi berbagaimetode. Bonadonna et. al. (2019) menyarankan bahwa masalah Keamanan Pangan selalu menjadi pusatperdebatan internasional. Hasil penelitian menunjukkan bahwa keamanan pangan adalah fitur penting dalamproses pembelian bahan pangan. Responden menyatakan mereka khawatir tentang terjadinya zat berbahayadalam makanan karena kurangnya pemeriksaan kebersihan dan kesehatan, dan mereka percaya bahwakebersihan dan sanitasi toko berkontribusi untuk menciptakan persepsi yang lebih kuat tentang keamananpangan. Timotius (2019) mengeksplorasi bahwa keberlanjutan usaha, dengan mencapai kinerjaoperasional, memuaskan pelanggan, dan secara signifikan meningkatkan kualitas produknya, sangatdipengaruhi oleh elemen TQM.

Motivasi Staf, Bent et al. (2000) melakukan sebuah studi untuk dan hasilnya menyoroti perbedaan persepsi antara pemilik/manajer dan karyawan yang berpartisipasi dalam pengumpulan data sebelumnya serta untuk menyelidiki apakah ada faktor-faktor sektoral yang mempengaruhi motivasi kerja dan kepuasan kerja di usaha manufaktur makanan kecil dalam industri makanan. Pons (2016) menemukan bahwa komunikasi dan perencanaan proyek adalah dua topik yang paling relevan untuk menilai sejauh mana pekerja terlibat dalam manajemen teknik saat ini. Data sangat mendukung kebutuhan pekerja untuk mengembangkan kemampuan dalam memanfaatkan berbagai keterampilan lunak secara integratif. Namun demikian, sebagian besar usaha manufaktur makanan kecil tidak memiliki sumber daya atau struktur formal untuk merancang ulang atau secara formal mengelola program yang terstruktur (misalnya, petugas personel khusus). Selain itu, belum ada batasan yang jelas mengenai topik yang tidak penting terkait komunikasi, persiapan proyek, biaya proyek, etika, pengembangan tim, manajemen proyek, regulasi, pengadaan, kesehatan dan keselamatan, serta proses bisnis.

Perencanaan produksi, biasanya terkait dengan alokasi kapasitas pabrik, peralatan atau jalur produksi, dan alokasi tenaga kerja (O'Reilly, Kumar dan Adam 2015). Chang (2012) menggunakan latar belakang teoretis dari quality function deployment (QFD) untuk membedakan kebutuhan jenis adaptabilitas manufaktur yang perlu diadaptasi oleh kerangka manufaktur ketika rentan. Ahmad et al. (2018) menyelidiki penyebab utama kegagalan (COF) karena kekurangan material dan lingkungan organisasi produksi yang sangat memengaruhi proses manufaktur. Hasilnya menunjukkan hubungan antara satu faktor tertentu dan reaksi berkelanjutan yang bergantung pada nilai faktor kategorikal kedua, yaitu Mean Time Between Failures (MTBF). Mehrotra et al. (2011) mempelajari model pemrograman bilangan bulat campuran sebagai metode untuk mengevaluasi efek rata-rata untuk pola produksi dan kapasitas produksi. Penelitian ini

bertujuan untuk memperoleh jadwal siklik empat minggu dengan biaya minimum untuk menentukan tiga pilihan penting, seperti penugasan item ke setiap jalur, pembagian minat setiap detail di atas tepi tempat item tersebut ditugaskan, dan pengurutan setiap produksi.

Kesimpulannya, kerangka perencanaan produksi hierarkis dapat berdampak besar secara biaya pada meja pesanan hingga manajer akun. Selain itu, model pemrograman bilangan campuran kurang memiliki kemampuan untuk optimasi. Evaluasi alat pelatihan online yang dapat disesuaikan juga perlu mengidentifikasi perilaku yang menyebabkan penyakit bawaan makanan dan fokus pada perubahan perilaku. Garrone et al. (2016) mencoba mengilustrasikan bagaimana produsen makanan dapat menghindari penurunan kualitas surplus makanan yang diproduksi menjadi limbah. Studi tersebut juga menunjukkan bahwa diperlukan program manajemen surplus makanan yang terorganisir dan kolaborasi dengan organisasi bantuan makanan untuk meminimalkan limbah makanan.

