

Capaian Level Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) Cara Produk Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tanga (CPPB-IRT) di Wilayah Kerja Dinas Kesehatan Kabupaten Barito Kuala Tahun 2023

Khairul Anam^{1*}, Mahmudah², Muhammad Bahrul Ilmi³, Elsi Setiandari LO⁴, Dina Hartini⁵

^{1,2,3,4,5} Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al-Banjari, Indonesia

Open  Access Freely Available Online

Dikirim: 20 Februari 2025

Direvisi: 1 Maret 2025

Diterima: 7 Juni 2025

*Penulis Korespondensi:

E-mail:

khairulanam6767@gmail.com

ABSTRAK

Pendahuluan: Tata Cara produksi pangan yang baik (CPPB) bisa meminimalisir terjadinya dampak cemaran, menaikkan kualitas pangan dan terjaminnya keamanan pangan. CPPB bermanfaat bagi perkembangan industri mikro, sedang, dan makro.

Tujuan: menggambarkan capaian level industri rumah tangga pangan (IRTP) cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT). **Metode** penelitian menggunakan mix metode. Pengumpulan data menggunakan wawancara mendalam (Indepth Interview) terhadap 5 orang informan kunci dan 61 orang pelaku usaha. Analisis data menggunakan analisis distribusi frekuensi dan field research.

Hasil: penelitian menunjukkan bahwa dari 61 pelaku usaha IRTP terdapat 17,5% parameter CPPB-IRT yang tidak sesuai pada variabel pencatatan dan dokumentasi dengan indikator tertinggi yaitu "Dokumen produksi tidak mutakhir, tidak akurat, tidak tertelusur dan tidak disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang diproduksi" dengan skor 61. Sebanyak 47 IRTP (77,05%) masuk dalam kategori capaian level IV. Faktor yang menyebabkan ketidaksesuaian serius dan kritis disebabkan oleh tenaga kerja, faktor bahan baku, faktor mesin, faktor metode, faktor Lingkungan. **Kesimpulan:** Dalam Pengawasan terhadap Industri Rumah Tangga Pangan ini sebaiknya pemerintah memberikan alokasi anggaran yang lebih besar serta menetapkan kebijakan dan komitmen untuk melakukan pengawasan rutin setiap bulannya agar tercipta Industri Rumah Tangga Pangan yang memenuhi standar yang telah ditetapkan. Selain itu perlu ada pemberian sanksi yang tegas bagi pelaku Industri Rumah Tangga Pangan yang melakukan pelanggaran.

Kata kunci: Capain Level, Industri Rumah Tangga, Produksi Pangan

ABSTRACT

Introduction: Good food production procedures (CPPB) can minimize the impact of contamination, increase food quality and ensure food safety. CPPB is beneficial for the development of micro, medium and macro industries. This research aims to describe the achievements at the household food industry level (IRTP) of good food production methods for home industries (CPPB-IRT). **Method:** The research method uses a mix method. Data were collected using in-depth interviews with 5 informants and 61 business actors as respondents using total sampling techniques. Data analysis uses frequency distribution analysis and field research. **Result:** The research results showed that of the 61 IRTP business actors there were 17.5% of the CPPB-IRT parameters that did not match the recording and documentation variables with the highest indicator being "Production documents are not up to date, inaccurate, not traceable and have not been kept for 2 (two) times shelf life of food products produced" with a score of 61. A total of 47 IRTP (77.05%) were included in the level IV achievement category. Factors that cause serious and critical nonconformities are caused by labor, raw material factors, machine factors, method factors, environmental factors. **Conclusion:** In supervising the Home Food Industry, the government should provide a larger budget for supervising the IRTP, as well as establishing a policy to carry out routine supervision every month of the year in order to 1 create a Home Food Industry that meets the established standards. and provide strict sanctions for Home Food Industry actors who commit violations.

Keywords: Level Achievement, Home Industry, Food Production

PENDAHULUAN

Tata Cara produksi pangan yang baik (CPPB) bisa meminimalisir terjadinya dampak cemaran, menaikkan kualitas pangan dan terjaminnya keamanan pangan. Sebagai faktor penting implementasi tata cara produksi pangan yang baik untuk memenuhi kualifikasi keamanan produk olahan. CPPB bermanfaat bagi perkembangan industri mikro, sedang, dan makro. Lewat CPPB produk yang dihasilkan bakal bermutu, pantas dikonsumsi dan aman. Produk bermutu serta aman bisa meningkatkan kepercayaan masyarakat, pada akhirnya dapat maju dan menjadi industri yang memiliki omset besar. Selain itu konsumen akan terhindari dari bahaya yang diakibatkan penyimpangan pangan serta resiko yang mengancam kesehatan.

