



## PENILAIAN SARANA PRODUKSI PANGAN DI INDUSTRI RUMAH TANGGA DAPUR ENY KOTA DEPOK TAHUN 2021

Sri Wahyuningsih<sup>1\*</sup>, Desy Sulistiyorini<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Fakultas Kesehatan, Universitas Indonesia Maju

### Artikel Info :

Received: 19 Oktober 2021

Accepted: 23 April 2022

Available online: 30 April 2022

Editor: Ahmad Fikri

### Keyword:

Food safety, home industry, production facilities, quality

### Kata kunci:

Keamanan pangan, industri rumah tangga, sarana produksi, kualitas



Ruwa Jurai: Jurnal Kesehatan Lingkungan is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

### Abstract

Food and beverages produced in a way that does not comply with regulations can harm health. Assessment and supervision of the entire food industry are carried out to ensure the safety of food circulating in the community, including the food home industry. This study evaluates food home industry facilities based on the Indonesia National Agency Of Drug and Food Control (NADFC) Regulation number HK.03.1.23.04.12.2207 in 2012. The research was conducted from June-August 2021, with observations and interviews to assess food production facilities in the food home industry of Dapur Eny. An assessment was carried out on 14 components and an examination of the microbiological quality of the water. Based on the assessment results, the next step is to determine the level of the food home industry. The study results found three categories of discrepancies: minor in the recording and documentation components; major in employee health and hygiene, and hygiene and sanitation maintenance and programs; and serious categories are buildings and facilities, production equipment, and process control. Dapur Eny is included in level III based on the assessment results, so an internal audit must be carried out every two weeks. The food home industry assessment ensures the safety of food circulating in the community and improves the quality of products and companies.

Makanan dan minuman yang diproduksi dengan cara yang tidak memenuhi ketentuan dapat membahayakan kesehatan. Untuk menjamin keamanan pangan yang beredar, diperlukan penilaian dan pengawasan terhadap seluruh industri pangan, termasuk industri pangan rumah tangga. Penelitian bertujuan melakukan penilaian sarana produksi pangan rumah tangga berdasarkan Peraturan Kepala BPOM nomor HK.03.1.23.04.12.2207 tahun 2012. Penelitian dilaksanakan pada bulan Juni-Agustus 2021, dengan observasi dan wawancara untuk menilai sarana produksi pangan di industri rumah tangga pangan (IRTP) Dapur Eny. Penilaian dilakukan terhadap 14 komponen, dan pemeriksaan kualitas mikrobiologi air. Berdasarkan hasil penilaian, selanjutnya dilakukan penentuan level IRTP. Hasil penelitian mendapatkan tiga kategori ketidaksesuaian, yaitu minor pada komponen pencatatan dan dokumentasi; mayor pada kesehatan dan higiene karyawan, dan pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi; serta kategori serius adalah bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, dan pengendalian proses. Berdasarkan hasil penilaian, maka IRTP Dapur Eny masuk dalam level III, sehingga harus dilakukan audit internal setiap dua minggu. Penilaian IRTP pada dasarnya untuk menjamin keamanan pangan yang beredar di masyarakat, serta meningkatkan kualitas produksi dan perusahaan.

Corresponding author: Sri Wahyuningsih  
Jl. Harapan No. 50 Lenteng Agung Jakarta 12610  
Email: [sri.wahyuningsih53@gmail.com](mailto:sri.wahyuningsih53@gmail.com)

### PENDAHULUAN

Pangan yang aman merupakan faktor yang penting untuk meningkatkan derajat kesehatan, termasuk pangan yang dihasilkan oleh Industri Rumah Tangga (IRT). Pemerintah berkewajiban

untuk meningkatkan daya saing Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) dan kepercayaan konsumen terhadap produk pangan yang dihasilkan IRTP serta menumbuhkan kesadaran, motivasi produsen dan karyawan tentang

pentingnya pengolahan pangan yang higienis dan tanggung jawab terhadap keselamatan konsumen (BPOM RI, 2012a, 2018).

Pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan. Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang terpenting selain papan, sandang, pendidikan dan kesehatan (Mamuaja, 2016). Pengolahan pangan yang higienis dan persyaratan sanitasi sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku merupakan faktor penting dalam menjamin keamanan pangan. Keamanan pangan merupakan berbagai upaya yang dilakukan mulai dari perolehan pangan (pasca panen) hingga pangan menjadi makanan yang siap dan layak untuk dikonsumsi tanpa menimbulkan efek negatif yang mengganggu kesehatan (Rianti, Christopher, Lestari, & El Kiyat, 2018).

Cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT) menjelaskan persyaratan yang harus dipenuhi dalam penanganan pangan pada seluruh mata rantai produksi, mulai dari bahan baku hingga produk akhir. Persyaratan tersebut mencakup: lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi, kesehatan dan hygiene karyawan, pemeliharaan dan program hygiene sanitasi karyawan, penyimpanan; pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan (BPOM RI, 2012a).

Berdasarkan data Dinas Kesehatan Kota Depok, diketahui bahwa data hingga bulan Juni 2021 tercatat sebanyak 782 IRTP. Dari ke 782 IRTP tersebut, terdapat 9 IRTP memproduksi manisan kolang-kaling dan salah satunya adalah IRTP Dapur Eny (selanjutnya disebut Dapur Eny) di Griya Tugu Asri Kelurahan Tugu Kecamatan Cimanggis. Hasil studi pendahuluan diketahui bahwa karyawan tidak menggunakan sarung tangan pada saat menjamah makanan. Menurut Karyu (2021), penjamah makanan seharusnya menggunakan sarung tangan pada saat kontak dengan makanan agar tidak mencemari makanan. Selain itu, hingga saat ini perusahaan belum memiliki dokumentasi produksi.

Dokumentasi produksi adalah dokumentasi dari seluruh prosedur, instruksi dan catatan tertulis yang berhubungan dengan produksi. Penelitian bertujuan melakukan penilaian sarana produksi pangan berdasarkan Peraturan Kepala BPOM nomor HK.03.1.23.04.12.2207 tahun 2012, tentang tata cara pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga.

## METODE

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang dilakukan selama bulan Juni-Agustus 2021, di Dapur Eny. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi dan wawancara. Observasi dilakukan untuk menilai penanganan pangan pada seluruh mata rantai produksi, menggunakan instrumen CPPB-IRT sesuai dengan Peraturan Kepala BPOM nomor HK.03.1.23.04.12.2207 tahun 2012, tentang tata cara pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga. Hasil observasi selanjutnya digunakan untuk menentukan level IRTP.

Wawancara dilakukan kepada penanggung jawab IRTP dan karyawan untuk mendapatkan informasi pada komponen kesehatan dan hygiene karyawan, pengendalian proses, pengawasan, penarikan produk, dan pelatihan karyawan. Pada penelitian ini juga dilakukan pengambilan dan pemeriksaan mikrobiologi sampel air untuk mencuci bahan makanan (kolang-kaling), air yang digunakan untuk merendam bahan makanan, serta makanan yang sudah dikemas. Pemeriksaan mikrobiologi sampel untuk mengetahui kontaminasi *Escherichia coli*, menggunakan metode tabung ganda (*Most Probable Number*).

Penentuan level IRTP dilakukan berdasarkan hasil penilaian mengikuti Peraturan Kepala BPOM nomor HK.03.1.23.04.12.2207 tahun 2012 (Tabel 1).

## HASIL

Hasil penelitian (Tabel 2) mendapatkan bahwa secara keseluruhan terdapat tiga jenis penyimpangan di Dapur Eny, yaitu penyimpangan minor (1 komponen), mayor (2 komponen), dan serius (4 komponen). Berdasarkan hasil penilaian tersebut, maka level IRTP berada pada level III, sehingga harus dilakukan audit internal setiap minggu.