METODE PENELITIAN

Metodologi penelitian yang digunakan adalah metodologi kualitatif karena studi ini bertujuan untuk mencerminkan berbagai realitas dengan melihat perspektif para pekerja. Pendekatan studi kasus dipilih dan data diambil dari wawancara dengan para pekerja yang bekerja dalam proses produksi sebuah pabrik bakso. Penelitian ini bertujuan untuk mengatasi tujuan-tujuan berikut:

1. Identifikasi standar yang dipatuhi usaha,

2. Identifikasi tantangan spesifik yang ditemui pada berbagai tahap proses produksi usaha dan

3. Identifikasi alat-alat manajemen di usaha untuk mengelola tantangan.

Studi ini juga merupakan sebuah studi kasus karena mencoba untuk memberikan rekomendasi kepada usaha dalam menangani masalah yang dihadapi. Studi kasus ini melibatkan sebuah usaha yang memproduksi bakso di Australia Barat. Dilakukan juga wawancara semi-terstruktur, pada studi ini. Pewawancara memiliki seperangkat pertanyaan inti yang nantinya dapat dikembangkan saat wawancara berlangsung. Namun demikian, tantangan yang dihadapi oleh peneliti adalah lebih banyak waktu yang dibutuhkan untuk menganalisis data wawancara semi-terstruktur dibandingkan dengan wawancara terstruktur (Burns 2000). Untuk proyek ini, wawancara terstruktur dengan pertanyaan terbuka digunakan untuk mengekspos para peserta pada pertanyaan yang sama dan untuk mendapatkan perspektif yang berbeda dari mereka.

Partisipan dipilih untuk diwawancarai adalah orang-orang yang bekerja di usaha bakso ini. Agar didapatkan informasi terkait Proses Produksi Produk Makanan Daging untuk mendapatkan informasi yang lebih mendalam. Para peserta adalah manajer pemasaran, manajer produksi, dan dua orang pekerja. Mereka dipilih karena diharapkan dapat memberikanperspektif yang berbeda mengenai proses produksi bakso.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut ini adalah tabel yang membandingkan jawaban dari para partisipan dan peneliti menganalisis isu-isu yang ditemukan dari jawaban para partisipan.

Tabel 1. Perbandingan Jawaban Antar Partisipan

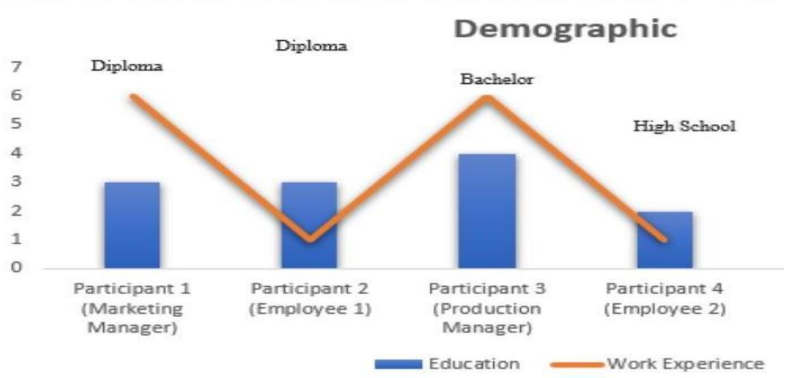
Peserta Pertanyaan	Peserta 1	Peserta 2	Peserta 3	Peserta 4
Posisi apa yang Anda pegang di perusahaan ini?	Manajer pemasaran	Karyawan (bekerja di bagian produksi; pengepakan)	Manajer produksi	Karyawan (bekerja di bagian produksi)
Sudah berapa lama Anda memegang posisi ini?	Enam tahun	Satu tahun	Enam tahun	Satu tahun
Berapa tahun pengalaman yang Anda miliki dalam produksi makanan?	Enam tahun	Satu tahun (pengalaman sebelumnya di Indonesia)	Enam tahun	Satu tahun
Apa tingkat pendidikan tertinggi Anda?	Diploma Pendidikan	Diploma Pendidikan	Sarjana Ekonomi	SMA
Mesin dan peralatan apa saja yang digunakan untuk membuat bakso?	Dua mesin untuk menggiling daging; sebuah mesin untuk membuat bakso dan satu mesin penyegel plastik; Satu mesin timbangan (1 pengaduk daging (Maksindo) 1 meja pemotong halus (Fischer) Satu bakso pembuat bakso (Maksindo) Peralatan: panci, keranjang untuk mendinginkan bakso, kotak	Untuk membuat bakso, ada tiga mesin: Satu pengaduk daging dan 1 pemotong halus di atas meja Satu pembuat bakso Satu mesin penyegel, satu timbangan Kompor, tiga panci, saringan untuk mengeluarkan bakso dari panci, tujuh keranjang,	Dua mesin untuk menggiling daging ((1 mesin pengaduk daging (MAksindo)) dan 1 meja pemotong halus (fischer) Satu mesin pembuat bakso (Maksindo) Satu mesin penyegelan plastik; Satu mesin timbangan Peralatan: 3 panci, kompor, keranjang untuk mendinginkan bakso, kotak, tiga panci, saringan untuk mengeluarkan bakso dari panci, tujuh keranjang,	Untuk membuat bakso, ada tiga mesin: Satu pengaduk daging dan 1 pemotong halus di atas meja Satu pembuat bakso Satu mesin penyegel, satu timbangan Kompor, tiga panci, saringan untuk mengeluarkan bakso dari panci, tujuh keranjang,
Apa saja tantangan yang terkait dengan penggunaan mesin-mesin tersebut?	Terkadang tidak berfungsi dengan benar dan perlu diperbaiki. Mesin pembuat bakso tidak dapat	Karet mesin mesin rusak, bilah rusak, kerusakan daya stopkontak adaptor/listrik adaptor/listrik Karena salah	Karet dari mesin gerinda sudah longgar. Tpisau dari mesin patah. Sulit untuk	Mata pisau dari mesin gerinda biasanya patah.