Hasil studi pendahuluan yang dilakukan peneliti pada bulan Januari 2024 di Dinas Kesehatan Kabupaten Barito Kuala didapatkan data jumlah Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) pada tahun 2023 sebanyak 61 industri pangan rumah tangga, 90,16% mendapatkan level IV dalam inspeksi dinyatakan sebagai ketidaksesuaian kritis, yaitu level I berjumlah 0 IRTP, level II berjumlah 6 IRTP, level III berjumlah 8 IRTP dan level IV berjumlah 47 IRTP. Kunjungan ke sarana IRT ada tiga sarana yang dilakukan pada pelaku usaha level III dan level IV dimana diantara pelaku usaha IRTP adalah EW yang memproduksi kue kacang kering yang bertempat tinggal di Komplek Keruwing Indah, YT (Level IV) yang memproduksi serundeng yang bertempat tinggal di Kelurahan Puntik Dalam Kecamatan Mandastana dan NH (Level III) yang memproduksi kue bolu yang bertempat tinggal di Kelurahan Handil Bakti Kecamatan Alalak. Yang dimaksud dari Level III apabila jumlah penyimpangan maksimal ≥ 4 mayor dan serius 1-4 sehingga perlu dilakukan audit internal dengan frekuensi minimal satu (1) kali dalam dua (2) minggu sedangkan yang dimaksud level IV apabila jumlah penyimpangan maksimal ≥ 5 serius dan ≥ 1 kritis sehingga perlu dilakukan audit internal dengan frekuensi setiap hari. Adapun permasalahan yang ditemukan pada lokasi tersebut antara lain tidak tersedia sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan, tidak tersedia tempat pembuangan sampah tertutup, label pangan tidak mencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih/isi bersih, nama dan alamat IRTP, masa kedaluwarsa, kode produksi dan nomor P-IRT tidak mempunyai penanggung jawab

yang memiliki sertifikat penyuluhan keamanan pangan (PKP). Berdasarkan uraian tersebut maka penelitian menarik untuk dilakukan metode penelitian yang berbeda dengan menggali lebih dalam mengenai capaian level industri rumah tangga pangan (IRTP) cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT), sehingga peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai, "Capaian Level Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) di wilayah kerja Dinas Kesehatan Kabupaten Barito Kuala Tahun 2023".

METODE

Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan capaian level industri rumah tangga pangan (IRTP) cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT). Metode penelitian menggunakan mix metode. Pengumpulan data menggunakan wawancara mendalam (Indepth Interview) dengan informan sebanyak 5 orang dan responden sebanyak 61 orang pelaku usaha menggunakan teknik total sampling. Analisis data menggunakan analisis distribusi frekuensi dan field research. Ada bagian metode setidaknya menuliskan desain dan jenis penelitian, alat dan bahan yang digunakan, dan prosedur kerja dari penelitian.

HASIL

1. Skor penetapan ketidaksesuaian sarana produksi pangan industri rumah tangga (IRT) cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT) di wilayah kerja Dinas Kesehatan Kabupaten Barito Kuala Tahun 2023

Berdasarkan hasil penelitian skor penetapan ketidaksesuaian sarana produksi pangan industri rumah tangga (IRT) cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT) di wilayah kerja Dinas Kesehatan kabupaten Barito Kuala tahun 2023 diketahui bahwa permasalahan yang ada antara lain:

- a. Variabel pencatatan dan dokumentasi dengan indikator tertinggi yaitu "Dokumen produksi tidak mutakhir, tidak akurat, tidak tertelusur dan tidak disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang diproduksi" dengan skor 61.
- b. Variabel fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi dengan indikator "tidak tersedia

sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan” dengan skor sebesar 54.

