

TUGAS AKHIR

KONDISI SARANA SANITASI INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN DI KECAMATAN SUMBAWA



Oleh :

SRI NURMIATI

NIM : PO5303330181506

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES KUPANG
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN 2019**

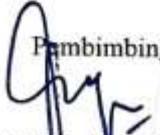
TUGAS AKHIR

**KONDISI SARANA SANITASI INDUSTRI RUMAH
TANGGA PANGAN DI KECAMATAN SUMBAWA**

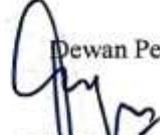
Di susun oleh:
Sri Nurmiati

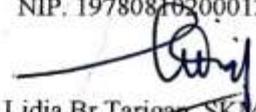
Telah dipertahankan di depan dewan penguji Tugas Akhir
Poltekkes Kemenkes Kupang Program Studi Kesehatan Lingkungan
pada tanggal 19 Juli 2019

Pembimbing,


Olga M. Dukabain, ST., M.Kes
NIP. 197808102000122002

Dewan Penguji,


Olga M. Dukabain, ST., M.Kes
NIP. 197808102000122002


Lidia Br Tarigan, SKM., M.Si
NIP. 197201061996032001


Ferry W. F. Waangsir, ST., M.Kes
NIP. 197902172000121006

Tugas Akhir ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh ijazah Diploma III Kesehatan Lingkungan

Mengetahui

Ketua Program Studi Kesehatan Lingkungan
Poltekkes Kemenkes Kupang,


Karolus Ngambut, SKM., M.Kes
NIP. 19740501 200003 1 001

**KONDISI SARANA SANITASI INDUSTRI RUMAH TANGGA
PANGAN DI KECAMATAN SUMBAWA**

Karya Tulis Ilmiah ini diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk memperoleh ijazah Diploma III Kesehatan Lingkungan

Oleh :

SRI NURMIATI

NIM : PO5303330181506

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES KUPANG
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN 2019**

BIODATA PENULIS

Nama : Sri Nurmiati
Tempat Tanggal Lahir : Sumbawa, 16 Agustus 1972
Jenis Kelamin : Perempuan
Alamat : Jln. Unter Iwes Rt.002 Rw.003 Desa Uma
Beringin Kec. Unter Iwes Kab. Sumbawa
Riwayat Pendidikan :
1. SDN 7 Sumbawa Tahun 1985
2. SMPN 1 Sumbawa Tahun 1988
3. SMA St. Gregorius Tahun 1991
4. SPPH Banjarmasin Tahun 1992
Riwayat Pekerjaan : -

Karya Tulis ini saya persembahkan untuk :

“Anakku yudi semoga bisa masuk sekolah yang ada ikatan dinasnya, Doa kami orang tua selalu menyertaimu anankku”

“ Buat keluarga besarku semoga selalu di lindungi Oleh Allah SWT”

“ Di Tahun 2019 ini sukses akan selalu menyertai diriku dan keluargaku “

Motto

“Hidup itu perjuangan jadi berjuanglah untuk kehidupan yang lebih baik”

ABSTRAK

KONDISI SARANA SANITASI INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN DI KECAMATAN SUMBAWA

Sri Nurmiati, Olga M. Dukabain*)
Prodi Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Kupang

X xiii + 38 Halaman: 9 Tabel, 1 Gambar, 7 Lampiran

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. Untuk mengevaluasi sarana produksi pangan Industri Rumah Tanggan (IRT) tepung dan olahannya di Kecamatan Sumbawa

Jenis Penelitian ini termasuk dalam penelitian deskriptif dengan populasi yang digunakan sebanyak 30 IRTP di wilayah Kecamatan Sumbawa. Instrument yang digunakan dalam pengumpulan data adalah formulir yang merujuk pada tata cara pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga dari BPOM.

Hasil penelitian ketidaksesuaian kondisi lokasi dan lingkungan produksi IRTP di tingkat serius (SE) 10 %, ketidaksesuaian kondisi bangunan dan fasilitas produksi IRTP di tingkat serius (SE) 36.7 % dan 33.3 %, ketidaksesuaian kondisi peralatan produksi IRTP di tingkat serius (SE) 0.07 %. ketidaksesuaian kondisi

suplai air dan sarana penyediaan air IRTP di tingkat serius (SE) 6.7 %, ketidaksesuaian kondisi fasilitas kegiatan hygiene dan sanitasi IRTP di tingkat kritis (KR) 0.87 %, di tingkat serius (SE) 0.83 % dan 0.13 %, ketidaksesuaian kondisi fasilitas kegiatan hygiene dan sanitasi IRTP di tingkat kritis (KR) 0.87 %, di tingkat serius (SE) 0.1 %.

Perlu adanya pengawasan yang lebih intensif terhadap IRTP tepung dan hasil olahannya di Kecamatan Sumbawa oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Sumbawa khususnya kepada IRTP dengan tingkat kritis (KR) untuk meninjau ulang kepada IRTP yang melanggar standar kesehatan yang ditetapkan pemerintah untuk dicabut ijin edarnya atau tidak dikeluarkan ijin edar P-IRT untuk menjamin standar mutu kesehatan produksi pangan untuk dapat diperdagangkan sesuai dengan standar kesehatan yang ditentukan oleh pemerintah. IRTP tepung dan olahannya harus lebih memperhatikan pentingnya kondisi hygiene dan sanitasi pangan,

Kata Kunci : Sarana sanitasi, IRTP
Keputusan : 12 Buah (1996 – 2018)

ABSTRACT

CONDITION OF FOOD HOUSE INDUSTRY SANITATION MEANS IN SUMBAWA DISTRICT

*Sri Nurmiati, Olga M. Dukabain, ST., M. Kes
Environmental Health Study Program at the Ministry of Health Kupang Health
Polytechnic*

X xiii+38 Pages : 9 Table, 1 Picture, 7 Attachments.

The government is obliged to improve the competitiveness of the Home Industry (IRT), also known as the Food Household Industry (IRTP). Through the Way of Good Food Production (CPPB) the food industry can produce quality food, suitable for consumption and safe for health. To evaluate the means of producing flour and processed household industrial food (IRT) in Sumbawa District

This type of research is descriptive which explains the state of sanitary hygiene with the population used as many as 30 samples in the Sumbawa District area. The instrument used in data collection is a form that refers to procedures for examining household industrial food production facilities from the Directorate of Food Safety Survey and Extension Deputy for Food Safety and Hazardous Materials.

Incompatibility of location and environmental conditions of IRTP production at a serious level (SE) of 10%, incompatibility of building conditions and IRTP production facilities at a serious level (SE) of 36.7% and 33.3%, incompatibility of IRTP production equipment at a serious level (SE) of 0.07%. incompatibility of water supply conditions and means of providing IRTP water at a serious level (SE) 6.7%, incompatibility of IRTP hygiene and sanitation facilities at a critical level (KR) 0.87%, at a serious level (SE) 0.83% and 0.13%, incompatibility IRTP hygiene and sanitation activities at a critical level (KR) of 0.87%, at a serious level (SE) of 0.1%.

There needs to be more intensive supervision of flour and processed produce IRTPs in Sumbawa District by the Sumbawa District Health Office specifically to the critical level IR (KR) to review IRTPs who violate health standards set by the government to revoke distribution licenses or not issue marketing licenses P-IRT to guarantee health quality standards for food production to be traded in accordance with health standards determined by the government. The flour and processed IRTP must pay more attention to the importance of food hygiene and sanitation conditions

**Keywords: Sanitation facilities, IRTP
Literature: 12 Fruits (1996 - 2018)**

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala karunia-Nya sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan. Judul Tugas Akhir adalah **“Kondisi Sarana Industri Rumah Tangga Pangan di Kecamatan Sumbawa”**.

Tugas Akhir disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Program RPL KESLING yang diselenggarakan oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Tahun 2018.

Dengan selesainya tugas akhir ini, penulis tidak lupa menyampaikan ucapan terima kasih atas segala bimbingan, saran dan dorongan kepada:

1. Kepala Badan PPSDM Kesehatan Kemenkes RI, yang telah yang merancang program RPL, sehingga membantu ASN melaksanakan dalam waktu yang singkat.
2. Kepala Dinas Kesehatan Provinsi NTB, atas dukungan dan fasilitas pelaksanaan kelas RPL.
3. Ibu R.H. Kristina, SKM.,M.Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kupang.
4. Bapak Karolus Ngambut, SKM.,M.Kes selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kupang.
5. Ibu Olga M. Dukabain, ST.,M.Kes selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu, tenaga dan pikiran dalam memberikan petunjuk bimbingan serta arahan-arahan yang sangat berharga.

6. Ibu Lidia Br. Tarigan, SKM.,M.Si selaku dewan penguji yang telah banyak memberikan masukan dan saran pada ujian Tugas Akhir.
7. Bapak Ferry W.F. Waangsir, ST.,M.Kes selaku dewan penguji yang telah banyak memberikan masukan dan saran pada ujian Tugas Akhir.
8. Bapak/Ibu Dosen atas segala yang telah di ajarkan kepada penulis.
9. Kepada suami dan keluarga besar atas segala dukungannya selama penulis menempuh masa studi.
10. Kepada teman-teman RPL atas bantuan dan motivasinya dan semua pihak yang telah mebantu penulis dalam menempuh masa studi.
11. Kepada pemilik IRTP yang telah bersedia untuk dipantau dan diteliti.

Penulis menyadari, Tugas Akhir ini masih banyak kelemahan dan kekurangannya, karena itu kritik dan saran yang membangun akan diterima dengan senang hati. Akhir kata, penulis ucapkan banyak terima kasih.

