



ARTIKEL ILMIAH

**PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK
PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA BAWANG GORENG
DI WILAYAH UTARA KABUPATEN BREBES**

Oleh :

CUCIATUN NINGRUM

A2A216089

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SEMARANG
TAHUN 2018**

HALAMAN PENGESAHAN

Artikel Ilmiah

**Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik
Pada Industri Rumah Tangga Bawang Goreng
Di Wilayah Utara Kabupaten Brebes**

Disusun Oleh :

Cuciatun Ningrum A2A216089

Telah disetujui

Penguji

Mifbakhuddin, S.KM, M.Kes.
NIK. 28.6.1026.025

Tim Pembimbing

Pembimbing I

Pembimbing II


DR. Ir. Rahayu Astuti, M.Kes.
NIK. 28.6.1026.018
Tanggal 16 April 2018


DR. Ratih Sari Wardani, S.Si, M.Kes.
NIK. 28.6.1026.095
Tanggal 16 April 2018

Mengetahui,

Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Muhammadiyah Semarang




Mifbakhuddin, S.KM, M.Kes
NIK. 28.6.1026.025
Tanggal 16 April 2018

PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK PADA INDUSTRI BAWANG GORENG DI WILAYAH UTARA KABUPATEN BREBES

Cuciatun Ningrum,¹ Rahayu Astuti,¹ Ratih Sari Wardani¹

Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Semarang

ABSTRAK

Latar belakang : Industri rumah tangga (IRT) adalah industri yang tempat pengolahannya menyatu dengan dapur rumah tangga, apabila dalam cara memproduksi produk IRT tidak memperhatikan cara produksi pangan yang baik sesuai dengan aturan yang ada, maka produk yang dihasilkan tidak aman, tidak sehat dan tidak bermutu. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian yang bertujuan mendeskripsikan penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) khususnya pada bawang goreng di Kabupaten Brebes sebagai salah satu daerah penghasil bawang merah. **Metode :** Jenis penelitian deskriptif dan metode observasional dengan observasi dan wawancara., dengan pendekatan cross sectional dan teknik pengambilan sampel Total Sampling dengan sampel sebanyak 29 IRT bawang goreng di wilayah utara Kabupaten Brebes yang telah terdaftar di Dinas Kesehatan Kabupaten Brebes tahun 2008 sampai dengan 2017. **Hasil :** Mayoritas variabel CPPB-IRT bawang goreng tidak tersedia tempat sampah tertutup 96,6% (Kritis), memiliki label tetapi penulisan label tidak sesuai dengan yang disyaratkan 85,7% (Kritis), tidak memiliki dokumen produksi 93,1% (Serius), dan ada yang tidak memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan 58,6% (Kritis). **Simpulan :** IRT bawang goreng di wilayah utara Kabupaten Brebes belum menerapkan CPPB-IRT terlihat dari hasil dari penghitungan ketidaksesuaian CPPB-IRT dengan kondisi Kritis lebih dari 2 variabel, sedangkan apabila melihat tabel ketidaksesuaian Kritis minimal 1 saja sudah masuk dalam Level IV, sehingga hasil penilaian level IRT 100% berlevel IV.

Kata kunci : Penerapan, cara produksi pangan yang baik, industri rumah tangga, bawang goreng

ABSTRACT

Background: Household industry (HI) is an industry where the processing is integrated into the household kitchen, if in the way of producing HI products do not pay attention to the way good food production in accordance with the existing rules, the resulting product is unsafe, unhealthy and not quality. Therefore, it is necessary to conduct research that aimed to describe the application of Good Food Production Method (CPPB), especially on fried onion in Brebes Regency as one of the areas of onion producer. **Method:** The type of descriptive research and observational method with observation and interview, with cross sectional approach and sampling technique Total Sampling with sample of 29 HI fried onions in northern region of Brebes regency which have been registered at Brebes District Health Office in 2008 until 2017. **Results:** The majority of CPPB varieties of fried onions are not available in 96.6% (Critical) closed garbage bin, labeled but not labeled as required 85.7% (Critical), no production documents 93.1% (Serious), and some do not have a food safety training program for 58.6% (Critical) employees. **Conclusion:** HI fried onions in the northern region of Brebes regency has not applied CPPB seen from the result of calculation of non-conformity of CPPB with Critical condition more than 2 variable, whereas if viewing table Critical mismatch 1 at least have been included in Level IV, level HI 100% level IV.