- c. Variabel pengendalian proses dengan indikator “IRTP tidak memiliki catatan; menggunakan bahan baku yang sudah rusak, bahan berbahaya dan bahan tambahan pangan yang tidak sesuai dengan persyaratan penggunaannya” dengan skor 46.
 - d. Variabel pelabelan pangan dengan indikator “label pangan tidak mencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih/ isi bersih, nama dan Alamat IRTP, masa kadaluarsa, kode produksi dan nomor P-IRT” dengan skor 46.
 - e. Variabel pengawasan oleh penanggung jawab dengan indikator “ IRTP tidak mempunyai penanggung jawab yang memiliki sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)” dengan skor 40.
 - f.
2. Gambaran kategori level industri rumah tangga pangan (IRTP) cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT) di wilayah kerja Dinas Kesehatan Kabupaten Barito Kuala Tahun 2023

Tabel 1

Capaian Level Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) di Wilayah Kerja Dinas Kesehatan Kabupaten Barito Kuala Tahun 2023

No	Capaian Level	Jumlah IRTP	
		n	%
1	Level I	0	0.00
2	Level II	6	9.84
3	Level III	8	13.11
4	Level IV	47	77.05
Total		61	100

Sebanyak 47 IRTP (77,05%) masuk dalam kategori capaian level IV pada industri rumah tangga pangan (IRTP) cara produksi pangan yang baik Untuk industri rumah tangga (CPPB IRT) di wilayah kerja Dinas Kesehatan Kabupaten Barito Kuala Tahun 2023.

- 3. Gambaran kesenjangan yang terjadi pada cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT) di wilayah kerja

Dinas Kesehatan Kabupaten Barito Kuala Tahun 2023

Setelah mengetahui penilaian ketidaksesuaian aspek CPPB-IRT yang tidak sesuai, kemudian dilakukan untuk melihat faktor-faktor apa saja yang menyebabkan ketidaksesuaian penerapan CPPB-IRT terhadap produksi. Selanjutnya dilakukan metode untuk mencari akar permasalahan dari aspek ketidaksesuaian dengan menggunakan diagram sebab-akibat. Faktor faktor yang menyebabkan ketidaksesuaian disebabkan oleh faktor man (tenaga kerja), faktor material (bahan baku), faktor machine (mesin), faktor method (metode), faktor Environment (Lingkungan).

Tabel 2
Permasalahan Sebab Akibat Ketidaksesuaian

No	Faktor yang Diamati	Masalah yang terjadi
1	Man (Tenaga Kerja)	Kurangnya pengetahuan pemilik dan karyawan tentang pentingnya dokumen produksi yang mutakhir Kurangnya pengetahuan dan kesadaran pemilik dan karyawan tentang higiene dan sanitasi, keamanan pangan dan kualitas dari produk yang dihasilkan Kurangnya pengetahuan pemilik tentang pentingnya catatan produksi baik bahan baku, bahan tambahan pangan atau bahan berbahaya lainnya Kurangnya pengetahuan pemilik tentang pentingnya label sesuai persyaratan (kode produksi dan tanggal kadaluarsa) Tidak terdapat program pelatihan tentang CPPB-IRT atau Keamanan Pangan untuk karyawan
2	Material (Bahan Baku)	Bahan baku berceceran di lantai Tidak terdapat ruang penyimpanan khusus untuk bahan baku
3	Machine (Mesin)	Performa alat yang digunakan kurang

No	Faktor yang Diamati	Masalah yang terjadi
		maksimal seperti ketepatan alat ukur/timbang yang digunakan
		Peralatan produksi yang sudah dibersihkan diletakkan di lantai
4	Method (Metode)	Tidak terdapat bagan alir/urutan proses produksi secara tertulis Tidak terdapat SOP hygiene karyawan
5	Environment	Lingkungan IRTP yang tidak bersih, kotor dan berdebu

Kesenjangan yang terjadi pada CPPB-IRT disebabkan oleh faktor faktor ketidaksesuaian, yaitu faktor man /tenaga kerja (kurangnya pengetahuan dan kesadaran pemilik dan karyawan tentang pentingnya dokumen produksi yang mutakhir, hygiene dan sanitasi, keamanan pangan dan kualitas dari produk yang dihasilkan, catatan produksi baik bahan baku, bahan tambahan pangan atau bahan berbahaya lainnya serta tidak terdapat program pelatihan tentang CPPB-IRT atau keamanan pangan untuk karyawan), faktor material (bahan baku berceceran dilantai, tidak terdapat ruang penyimpanan khusus untuk bahan baku) , faktor machine (performa alat yang digunakan kurang maksimal seperti ketepatan alat ukur / timbang yang digunakan, peralatan produksi yang sudah dibersihkan diletakkan dilantai), faktor method (tidak terdapat bagan alir/ ururtan proses produksi secara tertulis), faktor Environment (lingkungan IRTP yang tidak bersih, kotor dan berdebu).