	menghasilkan bentuk bakso yang sama , bakso tusuk yang satu dengan yang lain.Mesin bisa rusak. Ibilah penggiling daging adalah rusak ,dsatubatch adalah limbah dan akan dibuang. Kerusakan setiap minggu - biasanya mesin penggiling	satu mesin penggiling daging mesin mesin rusak, produksi ditunda ditunda dipotong dan dibutuhkan waktu yang lebih lama untuk proses produksi. Kerusakan setiap minggu- mesin penggiling atau pembuat bakso	menggoreng adonan dari mesin pengaduk daging. Seringkali banyak yang lengket, sehingga sulit diambil.	
Apa saja tantangan yang terkait dengan setiap tugas membuat bakso?	Bumbu = rasa + merica Jumlah daging yang dipesan oleh pemasok, tidak memberikan jumlah yang tepat. Ini lmenunda untuk menimbang dan memeriksa	Mesin pembuat bakso kami kami mesin pembuat bakso bisa mencederai pekerja karena cipratan air yang mendidih. Sulit untuk meletakkan panci yang berisi air mendidih yang mendidih air ke atas kompor karena terlalu berat (15 liter sekitar 5 kg) Pembuat mesin bakso tidak selalu membuat bakso bulat karena karet atau tali yang longgar di dalam mesin; bakso menempel satu sama lain.	Ketika adonan sudah kalismakalengket pada mesin penggiling dan tidak semua bisa diambil dan dipindahkan ke mesin pembuat bakso . Pembuatan Bakso: Tidak semua bakso berbentuk bulat sempurna. Bakso setengah matang: rasa yang tepat untuk setiap adonan bakso. Bakso terkadang saling menempel dan patah saat dipisahkan.	Mengangkat panci yang berat berisi air mendidih ke atas kompor

Bagaimana Anda mendefinisikan manajemen yang efektif untuk mengatasi tantangan yang terkait dengan pencapaian target produksi target?	Korporasi, Bekerja bersama sebagai sebuah tim	Perusahaan bersama Tidak cepat merasa tersinggung tersinggung ketika seseorang menegur Anda	Komunikasi yang baik, rasa tanggung jawab untuk bekerja sebaik mungkin. Karyawan sudah mengetahui tanggung jawab mereka; kami tidak perlu menjelaskan kembali tentang tugas dan peran mereka.	Perusahaan bersama Jika ditegur tidak cepat merasa tersinggung ketika seseorang menegur Anda
Bagaimana mereka mengelola tantangan yang berkaitan dengan motivasi/keteram pilan kerja? (akan memberikan bonus; pelatihan lebih lanjut)	Lingkungan kerja yang nyaman (tidak berada dalam situasi tekanan pekerjaan), misalnya, menyalakan menghidupkan musik saat bekerja	Merasa termotivasi dan berpikir tentang uang yang bisa Anda dapatkan setelah bekerja	Saya mencoba memberi mereka saran tentang cara merekark (menanyakan kondisi mereka) dan mengingatkan mereka untuk menggunakan perlindungan keselamatan dan bekerja dengan kebersihan kebersihan	Mencoba untuk mendengarkan petunjuk dengan saksama dan patuhi.
Apakah pengelolaan tantangan-tantangan ini efektif? Mengapa/menga pa tidak?	Mungkin ya. Para pekerja masih kembali bekerja dan meminimalk an kesalahan mereka	Mungkin karena atasan mengomentari dengan cara yang bersahabat, jadi kami tidak merasa kesal	Saya pikir, ya. Saya memberi mereka keluhan jika mereka bekerja dengan tidak benar. Tapi saya juga juga memberi mereka komplain jika mereka mereka bekerja dengan baik.	Sebenarnya, berguna. Namun terkadang saya masih sering salah terlalu sering.