Keywords: Application, good food production method, home industry, fried onion

PENDAHULUAN

Pangan yang bermutu, layak dikonsumsi dan aman bagi kesehatan,¹ dihasilkan dari proses produksi pangan mulai dari penyediaan bahan baku sampai dengan produk akhir yang menerapkan sanitasi di seluruh rantai pangan² khususnya di Industri Rumah tangga (IRT) dengan menerapkan Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB).³

CPPB adalah salah satu faktor penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan keamanan pangan, sehingga menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, dan masyarakat terlindungi dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya dari pangan yang mengancam kesehatan.²

Jaminan keamanan pangan dapat terlihat dari label kemasan pangan yang mencantumkan nomor Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) yang diberikan oleh Bupati/Walikota melalui Dinas Kesehatan setempat terhadap IRT yang telah mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) dan hasil rekomendasi sarana produksi pangan yang sesuai dengan penerapan CPPB.^{4,5}

Berdasarkan penelitian Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) di Kabupaten Karanganyar diperoleh hasil bahwa penerapan prosedur CPPB-IRT yang digambarkan melalui level IRT diperoleh hasil sebanyak 53% IRT berada pada level IV atau Kritis, dan tidak ada IRT yang berada pada level I.⁶

Penilaian CPPB saat kunjungan ke lapangan dalam rangka penerbitan SPP-IRT merupakan salah satu faktor yang penting untuk memenuhi standar dan mutu persyaratan yang ditetapkan untuk pangan yang meliputi : lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas IRT, peralatan produksi, suplai air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan dan higiene karyawan, pengendalian proses, label pangan, penyimpanan, penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, serta pelatihan karyawan.^{3,4}

Berdasarkan laporan survey yang telah dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Brebes pada tahun 2017 sebanyak 13 IRT bawang goreng diperoleh hasil bahwa 1 IRT bawang goreng yang dalam proses produksinya tidak sesuai

dengan CPPB yaitu bahan baku bawang merah tidak dikupas sehingga SPP-IRT tidak bisa diterbitkan sebelum pemilik melakukan tindakan perbaikan dalam proses produksinya dan berdasarkan tanya jawab saat PKP yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Brebes pada bulan Agustus 2017 masih ada 1 IRT bawang goreng yang tidak mencuci bawangnya, tetapi bawang dikupas, diiris, dan langsung digoreng. Berdasarkan penelitian telah ditemukan adanya kandungan residu pestisida pada sayuran dan buah termasuk bawang merah meski jumlahnya relatif dibawah ambang maksimum pestisida.^{7,8} Salah satu upaya menghilangkan residu pestisida pada pangan adalah dengan mengupas dan mencuci bahan baku.⁹

Dari permasalahan yang ada tersebut, perlu dilakukan penelitian penerapan CPPB pada IRT bawang goreng di wilayah utara Kabupaten Brebes.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif dan metode observasional dengan observasi dan wawancara menggunakan formulir pemeriksaan sesuai dengan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga dengan pendekatan *cross sectional*.¹⁰

Pengambilan sampel dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan teknik *Total Sampling* yaitu menggunakan seluruh total populasi sebagai sampel, dengan jumlah sampel keseluruhan adalah sama dengan populasi¹⁰ yaitu IRT bawang goreng yang masih melakukan proses produksi di wilayah utara Kabupaten Brebes dan telah mendapat SPP-IRT sejak tahun 2008 sampai dengan 2017, dengan jumlah sebanyak 29 IRT bawang goreng.

Penelitian dilaksanakan pada tanggal 16 Desember 2017 sampai dengan 3 Maret 2018 dengan menggunakan instrument penelitian sesuai dengan Formulir Pemeriksaan Sarana Produksi IRT sesuai dengan 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 Tangga⁴ dan daftar pertanyaan tertutup yang dilakukan dengan wawancara untuk menggali informasi yang dijumpai dalam proses produksi bawang goreng.