Kupang, 19 Juli 2019

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
BIODATA PENULIS.....	iii
ABSTRAK	iv
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. LATAR BELAKANG	1
B. RUMUSAN MASALAH	3
C. TUJUAN PENELITIAN	4
D. MANFAAT PENELITIAN.....	4
E. RUANG LINGKUP PENELITIAN.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. PENGERTIAN INDUSTRI RUMAH TANGGA.....	6
B. KEBIJAKAN	9
C. <i>HYGIENE</i> SANITASI.....	12

BAB III METODE PENELITIAN.....	17
A. JENIS PENELITIAN.....	17
B. VARIABEL PENELITIAN.....	17
C. KERANGKA KONSEP.....	18
D. DEFINISI OPERASIONAL.....	18
E. POPULASI DAN SAMPEL.....	22
F. TAHAPAN PENGUMPULAN DATA.....	22
G. ANALISIS DATA.....	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
A. GAMBARAN UMUM.....	24
B. HASIL PENELITIAN.....	25
C. PEMBAHASAN.....	33
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	39
A. KESIMPULAN.....	39
B. SARAN.....	40

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	Hal
Tabel 1 Kategori IRTP Tepung dan Olahannya di Kecamatan Sumbawa	16
Tabel 2 Klasifikasi IRTP Tepung dan Olahannya Berdasarkan Jenis Usaha di Kecamatan Sumbawa	23
Tabel 3 Ketidakesuain Kondisi Lokasi dan Lingkungan Produksi IRTP di Kecamatan Sumbawa	23
Tabel 4 Ketidakesuain Kondisi Bangunan dan Fasilitas Produksi IRTP	24
Tabel 5 Ketidakesuain Kondisi Peralatan Produksi IRTP Di Kecamatan Sumbawa	25
Tabel 6 Ketidakesuain Kondisi Fasilitas Kegiatan Hygiene dan Sanitasi IRTP Di Kecamatan Sumbawa	26
Tabel 7 Ketidakesuaian Kondisi Pemeliharaan Program Hygiene dan Sanitasi IRTP di Kecamatan Sumbawa	27
Tabel 8 Hasil Ketidakesuaian Variabel pemeriksaan IRTP di Kecamatan Sumbawa	28
Tabel 9 Kategori IRTP Tepung dan Olahannya di Kecamatan Sumbawa	30

DAFTAR GAMBAR

	Hal
Gambar 1 Kerangka konsep penelitian	16

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran I	Surat Ijin Penelitian
Lampiran II	Surat Rekomendasi Kesbangpoldagri
Lampiran III	Surat Ijin Dinas Kesehatan Kabupaten Sumbawa
Lampiran IV	Formulir Pemeriksaan Sarana IRTP
Lampiran V	Master Tabel
Lampiran VI	Gambar Dokumentasi
Lampiran VIII	Surat Keterangan Selesai Penelitian

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Industri rumah tangga pangan adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis. Industri rumah tangga pangan pada umumnya memusatkan kegiatan di sebuah rumah keluarga tertentu dan biasanya para karyawan berdomisili ditempat yang tak jauh dari rumah produksi tersebut, karena secara geografis dan psikologis hubungan mereka sangat dekat (pemilik usaha dan karyawan), memungkinkan untuk menjalin komunikasi dengan sangat mudah (BBPOM, 2012).

Setiap orang yang memproduksi pangan untuk diperdagangkan bertanggung jawab menyelenggarakan sistem jaminan mutu sesuai dengan jenis pangan yang diproduksinya. Penetapan standar mutu pangan oleh pemerintah, sebagaimana dimaksud pada ayat tersebut diatas, merupakan upaya standarisasi mutu pangan yang akan diedarkan, dan terutama berguna sebagai suatu tolok ukur yang objektif bagi setiap pangan yang akan diedarkan. Undang-undang Nomor 36 tahun 2009, pasal 111 ayat (1) menyatakan bahwa makanan dan minuman yang digunakan masyarakat harus didasarkan pada standar dan atau persyaratan kesehatan.

Terkait hal tersebut diatas, Undang-undang tersebut mengamankan bahwa makanan dan minuman yang tidak memenuhi ketentuan standar, persyaratan

kesehatan dan atau membahayakan kesehatan dilarang untuk diedarkan, ditarik dari peredaran, dicabut izin edar dan disita untuk dimusnahkan sesuai dengan peraturan perundangan.

Sementara itu, Peraturan Pemerintah nomor 38 Tahun 2007 tentang Urusan Pemerintahan antara Pemerintah, Pemerintah daerah Provinsi, dan Pemerintah Daerah/kota pada bidang kesehatan-sub bidang Obat dan perbekalan kesehatan, menyatakan bahwa pengawasan dan registrasi makanan dan minuman produksi rumah tangga merupakan urusan Pemerintah yang wajib diselenggarakan Pemerintahan Daerah Kabupaten/kota.

Disisi lain Pemerintah berkewajiban untuk meningkatkan daya saing Industri rumah Tangga (IRT) atau yang sering dikenal dengan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) dan kepercayaan konsumen terhadap produk pangan yang dihasilkan IRTP serta menumbuhkan kesadaran dan motivasi produsen dan karyawan tentang pentingnya pengolahan pangan yang higienis dan tanggung jawab terhadap keselamatan konsumen.

Mengingat hal tersebut, maka ditetapkan cara Produksi Pangan yang baik untuk industri rumah tangga pangan (CPPB-IRT). Pemerintah berkewajiban untuk meningkatkan daya saing Industri Rumah Tangga (IRT) atau yang dikenal dengan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) dan kepercayaan konsumen terhadap produk pangan yang higienis dan tanggung jawab terhadap keselamatan konsumen (Badan POM, 2012).

Keamanan pangan dipengaruhi oleh lingkungan, sosial budaya dan ekonomi, sistem pangan dan distribusi pangan, saling ketergantungan antara gizi dan

keamanan pangan. Makanan yang tidak aman jika dipaksakan untuk dikonsumsi akan timbul gangguan kesehatan yang akan dialami contohnya adalah diare secara terus-menerus akibat mengkonsumsi makanan yang tidak aman sehingga menyebabkan gangguan penyerapan zat-zat gizi.

Di Kecamatan Sumbawa ada beberapa jenis industri rumah tangga pangan antara lain Tepung dan olahannya, daging dan olahannya, ikan dan olahannya, gula dan olahannya, kopi, hasil olahan biji-bijian. Dari hasil pembinaan dan pengawasan yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Sumbawa tahun 2018 di Kecamatan Sumbawa Kabupaten Sumbawa ditemukan 45 sarana Industri Rumah Tangga Pangan produksi tepung dan olahannya.

Industri rumah tangga pangan yang tidak memenuhi syarat kesehatan akan berdampak pada kualitas produk pangan yang dihasilkan. Berdasarkan hasil survey tahun 2017 ada 8 (20 %) dari 40 sarana dan survey tahun 2018 ada 5 (9 %) sarana industri rumah tangga yang tidak memenuhi syarat kesehatan dimana sarana dan prasarannya sudah tidak layak digunakan oleh karena itu perlu dilakukan pengawasan terhadap industri rumah tangga pangan secara berkala dan berkesinambungan, sehingga pengelola PIRT dapat selalu menjaga agar industrinya tetap terjamin dan terjaga sanitasinya.

B. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang diatas, maka didapatkan rumusan masalah: Bagaimana kondisi sarana sanitasi pada industri rumah tangga pangan?

C. TUJUAN PENELITIAN

1. Tujuan Umum

Mengetahui kondisi sarana sanitasi produksi pangan industri rumah tangga pangan (IRTP) di Kecamatan Sumbawa Kabupaten Sumbawa.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui kondisi sarana sanitasi lokasi dan lingkungan produksi;
- b. Mengetahui kondisi sarana sanitasi bangunan dan fasilitas.
- c. Mengetahui kondisi sarana sanitasi peralatan produksi.
- d. Mengetahui kondisi sarana sanitasi suplai air atau sarana penyediaan air.
- e. Mengetahui kondisi sarana sanitasi fasilitas dan kegiatan Hygiene sanitasi.
- f. Mengetahui kondisi sarana sanitasi pemeliharaan dan program Hygiene dan sanitasi.

D. MANFAAT PENELITIAN

1. Bagi pemilik industri rumah tangga pangan sebagai bahan informasi dalam meningkatkan sanitasi industrinya.
2. Bagi Dinas Kesehatan sebagai informasi dalam melakukan pengawasan dan pembinaan.
3. Bagi peneliti menambah wawasan dalam bidang ilmu pengetahuan khususnya dalam pengawasan dan pembinaan industri rumah tangga pangan.

E. RUANG LINGKUP PENELITIAN

1. Materi Penelitian : Sanitasi Industri
2. Sasaran Penelitian : Sarana Industri Rumah Tangga Pangan
3. Lokasi Penelitian : Kecamatan Sumbawa
4. Waktu Penelitian : Bulan Mei s/d Juli 2019

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. PENGERTIAN INDUSTRI RUMAH TANGGA

Industri Rumah Tangga (IRT) adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis, untuk keperluan operasional. Dalam rangka produksi, dan peredaran pangan oleh, pasal 43 Peraturan Pemerintah Nomor 38 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi pangan mengamanatkan bahwa pangan olahan yang diproduksi oleh Industri rumah tangga wajib memiliki sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah tangga (SPP-PIRT) yang diterbitkan oleh Bupati/walikota dan Kepala Badan POM menetapkan pedoman pemberian SPP-PIRT.

Disisi lain pemerintah berkewajiban meningkatkan daya saing, produk pangan industri rumah tangga melalui peningkatan kesadaran dan motivasi produsen tentang pentingnya pengolahan pangan yang higienis dengan selalu memperhatikan keadaan dan kualitas air bersih, sanitasi serta limbah yang dihasilkan dari usaha tersebut, dan juga dengan melakukan kegiatan mengolah barang dasar menjadi barang jadi atau setengah jadi, barang setengah jadi menjadi barang jadi atau dari yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya dengan maksud untuk dijual, dengan jumlah pekerja paling banyak 4 (empat) orang termasuk pengusaha.

Industri rumah tangga, yaitu industri yang menggunakan tenaga kerja kurang dari 4 (empat) orang. Ciri industri ini memiliki modal yang sangat terbatas, tenaga kerja berasal dari anggota keluarga, dan pemilik atau pengelola industri biasanya kepala rumah tangga itu sendiri atau anggota keluarganya.

Usaha rumah tangga pangan adalah rumah usaha produk barang atau bisa juga disebut perusahaan kecil. Dikatakan sebagai perusahaan kecil karena jenis kegiatan ekonomi ini dipusatkan dirumah dan mempunyai kekayaan bersih paling banyak Rp.50.000.000,00 (lima puluh juta) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha dengan hasil penjualan tahunan paling banyak Rp.300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah).