Pada proses Produksi Bakso, semua pekerja, kecuali pekerja 1, menyadari keseluruhan proses produksi. Namun, setiap pekerja hanya dapat menjelaskan tugas yang dilibatkan di dalamnya, misalnya pekerja 2 dalam menggiling daging, pekerja 3 dalam mengemas, dan pekerja 4 dalam memasak. Oleh karena itu, setiap Pekerja tidak memperhatikan tugas selain tugas mereka sendiri. Selain itu, ada masalah dengan mesin penggiling yang sering rusak.

Gambar 1 menunjukkan demografi karyawan produksi bakso. Pekerja 3 dipercaya menjadi manajer produksi karena dia memiliki tingkat pendidikan tertinggi dan pengalaman kerja terlama di sektor produksi makanan dibandingkan dengan karyawan lainnya.



Gambar 1 Demografi Karyawan dalam Produksi Bakso Berdasarkan Tingkat Pendidikan dan Pengalaman Kerja dalam Produksi Makanan

Target dari proses produksi bakso yaitu, Manajer pemasaran dan manajer produksi memiliki pengetahuan yang serupa tentang target produksi. Di sisi lain, karyawan mengetahui target yang harus mereka capai dari manajer mereka; mereka tidak menghitungnya; karyawan lebih fokus pada tugas mereka sendiri daripada target produksi yang harus dicapai usaha. Tantangan untuk mencapai target adalah kerusakan mesin yang terjadi secara cukup teratur (mesin penggiling setiap minggu dan mesin pembentuk setiap bulan) yang mengakibatkan jam kerja yang lebih panjang.

Tantangan Produksi Bakso yaitu, Manajer pemasaran, manajer produksi, dan para karyawan memiliki pengetahuan bersama tentang tantangan dalam produksi bakso. Mereka semua sepakat bahwa tantangan utama dalam memproduksi bakso adalah mesin penggiling yang tidak dapat berfungsi dengan baik karena sering rusak hampir setiap minggu. Pekerja 2 dan pekerja 4 menyebutkan bahwa sulit untuk mengangkat panci berat yang berisi air mendidih ke atas kompor.

Pada Manajemen Tantangan Produksi Bakso ialah mengingat tantangan yang ada, ada beberapa strategi yang dilakukan oleh karyawan produsen bakso. Semua pekerja mengatakan bahwa komunikasi yang baik adalah kunci keberhasilan produksi. Dalam lingkungan kerja yang sebenarnya, mereka memastikan bekerja dengan benar dan dengan lembut mengingatkan rekan mereka yang melakukan sebaliknya. Karyawan yang lalai tidak diberi sanksi tetapi hanya diberikan peringatan. Namun, keberhasilan tidak hanya terkait dengan lingkungan kerja tetapi juga hubungan interpersonal karyawan dan motivasi untuk melakukan pekerjaan yang mencakup upaya untuk memperbaiki mesin yang rusak yang termasuk upaya untuk.

Pada Manajemen Proses Produksi Bakso, Pekerja 4 memiliki pengetahuan terendah dalam mengelola produksi bakso karena latar belakang pendidikan yang rendah dan pengalaman kerja yang singkat (Gambar 1). Sementara itu, manajer pemasaran adalah yang paling berpengetahuan di antara semua pekerja. Sejak para pekerja mulai bekerja di pabrik bakso, tidak ada perubahan dalam pemasok daging serta bahan dan bumbu bakso. Semua pekerja menyadari bahwa usaha selalu menggunakan pemasok, bahan, dan resep yang sama untuk memproduksi bakso.