PEMBAHASAN

1. Skor Penetapan Ketidaksesuaian Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (IRT) Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) di Wilayah Kerja Dinas Kesehatan Kabupaten Barito Kuala Tahun 2023

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan diketahui bahwa pada rata-rata industri rumah tangga tidak memiliki sarana cuci tangan yang lengkap seperti alat pengering hal ini disebabkan karena harga dari alat pengering tersebut yaitu cukup mahal selain itu dalam menggunakan alat

pengering seperti lapangan ataupun tisu dianggap kurang optimal disebabkan karena untuk pengadaan lap sendiri seharusnya diganti setiap hari dan untuk tisu yang disediakan pada tempat cuci tangan itu sering habis hal tersebut dianggap oleh pelaku usaha dapat merugikan usaha yang dimilikinya karena menyediakan tisu dapat meningkatkan pengeluaran dari biaya produksi. Sedangkan tempat pembuangan sampah tertutup yang tidak tersedia dapat dilihat bahwa penyediaan sampah hanya berupa wadah atau tempat besar yang kemudian dialasi dengan kantong plastik dengan tujuan sampah tersebut dikumpulkan dalam satu wadah tersebut namun faktanya di lapangan pembuangan sampah tersebut tidak dilakukan 4 penutupan sehingga banyak vektor yang ada ditemukan di sekitar tempat pembuangan sampah seperti lalat dan juga semut.

Pada variabel Pengendalian Proses dengan indikator “IRTP tidak memiliki catatan; menggunakan bahan baku yang sudah rusak, bahan berbahaya, dan bahan tambahan pangan yang tidak sesuai dengan persyaratan penggunaannya” dengan skor 46. Hasil observasi menunjukkan bahwa bahan baku yang sudah rusak ataupun yang berbahaya biasanya tetap digunakan oleh pelaku usaha dengan alasan menghemat biaya untuk bahan tambahan pangan hal ini tentunya tidak sesuai dengan persyaratan yang dikeluarkan oleh kementerian kesehatan dan BPOM namun hal ini tetap dilakukan oleh pelaku usaha dengan alasan tersebut. Selain itu sering juga ditemukan bahwa pada pelebaran pangan masa kadaluarsa kode produksi dan juga komposisi dari bahan yang digunakan itu tidak dicantumkan oleh pelaku usaha yang tentunya dapat berdampak pada kerugian di masyarakat hal ini harusnya menjadi suatu himbauan tersendiri kepada para pelaku usaha agar memenuhi syarat pelebaran dengan baik di mana nantinya hal tersebut dapat dipertanggungjawabkan serta menjadi gambaran bagi masyarakat atau konsumen yang ingin mengkonsumsi makanan yang aman bagi kesehatan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa variabel Pencatatan Dan Dokumentasi dengan indikator “Dokumen produksi tidak mutakhir, tidak akurat, tidak tertelusur dan tidak disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang diproduksi” dengan skor 61. Untuk mutasi akhir dan pencatatan itu tidak ditemukan pencatatan yang akurat selama proses produksi berlangsung selain itu juga pelaku usaha hanya melakukan pencatatan secara manual dan hanya mencatat mengenai pengeluaran serta

pendapatan yang dihasilkan dari proses produksi rumah tangga mereka. Penelitian terdahulu yang berkaitan dengan penelitian ini adalah Rahmi (2020) melakukan penelitian dengan judul Aplikasi Good Manufacturing Practices (GMP), Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) dan Penentuan Titik Kendali pada Produksi Susu Pasteurisasi Koperasi Peternak Bandung Selatan. Pedoman GMP yang digunakan adalah Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) menurut Menteri Perindustrian Nomor 23/MEN KES/SK/1978. Peneliti menggunakan diagram Ishikawa (diagram sebab akibat). Ratnasari (2020) melakukan penelitian dengan judul Analisis Perbaikan Good Manufacturing Practices (GMP) untuk Meminimasi Kontaminasi terhadap Kualitas Keripik Buah (Studi Kasus PT. Kajeye Food Malang). Ayu Dini Ratnasari mengolah data dengan menggunakan pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (GMP) oleh Permenperin No. 75 Tahun 2012.