Industri rumah tangga pangan adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis. Industri rumah tangga pangan pada umumnya memusatkan kegiatan di sebuah rumah keluarga tertentu dan biasanya para karyawan berdomisili ditempat yang tak jauh dari rumah produksi tersebut, karena secara geografis dan psikologis hubungan mereka sangat dekat (pemilik usaha dan karyawan), memungkinkan untuk menjalin komunikasi sangat mudah. Dari kemudahan dalam berkomunikasi diharapkan dapat memicu etoskerja yang tinggi karena masing-masing merasa bahwa kegiatan ekonomi ini adalah milik keluarga, kerabat dan juga warga sekitar. Selanjutnya pemasaran yang dilakukan oleh para pelaku usaha industri rumah tangga pangan adalah dengan cara menipkan barang hasil produksinya pada warung atau toko-toko terdekat yang terdapat disekitar tempat usaha mereka.

Produk pangan home industri adalah makanan yang sangat rentan akan kerusakan, arena makanan yang tidak tahan lama sehingga pada saat memproduksi selain memperhitungkan kuantitasnya, memperhitungkan kualitas secara teliti, arti kualitas dalam hal ini lebih diutamakan pada kemampuan makanan bertahan dalam batasan waktu yang relatif lama dan mutu dari makanan tersebut terjamin.

Mutu pangan adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan pangan, kandungan gizi, dan standar perdagangan terhadap bahan makanan, makanan dan minuman. Setiap orang yang akan memproduksi pangan untuk diperdagangkan perlu memperhatikan ketentuan mengenai mutu dan gizi pangan yang ditetapkan.

Pangan tertentu yang diperdagangkan dapat diwajibkan untuk terlebih dahulu diperiksa dilaboratorium sebelum diedarkan. Hal ini dimaksudkan untuk meningkatkan kandungan gizi dalam suatu produk pangan olahan tertentu, pemerintah berwenang untuk menetapkan persyaratan tentang komposisi pangan tersebut. Oleh karena itu setiap orang yang memproduksi pangan untuk diperdagangkan bertanggungjawab menyelenggarakan sistem jaminan mutu sesuai dengan jenis pangan yang diproduksinya.

Penetapan standar mutu pangan oleh pemerintah, sebagaimana dimaksud pada ayat tersebut diatas, merupakan upaya standarisasi mutu pangan yang akan diedarkan, dan terutama berguna sebagai suatu tolok ukur yang objektif bagi setiap pangan yang akan diedarkan. Hal ini tidak berarti bahwa standar mutu yang ditetapkan oleh kalangan yang berkepentingan dibidang pangan tidak diakui

keberadaannya, misalnya yang ditetapkan oleh asosiasi dibidang pangan, terutama apabila standar mutu yang ditetapkan oleh pemerintah. Disisi lain pemerintah perlu diberikan kewenangan untuk mewajibkan pemenuhan standar mutu yang ditetapkan bagi produksi pangan tertentu yang diperdagangkan, terutama dalam rangka mewujudkan perdagangan pangan yang jujur dan bertanggungjawab.

B. KEBIJAKAN

Suatu produk makanan dan minuman untuk sampai kepada konsumen tidak terjadi secara langsung tetapi melalui jalur pemasaran yaitu pelaku usaha atau media perantara. Akibat proses industrialisasi dalam memproses produk makanan dan minuman timbul berbagai permasalahan sehubungan dengan adanya barang-barang atau produk makanan dan minuman yang cacat dan berbahaya yang merugikan konsumen, baik dalam arti finansial maupun non finansial bahkan kerugian jiwa.

Berikut kebijakan yang berkaitan dengan perijinan keamanan produk industri rumah tangga :

1. Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (selanjutnya disebut Undang-undang Perlindungan Konsumen) ini dapat dijadikan payung (umbrella act) bagi perundang-undangan lain yang bertujuan untuk melindungi konsumen, baik yang sudah ada maupun yang masih akan dibuat nanti. (Janus Sidabalok, 2010: 50). Dalam Undang-undang Perlindungan Konsumen antara lain diatur tentang perbuatan yang dilarang bagi pelaku usaha yakni : “Pelaku Usaha dilarang memproduksi dan/atau

memperdagangkan barang dan/atau jasa yang tidak memenuhi atau tidak sesuai dengan standar yang dipersyaratkan dan ketentuan peraturan perundang-undangan”.

2. Undang-undang No.36 Tahun2009 tentang Kesehatan (UUKesehatan) mengatur Pengamanan Makanan dan Minuman dalam Bagian Keenam belas dari Bab VI yang mengatur mengenai Upaya Kesehatan. Pembentuk Undang-Undang Kesehatan memandang bahwa pengamanan makanan dan minuman merupakan salah satu bagian penting dalam Upaya Kesehatan. Karena itulah Pasal 109 sampai dengan Pasal 112 mengatur pokok-pokok pengamanan makanan dan minuman. Dalam pasal 111 Undang-undang No. 36 tahun 2009 tentang Kesehatan lebih ditegaskan, bahwa :

- a. Makanan dan minuman yang dipergunakan untuk masyarakat harus didasarkan pada standar dan/atau persyaratan kesehatan.
- b. Makanan dan minuman hanya dapat diedarkan setelah mendapat izin edar sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Dengan demikian, Undang-undang Kesehatan dengan tegas menentukan bahwa makanan dan minuman hanya dapat diedarkan setelah mendapat izin edar sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. Artinya sebelum mendapat izin edar, makanan dan minuman tidak dapat diedarkan kepada masyarakat. Setiap makanan dan minuman yang dikemas wajib diberi tanda atau label yang berisi :

- a. Nama produk.
- b. Daftar bahan yang digunakan.

- c. Berat bersih atau isi bersih.
 - d. Nama dan alamat pihak yang memproduksi atau memasukan makanan dan minuman ke dalam wilayah Indonesia
 - e. Tanggal, bulan, dan tahun kadaluwarsa.
3. Undang-undang RI No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan mengatur bahwa tujuan pengaturan, pembinaan dan pengawasan pangan adalah untuk tersedianya pangan yang memenuhi persyaratan keamanan, mutu dan gizi bagi kepentingan kesehatan manusia. Mengingat hal tersebut diatas maka SP-IRT (Sertifikat Produksi Industri RumahTangga) dan izin Dinas Kesehatan sangat dibutuhkan untuk meningkatkan kualitas Industri Rumah Tangga pangan, meletakkan Industri Rumah Tangga pangan dalam posisi strategis dan sehat. Industri rumah tangga makanan dan minuman merupakan salah satu industri yang sangat potensial dan memiliki prospek yang baik untuk ditumbuh kembangkan.
4. Peraturan KepalaBadan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia,tahun 2009, Nomor : HK.00.05.1.23.3516 tentang Izin edar produk obat, obat tradisional, kosmetik, Suplemen Makanan dan makanan yang bersumber, mengandung dari bahan tertentu dan atau mengandung alkohol, ditegaskan padapasal 6, yaitu :
 - a. Produk makanan dan minuman yang bersumber, mengandung, atau berasal dari bahan tertentu tidak diberikan izin edar.
 - b. Dikecualikan dari ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), produk makanan dan minuman yang bersumber, mengandung, atau

berasal dari babi, dapat diberikan izin edar dengan ketentuan harus memenuhi persyaratan tentang keamanan, mutu, gizi dan persyaratan label makanan.

C. *HYGIENE SANITASI*

Hygiene adalah kondisi dan perlakuan yang diperlukan untuk menjamin keamanan pangan disemua tahap rantai pangan. Sedangkan pengertian sanitasi adalah upaya untuk pencegahan terhadap kemungkinan bertumbuh dan berkembangbiaknya jasad renik pembusuk dan pathogen dalam makanan, minuman, peralatan dan bangunan yang dapat merusak pangan dan membahayakan manusia.

Sanitasi juga didefinisikan sebagai upaya pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dalam rantai perpindahan bakteri/kuman jasad renik tersebut. Hygiene perorangan adalah sikap bersih perilaku penjamah/ penyelenggara makanan agar makanan tidak tercemar. Beberapa hal yang harus diperhatikan antara lain pemeriksaan kesehatan, pencucian tangan, kesehatan rambut, kebersihan hidung, mulut, gigi dan telinga, kebersihan pakaian dan kebiasaan hidup yang baik.

Tempat pengolahan makanan adalah suatu tempat dimana makanan diolah, tempat pengelolaan ini mempunyai peranan yang penting dalam pengelolaan makanan, karena itu kebersihan dan lingkungan sekitarnya harus selalu terjaga dan diperhatikan, tempat pengolahan makanan yang baik harus memenuhi persyaratan sanitasi tidak boleh berdekatan dengan sumber pencemaran antara lain

terdapat pembuangan sampah umum/sementara, WC umum dan pengolahan limbah yang dapat diduga mencemari hasil produksi makanan.

Tenaga pengolah makanan / penjamah makanan menurut Depkes RI (2006) adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan/pengelolaan, pengangkutan, penyajian dan pengemasan.

Monitoring PIRT harus memenuhi persyaratan Cara Produksi Pangan yang baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT), CPPB-IRT ini menjelaskan persyaratan-persyaratan yang harus dipenuhi tentang penanganan pangan di seluruh mata rantai produksi mulai dari bahan baku sampai produk akhir yang mencakup : lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air dan fasilitas dan kegiatan hygiene sanitasi.

Setidaknya ada empat dampak sanitasi buruk pada kesehatan masyarakat.

Keempat dampak tersebut adalah :

1. Penyakit diare
2. Penyakit tifus
3. Penyakit polio
4. Penyakit cacangan

Sanitasi buruk menghambat pembangunan nasional berakibat berkurangnya produktivitas pekerja, menurunnya angka harapan hidup, menurunnya investasi dan tabungan, serta berkurangnya kemampuan menyekolahkan anak. Untuk

mencegah meluasnya dampak tersebut, masyarakat dan pemerintah perlu meningkatkan kesadaran terhadap pentingnya sanitasi, sehingga perlu pengawasan Higiene dan Sanitasi Pangan dengan 2 (dua) metode yaitu :

1. Internal

- a. Pengawasan dilakukan oleh petugas sanitasi atau petugas penanggung jawab kesehatan lingkungan rumah sakit.
- b. Pemeriksaan parameter mikrobiologi dilakukan pengambilan sampel makanan dan minuman meliputi bahan makanan dan minuman yang mengandung protein tinggi, makanan siap santap, air bersih, alat makanan dan masak serta usap dubur penjamah.
- c. Pemeriksaan parameter kimiawi dilakukan pengambilan sampel minuman berwarna, makanan yang diawetkan, sayuran, daging, ikan laut.
- d. Pengawasan secara berkala dan pengambilan sampel dilakukan minimal dua kali dalam setahun.
- e. Bila terjadi keracunan makanan dan minuman di rumah sakit maka petugas sanitasi harus mengambil sampel makanan dan minuman untuk diperiksakan ke laboratorium.