Data yang telah terkumpul dari pengambilan data di lapangan kemudian dilakukan *editing, coding, entry, cleaning*, kemudian dilakukan analisis data guna mengambil kesimpulan penelitian dengan analisis univariat yaitu dengan perhitungan minimum, maximum, rata-rata, standar deviasi dan tabel distribusi frekuensi. Data disajikan dalam bentuk tabel dan diinterpretasikan.¹⁰

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Gambaran IRT bawang goreng yang menjadi sampel penelitian sebagai berikut :

Berdasarkan Tabel 1 dari jumlah sampel sebanyak 29 IRT, mayoritas melakukan produksi sendiri sebanyak 89,7%, terdapat 6,9% yang SPP-IRTnya sudah tidak berlaku tetapi masih melakukan proses produksi dan nomor P-IRT masih dicantumkan pada label kemasan, dan belum mengikuti PKP sebanyak 6,9%, dari 93,1% yang mengikuti PKP ada 66,7% tidak memiliki sertifikat PKP karena Dinas Kesehatan Kabupaten Brebes belum membuat sertifikat PKP.

Tabel 1. Distribusi Jenis IRT, SPP-IRT, PKP dan Sertifikat PKP pada IRT Bawang Goreng di Wilayah Utara Kabupaten Brebes

Jenis IRT Bawang Goreng	f	%
Produksi Sendiri	26	89,7
Repacking	3	10,3
Jumlah	29	100,0
SPP-IRT	f	%
SPP-IRT Sudah Tidak Berlaku	2	6,9
SPP-IRT Masih Berlaku	27	93,1
Jumlah	29	100,0
Pemilik/Penanggung Jawab Mengikuti PKP	f	%
Belum PKP	2	6,9
Sudah PKP	27	93,1
Jumlah	29	100,0
IRT Memiliki Sertifikat PKP	f	%
Tidak Memiliki Sertifikat PKP	18	66,7
Memiliki Sertifikat PKP	9	33,3
Jumlah	27	100,0

Ketidaksesuaian penerapan CPPB-IRT dapat dilihat seperti pada Tabel 2, yang menunjukkan bahwa IRT bawang goreng belum menerapkan CPPB, padahal penerapan CPPB pada proses produksi IRT akan berpengaruh terhadap mutu dan keamanan produk IRT.

Tabel 2. Ketidaksesuaian Penerapan CPPB-IRT Bawang Goreng di Wilayah Utara Kabupaten Brebes

Variabel	Sesuai		Tidak Sesuai	
	f	%	f	%
Lokasi dan lingkungan produksi	24	82,8	5	17,2
Bangunan dan fasilitas				
- Ruang produksi dan penggunaan ruang produksi	26	89,7	3	10,3
- Lantai, dinding dan langit-langit	21	77,4	8	27,6
- Ventilasi, pintu dan jendela	22	75,9	7	24,1
Peralatan produksi				
- Permukaan yang kontak langsung dengan pangan	20	69,0	9	31,0
- Pemeliharaan peralatan	18	62,1	11	37,9
- Ketersediaan alat ukur/timbangan	29	100,0	0	0
Suplai air dan sarana penyediaan air bersih	29	100,0	0	0
Fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi				
- Sarana pembersihan/pencuci bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan	27	93,1	2	6,9
- Sarana cuci tangan dengan sabun dan alat pengering tangan	27	93,1	2	6,9
- Sarana toilet/ jamban	28	96,6	1	3,4
- Tempat sampah tertutup	1	3,4	28	96,6
Kesehatan dan hygiene karyawan				
- Kesehatan karyawan di bagian produksi	28	96,6	1	3,4
- Pakaian kerja dan mengenakan perhiasan	27	93,1	2	6,9
- Tidak mencuci tangan saat akan mengolah	24	82,8	5	17,2
- Makan dan minum saat produksi	29	100,0	0	0
- Penanggung jawab hygiene karyawan	21	72,4	8	27,6
Pemeliharaan dan program hygiene dan sanitasi				
- Penanganan bahan pencuci hygiene sanitasi	29	100,0	0	0
- Program hygiene sanitasi berkala	22	75,9	7	24,1
- Hewan peliharaan di ruang produksi	27	93,1	2	6,9
- Penanganan sampah di ruang produksi	25	86,2	4	13,8
Penyimpanan				
- Penyimpanan bahan pangan, pengemas dan produk akhir	21	72,4	8	27,6
- Penyimpanan peralatan bersih	23	79,3	6	20,7
Pengendalian proses				
- Buku catatan bahan baku	28	96,6	1	3,4
- Bagan alir proses produksi	26	89,7	3	10,2
- Bahan pengemas pangan	29	100,0	0	0
- Penandaan BTP	29	100,0	0	0
- Alat ukur/timbangan	29	100,0	0	0
Pelabelan pangan				
- Label sesuai ketentuan	1	3,4	28	96,6
- Klaim kesehatan pada label	29	100,0	0	0
Pengawasan oleh penanggung jawab				
- Sertifikat PKP penanggung jawab	10	34,5	19	65,5
- Pengawasan internal secara berkala	22	75,9	7	24,1
Penarikan produk	29	100,0	0	0
Pencatatan dan pendokumentasian				
- Dokumen produksi	2	6,9	27	93,1
- Penyimpanan dokumen produksi	2	6,9	27	93,1
Pelatihan karyawan	12	41,4	17	58,6