2. Input Penetapan Ketidakesesuaian Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (IRT) Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) di Wilayah Kerja Dinas Kesehatan Kabupaten Barito Kuala Tahun 2023

a. Input Sumber Daya Manusia (SDM) Dinas Kesehatan Kabupaten Barito Kuala

Berdasarkan hasil wawancara yang dilihat pada kotak 1 menurut informan utama, informan triangulasi dan informan pendukung dapat ditarik kesimpulan bahwa setiap program cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT) ada penanggung jawabnya dan bentuk tanggung jawabnya terhadap produk yang dihasilkan. Adapun jumlah karyawan dalam industri rumah tangga pangan (IRTP) menurut pernyataan informan tersaji pada kotak 2. Menurut informan utama, informan triangulasi dan informan pendukung dapat ditarik kesimpulan bahwa setiap industri rumah tangga memiliki jumlah karyawan ≤ 3 orang. Adapun jumlah karyawan dalam industri rumah tangga pangan (IRTP) menurut pernyataan informan tersaji pada kotak 2. Karyawan yang bekerja sesuai dengan kemampuan yang dimilikinya sesuai dengan pernyataan informan yang tersaji dalam kotak 3.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilihat pada kotak 3 menurut informan utama, informan triangulasi dan informan pendukung dapat ditarik kesimpulan bahwa karyawan dipekerjakan rangkap tidak hanya memasak atau mengolah saja, namun juga menyiapkan bahan dan peralatan, membersihkan tempat hingga pengemasan. Hal ini didasari bahwa setiap karyawan IRT harus memiliki dasar pelatihan khusus sesuai dengan pernyataan 5 informan yang tersaji dalam kotak 4. Berdasarkan hasil wawancara yang dilihat pada kotak 4 menurut informan utama, informan triangulasi dan informan pendukung dapat ditarik kesimpulan bahwa setiap karyawan IRT belum memiliki dasar pelatihan khusus dan mendapatkan sertifikat.

Berdasarkan hasil wawancara mengenai Input Sumber Daya Manusia (SDM) Dinas Kesehatan Kabupaten Barito Kuala, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa Input Sumber Daya Manusia (SDM) dapat mempengaruhi capaian level industri rumah tangga pangan (IRTP) cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT) di wilayah kerja Dinas Kesehatan Kabupaten Barito Kuala Tahun 2023.

b. Input Dana

Hasil penelitian berkaitan dengan Input dana Dinas Kesehatan Kabupaten Barito Kuala berdasarkan sumber informasi yang didapat oleh peneliti bahwa Input dana dapat mempengaruhi capaian level industri rumah tangga pangan (IRTP) cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT) di wilayah kerja Dinas Kesehatan Kabupaten Barito Kuala Tahun 2023. Berdasarkan hasil wawancara yang dilihat pada kotak 5 menurut informan utama, informan triangulasi dan informan pendukung dapat ditarik kesimpulan bahwa sumber dana untuk penentuan level industri rumah tangga pangan (IRTP) cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT) berasal dari dana pribadi pelaku usaha, sedangkan untuk alokasi dana khusus dari Dinas Kesehatan untuk pelaku usaha sesuai dengan pernyataan informan yang tersaji dalam kotak 6. Berdasarkan hasil wawancara yang dilihat pada kotak 6 menurut informan utama, informan triangulasi dan informan pendukung dapat ditarik kesimpulan bahwa ada alokasi dana khusus dari Dinas Kesehatan untuk pelaku usaha, sedangkan pelaku usaha tidak memiliki

dana yang cukup untuk mengadakan penentuan level industri rumah tangga pangan (IRTP) cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT) harus menunggu diadakannya pelatihan gratis yang diadakan oleh Dinas Kesehatan. Apakah akan berdampak pada usaha yang dimilikinya sesuai dengan pernyataan informan yang tersaji dalam kotak 7. Hasil wawancara pada kotak 7 dapat disimpulkan bahwa pelaku usaha yang tidak memiliki dana untuk pelatihan harus menunggu dan selama menunggu itu mereka tidak boleh memproduksi makanan untuk diedarkan ke masyarakat karena kan belum ada izin edarnya.

