

Higiene sanitasi makanan dan analisis nomor P-IRT pada kerupuk berwarna merah: Studi pasar Kepanjen-Malang

(Food Sanitation Hygiene and Analysis of P-IRT Number on Red Coloring Crackers: Study at Kepanjen Market in Malang)

Dieka Armanda Kurniasari¹, Rahayu Sri Pujiati², Prehatin Trirahayu Ningrum³

¹Peminatan Kesehatan Lingkungan, Program Studi S1 Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Jember

Email : Diekaarmanda10ks@gmail.com

Abstract

Food sanitation and hygiene is conducted to control food factor, people, place and tools in order to prevent cross contamination between food and eater. Household food industry must possess household food industry certificate or SPP-IRT to aid supervision by involved parties. Crackers is highly demanded side dishes, especially red-colored cracker which had been sold at Kepanjen Market, Malang. The research aimed to discover food sanitation and hygiene and analysis P-IRT number on red-coloring crackers at Kepanjen Market, Malang. This was a descriptive study with observation and interview methods to cracker industry workers. There were 12 kinds of red-coloring crackers distributed in Kepanjen Market. The research used univariant analysis to describe variables. This study described three stages in cracker making process, food sanitation hygiene, and P-IRT number on red-coloring crackers. There were 3 respondents were < 40 years old, all respondents had moderate education, and 2 respondents worked for < 3 years of working period. The food hygiene and sanitation application was categorized good. There were 7 red-coloring crackers traded at Kepanjen Market had BPOM No. 22/2018 standardized, but 4 products were not standard-updated and 1 product was not fulfilled the BPOM requirement..

Keywords: sanitation hygiene, number P-IRT, cracker.

Abstrak

Higiene sanitasi makanan merupakan upaya mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapan untuk menghindari kontaminasi silang antara makanan dan penjamah. Industri rumah tangga pangan harus memiliki SPP-IRT untuk memudahkan pengawasan dinas terkait. Kerupuk memiliki peminat yang tinggi terutama berwarna menarik, salah satunya berwarna merah yang beredar di pasar Kepanjen kabupaten Malang. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui higiene sanitasi makanan dan analisis nomor P-IRT pada kerupuk berwarna merah di pasar Kepanjen, Malang. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan metode observasi dan wawancara kepada pekerja industri "CV kerupuk "Mandiri" dan 12 sampel kerupuk berwarna merah yang beredar di pasar Kepanjen, Malang. Penelitian menggunakan teknik analisis univariat untuk menggambarkan masing- masing variabel yang diteliti. Penelitian ini menjelaskan tahapan pembuatan kerupuk, prinsip higiene sanitasi makanan pada industri kerupuk dan nomor P-IRT pada kerupuk yang beredar di pasar Kepanjen. Dari penelitian ini diketahui bahwa 3 responden berusia <40 tahun, berpendidikan menengah, dan 2 memiliki masa kerja <3 tahun. Penerapan hygiene sanitasi makanan industri "CV kerupuk "Mandiri" memiliki kategori yang cukup baik. Produk kerupuk berwarna merah yang beredar di pasar Kepanjen 7 sampel sesuai, 4 sampel belum dilakukan pembaharuan dan 1 sampel tidak yang tidak sesuai dengan peraturan kepala BPOM RI No 22 Tahun 2018.

Kata kunci: higiene sanitasi makanan, P-IRT number, kerupuk

Pendahuluan

Makanan adalah bahan selain obat yang mengandung zat gizi dan atau unsur/ ikatan kimia yang dapat diubah menjadi zat gizi oleh tubuh, yang berguna bila dimasukkan kedalam tubuh (Almatsier, 2009:3) [1]. Berdasarkan Peraturan Pemerintah RI No 86 tahun 2019 tentang keamanan pangan, pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perairan, dan air baik yang diolah maupun tidak [2]. Berdasarkan Permenkes Nomor 1096 tahun 2011 bahwa higiene sanitasi merupakan upaya mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang tempat dan peralatan agar aman untuk dikonsumsi [3]. Penjamah makanan berperan langsung dalam melakukan kegiatan keamanan pangan agar terhindar kontaminasi antar makanan. Terdapat 6 prinsip hygiene sanitasi makanan, antara lain pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan, pengangkutan hingga penyajian makanan. Prinsip hygiene sanitasi makanan dilakukan oleh pemilik jasa dalam bidang makanan antara lain restoran, hotel, warung makan, catering bahkan industri rumah tangga.

