

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil pembahasan, hasil penelitian tentang penerapan cara produksi pangan yang baik pada IRT bawang goreng di wilayah utara Kabupaten Brebes Tahun 2018 ini dapat disimpulkan bahwa :

1. Lokasi dan lingkungan produksi IRT bawang goreng di wilayah utara Kabupaten Brebes yang tidak sesuai dengan CPPB-IRT :
  - a. Lokasi dan lingkungan IRTP tidak terawat, kotor dan berdebu : 17,2% .
2. Bangunan dan fasilitas IRT bawang goreng di wilayah utara Kabupaten Brebes yang tidak sesuai dengan CPPB-IRT :
  - a. Ruang produksi sempit, sukar dibersihkan, dan digunakan untuk memproduksi selain pangan : 10,3%
  - b. Lantai, dinding dan langit-langit tidak terawat, kotor, berdebu dan atau berlendir : 27,6%
  - c. Ventilasi, pintu dan jendela tidak terawat, kotor, dan berdebu : 24,1%
3. Peralatan produksi IRT bawang goreng di wilayah utara Kabupaten Brebes yang tidak sesuai dengan CPPB-IRT :
  - a. Permukaan yang kontak langsung dengan pangan berkarat dan kotor : 31,0%
  - b. Peralatan tidak dipelihara, dalam keadaan kotor, dan tidak menjamin efektifnya sanitasi : 37,9%
  - c. Alat ukur/timbangan untuk mengukur/menimbang berat bersih/isi bersih tidak tersedia atau tidak teliti : tidak ada karena 100% sesuai dengan CPPB –IRT
4. Suplai air atau sarana penyediaan air IRT bawang goreng di wilayah utara Kabupaten Brebes yang tidak sesuai dengan CPPB-IRT :
  - a. Air bersih tidak tersedia dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi seluruh kebutuhan produksi : tidak ada, karena 100% sesuai dengan CPPB-IRT.

- b. Air berasal dari suplai yang tidak bersih : tidak ada karena 100% sesuai dengan CPPB –IRT.
5. Fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi IRT bawang goreng di wilayah utara Kabupaten Brebes yang tidak sesuai dengan CPPB-IRT :
- Sarana untuk pembersihan/pencuci bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan tidak tersedia dan tidak terawat dengan baik.: 6,9%
  - Tidak tersedia sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan : 6,9%
  - Sarana toilet/jamban kotor tidak terawat dan terbuka ke ruang produksi : 3,4%
  - Tidak tersedia tempat pembuangan sampah tertutup : 96,6% tidak sesuai dengan CPPB-IRT.
6. Kesehatan dan higiene karyawan IRT bawang goreng di wilayah utara Kabupaten Brebes yang tidak sesuai dengan CPPB-IRT :
- Karyawan di bagian produksi pangan ada yang tidak merawat kebersihan badannya dan atau ada yang sakit. : 3,4 %
  - Karyawan di bagian produksi pangan tidak mengenakan pakaian kerja dan atau mengenakan perhiasan. : 6,9 %
  - Karyawan tidak mencuci tangan dengan bersih sewaktu memulai mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah, atau bahan/alat yang kotor, dan sesudah ke luar dari toilet/jamban : 17,2%
  - Karyawan bekerja dengan perilaku yang tidak baik (seperti makan dan minum) yang dapat mengakibatkan pencemaran produksi pangan : tidak ada, karena 100% sesuai dengan CPPB-IRT
  - Penanggungjawab higiene karyawan : 27,6% tidak sesuai dengan CPPB-IRT.
7. Pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi IRT bawang goreng di wilayah utara Kabupaten Brebes yang tidak sesuai dengan CPPB-IRT :
- Bahan kimia pencuci tidak ditangani dan digunakan sesuai prosedur, disimpan di dalam wadah tanpa label : tidak ada, karena 100% sesuai CPPB –IRT.
  - Program higiene dan sanitasi tidak dilakukan secara berkala : 24,1%