Ketidaksesuaian CPPB berdasarkan hasil penelitian sebagai berikut :

a. Lokasi dan lingkungan produksi : tidak sesuai, 17,2% tidak terawat dan berdebu, ini berpengaruh pada mutu pangan.

b. Bangunan dan Fasilitas :

Ruang produksi 10,3% tidak sesuai, karena ada 1 IRT yang selain memproduksi bawang goreng juga memiliki toko pupuk dan penyimpanan kemasan bawang goreng berada di etalase toko pupuk, hal ini dikhawatirkan adanya bahan kimia dari pupuk yang mencemari produk lewat penyimpanan kemasan yang tidak benar, yang berpotensi pada mutu pangan.⁴

c. Peralatan produksi

Berdasarkan hasil observasi permukaan peralatan yang kontak langsung dengan pangan berkarat dan kotor : 31,0% yaitu pada alat pengiris baik manual atau mesin, alat/wadah pencuci bawang. Karat pada peralatan yang digunakan dapat mencemari bahan baku bawang goreng dan akan mempengaruhi keamanan produk pangan IRTTP sehingga wajib dipenuhi.^{3,4}

Alat ukur/timbangan 100% tersedia, namun berdasarkan penelitian yang dilakukan ada yang menggunakan timbangan hanya pada awal menimbang produk, selanjutnya menggunakan perkiraan.

d. Suplai air atau sarana penyediaan air sesuai CPPB. Ketersediaan dan kecukupan air bersih berpengaruh terhadap keamanan produk secara langsung dan merupakan persyaratan yang wajib dipenuhi.

e. Fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi

Sarana pembersihan/pencuci bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan serta sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan 6,9% tidak sesuai, hal akan berpotensi mempengaruhi keamanan produk pangan IRTTP.⁴ Alat pengering/lap yang tidak pernah diganti dapat menimbulkan kontaminasi bakteri.¹¹

Sarana toilet/jamban kotor terbuka ke ruang produksi berpotensi mempengaruhi keamanan produk pangan IRTTP.^{3,4}

Mayoritas tempat pembuangan sampah tidak tertutup, ini merupakan media penularan penyakit yang bersumber dari vektor yaitu lalat dan

mempengaruhi keamanan produk pangan IRTP secara langsung dan merupakan persyaratan yang wajib dipenuhi.⁴

f. Kesehatan dan higiene karyawan

Karyawan di bagian produksi pangan ada yang sakit, ada yang mengenakan perhiasan yang berpotensi mempengaruhi keamanan produk pangan^{IRTP3,4} karena sumber pencemar dapat berasal dari kuman yang menempel pada cincin yang digunakan penjamah.¹²

Karyawan tidak mencuci tangan ketika akan memulai mengolah pangan. Praktek higiene sanitasi pada karyawan sangat berkaitan erat dengan keberadaan *E.coli* pada pangan.¹³ Kondisi personal hygiene penjamah berkaitan erat dengan jumlah koloni bakteri pada peralatan yang digunakan.¹¹

Penanggungjawab higiene karyawan 27,6% tidak sesuai, sebaiknya IRT memiliki penanggungjawab higiene karyawan karena berpotensi mempengaruhi efisiensi pengendalian keamanan produk pangan IRTP.³

g. Pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi

Pelaksanaan program higiene dan sanitasi secara berkala masih belum sesuai dengan CPPB.