Berkaitan dengan Standar dan Pelatihan, semua pekerja menganggap standar kerja internal dan pelatihan yang ada sudah memadai untuk produksi bakso meskipun pekerja 1

menyatakan bahwa mereka tidak mematuhi standar keselamatan nasional di tempat kerja. Usaha hanya mengikuti Dasar-dasar Keamanan Pangan dari Layanan Keamanan dan Inspeksi Pangan (FSIS), yaitu Bersih, Pisahkan, Masak, Dingin (FSIS, n.d.). Karyawan bisa mendapatkan sertifikat setelah mengikuti kursus online supervisor keamanan pangan; namun, apakah semua karyawan mengikuti kursus online tersebut tidak diketahui. Ketika tesis ini ditulis, tidak ada satu pun karyawan yang diwawancarai selama penelitian memiliki sertifikat supervisor keamanan pangan.

Diskusi

Pada Proses Perencanaan Produksi, di usaha pembuatan bakso, manajer pemasaran memiliki pengetahuan tentang tahapan produksi bakso; dia bekerja sama erat dengan manajer produksi untuk memastikan bakso memenuhi pesanan pelanggan, yaitu renyah dan matang sempurna. Sementara itu, para pekerja hanya fokus pada tugas mereka sendiri dan tidak peduli dengan tugas orang lain. Usaha kecil dan menengah perlu melatih kesiapan sebelum mereka berharap dapat mengintegrasikan inisiatif ke dalam etika kerja karyawan dan usaha kecil dan menengah harus mengembangkan pendekatan terstruktur dalam pengambilan keputusan sehingga mereka dapat lebih baik menyerap dan menggunakan pengetahuan dari rekan mereka (O'Reilly, Kumar dan Adam, 2015). Masalah lain dalam produksi bakso adalah seringnya kerusakan mesin penggiling daging. Chang (2012) menemukan bahwa faktor ketidakpastian berasal dari dua area, yaitu internal dan eksternal. Dalam penelitian ini, faktor ketidakpastian internal termasuk kerusakan peralatan dan produksi ulang yang melibatkan perubahan atau fluktuasi tingkat permintaan, harga produk, variasi produk, dan faktor eksternal adalah tindakan pesaing.

Dalam penelitian ini, mesin yang terus-menerus rusak menyebabkan tertundanya proses produksi serta meningkatnya biaya tenaga kerja untuk memperbaiki mesin (pekerja dibayar per jam). Mehrotra et al. (2011) menemukan bahwa jika pola produksi tidak konsisten, aliran kegiatan produksi akan terganggu.

Dalam penelitian ini untuk bagian Manajemen Makanan dalam Proses Produksi Bakso, manajer pemasaran (Pekerja 1) harus memprioritaskan pelanggan khusus, tetapi para pekerja tidak menyadari hal ini. Timotius (2019) menjelaskan bahwa memenuhi kebutuhan konsumen sangat penting, karena sistem perbaikan dan manajemen kualitas sedang berkembang dan cukup cepat untuk mencapai standar kualitas yang sangat baik. Namun, penting untuk dicatat bahwa upaya manajemen kualitas yang dilakukan oleh individu, seperti manajer pemasaran, tidaklah cukup. Diperlukan semua pemangku kepentingan usaha, termasuk karyawan dan penyedia barang atau jasa untuk mencapai kinerja operasional yang optimal yang memuaskan konsumen. Ketika staf gagal melakukannya, reputasi usaha dapat terancam. Dalam hal manajemen limbah, usaha tampaknya tidak memprioritaskan manajemen surplus makanan dalam produksi bakso. Dalam setiap batch produksi, usaha menghasilkan 1 kg limbah dari 135 kg daging cincang mentah. Garrone et al. (2016) menyatakan bahwa semakin disarankan untuk mengelola surplus makanan secara efisien dan efektif karena diyakini memiliki potensi besar untuk mengurangi ketahanan pangan dan limbah makanan.