Hasil pemeriksaan lokasi dan lingkungan produksi di Dapur Eny didapatkan bahwa lokasi dan lingkungan memenuhi persyaratan, terletak jauh dari jalan raya, lokasi di dalam perumahan,

serta ruang produksi cukup bersih. Pembersihan ruang produksi dilakukan setiap hari, sebelum dan sesudah produksi.

Tabel 1. Penentuan level IRTP

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 minggu	NA	≥ 4	1-4	0
Level IV	Setiap hari	NA	NA	≥ 5	≥ 1

NA= Tidak relevan

Ruang produksi tidak digunakan untuk kegiatan selain memproduksi pangan. Lantai terbuat dari bahan yang kuat dan kedap air, dilapisi keramik yang tidak licin dan selalu dibersihkan setelah produksi. Langit-langit terbuat dari bahan yang kuat dicat warna terang dan dalam kondisi bersih. Namun, ditemukan dinding di tempat pencucian terdapat cat yang

mengelupas. Ruang produksi memiliki ventilasi yang dilengkapi dengan kasa dan selalu dibersihkan dengan luas yang memenuhi persyaratan (20% dari luas lantai). Pintu dan jendela terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan serta dalam kondisi bersih.

Tabel 2. Hasil penilaian IRTP

No	Elemen pemeriksaan	Minor	Mayor	Serius	Kritis
1	Lokasi dan lingkungan produksi				
2	Bangunan dan fasilitas			1	
3	Peralatan produksi			1	
4	Suplai air atau sarana penyediaan air				
5	Fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi				
6	Kesehatan dan higiene karyawan		1		
7	Pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi		1		
8	Penyimpanan				
9	Pengendalian proses			2	
10	Pelabelan pangan				
11	Pengawasan oleh penanggung jawab				
12	Penarikan produk				
13	Pencatatan dan dokumentasi	1			
14	Pelatihan karyawan				
	Jumlah	1	2	4	0

Pada komponen peralatan produksi, diketahui bahwa permukaan peralatan yang kontak dengan pangan dalam kondisi bersih dan tidak berkarat. Peralatan dibersihkan setiap akan digunakan dan setelah digunakan. Penyimpanan alat-alat produksi dalam rak dengan permukaan menghadap ke bawah. Namun, hasil observasi juga mendapatkan timbangan yang tidak dikalibrasi dan dalam kondisi kotor.

Kebutuhan air untuk seluruh kegiatan produksi makanan diperoleh dari PDAM Tirta Asasta Kota Depok. Kuantitas air telah memenuhi kebutuhan untuk proses produksi, dengan kualitas mikrobiologi yang memenuhi syarat kesehatan (Tabel 3).

Hasil pemeriksaan fasilitas kegiatan higiene dan sanitasi mendapatkan bahwa Dapur Eny telah memiliki sarana untuk mencuci bahan pangan dan seluruh peralatan digunakan pada

proses produksi. Sarana cuci tangan terdapat di luar dan dalam ruang produksi dan dilengkapi dengan sabun. Terdapat dua buah toilet yang berfungsi dengan baik, dalam kondisi bersih. Seluruh sampah dibuang di tempat sampah tertutup dan dikosongkan setiap hari.

Seluruh karyawan bagian produksi dalam kondisi sehat dan bersih. Pada saat bekerja, karyawan menggunakan celemek, penutup kepala dan masker, tidak menggunakan khususnya cincin maupun jam tangan, serta tidak merokok, makan maupun minum. Namun, ditemukan karyawan yang tidak menggunakan sarung tangan pada saat mengolah makanan, walaupun mencuci tangan pakai sabun.

Secara umum hasil penilaian komponen pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi sudah baik, yaitu penggunaan bahan pencuci sesuai dengan prosedur, program higiene sanitasi telah dilaksanakan secara berkala, dan sampah yang dihasilkan saat produksi sudah ditangani dengan baik. Namun diketahui juga bahwa wadah penyimpanan bahan kimia tidak dilengkapi dengan label, dan program higiene dan sanitasi tidak terdokumentasi dengan baik.