Hewan peliharaan masih ada yang berkeliaran di sekitar dan di dalam ruang produksi pangan, hal ini tidak sesuai dengan CPPB-IRT, karena akan mempengaruhi keamanan produk pangan IRTP secara langsung dan merupakan persyaratan yang wajib dipenuhi.^{3,4}

Sampah di lingkungan dan di ruang produksi tidak segera dibuang berpotensi mempengaruhi keamanan produk pangan IRTP.^{3,3} Sampah yang tidak segera dibuang dapat menjadi tempat bersarangnya vektor penyakit seperti lalat, dan ini dapat menyebabkan diare.¹⁴

h. Penyimpanan

Hasil observasi menunjukkan masih ada IRT yang dalam penyimpanan produk akhir bawang goreng yang menempel pada dinding. Bahan pangan, bahan pengemas harus disimpan terpisah dengan produk akhir, dan disimpan pada ruang penyimpanan yang bersih, tidak lembab dan gelap dan tidak diletakkan di lantai atau menempel ke dinding, karena akan mempengaruhi

keamanan produk pangan IRTP secara langsung dan atau merupakan persyaratan yang wajib dipenuhi, karena tempat yang lembab akan mempengaruhi masa simpan produk.¹² Faktor kemasan perlu diperhatikan karena ini berhubungan erat dengan masa simpan produk/kadaluarsa produk pangan.¹⁵

Penyimpanan peralatan yang bersih tidak sesuai dengan CPPB-IRT, ini akan mempengaruhi keamanan produk pangan IRTP secara langsung dan merupakan persyaratan yang wajib dipenuhi.³

i. Pengendalian proses

Tidak ada catatan penggunaan bahan baku yang sudah rusak/kadaluarsa, terlihat berdasarkan observasi ada IRT yang masih menyimpan BTP yang sudah kadaluarsa.

Bagan alir produksi pangan : 10,3% tidak sesuai dengan CPPB-IRT, ini akan berpotensi mempengaruhi keamanan produk pangan IRTP. Pensortiran bahan baku, pencucian, pembilasan, minyak yang digunakan dan berapa kali minyak digunakan, pengemasan adalah bagian dari bagan alir proses produksi.^{16,17}

Pensortiran bahan baku bawang merah sangat berpengaruh dengan mutu produk, karena kadar air yang tinggi pada bawang goreng sangat berpengaruh dengan tingkat kerenyahan bawang goreng, sehingga setelah pencucian bawang merah ditiriskan secara manual maupun menggunakan spiner agar kadar airnya berkurang, pengupasan kulit luar bawang merah dan pencucian bawang merah yang telah dikupas kulitnya adalah salah satu upaya untuk mengurangi residu pestisida pada pada bawang merah.¹⁷

Pada penirisan setelah dicuci, masih ada IRT yang meniriskan dengan cara diangin-anginkan dengan alas koran, padahal tinta pada koran dapat menjadi sumber pencemar pada bahan baku.¹⁸

Jenis minyak yang digunakan untuk menggoreng juga berpengaruh erat dengan mutu pangan, karena minyak goreng curah meskipun memenuhi persyaratan SNI tetapi tidak memenuhi syarat terhadap bilangan peroksida,

dan ini yang menyebabkan minyak mudah tengik yang akan berpengaruh pula terhadap mutu produk.¹⁹

Frekuensi pemakaian minyak goreng yang sering selain berpengaruh terhadap warna bawang goreng, juga berpengaruh terhadap kerenyahan dan keawetan bawang goreng. Pemakaian minyak goreng yang lebih dari 3 kali selain berpengaruh terhadap kesehatan juga berpengaruh terhadap daya simpan atau masa kadaluarsa produk. Semakin banyak frekuensi pemakaian minyak untuk menggoreng, tingkat kerenyahannya semakin rendah.²⁰

j. Pelabelan pangan

Label pangan mayoritas 96,6% tidak sesuai dengan CPPB-IRT (mayoritas 85,7% ada label tetapi dalam penulisan label masih belum sesuai dengan atauran yang ada yaitu mencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih/isi bersih, nama dan alamat IRT, masa kadaluarsa, kode produksi dan nomor P-IRT), hal ini akan mempengaruhi keamanan produk pangan IRT secara langsung dan merupakan persyaratan yang wajib dipenuhi.⁴

k. Pengawasan oleh penanggung jawab

Hasil observasi menunjukkan ada penanggung jawab IRT tidak mengikuti PKP pengetahuan tentang cara produksi pangan yang baik masih kurang, yang akan berpengaruh pada keamanan produk IRT.