Menelaah Tantangan dan Pengelolaan Produksi Bakso, para pekerja sepakat bahwa komunikasi yang sangat baik adalah kunci keberhasilan proses produksi. Namun, para pekerja mengulangi kesalahan yang sama karena rekan-rekan mereka tidak lebih terampil dalam memberikan arahan dan mereka tidak diberi sanksi karena melakukan kesalahan. Pons (2016) mengakui bahwa komunikasi ada dalam setiap aktivitas manajemen atau aktivitas gabungan. Untuk melaksanakan pekerjaan yang koheren, sangat penting untuk mengintegrasikan komponen komunikasi yang dipilih. Artinya, ketika seseorang yang memberikan instruksi sebenarnya tidak terampil, karyawan yang menerima instruksi dapat salah menafsirkan informasi dan bekerja berdasarkan asumsi sendiri, yang dapat menyebabkan kinerja dan hasil yang buruk.

Berkaitan dengan Standar dan Pelatihan untuk Supervisor Keamanan Pangan, Usaha hanya mengikuti empat aturan dalam Dasar Keamanan Pangan dari Layanan Keamanan dan Inspeksi Pangan (FSIS, n.d.). Pertama, mereka perlu mencuci tangan dan permukaan secara sering (Bersih), kemudian mereka harus memastikan bahwa mereka tidak melakukan kontaminasi silang (Pisahkan) dan mereka memasak pada suhu yang tepat (Masak). Yang terakhir adalah Dinginkan, di mana mereka perlu mendinginkan produk dengan segera. Nowicki dan Dziadkowiec (2016) serta Bonadonna et al. (2019) menemukan bahwa karyawan yang lebih sadar akan kebersihan dan keamanan pangan dapat mengurangi risiko kesehatan dan mengurangi produk yang berpotensi berbahaya serta berkomitmen untuk mencegah kontaminasi yang tidak disengaja. Konsekuensi dari hanya mengikuti standar internal, seperti yang ditemukan dalam penelitian ini, adalah bahwa produk dapat terganggu dan terkontaminasi. Misalnya, karyawan perlu menjaga daging mentah jauh dari produk jadi agar produk jadi tidak terkontaminasi silang sehingga membuatnya tidak berguna untuk pasar. Rafeeque dan Sekharan (2018) menyarankan bahwa ketika organisasi manufaktur berusaha untuk meningkatkan keamanan produk pangan dan memenuhi persyaratan yang diajukan oleh pelanggan dan pasar, mereka dipaksa untuk mengadopsi berbagai Sistem Manajemen Keamanan Pangan yang sesuai dengan standar global, internasional, nasional, swasta, dan kepemilikan

SIMPULAN

Dalam hal standar dan pelatihan untuk pengawas keamanan pangan, usaha tidak memberikan pelatihan yang sesuai untuk produksi dan keselamatan. Mereka hanya mengikuti prosedur oleh Dasar-Dasar Keamanan Pangan dari Layanan Keamanan dan Inspeksi Pangan. Jika pekerja hanya mengikuti standar internal, produksi mungkin tidak mengikuti serangkaian langkah yang konsisten dan hal itu dapat berdampak negatif pada produk akhir.

Dalam proses produksi, pekerja hanya memikirkan tugas mereka sendiri. Akibatnya, ketika mereka menemukan bakso masih kurang matang, mereka harus memasak bakso lagi. Masalah lain adalah mesin penggiling yang sering rusak sehingga karyawan harus memperbaikinya terlebih dahulu sebelum mereka melanjutkan pekerjaan. Akibatnya, kedua masalah ini menunda proses produksi bakso, yang meningkatkan jam kerja dan upah per jam.

Pekerja hanya diberikan pelatihan dan instruksi verbal tentang cara bekerja, sehingga memberikan mereka informasi yang terbatas tanpa panduan tertulis untuk diikuti. Hal ini berpotensi menunda seluruh proses serta target harian yang harus mereka penuhi. Ketika pekerja terluka, usaha tidak hanya menanggung biaya medis tetapi juga menyesuaikan alur kerja yang terganggu karena mereka harus mencari dan memberikan pengarahan kepada pekerja pengganti.

SARAN

Bagi peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan penelitian dengan teori dan teknik yang berbeda untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan cara memanajemen yang lebih baik dalam menganalisis proses produksi produk makanan daging di fasilitas manufaktur khususnya di Australia Barat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Mr. Andrew White dan Ms. Joyce Bell atas bimbingan mereka yang tak henti-hentinya. Saya juga berterima kasih kepada Kak Juri, Ibu Veronica, Ibu Ade dan Radit atas kebersamaannya selama penelitian ini. Penghargaan khusus saya sampaikan kepada Bapak Anas dan Ibu Lisa, orangtua saya, atas kasih sayang dan dukungan yang luar biasa. Terima kasih kepada kepada Kakak-kakak seperantauan:

Popy, Rachma, Rebecca, Martha dan Sanyu atas dukungan emosionalnya. Terakhir, saya berterima kasih kepada Tuhan atas berkat-Nya sehingga tulisan ini dapat diselesaikan.