Seluruh item penilaian pada komponen penyimpanan telah dilakukan dengan baik. Penyimpanan bahan baku, pengemas, dan produk akhir dilakukan secara terpisah pada ruangan yang bersih. Sedangkan peralatan yang sudah dibersihkan disimpan dalam rak dan posisi menghadap ke bawah.

Pada komponen pengendalian proses, terdapat lima item penilaian, yaitu: 1) IRTP memiliki catatan, menggunakan bahan baku yang sudah rusak, bahan berbahaya, dan bahan tambahan pangan (BTP) yang tidak sesuai dengan persyaratan penggunaannya; 2) IRTP tidak mempunyai atau tidak mengikuti bagan alir produksi pangan; 3) IRTP tidak menggunakan bahan kemasan khusus untuk pangan; 4) BTP tidak diberi penandaan dengan benar; 5) Alat ukur untuk mengukur/menimbang BTP tidak tersedia atau tidak teliti. Hasil penelitian mendapatkan dua item penilaian belum terpenuhi, yaitu belum memiliki bagan alir proses produksi, dan timbangan yang digunakan belum dikalibrasi.

Pada komponen ini juga dilakukan pemeriksaan kualitas mikrobiologi air untuk mengetahui cemaran bakteri *E. coli*. Hasil

pemeriksaan menunjukkan seluruh sampel bebas dari bakteri *E. coli* (Tabel 3).

Tabel 2 Hasil pemeriksaan kualitas mikrobiologi

No	Sampel	Cemaran <i>E.coli</i>
1	Air untuk mencuci kolang-kaling	Negatif
2	Air rendaman kolang-kaling	Negatif
3	Manisan kolang-kaling	Negatif

Seluruh item penilaian pada komponen pelabelan pangan di Dapur Eny telah memenuhi persyaratan yang ditetapkan, yaitu mencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih/isi bersih, nama dan alamat, masa kedaluwarsa, kode produksi dan nomor, serta mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi

Hasil yang sama juga diperoleh pada komponen pengawasan oleh penanggung jawab. Penanggung jawab Dapur Eny telah memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) yang diselenggarakan oleh Dinas Kesehatan Kota Depok, serta melakukan kegiatan monitoring internal secara rutin termasuk tindakan koreksi namun belum terdokumentasi. Sertifikat PKP merupakan salah satu syarat dalam pengajuan perizinan khususnya SPP-IRT.

Pada penilaian komponen penarikan produk, IRTP pernah melakukan penarikan produk manisan kolang-kaling yang dirasa tidak aman. Penarikan dilakukan karena adanya perubahan cita rasa makanan menjadi asam.

Penilaian komponen pencatatan dan dokumentasi mendapatkan bahwa Dapur Eny telah memiliki dokumen produksi. Namun, dokumen tidak mutakhir dan tidak disimpan selama dua kali umur simpan produk pangan yang diproduksi. Pada komponen pelatihan karyawan, IRTP telah memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan dengan mengikutsertakan satu orang karyawan dalam pelatihan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* pada tanggal 14 sampai dengan 16 November 2018 di Dinas Kesehatan Kota Depok.

## PEMBAHASAN

Hasil penelitian mendapatkan bahwa secara umum komponen bangunan dan fasilitas telah memenuhi syarat, yaitu dinding, lantai, dan ventilasi. Namun ditemukan cat dinding di tempat pencucian bahan baku mengelupas. Hal ini disebabkan oleh percikan air pada saat pencucian. Pengecatan ruang produksi sebaiknya menggunakan cat yang bersifat *waterproof* hingga ketinggian 1,7 m dari atas lantai. Pada dinding yang selalu terkena air, sebaiknya dilapisi dengan keramik, agar kedap air, dan mudah dibersihkan.