Pengawasan internal secara berkala, termasuk monitoring dan tindakan koreksi tidak sesuai dengan CPPB-IRT, hal ini akan berpotensi mempengaruhi keamanan produk pangan IRT.^{3,4}

l. Penarikan produk menunjukkan bahwa 100% pemilik IRT telah melakukan penarikan produk pangan yang tidak aman.

m. Pencatatan dan pendokumentasian

Dokumen produksi dan penyimpanan dokumen produksi mayoritas tidak sesuai dengan CPPB-IRT. IRT seharusnya memiliki dokumen produksi, tidak adanya dokumen produksi akan berpotensi mempengaruhi keamanan produk pangan IRT.^{3,4}

- n. Pelatihan karyawan tidak sesuai, padahal ini akan mempengaruhi keamanan produk pangan IRTP secara langsung dan merupakan persyaratan yang wajib dipenuhi.⁴ Pelatihan terhadap karyawan dari pemilik/ penanggung jawab dapat meningkatkan pengetahuan karyawan tentang higiene dan sanitasi pangan, sehingga akan dihasilkan produk pangan yang sehat dan bermutu, dan berarti dapat memperpanjang umur simpan produk, serta meningkatkan tingkat kepercayaan masyarakat terhadap produk.³

Penilaian level IRT berdasarkan Tabel 3 menunjukkan bahwa semua IRTP bawang goreng yang diteliti dengan sampel sebanyak 29 IRT bawang goreng berada pada level IV, hal ini dikarenakan mayoritas IRTP tidak mempunyai tempat sampah yang tidak tertutup dan pelabelan yang tidak sesuai dengan yang telah ditentukan. Rendahnya hasil penilaian level IRT menunjukkan bahwa masih banyak IRT belum menerapkan CPPB, yang akan berdampak terhadap mutu pangan, oleh karena itu perlu adanya monitoring yang berkelanjutan setelah adanya penerbitan SPP-IRT dengan harapan IRT akan selalu menerapkan CPPB dalam proses produksi IRT.

Tabel 3. Hasil Ketidaksesuaian CPPB dari Wawancara dan Observasi pada IRT Bawang Goreng di Wilayah Utara Kabupaten Brebes

Hasil Ketidaksesuaian CPPB	Ada		Tidak Ada		Jumlah	
	n	%	n	%	n	%
Minor	27	93,1	2	6,9	29	100,0
Mayor	8	27,6	21	72,4	29	100,0
Serius	27	96,6	1	3,4	29	100,0
Kritis	29	100,0	0	0,00	29	100,0

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil pembahasan, dapat disimpulkan bahwa IRT bawang goreng di wilayah utara Kabupaten Brebes Tahun 2018 belum menerapkan CPPB-IRT yaitu mayoritas IRT bawang goreng tidak tersedia tempat sampah tertutup 96,6% (Kritis), memiliki label tetapi penulisan label tidak sesuai dengan yang disyaratkan 85,7% (Kritis) dimana label tidak sesuai yang disyaratkan yang harus mencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih/isi bersi, nama dan alamat IRTP, masa kadaluarsa, kode produksi dan nomor P-IRT,

tidak memiliki dokumen produksi 93,1% (Serius), dan ada yang tidak memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan 58,6% (Kritis). Ketidaksesuaian kritis pada penerapan CPPB-IRT akan berpengaruh langsung pada keamanan produk dan merupakan syarat yang wajib dipenuhi dalam penerapan CPPB.

Hasil penilaian level IRT berdasarkan ketidaksesuaian CPPB terdapat kondisi Kritis lebih dari 2, sedangkan apabila melihat tabel ketidaksesuaian Kritis minimal 1 saja sudah masuk dalam Level IV, sehingga hasil penilaian level IRT 100% berlevel IV.

