

**EVALUASI SARANA PRODUKSI PANGAN INDUSTRI
RUMAH TANGGA (IRT) KERUPUK IKAN TENGGIRI DI
KECAMATAN CILACAP SELATAN KABUPATEN CILACAP**

SKRIPSI



Disusun sebagai pedoman melaksanakan penelitian untuk memperoleh
Ijazah S1 Ilmu Gizi

Oleh :

DIYAN CANDRA DEWI
J 310 1300 08

**PROGAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2017**

**EVALUASI SARANA PRODUKSI PANGAN INDUSTRI
RUMAH TANGGA (IRT) KERUPUK IKAN TENGGIRI DI
KECAMATAN CILACAP SELATAN KABUPATEN CILACAP**

SKRIPSI

Disusun sebagai pedoman melaksanakan penelitian untuk memperoleh
Ijazah S1 Ilmu Gizi



Oleh :

DIYAN CANDRA DEWI
J 310 1300 38

**PROGAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

2017

ABSTRAK

EVALUASI SARANA PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA (IRT) KERUPUK IKAN TENGGIRI DI KECAMATAN CILACAP SELATAN KABUPATEN CILACAP

Diyana Candra Dewi, Pramudya Kurnia
Program Studi Ilmu Gizi
Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Pendahuluan : Pemerintah berkewajiban untuk meningkatkan daya saing Industri Rumah Tangga (IRT) atau yang dikenal dengan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP). Melalui Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) industri pangan dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi dan aman bagi kesehatan.

Tujuan : Untuk mengevaluasi sarana produksi pangan Industri Rumah Tangga (IRT) kerupuk ikan tenggiri di Kecamatan Cilacap Selatan Kabupaten Cilacap

Metode Penelitian : Penelitian ini termasuk dalam penelitian deskriptif dengan menggunakan teknik *quota sampling*. Populasi yang digunakan sebanyak 13 IRTP di wilayah Kecamatan Cilacap Selatan. Sampel yang diambil sebanyak 7 sampel dari total populasi 13 IRTP. Instrumen yang digunakan dalam pengumpulan data adalah formulir yang merujuk pada tata cara pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga dari Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan Deputi Bidang Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya.

Hasil : Penelitian menunjukkan bahwa industri S berada pada level IV, industri SKR pada level IV, industri STR pada level IV, industri M pada level IV, industri CR pada level III. Industri AGR pada level III dan industri AR pada level I.

Kesimpulan: Penelitian dapat disimpulkan bahwa hanya satu industri saja yang lulus dalam pemeriksaan sarana produksi pangan Industri Rumah Tangga (IRT) kerupuk ikan tenggiri.

Kata Kunci : Sarana Produksi Pangan, Kerupuk Ikan Tenggiri, Industri Rumah Tangga Pangan

ABSTRACT

EVALUATION OF FOOD PRODUCTION FACILITIES IN HOUSEHOLD INDUSTRY OF SPANISH MACKEREL FISH CRAKERS IN SUB DISTRICT OF SOUTH CILACAP

Diyana Candra Dewi, Pramudya Kurnia
Department of Nutrition
Faculty of Health Science
University Muhammadiyah of Surakarta

Background: The Government is obliged to improve the competitiveness of Household Industries or known as Food Household Industries. Through Good Food Production Method the food industry can produce quality food, feasible and safe for health.

Objective: The purpose of this research is to evaluate food production facilities of Household Industry of mackerel fish cracker in food South Cilacap.

Research Method: This research is included in descriptive research using quota sampling technique. The population used is 13 in South Cilacap subdistrict. Samples taken as many as 7 samples from total population 13. Instruments used in data collection is a form referring to the procedure of inspection of household food production facilities from the Directorate of Food Safety Surveillance and Counseling Deputy for Food Safety and Dangerous Materials.

Result: The results show that industry S is at level IV, SKR at level IV, STR at level IV, industry M at level IV CR at level III, AGR at level III, and AR at level I.

Conclusion: This research can be concluded that only one industry that meet the standard inspection of food production facilities Household Industry of Spanish mackerel fish crackers.

Keyword : Food Production Facilities, Spanish Mackerel Fish Crackers, Household Food Industry.