Hasil penelitian berkaitan dengan Input dana Dinas Kesehatan Kabupaten Barito Kuala berdasarkan sumber informasi yang didapat, bisa disimpulkan bahwa Input dana dapat mempengaruhi capaian level industri rumah tangga pangan (IRTP) cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT) di wilayah kerja Dinas Kesehatan Kabupaten Barito Kuala Tahun 2023.

c. Input Sarana/Prasarana

Berdasarkan hasil wawancara menurut informan utama, informan triangulasi dan informan pendukung dapat ditarik kesimpulan bahwa sarana atau bahan uji yang tersedia di Dinas Kesehatan agar penentuan level industri rumah tangga pangan (IRTP) cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT) berjalan optimal dan akurat? Jika belum lengkap bagaimana upaya yang dilakukan sesuai dengan pernyataan informan yang tersaji dalam kotak 8.

Hasil penelitian berkaitan dengan input sarana/prasarana Dinas Kesehatan Kabupaten Barito Kuala berdasarkan sumber informasi yang didapat oleh peneliti bahwa prasarana yang tersedia di Dinas Kesehatan agar penentuan level industri rumah tangga pangan (IRTP) cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT) berjalan optimal dan akurat. Sehingga dapat ditarik kesimpulan bahwa input sarana/prasarana dapat mempengaruhi capaian level industri rumah tangga pangan (IRTP) cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT) di wilayah kerja Dinas Kesehatan Kabupaten Barito Kuala Tahun 2023.

d. Input Metode

Berdasarkan hasil wawancara dilihat pada kotak 1 menurut informan utama, informan triangulasi dan informan pendukung dapat ditarik kesimpulan bahwa cara agar level industri rumah tangga pangan (IRTP) cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT) memenuhi syarat sesuai dengan pernyataan informan yang tersaji dalam kotak 10.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilihat pada kotak 10 menurut informan utama, informan triangulasi dan informan pendukung dapat ditarik kesimpulan bahwa cara agar level industri rumah tangga pangan (IRTP) cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT) memenuhi syarat Perka Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang CPPB-IRT yaitu lokasi dan lingkungan produksi harus bersih dan terawat, bangunan dan fasilitas yang memadai untuk karyawan dan produksi, peralatan produk yang lengkap dan bersih, suplai air atau sarana penyediaan air yang tersedia dengan baik, fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi yang lengkap dan tersedia dengan baik, kesehatan dan hygiene karyawan yang terjaga, pemeliharaan dan program hygiene sanitasi karyawan, penyimpanan bahan makanan dan hasil produksi dengan benar, pengendalian proses dengan melakukan pencatatan dengan baik dan terprogram, pelabelan pangan dengan mencantumkan bahan makanan, tanggal produksi, masa kadaluarsa dan izin BPOM dengan jelas, pengawasan oleh penanggungjawab yaitu pemilik usaha, penarikan produk yang tidak aman dan tidak layak konsumsi, pencatatan dan dokumentasi serta pelatihan bagi karyawan.

Hasil penelitian berkaitan dengan input metode berdasarkan sumber informasi yang didapat dapat disimpulkan bahwa input metode dapat mempengaruhi capaian level industri rumah tangga pangan (IRTP) cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT) di wilayah kerja Dinas Kesehatan Kabupaten Barito Kuala Tahun 2023.

3. Proses Penetapan Ketidaksesuaian Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (IRT) Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) di Wilayah Kerja Dinas Kesehatan Kabupaten Barito Kuala Tahun 2023

a. Melakukan Sanitasi Terhadap Pangan

Kegiatan dari penentuan level Industri Kegiatan dari penentuan level industri rumah tangga pangan (IRTP) yang berkaitan dengan sanitasi pangan sesuai dengan pernyataan informan yang tersaji dalam kotak 13. Berdasarkan hasil wawancara yang dilihat pada kotak 13 menurut informan utama, informan triangulasi dan informan pendukung dapat ditarik kesimpulan bahwa kegiatan dari penentuan level industri rumah tangga pangan (IRTP) yang berkaitan dengan sanitasi pangan dengan melihat dari komposisi bahan yang digunakan itu dari apa kemudian juga proses olah produksinya seperti apa kemudian dilihat dari kebersihannya kemudian untuk sarana air dan penjamahnya atau karyawan yang karyawan yang berkontak langsung dengan makanan itu apakah memenuhi standar jadi sanitasi pangan. Adapun upaya yang dilakukan untuk mengatasi kendala-kendala sesuai dengan pernyataan informan yang tersaji dalam kotak 14.