Selain faktor estetika, cat dinding yang mengelupas menyebabkan permukaan dinding menjadi kasar, sehingga memungkinkan terperangkapnya kotoran dan debu serta mikroorganisme yang terdapat di dalamnya, sehingga dapat mencemari makanan. Fasilitas yang dijaga kebersihannya menjadi daya dukung proses produksi pangan serta untuk mencegah penyebaran mikroorganisme berbahaya (Aini, Dwiyanti, Setyawati, Sustriawan, & Alfiyah, 2019).

Peralatan yang digunakan pada proses produksi sebagian besar bersifat *food grade*, yang terbuat dari *aluminium* atau *stainless steel*. Setelah dicuci, seluruh peralatan disimpan dalam rak dengan posisi menghadap ke bawah. Menurut Nissa et al. (2021), peralatan makanan dari bahan *stainless steel* bersifat tahan karat, mudah dibersihkan.

Namun, hasil penelitian mendapatkan alat ukur yang tidak dikalibrasi. Temuan ini termasuk dalam kategori serius. Oleh karena itu, upaya kalibrasi timbangan harus dilakukan agar penimbangan bahan-bahan dan hasil produksi dapat dilakukan secara benar. Akurasi alat ukur merupakan upaya untuk mencegah terjadinya perbuatan curang dan penipuan oleh pedagang atau produsen (Barus, Siregar, & Rogers, 1922; BPOM RI, 2012b; Kemenperindag RI, 2018).

Seluruh kegiatan produksi di Dapur Eny menggunakan air dari PDAM Tirta Asasta Kota Depok, mulai dari pencucian bahan baku, perendaman, hingga memasak, termasuk untuk mencuci peralatan. Kuantitas air untuk proses produksi mencukupi jumlahnya, dan kualitas fisik memenuhi syarat, yaitu tidak berbau dan tidak berasa. Hasil pemeriksaan kualitas mikrobiologi diketahui bahwa air yang digunakan tidak

tercemar bakteri *E.coli* (Tabel 3), sehingga telah sesuai dengan persyaratan kesehatan air untuk keperluan higiene sanitasi (Kemenkes RI, 2017).. Air yang tercemar *E. coli* dapat menimbulkan penyakit (Aneta, Umboh, & Sondakh, 2021; Yushananta & Ahyanti, 2017; Yushananta & Bakri, 2021). Oleh karena itu, pengawasan aspek keamanan air adalah dengan pengujian air di laboratorium terakreditasi (Rianti et al., 2018).

Hasil penelitian mendapatkan seluruh komponen fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi telah memenuhi persyaratan, yaitu tersedia tempat pencucian bahan pangan, tempat cuci tangan, toilet, dan tempat sampah tertutup. Sebaiknya dilakukan pemisahan antara sampah basah dan kering agar pengelolaan sampah menjadi efektif (Andina, 2019). Lantai tempat mencuci bahan pangan sebaiknya dibuat miring, agar tidak terjadi genangan air. Lantai yang tergenang dapat mengakibatkan ketidaknyamanan dan kecelakaan kerja (Restuputri, Dian Palupi, 2015).

Walaupun seluruh karyawan telah mengenakan penutup kepala dan celemek, namun tidak menggunakan sarung tangan pada saat mencuci bahan pangan. Hal ini bertujuan untuk mempermudah dalam membersihkan kotoran yang melekat pada bahan pangan (kolang-kaling). Seharusnya penjamah makanan harus menggunakan sarung tangan selama kontak dengan makanan, agar tidak mencemari makanan (Karyu, 2021).

Penyimpanan bahan pangan, bahan tambahan pangan, dan produk jadi telah dilakukan dengan baik, yaitu terpisah dan di tempat yang bersih. Penyimpanan pangan seharusnya memperhatikan suhu penyimpanan (Kemenkes RI, 2011). Untuk mencegah perkembangbiakan bakteri, dapat dilakukan dengan menjaga suhu pada 0-10 °C (Siburian, Dewi, & Kariada, 2002)..