2. Ekternal

Dengan melakukan uji petik yang dilakukan oleh Petugas Sanitasi Dinas Kesehatan Provinsi dan Kabupaten/Kota secara insidental atau mendadak untuk menilai kualitas.

- a. Lingkungan, bangunan, peralatan pengolahan seharusnya dalam keadaan terawat dengan baik dan berfungsi sebagaimana mestinya.
- b. Peralatan produksi harus dibersihkan secara teratur untuk menghilangkan sisa-sisa pangan dan kotoran.
- c. Bahan kimia pencuci sebaiknya ditangani dan digunakan sesuai prosedur dan disimpan di dalam wadah yang berlabel untuk menghindari pencemaran terhadap bahan baku dan produk pangan.
- d. Prosedur pembersihan dan sanitasi sebaiknya dilakukan dengan menggunakan proses fisik (penyikatan, penyemprotan dengan air bertekanan atau penghisap vakum), proses kimia (sabun atau deterjen) atau gabungan proses fisik dan kimia untuk menghilangkan kotoran dan lapisan mikroorganisme (biofilm) pada peralatan, bangunan, dan lingkungan.
- e. Program hygiene dan sanitasi seharusnya menjamin semua bagian dari tempat produksi telah bersih, termasuk pencucian alat-alat pembersih.
- f. Program hygiene dan sanitasi seharusnya dilakukan secara berkala serta dipantau ketepatan dan efektifannya dan jika perlu dilakukan pencatatan.
- g. Dilakukan pula program pengendalian hama (binatang pengerat, serangga, dll).

Kegiatan pengendalian hama dilakukan untuk mengurangi kemungkinan masuknya hama ke ruang dapur, ruang penyimpanan serta ruang penyajian yang

akan mencemari pangan karena hama merupakan sumber cemaran yang harus dihindari.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. JENIS PENELITIAN

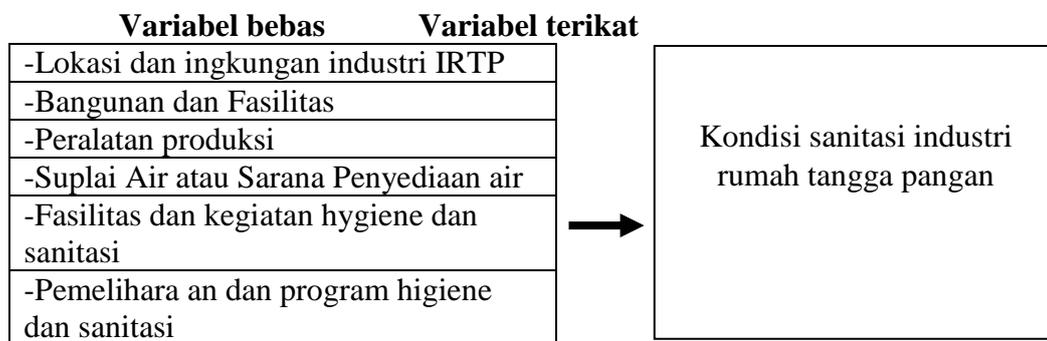
Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif yang menggambarkan kondisi sarana sanitasi industri rumah tangga pangan.

B. VARIABEL PENELITIAN

Pengertian Variabel Penelitian adalah suatu objek yang menjadi titik perhatian dalam sebuah penelitian/riset untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi nilai yang bervariasi, sifat, lambang, konstruk atau bentuk apa saja kemudian ditarik kesimpulannya.

1. Kondisi sarana sanitasi lokasi dan lingkungan produksi;
2. Kondisi sarana sanitasi bangunan dan fasilitas.
3. Kondisi sarana sanitasi peralatan produksi.
4. Kondisi sarana sanitasi suplai air atau sarana penyediaan air.
5. Kondisi sarana sanitasi fasilitas dan kegiatan *hygiene* sanitasi.
6. Kondisi sarana sanitasi pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi.

C. KERANGKA KONSEP



Gambar 1. Kerangka konsep penelitian

D. DEFINISI OPERASIONAL

Tabel 1
Definisi Operasional

No	Nama variabel	Definisi variabel	Kriteria objektif	Skala pengukuran	Alat ukur
1.	Lokasi dan lingkungan produksi IRTP	Lokasi dan Lingkungan yang digunakan IRTP untuk melakukan kegiatan usahanya	- Serius jika lokasi dan lingkungan tidak terawat, kotor dan berdebu. - Tidak Serious jika lokasi dan lingkungan terawat, tidak kotor dan tidak berdebu.	Nominal	Ceklist
2.	Bangunan dan Fasilitas	a. Bangunan dan fasilitas ruang produksi adalah tempat atau ruangan yang digunakan untuk memproduksi pangan. b. Bangunan ruang produksi adalah kondisi bangunan tempat produksi. c. Fasilitas ruang produksi adalah kondisi fasilitas tempat produksi.	a. Mayor jika ruang produksi sempit, sukar dibersihkan, dan digunakan untuk memproduksi produk selain pangan. a.1. Tidak Mayor jika ruang produksi tidak sempit, mudah dibersihkan dan digunakan untuk memproduksi produk pangan. b. Serious jika lantai, dinding langit-langit tidak terawat, kotor, berdebu dan atau berlendir. b.1. Tidak serius jika lantai, dinding langit-langit terawat, tidak kotor, tidak	Nominal	Ceklist

No	Nama variabel	Definisi variabel	Kriteria objektif	Skala pengukuran	Alat ukur
			<p>berdebu dan tidak berlendir.</p> <p>c.Serius jika ventilasi, pintu, dan jendela tidak terawat, kotor, dan berdebu. c.1.Tidak Serious jika ventilasi, pintu, dan jendela terawat, tidak kotor, dan Tidak berdebu.</p>		
3.	Peralatan produksi	<p>a.Peralatan produksi merupakan semua peralatan yang kontak langsung dalam proses produksi oleh IRTP.</p> <p>b.Peralatan produksi merupakan semua peralatan yang bersih dalam proses produksi.</p> <p>c.Peralatan produksi timbangan merupakan peralatan yang dipakai dalam menghitung netto produk pangan.</p>	<p>a.Kritis jika permukaan yang kontak langsung dengan pangan berkarat dan kotor. a.1.Tidak kritis jika permukaan yang kontak dengan pangan tidak berkarat dan tidak kotor.</p> <p>a.Seruis jika peralatan tidak dipelihara, dalam keadaan kotor dan tidak menjamin efektifnya sanitasi. b.Tidak Serious jika peralatan dipelihara, tidak kotor dan menjamin efektifnya sanitasi.</p> <p>a.Serius jika Alat ukur/timbangan untuk mengukur /menimbang berat bersih/isi bersih tidak tersedia atau tidak teliti. b.Tidak Serious jika alat ukur/timbangan untuk mngukur/menmbang berat bersih/isi bersih tersedia atau teliti.</p>	Nominal	Ceklist
4.	Suplai Air atau Sarana Penyediaan air	<p>a.Sarana penyediaan Air adalah air yang digunakan untuk produksi IRTP.</p> <p>b.Sarana penyediaan air merupakan sarana yang memenuhi syarat kesehatan.</p>	<p>a.Mayor jika air bersih tidak tersedia dalam jumlah yang cukup memenuhi seluruh kebutuhan produksi. a.1.Tidak Mayor jika air bersih tersedia dalam jumlah yang cukup memenuhi seluruh kebutuhan produksi.</p> <p>b.1.Serius jika air berasal</p>	Nominal	Ceklist

No	Nama variabel	Definisi variabel	Kriteria objektif	Skala pengukuran	Alat ukur
			dari suplai yang tidak bersih. b.1.Tidak Serious jika air berasal dari suplai yang bersih.		
5.	Fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi	<p>a.Fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi adalah semua fasilitas pembersih yang memenuhi syarat dalam produksi IRTP.</p> <p>b.Fasilitas sanitasi sarana cuci tangan merupakan fasilitas sanitasi yang lengkap tersedia di tempat produksi IRTP.</p> <p>c.Fasilitas sanitasi merupakan fasilitas sanitasi jamban yang ada di IRTP.</p> <p>d.Fasilitas sanitasi merupakan fasilitas keranjang sampah yang harus ada di IRTP.</p>	<p>a.Mayor jika sarana untuk pembersih/pencuci bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan tidak tersedia dan tidak terawat dengan baik.</p> <p>a.1. Tidak Mayor jika sarana untuk pembersih/pencuci bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan tersedia dan terawat dengan baik.</p> <p>b.Serius jika tidak tersedia sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan.</p> <p>b.1.Tidak Serious jika tersedia sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan.</p> <p>c.Serius jika sarana toilet/jamban kotor terawat dengan baik c.1.Tidak Serious jika sarana toilet/jamban kotor terawat dengan baik.</p> <p>d.Kritis jika tidak tersedia tempat pembuangan sampah tertutup.</p> <p>d.1.Tidak Kritis jika tersedia tempat pembuangan sampah tertutup.</p>		
6.	Pemeliharaan dan program hygiene dan sanitasi	a.Pemeliharaan dan program hygiene dan sanitasi bahan kimia pencuci adalah semua	a.Mayor jika bahan kimia pencuci tidak ditangani dan digunakan sesuai prosedur, disimpan di dalam wadah tanpa label.	Norminal	Ceklist

No	Nama variabel	Definisi variabel	Kriteria objektif	Skala pengukuran	Alat ukur
		<p>pemeliharaan dan program bahan kimia pencuci yang memenuhi syarat dalam produksi IRTP.</p> <p>b.Pemeliharaan dan program hygiene dan sanitasi adalah semua pemeliharaan dan program hygiene sanitas yang memenuhi syarat dalam produksi IRTP</p> <p>c.Pemeliharaan dan program hygiene dan sanitasi hewan peliharaan dalah semua pemeliharaan dan program hygiene sanitas hewan peliharaan yang memenuhi syarat dalam produksi IRTP.</p> <p>d.Pemeliharaan dan program hygiene dan sanitasi pembuangan sampah adalah semua pemeliharaan dan program hygiene sanitas pembuangan sampah yang memenuhi syarat dalam produksi IRTP</p>	<p>a.1.Tidak Mayor jika bahan kimia pencuci ditangani dan digunakan sesuai prosedur, disimpan di dalam wadah berlabel.</p> <p>b.Serius jika program hygiene dan sanitasi tidak dilakukan secara berkala.</p> <p>b.Tidak Serious jika program hygiene dan sanitasi dilakukan secara berkala.</p> <p>c.Kritis jika hewan peliharaan terlihat berkeliaran sekitar dan di dalam ruang produksi pangan.</p> <p>c.1Tidak Kritis jika hewan peliharaan tidak terlihat berkeliaran sekitar dan di dalam ruang produksi pangan.</p> <p>d.Serius jika sampah di lingkungan dan di ruang produksi tidak segera di buang.</p> <p>d.1Tidak Serious jika sampah di lingkungan dan di ruang produksi segera di buang.</p>		

E. POPULASI DAN SAMPEL

1. Populasi dalam penelitian ini adalah semua industri rumah tangga pangan yang memproduksi tepung dan olahannya yang berjumlah 37 IRTP (industri rumah tangga pangan).
2. Sampel dalam penelitian ini adalah 30 sarana industri rumah tangga pangan yang memproduksi tepung dan olahannya.