Pada Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) dilakukan pengawasan untuk memenuhi keamanan pangan sebelum diedarkan pada masyarakat untuk dikonsumsi. Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) yang dikeluarkan oleh pemerintah wilayah terkait akan menjamin keamanan suatu produk makanan. Makanan yang tidak memiliki Produk Industri Rumah Tangga (P-IRT) pasti tidak terdaftar di Dinas Kesehatan maupun Disperindag sehingga susah untuk dilakukan pengawasan. Nomor P-IRT pada suatu label makanan sebagai tanda bahwa makanan dijamin mutu dan keamanannya.

Pengusaha dari industri rumah tangga belum mendaftarkan P-IRT bisa disebabkan karena ketidaktahuan tentang bagaimana alur pendaftaran. No P-IRT (Pangan Industri Rumah tangga) harus dimiliki oleh industri rumah tangga yang menggunakan alat manual maupun semi otomatis, salah satunya makanan kerupuk. Kerupuk adalah salah satu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan yang mengandung pati cukup tinggi (Koswara, 2009:3) [5]. Bahkan kerupuk bisa menjadi lauk yang wajib ada bagi sebagian orang karena rasa yang gurih. Warna merah lebih banyak ditemukan di pasaran karena warna yang sangat mencolok dan menarik sehingga lebih menarik bagi konsumen.

Tingkat konsumsi masyarakat yang tinggi maka banyak masyarakat yang terjun usaha pembuatan kerupuk. Menurut data Disperindag Kabupaten Malang pada tahun 2015 terdapat 16 industri kerupuk ataupun keripik yang memproduksi lebih dari 2000kg/th (Disperindag Kab. Malang, 2015). Kerupuk banyak ditemui di seluruh wilayah Indonesia, dan beberapa daerah bahkan memiliki kerupuk khas dari daerah tersebut. Pasar Kepanjen merupakan salah satu pasar yang menjual beberapa jenis kerupuk yang beredar di kabupaten Malang. Pasar Kepanjen merupakan pasar kelas 1 dengan jumlah pedagang sebanyak 1.388 di kabupaten Malang setelah pasar Lawang 2.253 pedagang dan Dampit 1.512 pedagang (Disperindag Kab. Malang, 2015). Pasar Kepanjen memiliki jumlah penjual kerupuk 55 kios terdiri dari 45 penjual kerupuk mentah, 10 pedagang menjual kerupuk matang.

Berdasarkan studi pendahuluan yang dilaksanakan pada bulan April 2020 yang dilakukan oleh penulis di Kabupaten Malang terdapat beberapa industri rumah tangga yang memproduksi kerupuk. Dari beberapa industri kerupuk sebagian besar belum terdaftar P-IRT nya, salah satunya CV kerupuk "Mandiri" yang berada di kabupaten Malang. Menurut pemilik, kerupuk yang di hasilkan perhari bisa mencapai 1 kwintal. Di Pasar Kepanjen terdapat 45 jenis kerupuk yang beredar dan 21 di antaranya merupakan kerupuk berwarna. Kerupuk berwarna merah lebih mendominasi yakni sebanyak 12 jenis kerupuk berwarna merah yang memiliki nomer P-IRT dan ada juga yang tidak sesuai dengan nomor P-IRT. Berdasarkan data dan uraian diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian terkait identifikasi higiene sanitasi makanan dan analisis kerupuk bernomor P-IRT yang beredar di pasar Kepanjen Malang Pendahuluan mengandung pengantar yang berisi justifikasi, hipotesis (jika ada), dan tujuan penelitian.

Metode Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan tujuan untuk mengidentifikasi hygiene sanitasi makanan dan analisis nomor P-IRT pada kerupuk berwarna merah. Penelitian dilakukan di Pasar Kepanjen dan industri kerupuk di kabupaten Malang. Populasi dalam penelitian ini adalah kerupuk berwarna merah yang beredar di pasar kepanjen sebanyak 12 industri kerupuk dan 12 industri kerupuk di kabupaten Malang. Sampel yang digunakan 12 sampel kerupuk dan pelaksanaan penelitian mengenai hygiene sanitasi

makanan pada CV kerupuk “Mandiri” meliputi 4 responden. Pemilihan sampel menggunakan teknik total sampling atau sampel jenuh, penelitian menggunakan teknik analisis univariat untuk menggambarkan atau mendeskripsikan dari masing- masing variable yang diteliti terkait hygiene sanitasi makanan dan analisis kerupuk berlabel nomor P-IRT.

Hasil Penelitian

Proses pembuatan kerupuk di bagi menjadi 3 tahap:

1. Pembuatan adonan, bahan di jadikan satu dalam suatu wadah lalu dilakukan pencampuran dengan bantuan mesin (*mixer*) selama lebih dari 30 menit agar adonan tercampur ratadan kalis.
2. Pencetakan, adonan menggunakan satu alat yang besar dan dilakukan menggunakan mesin otomatis.
3. Pengeringan. kerupuk dilakukan dengan cara menjemur dengan matahari secara langsung.