Pada komponen pengendalian proses, terdapat dua item penilaian yang belum sesuai dengan ketentuan, yaitu tidak memiliki bagan alir produksi pangan, dan terdapat alat ukur yang belum dikalibrasi. Secara umum, proses pengolahan pangan yang dilakukan di Dapur Eny terdiri dari tiga tahap, yaitu pencucian bahan baku, perendaman dan perebusan, serta pemberian gula/pemanis. Pencucian bahan baku dilakukan sebanyak 10 kali untuk

menghilangkan kotoran dan lendir pada kolang-kaling. Air yang digunakan dari PDAM dengan kuantitas dan kualitas yang memenuhi syarat kesehatan.

Perendaman dilakukan dengan air mendidih, merupakan salah satu metode memasak *blanching*. Menurut Aminah and Hersoelistorini (2012), *blanching* merupakan salah satu metode memasak dengan cara mencelupkan bahan makanan ke dalam air mendidih selama beberapa menit, dan tidak sampai matang. Hal yang harus diperhatikan dalam proses perendaman adalah suhu air minimal 40°C. Suhu antara 25°C dan 40°C merupakan suhu optimal untuk perkembangbiakan bakteri, termasuk *E. coli* (Syafriyani & Djaja, 2020). Hasil pemeriksaan air rendaman tidak terdapat *E. coli*, hal ini telah sesuai dengan Peraturan BPOM No. HK 00.06.1.52.401/2009 tentang jenis dan batas maksimum cemaran mikroorganisme dalam makanan (BPOM RI, 2009).

Proses pemberian pemanis dilakukan dengan cara diberi gula lapis demi lapis. Manisan buah basah dinilai lebih menarik dari pada manisan buah kering, karena terlihat seperti buah aslinya, dan tidak berubah warna. Manisan buah ini dikemas dalam toples dan tetap direndam dalam larutan gula. Hasil pemeriksaan laboratorium diketahui bahwa produk manisan kolang-kaling tidak tercemar bakteri *E. coli*. Hasil ini sesuai dengan SNI No. 7388:2009, bahwa manisan buah harus bebas dari bakteri *E. coli*.

Penelitian mendapatkan bahwa komponen penilaian di Dapur Eny telah sesuai dengan ketentuan, yaitu mencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat/isi bersih, nama dan alamat, masa kedaluwarsa, kode dan nomor produksi, serta klaim kesehatan atau klaim gizi. Hasil penelitian ini tidak sejalan dengan Oktariyadi (2014) yang menyebutkan bahwa mayoritas pelaku usaha pangan skala industri rumah tangga tidak mencantumkan label pangan secara lengkap

Pengawas dan penanggung jawab Dapur Eny adalah pemilik yang telah memiliki sertifikat penyuluhan keamanan pangan dari Dinas Kesehatan Kota Depok. Hasil wawancara dengan karyawan diketahui bahwa pengawasan internal dilakukan secara rutin, serta melakukan tindakan koreksi jika ditemukan hal-hal yang dapat mempengaruhi keamanan pangan. Menurut

Hermansyah et al. (2013), pengawasan internal adalah pengawasan yang dilakukan pada seluruh rantai produksi yang bertujuan meningkatkan mutu produksi dan perusahaan.

Penelitian mendapatkan bahwa Dapur Eny telah memiliki dokumen produksi, namun dokumen tidak mutakhir dan tidak disimpan selama dua kali umur simpan produk pangan yang diproduksi. Pencatatan secara rutin akan menjamin kualitas produksi (Owen et al., 2020).