F. TAHAPAN PENGUMPULAN DATA

1. Tahapan persiapan :
 - a. Mengurus surat ijin penelitian.
 - b. Mempersiapkan ceklist pemeriksaan IRTP.
2. Tahapan pelaksanaan :
 - a. Pemeriksaan sarana produksi pangan dilakukan berdasarkan cara produksi pangan yang baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT).
 - b. Bubuhkan tanda centang (√) apabila jawabanya pada kotak dalam kolom yang telah disediakan menurut kategori ketidaksesuaian, yaitu Minor (MI), Mayor (MA), Serius (SE), atau Kritis (KR) yang ditemukan dalam pemeriksaan.
 - a. Turun ke lokasi IRTP untuk melakukan pemeriksaan sarana.
 - b. Merekap hasil pemeriksaan sarana IRTP.

G. ANALISIS DATA

Cara penetapan ketidaksesuaian dan pengisian kolom ketidaksesuaian sebagai berikut :

1. Jika elemen yang diperiksa tidak memenuhi persyaratan CPPB-IRT atau kondisi IRTP sesuai dengan kalimat pernyataan negatif pada elemen yang diperiksa, maka kolom ketidaksesuaian diisi dengan tanda “✓” ada di kolom ketidaksesuaian.
2. Jika dalam 1 (satu) elemen ada beberapa unsur, meskipun hanya 1 (satu) unsur saja yang tidak memenuhi persyaratan CPPB-IRT atau kondisi IRT hanya sesuai dengan salah 1 (satu) unsur pernyataan negatif pada elemen yang diperiksa, kotak yang ada di kolom ketidaksesuaian diisi dengan tanda “✓” pada kotak yang ada kolom ketidaksesuaian.

Tidak diperkenankan untuk membubuhi tanda “✓” di luar kotak yang disediakan, Analisis data dibuat secara deskriptif dengan menghitung jumlah ketidaksesuaian Minor, Mayor, Serius dan Kritis menggunakan tabel/grafik.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. GAMBARAN UMUM

Kabupaten Sumbawa sebagai salah satu daerah dari 9 (sembilan) kabupaten/kota yang berada di wilayah Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB) terletak di ujung barat Pulau Sumbawa, pada posisi 116 - 118 Bujur Timur (BT) dan 8 - 9 Lintang Selatan (LS) serta memiliki luas wilayah 6.643,98 Km² dengan jumlah penduduk 449.680 jiwa. Adapun batas wilayah Kabupaten Sumbawa adalah sebelah utara berbatasan dengan Laut Flores, sebelah timur berbatasan dengan Kabupaten Dompu, sebelah selatan berbatasan dengan Samudera Hindia dan sebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Sumbawa Barat (KSB).

Di Kecamatan Sumbawa ada beberapa jenis industri rumah tangga pangan antara lain Tepung dan olahannya, daging dan olahannya, ikan dan olahannya, gula dan olahannya, kopi dan hasil olahan biji-bijian. Dari hasil pembinaan dan pengawasan yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Sumbawa tahun 2018 di Kecamatan Sumbawa Kabupaten Sumbawa terdaftar 190 (seratus sembilan puluh) Sarana Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) dengan rincian 12 (dua belas) IRTP tidak aktif, 25 (dua puluh lima) IRTP bersertifikat halal, 5 (lima) IRTP yang upgrade sehingga ijin edarnya ke BPPOM Mataram dan 2 (dua) IRTP yang mutasi kepemilikan. Berdasarkan data dari Dinas Kesehatan Kabupaten Sumbawa Tahun 2018 tersebut 190 unit IRTP di Kabupaten Sumbawa dengan

klasifikasi untuk IRTP tepung dan olahannya adalah 30 (tiga puluh) unit IRTP yang aktif dan 7 (tujuh) unit IRTP tidak aktif di Kecamatan Sumbawa.

B. HASIL PENELITIAN

Data hasil penelitian IRTP di Kecamatan Sumbawa ditunjukkan pada tabel sebagai berikut :

Kategori IRTP Tepung dan Olahannya dapat di Kecamatan Sumbawa dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2

Kategori IRTP Tepung dan Olahannya di Kecamatan Sumbawa Tahun 2019

NO	KATEGORI	N	%
1	Aktif	30	81 %
2	Non aktif	7	19 %
JUMLAH		37	100 %

Sumber : Data Dikes, 2019

Pada tabel 2 menunjukkan kategori industri rumah tangga pangan tepung dan olahannya yang aktif dan tidak aktif di Kecamatan Sumbawa.

Klasifikasi IRTP tepung dan olahannya berdasarkan jenis usaha di Kecamatan Sumbawa dapat di lihat pada tabel 3.

Tabel 3

Klasifikasi IRTP Tepung dan Olahannya Berdasarkan Jenis Usaha di Kecamatan Sumbawa Tahun 2019

NO	KLASIFIKASI JENIS USAHA	N	%
1	Kue kering	12	40 %
2	Roti	6	20 %
3	Rempeyek	4	13,4 %

NO	KLASIFIKASI JENIS USAHA	N	%
4	Madu wongso	2	6,7 %
5	Pastel	2	6,7 %
6	Manjareal	1	3,3 %
7	Pilus keju	1	3,3 %
8	Ceker ayam	1	3,3 %
9	Brownies	1	3,3 %
JUMLAH		30	100 %

Sumber : Data Dikes, 2019

Ketidaksesuaian kondisi lokasi dan lingkungan produksi IRTP di Kecamatan Sumbawa dapat di lihat pada tabel 4.

Tabel 4
Ketidaksesuain Kondisi Lokasi dan Lingkungan Produksi IRTP di Kecamatan Sumbawa Tahun 2019

NO	VARIABEL PEMERIKSAAN	KETIDAKSESUAIAN			
		SERIUS		TDK SERIUS	
		Σ	%	Σ	%
1	Lokasi dan lingkungan IRTP tidak terawat, kotor dan berdebu.	3	10%	27	90%
Jumlah		3	10%	27	90%

Sumber : Data Master Tabel, 2019

Pada tabel 4 menunjukkan ketidaksesuaian kondisi lokasi dan lingkungan produksi IRTP di tingkat serius (SE) dengan jumlah 3 IRTP atau 10 %, yang berdampak pada kualitas kesehatan pangan atau jaminan mutu produksi hasil pangan. Hal ini disebabkan terkontaminasinya bahan pangan saat produksi akibat lokasi yang tidak terawat kebersihannya dan lingkungan yang kotor dan berdebu

sehingga hasil produksi pangan yang di konsumsi dapat menyebabkan berbagai penyakit atau gangguan kesehatan.

Ketidaksesuaian kondisi bangunan dan fasilitas produksi IRTP di Kecamatan Sumbawa ndapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5
Ketidaksesuain Kondisi Bangunan dan Fasilitas Produksi IRTP
Di Kecamatan Sumbawa Tahun 2019

NO	VARIABEL PEMERIKSAAN	KETIDAKSESUAIAN							
		MAYOR		TDK MAYOR		SERIUS		TDK SERIUS	
		∑	%	∑	%	∑	%	∑	%
1	Ruang produksi sempit, sukar dibersihkan, dan digunakan untuk memproduksi produk selain pangan	5	16,7%	25	83,3%				
2	Lantai, dinding dan langit-langit tidak terawat, kotor, berdebu dan atau berlendir					11	36,7%	19	63,3%
3	Ventilasi, pintu dan jendela tidak terawat, kotor dan berdebu					10	33,3%	20	66,7%
Jumlah		5	16,7%	25	83,3%	21	35%	39	65%

Sumber : Master Tabel, 2019

Pada tabel 5 menunjukkan ketidaksesuain kondisi bangunan dan fasilitas produksi IRTP di tingkat serius (SE) dengan jumlah 11 IRTP atau 36.7 %, di tingkat serius (SE) dengan jumlah 10 IRTP atau 33.3 %, yang berdampak pada kualitas produksi pangan dan kesehatan karyawan atau pekerja IRTP dikarenakan

kurangnya sirkulasi udara dan ruangan yang sempit akan menghambat efisiensi kerja dan hal ini akan mempengaruhi laju produksi IRTP.

Ketidaksesuaian kondisi peralatan produksi IRTP di Kecamatan Sumbawa dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 6
Ketidaksesuain Kondisi Peralatan Produksi IRTP
Di Kecamatan Sumbawa Tahun 2019

NO	VARIABEL PEMERIKSAAN	KETIDAKSESUAIAN			
		SERIUS		TDK SERIUS	
		Σ	%	Σ	%
1	Permukaan yang kontak langsung dengan pangan berkarat dan kotor	2	6,7%	28	93,3%
2	Peralatan tidak dipelihara dalam keadaan kotor dan tidak menjamin efektifnya sanitasi				
3	Alat ukur/timbangan untuk mengukur/menimbang berat bersih/isi bersih tidak tersedia atau tidak teliti				
Jumlah		2	6,7%	27	93,3%

Sumber : Master Tabel, 2019

Pada tabel 6 menunjukkan ketidaksesuain kondisi peralatan produksi IRTP di tingkat serius (SE) sejumlah 2 IRTP atau 6,7 %. berdampak pada kualitas produksi pangan akibat upaya sanitasi peralatan yang buruk, sehingga perlu adanya monitoring oleh Dinas Kesehatan untuk memberi pemahaman konsep

pemeliharaan fasilitas produksi yang dilakukan secara rutin dan berkala, dan pentingnya menjaga kebersihan peralatan produksi.