Berdasarkan hasil wawancara yang sesuai dengan pertanyaan yang diberikan kepada informan mengenai melakukan sanitasi terhadap pangan dapat dilihat pada kutipan wawancara di kotak 14 dapat disimpulkan bahwa kendala yang paling banyak dalam masalah sanitasi terhadap pangan yaitu modal yang dikeluarkan untuk menjaga kebersihan diri penjamah serta tempat produksi seperti membeli sarung tangan dan penutup kepala, menyediakan baju kerja serta celemek, menyediakan ruangan khusus. Hasil penelitian berkaitan dengan melakukan sanitasi terhadap pangan berdasarkan sumber informasi yang didapat dapat ditarik kesimpulan bahwa melakukan sanitasi terhadap pangan dapat mempengaruhi capaian level industri rumah tangga pangan (IRTP) cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT) di wilayah kerja Dinas Kesehatan Kabupaten Barito Kuala Tahun 2023.

b. Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Diatur

Berdasarkan hasil wawancara menurut informan utama, informan triangulasi dan informan pendukung dapat ditarik kesimpulan bahwa kegiatan dari pengujian penentuan penggunaan bahan tambahan pangan sesuai dengan pernyataan informan yang tersaji dalam kotak 15. Berdasarkan hasil wawancara yang dilihat pada kotak 15 menurut informan utama, informan triangulasi dan informan pendukung dapat ditarik kesimpulan setiap kegiatan dilakukan evaluasi. Pelaksanaan pengujian penentuan penggunaan bahan tambahan pangan, apa saja tantangan atau kendala yang ditemui yang dapat mengganggu jalannya proses sesuai dengan pernyataan informan yang tersaji dalam kotak 16. Berdasarkan hasil wawancara yang dilihat pada kotak 16 menurut informan utama, informan triangulasi dan informan pendukung dapat ditarik kesimpulan bahwa kegiatan dari pengujian penentuan penggunaan bahan tambahan pangan dengan melihat bahan makanan tambahan yang digunakan jenisnya apa, apakah sudah masuk BPOM atau tidak, kemudian banyaknya bahan tambahan yang ditambahkan serta keamanan dari bahan makanan tambahan tersebut. Sedangkan untuk strategi apa saja yang dilakukan dalam mengatasi kendala-kendala sesuai dengan pernyataan informan yang tersaji dalam kotak 17.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilihat pada kotak 1 menurut informan utama, informan triangulasi dan informan pendukung dapat ditarik kesimpulan bahwa bahan pangan sudah diatur dalam Kemenkes sesuai dengan izin BPOM dan juga peraturan dari kepala BPOM, apabila tidak memenuhi hal tersebut maka tentunya akan ditarik ijin edar karena sudah ada aturan-aturan baku yang harus dipenuhi oleh pelaku industri supaya tidak memberikan zat-zat tersebut secara berlebihan karena hal tersebut dapat membahayakan masyarakat yang mengkonsumsinya. Evaluasi dari setiap kegiatan yang telah dilakukan sesuai dengan pernyataan informan yang tersaji dalam kotak 18. Berdasarkan hasil wawancara yang sesuai dengan pertanyaan yang diberikan kepada informan mengenai Input metode dapat dilihat pada kutipan wawancara di kotak 18, dapat ditarik kesimpulan bahwa penggunaan bahan tambahan pangan sudah diatur namun setelah

bahan produksi tersebut beredar di masyarakat mereka menambah atau mengurangi takaran yang berdampak pada keamanan ataupun dari segi kesehatan apabila mengkonsumsi makanan tersebut maka strategi untuk mengatasi kendala tersebut itu dengan cara melakukan sidak di lapangan atau di pasar-pasar nanti apabila ternyata bahan tersebut dilakukan uji dan tidak memenuhi persyaratan yang sebelumnya sudah diberikan maka produk akan ditarik dari pasaran dan pihak Dinas Kesehatan akan menarik izin edar dari makanan tersebut.