Dokumentasi produksi pangan adalah seluruh prosedur, instruksi dan catatan tertulis yang berhubungan dengan pembuatan makanan (Fitri & Ismanto, 2018; Wicaksani & Adriyani, 2018). Sistem dokumentasi dirancang dengan mengutamakan tujuan, yaitu: menentukan, memantau dan mencatat mutu dari seluruh aspek produksi dan pengendalian mutu. Dokumentasi pembuatan makanan merupakan bagian dari sistem informasi manajemen yang meliputi\ spesifikasi, prosedur, metode dan instruksi, perencanaan, pelaksanaan, pengendalian serta evaluasi seluruh rangkaian kegiatan pembuatan makanan. Dokumentasi juga memastikan setiap petugas mendapat instruksi secara rinci bidang tugas yang harus dilaksanakannya, sehingga memperkecil risiko kesalahan kerja.

## SIMPULAN

Hasil penelitian mendapatkan bahwa IRTP Dapur Eny masuk dalam level III, sehingga harus dilakukan audit internal setiap dua minggu. Ketidak sesuaian minor pada komponen pencatatan dan dokumentasi; mayor pada kesehatan dan higiene karyawan, dan pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi. Sedangkan komponen yang masuk kategori serius adalah bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, dan pengendalian proses. Tindakan perbaikan harus dilakukan untuk menjamin keamanan dan kualitas hasil produksi, antara lain melakukan perbaikan dinding, kalibrasi timbangan, penggunaan pakaian kerja secara lengkap, membuat bagan alir produksi dan dokumen produksi. Selain itu, perlu dilakukan program pelatihan keamanan pangan bagi karyawan.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada IRTP Dapur Eny dan petugas pengawas pangan Kota Depok yang telah membantu selama proses penelitian.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Dwiyantri, H., Setyawati, R., Sustriawan, B., & Alfiah, S. D. (2019). Sosialisasi dan Pendampingan Pelaksanaan Good Manufacturing Practices (GMP) di UD Annisa, Wonosobo. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 133. <https://doi.org/10.30651/aks.v3i2.1699>
- Aminah, S., & Hersoelistorini, W. (2012). Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Serelia dan Kacang-Kacangan dengan Variasi Blanching. *Seminar Hasil-Hasil Penelitian Universitas Muhammadiyah Semarang*, 1(1), 209–217. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Andina, E. (2019). Analisis Perilaku Pemilahan Sampah di Kota Surabaya. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 10(2), 119–137. <https://doi.org/https://doi.org/10.22212/aspirasi.v10i2.1424>
- Aneta, R., Umboh, J. M. ., & Sondakh, R. C. (2021). Analisis Tingkat Kekeruhan, Total Dissolved Solids (TDS) dan Kandungan Escherichia Coli Pada Air Sumur di Desa Arakan Kecamatan Tatapaan. *Jurnal KESMAS*, 10(4), 106–111.
- Barus, D. M. B., Siregar, S. A., & Rogers, M. (1922). Penerapan Undang-Undang Nomor 2 Tahun 1981 Tentang Metrologi Legal Pada Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Karo. *JURNAL RETENTUM*, 3(1), 268–290.
- BPOM RI. (2009). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.06.1.52.4011 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemar Mikroba dan Kimia dalam Makanan. *BPOM RI*, 1–28.
- BPOM RI. 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. , 11 BPOM RI § (2012).
- BPOM RI. (2012b). Peraturan Kepala BPOM Nomor HK 03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 Tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. *Jadan Pengawas Obat Dan Makanan*. Jakarta, Indonesia.
- BPOM RI. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. , BPOM RI § (2018).
- Fitri, D., & Ismanto, W. (2018). Sistem Manajemen Mutu Iso 9000 Dalam Peningkatan Mutu Produk Dan Pelayanan Serta Keuasan Pelanggan Di Pasar Internasional. *Jurnal Dimensi*, 7(3), 421–433. <https://doi.org/10.33373/dms.v7i3.1705>
- Hermansyah, M., Pratikto, P., Soenoko, R., & Widha Setyanto, N. (2013). Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Produksi Maltosa Dengan Pendekatan Good Manufacturing Practice (GMP). *Journal of Engineering and Management Industrial System*, 1(1), 14–20. <https://doi.org/10.21776/ub.jemis.2013.001.01.3>
- Karyu, N. (2021). Manajemen kebersihan untuk UKM pengolahan makanan praktik berbasis kondisi aktual: Traning Seminar For District Food Inspectors (DFI) BPOM. *BPOM RI*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Kemkes RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga. , 2011 Kemkes RI § (2011).
- Kemkes RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 2017 Tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan Dan Persyaratan Kesehatan Air Untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua dan Pemandian Umum. , Kemkes RI § (2017).
- Kemenperindag RI. Tera dan Tera Ulang Alat-alat Ukur, Takar, Timbang dan Perlengkapannya. , Kementerian Perindustrian dan Perdagangan RI § (2018).
- Mamuaja, C. F. (2016). Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan. In *Unsrat Press* (I, Vol. 44). Manado: Unsrat Press.
- Nissa, C., Widyastuti, N., Dieny, F. F., Almira, V. G., Ayustaningwarno, F., & Noer, E. R. (2021). Bunga Rampai Penyelenggaraan Makanan. In *Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang* (I). <https://doi.org/https://doi.org/10.6084/m9.figshare.14715633.v1>
- Oktariyadi, D. (2014). Implementasi Peraturan Pelabelan Pada Industri Rumah Tangga Pangan Di Desa Pugeran Kecamatan Gondang Kabupaten Mojokerto. *Nofum: Jurnal Hukum*, 1(1), 118–128. <https://doi.org/https://doi.org/10.2674/novum.v1i1.6295>
- Owen, A., Defiana, Tjota, H., Handoko, V., Stephanie, Pakpahan, N., & Kiyat, W. El. (2020). Evaluasi