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi saya adalah hasil kerja saya sendiri dan didalamnya tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar sarjana S1 suatu perguruan tinggi maupun lembaga pendidikan lainnya. Pengetahuan yang diperoleh dari hasil penelitian maupun yang belum/tidak diterbitkan sumbernya dijelaskan didalam tulisan dan daftar pustaka.

Surakarta, 24 Oktober 2017



Diyan Candra Dewi


HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Penelitian : Evaluasi Sarana Produksi Pangan Industri Rumah
Tangga (IRT) Kerupuk Ikan Tenggiri di Kecamatan
Cilacap Selatan Kabupaten Cilacap
Nama Mahasiswa : Diyan Candra Dewi
Nomor Induk Mahasiswa : J 310 130 008


Telah disetujui untuk diuji oleh Tim Penguji Skripsi Progam Studi Ilmu Gizi
Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta

Surakarta, 24 Oktober 2017

Menyetujui
Pembimbing


Pramudya Kurnia, STP, M.Agr
NIK/NIDN. 100.959/06-1901-7801

Mengetahui,
Ketua Program Studi Ilmu Gizi
Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta





Endang Nur Widiyaningsih, S.ST., M.Si Med.
NIK/NIDN. 717/06-2908-7401

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Penelitian : Evaluasi Sarana Produksi Pangan Industri Rumah
Tangga (IRT) Kerupuk Ikan Tenggiri di Kecamatan
Cilacap Selatan Kabupaten Cilacap
Nama Mahasiswa : Diyan Candra Dewi
Nomor Induk Mahasiswa : J 310 130 008

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi
Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta pada tanggal 24 Oktober 2017
dan telah dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima

Surakarta, 24 Oktober 2017

Penguji I : Pramudya Kurnia, STP., M.Agr ()
Penguji II : Rusdin Rauf, STP., MP ()
Penguji III : Retty Ikawaty, STP., M.Sc ()

Mengetahui

Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta



Dr. Mutalazimah, SKM., M. Kes
NIK/NIDN. 786/06-1711-7301

MOTTO

“Dialah yang menjadikan bumi untuk kamu yang mudah dijelajahi, maka jelajahilah di segala penjurunya dan makanlah sebagian dari rezeki-Nya. Dan hanya kepada-Nyalah kamu (kembali setelah) dibangkitkan.”
(Q.S Al-Mulk : 15)

“Boleh jadi kamu membenci sesuatu, padahal ia amat baik bagimu dan boleh jadi (pula) kamu menyukai sesuatu padahal ia amat buruk bagimu; Allah mengetahui, sedang kamu tidak mengetahui.”
(Q.S Al-Baqarah : 216)

Dan Tuhanmu berfirman, “Berdoalah kepada-Ku, niscaya akan Aku perkenankan bagimu. Sesungguhnya orang-orang yang sombong tidak mau menyembah-Ku akan masuk neraka Jahanam dalam keadaan hina dina.”
(Q.S Al-Ghafir : 60)

“Setinggi-tingginya tahu, sedalam-dalamnya tahu, seluas-luasnya tahu, belum tentu mengerti. Setinggi-tingginya mengerti, sedalam-dalamnya mengerti, seluas-luasnya mengerti, belum tentu merasa.”
(Abah Anom)

PERSEMBAHAN

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas segala limpahan rahmat, berkah serta hidayah-Nya yang senantiasa telah menganugerahkan kesehatan, kesempatan, kesabaran, serta kekuatan kepada penulis, sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.

Karya sederhana ini penulis persembahkan kepada kedua orang tuaku (Bapak Soepriyo dan Ibu Titik) yang telah menjadi motivator terhebat dalam sepanjang hidupku. Terimakasih atas kepercayaan, kasih sayang, dukungan, nasehat, saran dan do'a yang tak pernah putus hingga mengantarkanku pada tahap akhir.

Terimakasih kepada Bapak Pramudya Kurnia, STP., M.Agr yang telah sabar membimbing dan memberikan arahan dalam menyusun tugas akhir ini hingga selesai.

Terimakasih kepada teman-temanku satu angkatan, Mery, Milda, Fitri, Gani, Yola dan Aprillia Mustikaningrum serta teman-teman kos sendang rejeki, Fuzo, Naura, Frenstina, dan Eva.

Dan semua pihak yang turut membantu menyelesaikan karya ini.