- c. Hewan peliharaan terlihat berkeliaran di sekitar dan di dalam ruang produksi pangan : 6,9%
  - d. Sampah di lingkungan dan di ruang produksi tidak segera dibuang : 13,8%
8. Penyimpanan IRT bawang goreng di wilayah utara Kabupaten Brebes yang tidak sesuai dengan CPPB-IRT :
- a. Bahan pangan, bahan pengemas disimpan bersama-sama dengan produk akhir dalam satu ruang penyimpanan yang kotor, lembab dan gelap dan diletakkan di lantai atau menempel ke dinding.: 27,6%
  - b. Peralatan yang bersih disimpan di tempat yang kotor : 20,7%
9. Pengendalian proses IRT bawang goreng di wilayah utara Kabupaten Brebes yang tidak sesuai dengan CPPB-IRT :
- a. IRTP tidak memiliki catatan, menggunakan bahan baku yang sudah rusak, bahan berbahaya, dan bahan tambahan pangan yang tidak sesuai dengan persyaratan penggunaannya : 3,4%
  - b. IRTP tidak mempunyai atau tidak mengikuti bagan alir produksi pangan : 10,3%
  - c. IRTP tidak menggunakan bahan kemasan khusus untuk pangan : tidak ada karena 100% sesuai dengan CPPB-IRT
  - d. BTP tidak diberi penandaan dengan benar : tidak ada karena 100% sesuai dengan CPPB-IRT
  - e. Alat ukur/timbangan untuk mengukur/menimbang BTP tidak tersedia atau tidak teliti : tidak ada karena 100% sesuai dengan CPPB –IRT.
10. Pelabelan pangan IRT bawang goreng di wilayah utara Kabupaten Brebes yang tidak sesuai dengan CPPB-IRT :
- a. 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 : 96,6% yang terdiri dari :
    - Tidak ada label : 14,3%
    - Ada label tetapi tidak sesuai dengan pelabelan yang disyaratkan: 85,7%

- b. Label mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi : tidak ada, karena 100% sesuai dengan CPPB –IRT.
11. Pengawasan oleh penanggung jawab IRT bawang goreng di wilayah utara Kabupaten Brebes yang tidak sesuai dengan CPPB-IRT :
- a. IRTP tidak mempunyai penanggung jawab yang memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) : 17,2%
  - b. IRTP tidak melakukan pengawasan internal secara berkala, termasuk monitoring dan tindakan koreksi : 10,3%
12. Penarikan produk IRT bawang goreng di wilayah utara Kabupaten Brebes yang tidak sesuai dengan CPPB-IRT :
- a. Tidak ada, karena 100% sesuai CPPB –IRT.
13. Pencatatan dan pendokumentasian IRT bawang goreng di wilayah utara Kabupaten Brebes yang tidak sesuai dengan CPPB-IRT :
- a. IRTP tidak memiliki dokumen produksi : 93,1%
  - b. Dokumen produksi tidak mutakhir, tidak akurat, tidak tertelusur dan tidak disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang diproduksi: 93,1%
14. Pelatihan karyawan IRT bawang goreng di wilayah utara Kabupaten Brebes yang tidak sesuai dengan CPPB-IRT :
- a. IRTP tidak memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan: 58,6%
15. Penilaian level IRT bawang goreng di wilayah utara Kabupaten Brebes menunjukkan bahwa semua IRTP bawang goreng yang diteliti dengan sampel sebanyak 29 IRT bawang goreng 100% berada pada level IV, hal ini dikarenakan mayoritas IRTP tidak mempunyai tempat sampah yang tertutup sebagai point yang paling dominan.

## **B. Saran**

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.

2. Dinas Kesehatan Kabupaten Brebes harus melakukan monitoring terhadap IRT yang masa berlaku SPP-IRTnya sudah habis tetapi nomor SPP-IRTnya masih digunakan pada label produk.
3. Pemilik/penanggung jawab IRT harus melatih karyawannya, sehingga CPPB-IRT dapat diterapkan.
4. Harus ada keikutsertaan Sanitarian dalam survey ijin penerbitan SPP-IRT sehingga sanitarian akan lebih memonitoring IRT di wilayah kerjanya.
5. 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.