- Sanitasi Pangan pada Produksi Brownies Skala Industri (Studi Kasus di UMKM Libby Brownies). *Jurnal Teknologi Pengolahan Pangan*, 2(1), 21–27. Retrieved from <http://jurnal.utu.ac.id/jtpp/article/view/2174/1642>
- Restuputri, Dian Palupi, R. P. D. S. (2015). Analisis Kecelakaan Kerja Dengan Menggunakan Metode Hazard and Operability Study ( Hazop ). *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 14(1), 24–35. <https://doi.org/https://doi.org/10.23917/jiti.v14i1.621>
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., & El Kiyat, W. (2018). Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan Pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. *JURNAL AGROTEKNOLOGI*, 12(2), 167. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i02.9283>
- Siburian, E. T. P., Dewi, P., & Kariada, N. (2002). Pengaruh suhu dan waktu penyimpanan terhadap pertumbuhan bakteri dan fungi ikan bandeng. *Journal of Life Science*, 1(2), 101–105.
- Syafriyani, A., & Djaja, I. M. (2020). Hubungan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan dengan Kontaminasi Escherichia coli pada Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar di Kecamatan Medan Satria dan Kecamatan Jati Asih, Kota Bekasi Tahun 2018. *Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global*, 1(3), 284–293. <https://doi.org/10.7454/jukl.v1i3.4240>
- Wicaksana, A. L., & Adriyani, R. (2018). Penerapan HACCP Dalam Proses Produksi Menu Daging Rendang di Inflight Catering. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 88. <https://doi.org/10.20473/mgi.v12i1.88-97>
- Yushananta, P., & Ahyanti, M. (2017). Risiko Fotoreaktivasi terhadap Kualitas Mikrobiologi Air Minum Isi Ulang. *Jurnal Kesehatan*, 8(2), 212. <https://doi.org/10.26630/jk.v8i2.482>
- Yushananta, P., & Bakri, S. (2021). Analisis Pembiayaan Peningkatan Akses Air Minum dan Sanitasi Sehat Dengan Pendekatan Cost Benefit Analysis (CBA). *Jurnal Kesehatan*, 12(2), 306. <https://doi.org/10.26630/jk.v12i2.1855>