

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 :
- a. Sarana untuk pembersihan/pencuci bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan tidak tersedia dan tidak terawat dengan baik.: 6,9%
- b. Tidak tersedia sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan : 6,9%
- c. Sarana toilet/jamban kotor tidak terawat dan terbuka ke ruang produksi : 3,4%
- d. 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 :
- a. Karyawan di bagian produksi pangan ada yang tidak merawat kebersihan badannya dan atau ada yang sakit. : 3,4 %
- b. Karyawan di bagian produksi pangan tidak mengenakan pakaian kerja dan atau mengenakan perhiasan. : 6,9 %
- c. 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%
- d. 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
- e. 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 :
- a. Bahan kimia pencuci tidak ditangani dan digunakan sesuai prosedur, disimpan di dalam wadah tanpa label : tidak ada, karena 100% sesuai CPPB –IRT.
- b. 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 :
- IRTP tidak mempunyai penanggung jawab yang memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) : 17,2%
 - 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 :
- 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 :
- IRTP tidak memiliki dokumen produksi : 93,1%
 - 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 :
- 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.