Saran yang dapat penulis sampaikan dari penelitian ini adalah :

1. Dinas Kesehatan Kabupaten Brebes setelah peserta PKP mengikuti penyuluhan, hendaknya segera membuat sertifikat tanda keikutsertaan PKP bagi pemilik/penanggung jawab IRT, dan melakukan monitoring terhadap IRT yang masa berlaku SPP-IRTnya sudah habis tetapi nomor SPP-IRTnya masih digunakan pada label produk.
2. Pemilik/penanggung jawab IRT harus melatih karyawannya, sehingga CPPB-IRT dapat diterapkan.
3. Harus ada keikutsertaan Sanitarian dalam survey ijin penerbitan SPP-IRT sehingga sanitarian akan lebih memonitoring IRT di wilayah kerjanya.
4. Perlu adanya refreshing tentang CPPB-IRT bagi sanitarian selaku pembina IRT di wilayah kerjanya dan bagi pemilik/penanggung jawab IRT sehingga penerapan CPPB-IRT berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

1. Undang-undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan; 2009.
2. Badan Pengawas Obat dan Makanan, Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. 2004.
3. Badan Pengawas Obat dan Makanan, 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
4. Badan Pengawas Obat dan Makanan, 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, 2012
 5. BPOM, Peraturan Kepala BPOM Nomor HK 03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Rumah Tangga, Jakarta, 2012
 6. Pratiwi CA. Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB IRT) Di Kabupaten Karanganyar. 2014
 7. Miskiyah, Munarso SJ, Kontaminasi Residu Pestisida pada Cabai, Merah, Selada dan Bawang Merah (Studi Kasus di Bandung dan Brebes Jawa Tengah, 2009.
 8. Badrudin U, Jazilah S. Analisa Residu Pestisida Pada Tanaman Bawang Merah Di Kabupaten Brebes, 2010.
 9. Metode-metode Pengurangan Residu Pestisida Pada Hasil Pertanian, Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan Vo. 11, No, 2 Hlm. 61-71, Desember 2016. ISSN 1412-5064, e-ISSN 2354-1661
 10. Riyanto A, Aplikasi Metodologi Penelitian Kesehatan, Nuha Medika, Jakarta 2011.
 11. Fadhila, MF. Wahyuningsih, NE. Hanani, YD. Hubungan Higiene Sanitasi Dengan Kualitas Bakteriologis Pada Alat Makan Pedagang Di Wilayah Sekitar Kampus Undip Tembalang; Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal) Volume 3, Nomor 3 April 2015 (ISSN: 2356-3346).
 12. Badan Pengawas Obat dan Makanan, Ingin Sehat, Pilih Makanan Yang Aman, Bermutu dan Bergizi. 2013.
 13. Yunus SP, Umbroh JMI, Pinontoan O. Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi *Escherichia Coli* pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Belitung. JIKMU, Vol. 5 No. 2, April 2015. P210.

14. Sidhi, AN. Raharjo, M. Dewanti, NAY. Hubungan Kualitas Sanitasi Lingkungan dan Bakteriologis Air Bersih Terhadap Kejadian Diare Pada Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Adiwerna Kabupaten Tegal, *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)* Volume 4, Nomor 3, Juli 2016 (ISSN: 2356-3346).
15. Badan Pengawas Obat dan Makanan, Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK. 03.1.23.07.11.6664 Tahun 2011 tentang Pengawasan Kemasan Pangan; 2011
16. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian. Teknologi Penanganan Pascapanen Bawang Merah di Indonesia. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian; 2016:P8
17. Iriani. Pengendalian Kualitas Bawang Merah Goreng Industri Rumah Tangga, *Jurnal Teknik Kimia*, Vol.1, No.2, April 2007.p.90
18. Arsa A. Analisis Kandungan timbal Pada Gorengan Akibat Penggunaan Kertas Koran Sebagai Pembungkus; 2016
19. Nainggolan B, Susanti N, Juniar A. Uji Kelayakan Minyak Goreng Curah dan Kemasan yang Digunakan Menggoreng Secara Berulang. *Jurnal Pendidikan Kimia* Vol. 8 No. 1 April 2016, 46-47. ISSN 2085 – 3653
20. Alam, N. Rostiati. Muhandi. Sifat Fisik-Kimia Dan Organoleptik Bawang Goreng Palu Pada Berbagai Frekuensi Pemakaian Minyak Goreng. *Agritech*, Vol. 34, No. 4, November 2014.