DAFTAR PUSTAKA

1. Ahmad, Shafiq, Ahmed Badwelan, Atef M Ghaleb, Ammar Qamhan, Mohamed Sharaf, Moath Alatefi, and Ammar Moohialdin. 2018. "Analysing Critical Failures in a Production Process: Is Industrial Iot the Solution?". https://doi.org/10.1155/2018/6951318.
2. Bent, Richard, Claire Seaman, Arthur Ingram, and Claire Forbes. 2000. "Staff Motivation in Small Food Manufacturing Enterprises (2)." British Food Journal 102 (10): 748-759. https://doi.org/10.1108/00070700010362185.
3. Bonadonna, Alessandro, Giovanni Peira, Luigi Bollani and Mojgan Rahimi. 2019. "Thinking Food Safety: The Consumers' Perception." *The Future Of Risk Management, Volume Ii.* 403-424. Springer. https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-030-16526-0_16.
4. Burns, Robert B. 2000. *Introduction to Research Methods*. 4th ed. ed. Frenchs Forest: Frenchs Forest: Pearson Education.
5. Chang, An-Yuan. 2012. "Prioritising the Types of Manufacturing Flexibility in an Uncertain Environment." *International Journal of Production Research* 50 (8): 2133-2149. https://doi.org/10.1080/00207543.2011.565156.
6. FSIS. n.d.'' Keep Food Safe! Food Safety Basics'' United States Department of Agriculture.
7. Garrone, Paola, Marco Melacini, Alessandro Perego and Sedef Sert. 2016. "Reducing Food Waste in Food Manufacturing Companies." *Journal of Cleaner Production* 137: 1076-1085. https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2016.07.145.
8. Mehrotra, Mili, Milind Dawande, Srinagesh Gavirneni, Mehmet Demirci, and Sridhar Tayur. 2011. "Production Planning with Patterns: A Problem from Processed Food Manufacturing." *Operations Research* 59 (2): 267-282. https://doi.org/10.1287/opre.1100.0871.
9. Nowicki, Paweł, and Joanna Dziadkowiec. 2016. Implementation of Food Safety Management System –Where It Brings the Real Value: A Case Study from Polish Enterprises. https://www.researchgate.net/publication/308792023_IMPLEMENTATION_OF_FOOD_SAFETY_MANAGEMENT_SYSTEM_-WHERE_IT_BRINGS_THE_REAL_VALUE_A_CASE_STUDY_FROM_POLISH_ENTERPRISES.
10. O'Reilly, Seamus, Anita Kumar, and Frédéric Adam. 2015. "The Role of Hierarchical Production Planning in Food Manufacturing Smes." *International Journal of Operations & Production Management* 35 (10): 1362-1385. https://doi.org/10.1108/IJOPM-04-2014-0157.
11. Pons, Dirk. 2016. "Relative Importance of Professional Practice and Engineering Management Competencies." 41 (5): 530-547. https://doi.org/https://doi.org/10.1080/03043797.2015.1095164.
12. Rafeeque, KT, and N Sekharan. 2018. "Multiple Food Safety Management Systems in Food Industry: A Case Study." International Journal of Food Science and Nutrition 3 (1): 37-44. https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=3104402.
13. Timotius, F. C. W. Sutrisno. 2019. "Relationship between Total Quality Management Element, Operational Performance and Organizational Performance in Food Production Smes." Jurnal Aplikasi Manajemen 17 (2). https://doi.org/10.21776/ub.jam.2019.017.02.11.
14. Zhu, Li, Charlotta Johnsson, Jacob Mejvik, Martina Varisco, and Massimiliano Schiraldi. 2017. "Key Performance Indicators for Manufacturing Operations Management in the Process Industry." Paper presented at the 2017 IEEE International Conference on Industrial Engineering and Engineering Management (IEEM), 2017: IEEE. https://ieeexplore-ieee-org.dbgw.lis.curtin.edu.au/document/8290036.