Ketidaksesuai kondisi fasilitas kegiatan hygiene dan sanitasi IRTP di Kecamatan Sumbawa dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7
Ketidaksesuain Kondisi Fasilitas Kegiatan *Hygiene* dan Sanitasi IRTP
Di Kecamatan Sumbawa Tahun 2019

NO	VARIABEL PEMERIKSAAN	KETIDAKSESUAIAN							
		SERIUS		TDK SERIUS		KRITIS		TDK KRITIS	
		Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%
1	Sarana untuk pembersihan/pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan tidak tersedia dan tidak terawat dengan baik								
2	Tidak tersedia sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan	25	83,3%	5	16,7%				
3	Sarana toilet/jamban kotor tidak terawat dan terbuka ke ruang produksi	4	13,3%	26	86,7				
4	Tidak tersedia tempat pembuangan sampah tertutup					26	86,7%	4	13,3%
Jumlah		29	48,3%	31	51,7%	26	86,7%	4	13,3%

Sumber : Master Tabel, 2019

NO	VARIABEL PEMERIKSAAN	KETIDAKSESUAIAN											
		MAYOR		TDK MAYOR		SERIUS		TDK SERIUS		KRITIS		TDK KRITIS	
		Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%
2	Program higiene dan sanitasi tidak dilakukan secara berkala					3	10 %	27	90 %				
3	Hewan peliharaan terlihat berkeliaran di sekitar dan di dalam ruang produksi pangan									1	3,3 %	29	96,7 %
4	Sampah di lingkungan dan di ruang produksi tidak segera dibuang												
Jumlah		2	6,7 %	28	93,3 %	3	10 %	27	90 %	1	3,3 %	29	96,7 %

Sumber : Master Tabel, 2019

Pada tabel 8 menunjukkan ketidaksesuaian kondisi pemeliharaan program *higiene* dan sanitasi IRTP di tingkat krisis (KR) dengan jumlah 1 IRTP atau 3,3 % dan di tingkat serius (SE) dengan jumlah 3 IRTP atau 10 %, hal ini akan berdampak pada kualitas kesehatan pangan atau jaminan mutu produksi hasil pangan. Hal ini disebabkan adanya hewan peliharaan terlihat berkeliaran di sekitar dan di dalam ruang produksi pangan, program hygiene dan sanitasi tidak dilakukan secara berkala sehingga menyebabkan terkontaminasi bahan produksi pangan dan hasil produksi pangan dari kuman atau bakteri mikro organisme yang

dibawa oleh hewan peliharaan maupun kurang bersihnya ruangan produksi yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

Hasil ketidaksesuaian variabel pemeriksaan IRTP di Kecamatan Sumbawa dapat dilihat pada tabel 9.

Tabel 9
Hasil Ketidaksesuaian Variabel pemeriksaan IRTP
di Kecamatan Sumbawa Tahun 2019

NO	NAMA PERUSAHAAN	KETIDAKSESUAIN PADA ELEMEN YANG DIPERIKSA				LEVEL IRTP
		TOTAL				
		KR	SE	MA	MI	
1	IBU ANA	1	1	1	0	IV
2	UD. DUA SATU	1	2	0	0	IV
3	IBU IPOK	1	2	1	0	IV
4	RIANDI	1	3	1	0	IV
5	ERLIA	1	4	0	0	IV
6	IBU JAWA	1	1	1	0	IV
7	UD. BERSAMA	0	3	1	0	IV
8	RATNA BAKERY	1	0	0	0	IV
9	UD. TINA TINI	1	1	0	0	IV
10	NURAINI	1	2	0	0	IV
11	UD. AMALIAH	1	2	1	0	IV
12	REZEKI DUA PUTRA	2	5	1	0	IV
13	24	1	2	0	0	IV
14	LARAS CITRA	1	3	0	0	IV
15	ZEET TEE	1	1	0	0	IV
16	CIOJI	1	1	0	0	IV
17	RUMAH BAKERY	0	0	0	0	
18	SAHDA PEYE	1	6	0	0	IV

NO	NAMA PERUSAHAAN	KETIDAKSESUAIN PADA ELEMEN YANG DIPERIKSA					LEVEL IRTP
		TOTAL					
		KR	SE	MA	MI		
19	KITA	1	2	0	0	IV	
20	2 PUTRI	1	1	0	0	IV	
21	UD. AMALIA	1	1	0	0	IV	
22	UD. ANNISA	1	1	0	0	IV	
23	NYAMAN	1	1	0	0	IV	
24	ELYFER	1	3	0	0	IV	
25	CAHAYA MENTARI	1	1	0	0	IV	
26	UD. MUDA MANDIRI	1	2	0	0	IV	
27	TIGA SAUDARA	1	2	0	0	IV	
28	BUNDA DEVI	1	5	0	0	IV	
29	LANGSUNG ENAK	0	0	0	0		
30	CANGKIR BAKERY	0	0	0	0		
JUMLAH		27	58	7	0		

Sumber : Master Data,2019

Pada tabel 9 menunjukkan hasil ketidaksesuaian variabel peeriksaan IRTP di Kecamatan Sumbawa.

C. PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian terhadap 30 IRTP tepung dan olahannya di Kecamatan Sumbawa Kabupaten Sumbawa terdapat beberapa variabel yang antara lain yaitu lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan

produksi, fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi, pemeliharaan dan program hygiene dan sanitasi yang masih mendapatkan ketidaksesuaian serius dan kritis.

Adapun hasil penelitian dan penilaian dari 30 sarana IRTP untuk tingkat ketidaksesuaian sarana sanitasi lokasi dan lingkungan produksi IRTP memperoleh hasil serius (SE) sebanyak 3 (10%) IRTP yang lokasi dan lingkungan produksi IRTP nya tidak terawat, kotor dan berdebu sehingga hal tersebut bisa berdampak pada kualitas dan mutu keamanan pangan dari produk pangan yang dihasilkan. Akibat terkontaminasinya pangan saat berproduksi akibat lokasi yang tidak terawat, kotor dan berdebu sehingga hasil produksi pangan yang dikonsumsi dapat menyebabkan berbagai penyakit atau gangguan kesehatan.

Lingkungan sekitar IRTP harus jauh dari sumber pencemaran lingkungan seperti jauh dari kandang ternak, tempat pembuangan sampah dan tempat penampungan air limbah. Hal ini mengakibatkan terjadinya proses pencemaran pada makanan dan terjadinya kontaminasi silang pada makanan yang dihasilkan dan gangguan kesehatan lingkungan.

Variabel bangunan dan fasilitas ditemukan ketidaksesuaian serius (SE) sebanyak 11 (36,7%) IRTP pada variabel pemeriksaan lantai, dinding dan langit-langit tidak terawat, kotor, berdebu dan atau berlendir dan sebanyak 10 (33,3)

IRTP pada variabel pemeriksaan ventilasi, pintu dan jendela tidak terawat, kotor dan berdebu.

Kondisi ventilasi, pintu dan jendela yang tidak terawat, kotor dan berdebu akan menyebabkan udara dan cahaya dalam ruang produksi menjadi kurang bersih dan lembab, juga akan berpengaruh pada hasil kualitas produksi pangan bahkan mengancam kesehatan karyawan atau pekerja IRTP. Lantai ruang produksi harus kedap air dan terbuat dari bahan yang tidak mudah rusak, sehingga saat melakukan pekerjaan karyawan tidak mendapatkan hambatan karena lantai yang rusak, yang bisa mengancam keselamatan kerja karyawan IRTP dan penjamah hasil pangan.

Kondisi dinding yang kotor dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi silang pada produk makanan. Hal tersebut sangat membahayakan bagi masyarakat yang apabila mengkonsumsi makanan yang telah terkontaminasi. Pemilik IRTP harus memelihara kebersihan dan merawat kondisi ruang produksi dengan cara menjaga dinding harus selalu dalam keadaan bersih dari debu, lendir, dan kotoran lainnya. Langit-langit sebaiknya di desain dengan baik untuk mencegah penumpukan debu, pertumbuhan jamur, pengelupasan, bersarangnya hama. Langit-langit seharusnya selalu dalam keadaan bersih dari debu, sarang laba-laba. Atap harus terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan dan desainnya sederhana mencegah penumpukan debu, pertumbuhan jamur, pengelupasan, bersarangnya hama.

Ketidaksesuaian pada variabel peralatan produksi IRTP ditemukan 2 (6,7%) IRTP yang ketidaksesuaiannya serius (SE) dimana peralatannya tidak dipelihara dalam keadaan kotor dan tidak menjamin efektifnya sanitasi hal ini terjadi karena peralatan yang digunakan dalam memproduksi pangan tidak langsung di bersihkan sehingga peralatan mudah menjamur dan bisa menjadi tempat berkembangbiaknya bakteri mikroba juga mengundang datangnya serangga, hal ini jelas berdampak pada mutu hasil produk pangan yang dihasilkan. Peralatan yang digunakan untuk pengolahan makanan harus dalam keadaan bersih, utuh, tidak retak, tidak pecah, tidak rusak bahkan telah berkarat.