RIWAYAT HIDUP

Nama : Diyan Candra Dewi
Tempat/Tanggal Lahir : Cilacap, 04 November 1994
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Alamat : Jl. Tajum No. 10, Kelurahan Donan, Kecamatan
Cilacap Tengah, Kabupaten Cilacap.
Riwayat Pendidikan : 1. SDIT BIAS Cilacap (2000-2006)
2. SMP Negeri 1 Cilacap (2006-2009)
3. SMA Negeri 1 Cilacap (2009-2012)

KATA PENGANTAR

Assallammu'alaikum Wr. Wb

Alhamdulillah, segal puji bagi Allah penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT karena berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis bisa menyelesaikan skripsi yang berjudul "Evaluasi Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (IRT) Kerupuk Ikan Tenggiri di Kecamatan Cilacap Selatan Kabupaten Cilacap".

Dalam penyusunan skripsi penelitian ini, penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Mutalazimah, S.KM., M.Kes sebagai Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
2. Ibu Endang Nur W., S.ST. M.Si., Med sebagai Ketua Progam Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta
3. Bapak Pramudya Kurnia, STP., M.Agr sebagai Dosen Pembimbing yang telah memberikan banyak masukan, waktu dan arahan kepada penulis selama proses penyusunan skripsi.
4. Ayah dan ibu tercinta yang tak ada henti hentinya memberikan semangat dan do'a yang tulus untuk setiap jalan yang akan dilalui anaknya.
5. Kepala Dinas Kesehatan Cilacap yang telah memberikan izin untuk melaksanakan penelitian di tempat.
6. Para pegawai Dinas kesehatan Kabupaten Cilacap di Bidang Pengawasan Obat dan Makanan yang banyak memberikan masukan dan bantuan dalam proses penelitian.
7. Seluruh dosen dan staf pengajar di Progam Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta yang telah memberikan bimbingan kepada penulis.
8. Sahabat-sahabatku selama perkuliahan Mery, Milda, Gani, Yola, Aprillia Mustikaningrung terima kasih atas semangat dan dukungan serta kenangan manis kalian selama 4 tahun ini.
9. Teman-teman Mahasiswa Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta angkatan 2013 yang telah bekerjasama selama perkuliahan sampai dengan selesai.
10. Semua pihak yang tidak mungkin disebutkan satu per satu, dimana telah membantu dalam menyelesaikan skripsi penelitian ini.

Penulis menadari bahwa karya sederhana ini masih banyak kekurangan, maka dari itu demi kesempurnaannya, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan penulis. Semoga karya tulis ini bisa bermanfaat bagi penulis khususnya dan pembaca pada umumnya.

Wassallammu'alaikum Wr. Wb

Surakarta, 24 Oktober 2017

Penulis

Diyana Candra Dewi
J310130008

DAFTAR ISI

| | |
|-----------------------------------|------|
| HALAMAN SAMPUL DEPAN | i |
| HALAMAN JUDUL | ii |
| ABSTRAK | iii |
| ABSTRACT | iv |
| PERNYATAAN KEASLIAN | v |
| HALAMAN PERSETUJUAN | vi |
| HALAMAN PENGESAHAN | vii |
| MOTTO | viii |
| PERSEMBAHAN | ix |
| RIWAYAT HIDUP | x |
| KATA PENGANTAR | xi |
| DAFTAR ISI | xii |
| DAFTAR TABEL | xv |
| DAFTAR GAMBAR | xvi |

BAB I PENDAHULUAN

| | |
|----------------------------|---|
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Rumusan Masalah | 4 |
| C. Tujuan Penelitian..... | 5 |
| D. Manfaat Penelitian..... | 6 |