Hasil penelitian berkaitan dengan penggunaan bahan tambahan pangan diatur berdasarkan sumber informasi yang didapat oleh peneliti menyimpulkan bahwa penggunaan bahan tambahan pangan diatur dapat mempengaruhi capaian level industri rumah tangga pangan (IRTP) cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT) di wilayah kerja Dinas Kesehatan Kabupaten Barito Kuala Tahun 2023.

c. Pemberian Jaminan Keamanan Pangan dan Mutu

Berdasarkan hasil wawancara menurut informan utama, informan triangulasi dan informan pendukung dapat ditarik kesimpulan bahwa dapat berpengaruh pada kualitas dan pelayanan Puskesmas kepada masyarakat sesuai dengan pernyataan informan yang tersaji dalam kotak 19. Berdasarkan hasil wawancara yang dilihat pada kotak 19 menurut informan utama, informan triangulasi dan informan pendukung dapat ditarik kesimpulan bahwa proses penentuan pemberian jaminan keamanan pangan dan mutu sesuai dengan pernyataan informan yang tersaji dalam kotak 20. Berdasarkan hasil wawancara dapat dilihat pada kotak 20 menurut informan utama, informan triangulasi dan informan pendukung dapat ditarik kesimpulan bahwa proses penentuan pemberian jaminan keamanan pangan dan mutu dengan pengujian laboratorium serta pengawasan dan melihat secara langsung proses produksi. Sedangkan untuk pelaksanaan penentuan pemberian 8 jaminan keamanan pangan dan mutu, apa saja tantangan atau kendala yang ditemui yang dapat mengganggu jalannya proses sesuai dengan pernyataan informan yang tersaji dalam kotak 21.

Hasil penelitian berkaitan dengan pemberian jaminan keamanan pangan dan mutu

berdasarkan sumber informasi yang didapat dapat disimpulkan bahwa pemberian jaminan keamanan pangan dan mutu dapat mempengaruhi capaian level industri rumah tangga pangan (IRTP) cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT) di wilayah kerja Dinas Kesehatan Kabupaten Barito Kuala Tahun 2023.

SIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 61 pelaku usaha IRTP terdapat 17,5% parameter CPPB-IRT yang tidak sesuai pada variabel pencatatan dan dokumentasi dengan indikator tertinggi yaitu “Dokumen produksi tidak mutakhir, tidak akurat, tidak tertelusur dan tidak disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang diproduksi” dengan skor 61. Sebanyak 47 IRTP (77,05%) masuk dalam kategori capaian level IV. Faktor-faktor yang menyebabkan ketidaksesuaian serius dan kritis disebabkan oleh tenaga kerja, faktor bahan baku, faktor mesin, faktor metode, faktor Lingkungan. Dalam melakukan Pengawasan terhadap Industri Rumah Tangga Pangan ini sebaiknya pemerintah memberikan anggaran yang lebih besar dalam melakukan pengawasan terhadap IRTP ini, serta menetapkan kebijakan untuk melakukan pengawasan rutin setiap bulannya dalam setahun agar tercipta Industri Rumah Tangga Pangan yang memenuhi standar yang telah ditetapkan. serta memberikan sanksi yang tegas bagi pelaku Industri Rumah Tangga Pangan yang melakukan pelanggaran.

REFERENSI

- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2012). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. Badan Pengawas Obat dan Makanan, 1-22.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2012) a. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012. Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.

- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2012) b. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara 9 Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2012) c. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 Tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2015). Pedoman Gerakan Nasional Peduli Obat dan Pangan Aman Untuk Dewasa. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan
- BPOM. Pedoman Label Pangan Olahan 2020. BPOM RI. 2020. 1-90 p.
- BPOM. Peraturan Kepala Badan pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012;1–45. Daraguthi B. Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) Pada UMKM Mentari Bulan Malang. 2020.
- Dinas Kesehatan Kabupaten Barito Kuala, 2021. LAKIP Bidang Kesehatan Masyarakat Seksi Kesehatan Lingkungan.
- Dinas Kesehatan Kabupaten Barito Kuala Dinas Kesehatan Kabupaten Barito Kuala, 2021. Profil Dinas Kesehatan Kabupaten Barito Kuala.
- Dinas Kesehatan Kabupaten Barito Kuala Direktorat Jenderal Guru dan Tenaga Kependidikan. (2019). Melakukan Proses Produksi Roti. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.