Ketidaksesuaian pada variabel fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi IRTP ditemukan sebanyak 25 (83,3%) IRTP serius (SE) yang tidak memiliki sarana cuci tangan yang lengkap dengan sabun dan alat pngering sehingga hal ini mengakibatkan kurang efektifnya kerja karyawan karena tidak dapat melakukan pencucian tangan sebelum dan sesudah melakukan produksi dan saat kembali dari kamar mandi. Tidak bersihnya tangan, kuku dan kebiasaan merokok dapat menyebabkan timbulnya berbagai macam penyakit seperti cacangan, flu, hipertensi, TB paru dan gangguan kesehatan lainnya sehingga berdampak pada proses produksi dan terkontaminasinya kualitas dan jaminan keamanan hasil pangan bahkan berpengaruh pada pekerja lainnya. Pemakaian sabun penting agar tangan tidak terkontaminasi oleh bakteri atau kuman yang terdapat di toilet. Ditemukan sebanyak 4 (13,3%) IRTP serius (SE) sarana toilet atau jambannya terbuka ke ruang produksi sehingga menyebabkan terjadinya pencemaran dan terkontaminasinya produk pangan, ruang produksi karena toilet merupakan

sumber dan tempat berkembangbiaknya bakteri yang bisa mempengaruhi kesehatan, kenyamanan karyawan saat memproduksi dan hasil produk panganya,

Dan ditemukan sebanyak 26 (86,7%) IRTP kritis (KR) yang tidak tersedia tempat pembuangan sampah tertutup hal ini sangat berdampak dalam proses maupun hasil produk pangan, karena di ruang produksi terdapat tempat sampah yang tidak memiliki tutup bisa menjadi tempat perindukan serangga dan tikus, diharapkan kepada pemilik IRTP untuk dapat memenuhi fasilitas yang diharuskan dalam proses perijinan IRTP dan selalu memperhatikan serta melaksanakan program hygiene dan sanitasi dalam pengelolaan IRTP.

Selanjutnya ketidaksesuaian pada variabel kondisi pemeliharaan dan program hygiene dan sanitasi ditemukan sebanyak 3 (10%) IRTP serius (SE) yang program hygiene dan sanitasinya tidak dilakukan secara berkala sehingga hal ini bisa berdampak menurunnya kualitas dan mutu produk pangan yang dihasilkan. Dan ditemukan sebanyak 1 (3,3%) IRTP kritis yang memiliki hewan peliharaan berupa kucing terlihat berkeliaran di sekitar ruang produksi pangan sehingga hal ini bisa berdampak pada kualitas dan mutu produk pangan.

Hal ini disebabkan adanya hewan peliharaan terlihat berkeliaran di sekitar dan di dalam ruang produksi pangan, program hygiene dan sanitasi yang tidak dilakukan secara berkala sehingga menyebabkan terkontaminasi bahan produksi pangan dan hasil produksi pangan dari kuman atau bakteri mikro organisme yang dibawa oleh hewan peliharaan maupun kurang bersihnya ruangan produksi yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Diharapkan kepada pemilik IRTP untuk tidak memelihara hewan peliharaan, walaupun ada hewan

peliharaan tidak boleh berkeliaran di ruang produksi, bila perlu di buat kandang tersendiri dan terpisah dari ruang produksi. Program hygiene dan sanitasi harus dilakukan secara berkala sehingga ruang produksi selalu bersih.

Oleh karena itu berdasarkan permasalahan yang ada diharapkan kepada pemilik IRTP khususnya tepung dan olahannya harus selalu memperhatikan pentingnya program hygiene dan sanitasi dalam melakukan proses produksi dan memenuhi cara produksi pangan yang baik dan benar sehingga dapat menghasilkan produk pangan yang aman, bermutu, dan berkualitas.

Pengawasan dan pembinaan dari Dinas Kesehatan harus lebih ditingkatkan dan dapat dilaksanakan secara berkala, dengan berkoordinasi dengan instansi terkait terutama Tim Sistem Keamanan Pangan Terpadu (SKPT) Kabupaten, khususnya pada IRTP yang mendapat point serius (SE) dan kritis (KR).

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dapat di simpulkan bahwa :

1. Kondisi sarana lokasi dan lingkungan produksi IRTP pada variabel lokasi dan lingkungan IRTP tidak terawat, kotor dan berdebu.
2. Kondisi sarana bangunan dan fasilitas produksi IRTP pada variabel lantai, dinding dan langit-langit tidak terawat, kotor, berdebu dan atau berlendir, pada variabel ventilasi, pintu dan jendela tidak terawat, kotor dan berdebu.
3. Kondisi sarana peralatan produksi IRTP pada variabel peralatan tidak dipelihara dalam keadaan kotor dan tidak menjamin efektifnya sanitasi.
4. Kondisi sarana suplai air dan sarana penyediaan air IRTP tersedia dalam jumlah yang memenuhi seluruh kebutuhan produksi dan air berasal dari suplai air yang bersih.
5. Kondisi sarana fasilitas kegiatan hygiene dan sanitasi IRTP pada variabel tidak tersedia tempat pembuangan sampah tertutup, tidak tersedianya sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan, dan pada variabel sarana toilet atau jamban kotor tidak terawat dan terbuka ke ruang produksi.

6. Kondisi sarana pemeliharaan dan program hygiene sanitasi IRTP tidak tersedia tempat pembuangan sampah tertutup dan program higiene dan sanitasi tidak dilakukan secara berkala.

B. SARAN

1. Bagi pemilik IRTP

Khusus IRTP tepung dan olahannya harus lebih memperhatikan pentingnya menjaga kondisi sarana prasarana ruang produksi dan menerapkan CPBB-IRT dalam setiap melakukan proses produksinya, dan memberikan pelatihan kepada karyawannya tentang CPBB-IRT.

2. Bagi Dinas Kesehatan

Pengawasan dan pembinaan dari Dinas Kesehatan harus lebih ditingkatkan dan dapat dilaksanakan secara berkala, dengan berkoordinasi dengan instansi terkait terutama Tim Sistem Keamanan Pangan Terpadu (SKPT) Kabupaten, khususnya pada IRTP tepung dan olahannya yang mendapat point serius (SE) dan kritis (KR).

3. Bagi Peneliti

Sebagai tambahan pengetahuan, wawasan dalam pengawasan dan pembinaan industri rumah tangga pangan khususnya tepung dan olahannya di Kecamatan Sumbawa.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), 2014, *Sentra Informasi Keracunan (SIKer) Nasional*. Jakarta
- Chandra,B, 2006.*PengantarKesehatanLingkungan*, Jakarta
- DepkesRI,2003, *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942. Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Jakarta
- Depkes RI. 2009. *Modul Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*.Jakarta
- Dinas Kesehatan Kabupaten Sumbawa, 2018, *Data Seksi kefarmasian makanan minuman dan perbekalan kesehatan*, Sumbawa
- KeputusanMenteriKesehatanRepublikIndonesiaNomor1098/Menkes/SK/VII/,2003, *TentangPersyaratanHygieneSanitasiRumahMakanDanRestoran*, Jakarta
- PeraturanKepalaBadanPengawasObat Dan MakananRepublik Indonesia No. 5, 2015, *TentangPedoman Cara RitelPangan Yang Baik Di PasarTradisional*. Jakarta
- PeraturanMenteriKesehatanRepublikIndonesiaNomor44, 2014, *Tentang Penyelenggaraan Pelabuhan Dan Bandar Udara Sehat*.Jakarta
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206, 2012, *Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga*, Jakarta
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206, 2012, *Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga*, Jakarta
- PeraturanKepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia nomor HK 03.1.23.04.12.2205, 2013, *Pedoman Pemberian sertifikat produksi pangan industri rumah tangga*, Jakarta
- Undang-undang RI No.7, 1996, *Pangan*, Jakarta

LAMPIRAN

Lampiran I

Formulir Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga Cara pemeriksaan kuisioner dengan membubuhkan tanda centang (✓) pada kotak ketidaksesuaian

Nama dan alamat fasilitas yang diperiksa	Kabupaten / Kota	
	Provinsi	
	Nomor P-IRT	
Pemilik Fasilitas (Perusahaan atau Perorangan):	Penanggung jawab :	
Jenis Pangan IRT:	Tanggal (tgl/bln/thn)	
Nama Pengawas Pangan Kab/Kota	Tujuan Pemeriksaan: Pemberian SPP-IRT Pemeriksaan Rutin IRTP	

Lampiran II

Form Ketidaksesuain

NO	ELEMEN YANG DIPERIKSA	Ketidaksesuaian			
		MI	MA	SE	KR
I	LOKASI DAN LINGKUNGAN PRODUKSI				
1.	Lokasi dan lingkungan IRTP tidak terawat,kotor dan berdebu			<input type="checkbox"/>	
II.	BANGUNAN DAN FASILITAS				
2.	Ruang produksi sempit, sukar dibersihkan, dandigunakan untuk memproduksi produk selain pangan		<input type="checkbox"/>		
3.	Lantai, dinding, dan langit-langit, tidak terawat,kotor, berdebu dan atau berlendir			<input type="checkbox"/>	
4.	Ventilasi, pintu,dan jendela tidak terawat,kotor, dan berdebu			<input type="checkbox"/>	
III	PERALATAN PRODUKSI				
5.	Permukaan yang kontak langsung dengan pangan berkarat dan kotor				<input type="checkbox"/>
6.	Peralatan tidak dipelihara,dalam keadaankotordan tidak menjaminefektifnya sanitasi.			<input type="checkbox"/>	
7.	Alat ukur/timbanganuntuk mengukur/menimbangberat bersih/isi bersih tidak tersediaatautidak teliti.			<input type="checkbox"/>	
IV	SUPLAI AIR ATAU SARANA PENYEDIAAN AIR				
8.	Air bersih tidak tersediadalam jumlah yang cukup untuk memenuhi seluruh kebutuhan produksi.		<input type="checkbox"/>		
9.	Air berasal dari suplai yang tidak bersih				<input type="checkbox"/>
V	FASILITAS DAN KEGIATAN HIGIENE DAN SANITASI				
10.	Sarana untuk pembersihan/pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunantidak tersedia dan tidak terawat dengan baik		<input type="checkbox"/>		
11.	Tidak tersedia sarana cuci tangan lengkapdengan sabun dan alat pengering tangan.			<input type="checkbox"/>	
12.	Sarana toilet/jamban kotortidak terawat danterbukake ruang produksi.			<input type="checkbox"/>	
13.	Tidak tersediapempat pembuangan sampah tertutup.				<input type="checkbox"/>
VI	PEMELIHARAAN DAN PROGRAMHIGIENE DAN SANITASI				
14	Bahan kimia pencuci tidak ditangani dan digunakansesuai prosedur, disimpan di dalamwadah tanpa label		<input type="checkbox"/>		
15.	Program higiene dan sanitasitidak dilakukancara berkala			<input type="checkbox"/>	
16.	Hewan peliharaanterlihatberkeliarandi sekitar dandi dalam ruang produksi pangan.				<input type="checkbox"/>
17.	Sampah di lingkungan dan di ruang produksi tidak segera dibuang.			<input type="checkbox"/>	