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

| | |
|--|----|
| A. Industri Rumah Tangga Pangan..... | 7 |
| B. Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB)..... | 8 |
| C. Ruang Lingkup Pemeriksaan Sarana Produksi IRT | 9 |
| 1. Lokasi dan Lingkungan Produksi | 9 |
| 2. Bangunan dan Fasilitas | 10 |
| 3. Peralatan Produksi..... | 11 |
| 4. Suplai air..... | 12 |
| 5. Fasilitas dan Kegiatan Higiene Sanitasi | 12 |
| 6. Kesehatan dan Higiene Karyawan | 13 |
| 7. Pemeriksaan dan Progam Higiene Sanitasi | 14 |

| | |
|--|----|
| 8. Penyimpanan..... | 15 |
| 9. Pengendalian Proses..... | 16 |
| 10. Pelabelan Pangan..... | 16 |
| 11. Pengawasan oleh Penanggung Jawab | 17 |
| 12. Penarikan Produk | 17 |
| 13. Pencatatan dan Dokumentasi | 18 |
| 14. Pelatihan Karyawan | 19 |
| D. Penetapan Ketidaksesuaian | 19 |
| E. Tanggung Jawab Pelaku Usaha | 20 |
| F. Berkaitan dengan Ayat Al-Qur'an | 21 |
| G. Kerangka Teori..... | 22 |

BAB III METODE PENELITIAN

| | |
|-------------------------------------|----|
| A. Rancangan Penelitian | 23 |
| B. Tempat dan Waktu Penelitian..... | 23 |
| C. Populasi dan Sampel..... | 23 |
| D. Kriteria Retriksi | 24 |
| E. Instrumen Penelitian..... | 25 |
| F. Definisi Operasional | 26 |
| G. Langkah-langkah Penelitian | 27 |

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

| | |
|---|----|
| A. Gambaran Umum Industri Rumah Tangga Pangan | 29 |
| B. Lokasi dan Lingkungan Produksi | 32 |
| C. Bangunan dan Fasilitas | 33 |
| D. Peralatan Produksi | 37 |
| E. Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air | 38 |
| F. Fasilitas dan Kegiatan Higiene Sanitasi | 39 |
| G. Kesehatan dan Higiene Karyawan | 41 |
| H. Pemeliharaan dan Progam Higiene Sanitasi..... | 43 |
| I. Penyimpanan..... | 45 |
| J. Pengendalian proses | 47 |
| K. Pelabelan Pangan | 50 |
| L. Pengawasan oleh Penanggung Jawa | 51 |

| | |
|--|----|
| M. Penarikan Produk | 52 |
| N. Pencatatan dan Dokumentasi | 53 |
| O. Pelatihan Karyawan | 55 |
| P. Rekapitulasi Ketidaksesuaian IRTP | 56 |
| Q. Level IRTP | 58 |

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

| | |
|---------------------|----|
| A. Kesimpulan | 60 |
| B. Saran | 61 |

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 1. Gambaran IRTP | 29 |
| Tabel 2. Hasil Pemeriksaan Lokasi dan Lingkungan Produksi | 32 |
| Tabel 3. Hasil Pemeriksaan Bangunan dan Fasilitas | 34 |
| Tabel 4. Hasil Pemeriksaan Peralatan Produksi | 37 |
| Tabel 5. Hasil Pemeriksaan Suplai Air | 39 |
| Tabel 6. Hasil Pemeriksaan Fasilitas dan Kegiatan Higiene Sanitasi | 40 |
| Tabel 7. Hasil Pemeriksaan Kesehatan dan Higiene Karyawan | 42 |
| Tabel 8. Hasil Pemeriksaan Pemeliharaan dan Progam Higiene Sanitasi | 44 |
| Tabel 9. Hasil Pemeriksaan Penyimpanan | 46 |
| Tabel 10. Hasil Pemeriksaan Pengendalian Proses | 48 |
| Tabel 11. Hasil Pemeriksaan Pelabelan Pangan | 50 |
| Tabel 12. Hasil Pemeriksaan Pengawasan oleh Penanggung Jawab | 51 |
| Tabel 13. Hasil Pemeriksaan Penarikan Produk | 53 |
| Tabel 14. Hasil Pemeriksaan Pencatatan dan Dokumentasi | 54 |
| Tabel 15. Hasil Pemeriksaan Pelatihan Karyawan | 55 |
| Tabel 16. Rekapitulasi Ketidaksesuaian IRTP | 56 |
| Tabel 17. Level IRTP Hasil Evaluasi Sarana Produksi Pangan | 58 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 1. Kerangka Teori | 22 |
| Gambar 2. Diagram Alir Penelitian..... | 28 |

DAFTAR LAMPIRAN

1. Formulir Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan IRT
2. Surat Rekomendasi Pelaksanaan Penelitian
3. Surat Izin Penelitian
4. Dokumentasi Penelitian
5. Hasil Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan IRT