	Jumlah Ketidaksesuaian KRITIS				
	Jumlah Ketidaksesuaian SERIUS				
	Jumlah Ketidaksesuaian MAYOR				
	Jumlah Ketidaksesuaian MINOR				
Level IRTP :					

Tanda Tangan Pengawas Pangan Kab/Kota dan Tanggal					
Tanda Tangan Pemilik/penanggung jawab IRTP dan Tanggal					
Jadwal Frekuensi Sistem Audit Internal					
Level IRTP	Frekuensi Audit Internal	Jumlah Penyimpangan (maksimal)			
		Minor	Mayor	Serius	Kritis
Level I	Setiap dua bulan	1	1	0	0
Level II	Setiap bulan	1	2 - 3	0	0
Level III	Setiap dua minggu	NA*	≥4	1 - 4	0
Level IV	Setiap hari	NA	NA	≥5	≥1

*NA = Tidak relevan

Catatan :

- i. **SPP-IRT diberikan apabila IRTP masuk level I – II**
IRTP yang masuk peringkat level I, harus melakukan audit internal dengan frekuensi minimal 1 (satu) kali dalam 2 (dua) bulan
- ii. IRTP yang masuk peringkat level II, harus melakukan audit internal dengan frekuensi minimal 1 (satu) kali dalam 1 (satu) bulan
- iii. IRTP yang masuk peringkat level III, harus melakukan audit internal dengan frekuensi minimal 1 (satu) kali dalam 2 (dua) minggu
- iv. IRTP yang masuk peringkat level IV, harus melakukan audit internal dengan frekuensi minimal setiap hari

Lampiran III Master Data Tabel

NO	NAMA PERUSAHAAN	ALAMAT	NAMA PEMILIK	JENIS PANGAN IRT	KAB/KOTA	PROVINSI	NO. P-IRT	PENANGGUNG JAWAB	TANGGAL KUNJUNGAN	TUJUAN PEMERIKSAAN
1	IBU ANA	Gg. KARYA RT. 003/004 KEL. LEMPEH	RIHULDJANAH	KUE KERING	SUMBAWA	NTB	2065204010132-20	RIHULDJANAH	15/05/2019	RUTIN IRTP
2	UD. DUA SATU	JL. CENDRAWASIH RT. 004/005 KEL. LEMPEH	JAINAB	KECIPUT	SUMBAWA	NTB	2065204010126-20	JAINAB	15/05/2019	RUTIN IRTP
3	IBU IPOK	RT. 002/001 KEL. SAMAPUIN	MASDALIFAH	MANJAREAL	SUMBAWA	NTB	2065204020140-21	MASDALIFAH	15/05/2019	RUTIN IRTP
4	RIANDI	RT. 004/004 KEL. BRANG BARA	SRI ISMIYATI	KUE BAWANG	SUMBAWA	NTB	2065204010099-20	SRI ISMIYATI	16/05/2019	RUTIN IRTP
5	ERLIA	RT. 004/004 KEL. BRANG BARA	ANIK NURHAYATI	PASTEL ABON, KUE JUJIT, KUE LADRAM	SUMBAWA	NTB	2065204010100-20	ANIK NURHAYATI	16/05/2019	RUTIN IRTP
6	IBU JAWA	JL. KARTINI NO. 16 RT. 001/004 KEL. BRANG BARA	JAWARIAH	KUE JUJID	SUMBAWA	NTB	2065024020147-21	JAWARIAH	16/05/2019	RUTIN IRTP
7	UD. BERSAMA	JL. KARTINI RT. 001/004 KEL. BRANG BARA	IDA NURWAHIDA	LADRAM	SUMBAWA	NTB	2065204010121-20	IDA NURWAHIDA	16/05/2019	RUTIN IRTP
8	RATNA BAKERY	JL. SUDIRMAN NO. 3 KEL. BRANG BARA	NANI WIJAYA	ROTI	SUMBAWA	NTB	206520407034	NANI WIJAYA	16/05/2019	RUTIN IRTP
9	UD. TINA TINI	JL. TONGKOL RT. 001/002 KEL. PEKAT	NURLELA	KUE KERING	SUMBAWA	NTB	2065204030081-23	NURLELA	16/05/2019	RUTIN IRTP
10	NURAINI	JL. TONGKOL Gg. WALET III KEL. PEKAT	TITIN NURAINI	STIK BAWANG & KUE JINTAN	SUMBAWA	NTB	2065204020143-21	TITIN NURAINI	16/05/2019	RUTIN IRTP
11	UD. AMALIAH	RT. 004/003 KEL. SAMAPUIN	DINI AMALIAH	KUE KERING	SUMBAWA	NTB	2065204010115-20	DINI AMALIAH	16/05/2019	RUTIN IRTP
12	REZEKI DUA PUTRA	JL. BATU PASAK RT. 003/007 KEL. PEKAT	JARIYATURRAHMI	REMPEYEK	SUMBAWA	NTB	2065204010191-23	JARIYATURRAHMI	16/05/2019	RUTIN IRTP
13	24	JL. GURAMI 14 RT. 002/003 KEL. SEKETENG	MAEMUN	KUE KERING, MADU WONGSO	SUMBAWA	NTB	2065204010121-20	MAEMUN	17/05/2019	RUTIN IRTP
14	LARAS CTIRA	RT. 001/007 KEL. BRANG BARA	NURTINI	ROTI	SUMBAWA	NTB	206520412074	NURTINI	17/05/2019	RUTIN IRTP
15	ZEEET TEE	JL. KAHARUDDIN NO. 5 RT. 001 KEL. BRANG BARA	SRI MULYATI, ST	KUE KERING	SUMBAWA	NTB	2065204020164-22	SRI MULYATI, ST	17/05/2019	RUTIN IRTP
16	CIOJI	RT. 001/001 KEL. BRANG BUI	SRI RAHMAYANI	ROTI	SUMBAWA	NTB	206520404018	SRI RAHMAYANI	17/05/2019	RUTIN IRTP
17	RUMAH BAKERY	JL. DIPONEGORO NO. 41 KEL. BUGIS	BOB JANSEN SINANTONG	ROTI	SUMBAWA	NTB	2065204010092-19	MARIA A.D. Apt	17/05/2019	RUTIN IRTP
18	SAHDA PEYE	JL. HASANUDDIN RT. 002/009 KEL. BUGIS	SAHDA	REMPEYEK	SUMBAWA	NTB	2065204010111-20	SAHDA	18/05/2019	RUTIN IRTP
19	KITA	JL. HASANUDDIN NO. 92B RT. 001/009 KEL. BUGIS	ARYANTI RAHMAN	KUE KERING, PILUS KEJU, CEKER AYAM	SUMBAWA	NTB	2065204010128-20	ARYANTI RAHMAN	17/05/2019	RUTIN IRTP
20	2 PUTRI	RT. 004/005 KEL. BUGIS	HAEDIAH	KECIPUT	SUMBAWA	NTB	2065204010118-20	HAEDIAH	17/05/2019	RUTIN IRTP
21	UD. AMALIA	JL. CENDRAWASIH RT. 003/006 KEL. BRANG BUI	MAHMUD	REMPEYEK	SUMBAWA	NTB	2065204010167-22	MAHMUD	20/05/2019	RUTIN IRTP
22	UD. ANNISA	JL. CENDRAWASIH NO. 9 RT. 003/003 KEL. BRANG BUI	GITA ADE NENGAS	KUE KERING, BROWNIES	SUMBAWA	NTB	2065201010185-23	GITA ADE NENGAS	20/05/2019	RUTIN IRTP
23	NYAMAN	JL. CENDRAWASIH RT. 004/008 KEL. BRANG BUI	MARYANI	REMPEYEK, KEDELAI	SUMBAWA	NTB	2065204010098-20	MARYANI	20/05/2019	RUTIN IRTP
24	ELYFER	JL. GARUDA RT. 003/008 KEL. BRANG BUI	PURWANTO	KUE BAWANG	SUMBAWA	NTB	2065204010169-22	PURWANTO	20/05/2019	RUTIN IRTP
25	CAHAYA MENTARI	JL. KEBAYAN RT. 001/008 KEL. UMA SIMA	IIN NURHASANAH	KUE KERING	SUMBAWA	NTB	2065204030177-23	IIN NURHASANAH	20/05/2019	RUTIN IRTP
26	UD. MUDA MANDIRI	JL. OSAP SIO NO. 25 KEL. UMA SIMA	KARSINEM	MADU WONGSO	SUMBAWA	NTB	2065204020160-22	KARSINEM	20/05/2019	RUTIN IRTP
27	TIGA SAUDARA	KAMP. JAWA RT. 001/002 KEL. UMA SIMA	NURINTAN	KUE KERING	SUMBAWA	NTB	2065204010104-20	NURINTAN	20/05/2019	RUTIN IRTP
28	BUNDA DEVI	KAMP. JAWA RT. 001/002 KEL. UMA SIMA	NYOMAN SUANTI	KUE KERING, PASTEL, KUE JUJIT	SUMBAWA	NTB	2065204010110-20	NYOMAN SUANTI	20/05/2019	RUTIN IRTP
29	LANGSUNG ENAK	JL. KEBAYAN NO. 8 KEL. UMA SIMA	YETTI CHAIRY	ROTI	SUMBAWA	NTB	2065204030015-19	YETTI CHAIRY	20/05/2019	RUTIN IRTP
30	CANGKIR BAKERY	RT. 004/007 KEL. BRANG BARA	YOSEPH SASMITO TANTO	ROTI	SUMBAWA	NTB	2065204010040-23	ANGELICA	20/05/2019	RUTIN IRTP

Lampiran IV Dokumentasi



Gambar 1
Sarana Produksi IRTP



Gambar 2
Pemeriksaan Sarana Produksi IRTP



Gambar 3
Wawancara dengan Pemilik IRTP



Gambar 4
Pemeriksaan Proses Produksi IRTP



Gambar 5
Wawancara dengan Pemilik IRTP



Gambar 6
Ruangan pembakaran Roti



Gambar 7
Ruang Pengolahan Produk Roti



Gambar 8
Peralatan Pengelolan Roti