Karakteristik produsen kerupuk

Tabel 1 Karakteristik Produsen kerupuk

No	Karakteristik Responden	Jumlah (n)	Presentasi (%)
1	Umur		
	18 -<40 tahun	3	75%
	->60 tahun	1	25%
	Total	4	100%
2	Tingkat Pendidikan		
	Dasar	1	25%
	Menengah	3	75%
	Total	4	100%
3	Masa Kerja		
	< 3 tahun	2	50%
	tahun	2	50%
	Total	4	100%

Hasil penelitian menurut sebaran umur paling banyak responden yang berusia 18 - <40 tahun yaitu 3 responden (75%). Pada tingkat pendidikan responden menunjukan semua responden yakni 1 orang berpendidikan dasarnya tamat/ tidak tamat SD, serta 2 responden yang bekerja <3 tahun.

Higiene sanitasi proses produksi kerupuk meliputi pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan baku, pengolahan kerupuk, penyimpanan kerupuk, pengangkutan dan penyajian kerupuk di kabupaten Malang

a. Pemilihan bahan baku

Tabel 2 Distribusi pemilihan bahan baku kerupuk

No	Kategori	Pemilihan Bahan Baku	
		Jumlah (n)	Presentase (%)
1	Baik	3	75
2	Cukup	1	25
3	Buruk	-	-
Total		4	100%

Berdasarkan tabel 2 diketahui bahwa kualitas pemilihan bahan baku produksi kerupuk kategori baik sebanyak 3 responden, bahan baku yang baik memiliki kualitas baik karena terdapat tanggal kadaluarsa, tidak menggumpal, bau normal tepung terigu, berwarna putih khas tepung dan berbentuk serbuk.

b. Penyimpanan bahan baku

Tabel 3 Distribusi penyimpanan bahan baku kerupuk

No	Kategori	Penyimpanan Bahan Baku	
		Jumlah (n)	Persentasi (%)
1	Memenuhi Syarat	2	50
2	Tidak Memenuhi Syarat	2	50
Total		4	100

Berdasarkan tabel 3 tentang pengolahan kerupuk 2 responden memiliki kategori yang buruk dalam penyimpanan bahan baku dengan persentase 50%. Hal ini disebabkan tempat penyimpanan bahan baku yang lembab karena jarak dengan lantai hanya 10 cm dan dilapisi dengan kayu serta tempat yang terbuka.

c. Pengolahan Kerupuk

Tabel 4 Distribusi pengolahan kerupuk

No	Kategori	Pengolahan Kerupuk	
		Jumlah (n)	Persentase (%)
1	Memenuhi Syarat	1	50
2	Tidak memenuhi syarat	3	50
Total		4	100

Berdasarkan pada tabel 4 diketahui bahwa hampir semua responden yaitu sebanyak 3 responden (75%) dalam pengolahan kerupuk tidak memenuhi syarat dan memiliki kategori yang buruk dalam pengolahan makanan kerupuk.

d. Penyimpanan Kerupuk

Tabel 5 Distribusi Penyimpanan Kerupuk

No	Kategori	Penyimpanan Kerupuk	
		Jumlah (n)	Persentase (%)
1	Memenuhi Syarat	1	100
	Tidak Memenuhi Syarat	3	-
Total		4	100

Berdasarkan pada table 5 diketahui bahwa pada penyimpanan kerupuk hampir semua responden beranggapan jika penyimpanan kerupuk tidak memenuhi syarat yakni sebanyak 3 responden (75%). Hal ini disebabkan karena tempat penyimpanan tidak terlindung dari debu, serangga dan hewan dan wadah yang digunakan terbuat dari plastic.

e. Pengangkutan Kerupuk

Tabel 6 Distribusi Penyimpanan Kerupuk

No	Kategori	Pengangkutan Kerupuk	
		Jumlah (n)	Persentase (%)
1	Memenuhi Syarat	4	100
2	Tidak Memenuhi Syarat	-	-
Total		4	100%

Berdasarkan pada table 6 diketahui bahwa pada pengangkutan kerupuk semua responden dalam kategori memenuhi syarat. Wadah yang digunakan bersih dan ukuran memadai dan ditutup dengan baik, terbuat dari plastik.

f. Penyajian Kerupuk

Table 7 Distribusi Penyajian Kerupuk

No	Kategori	Pengangkutan Kerupuk	
		Jumlah (n)	Persentase (%)
Total		4	100%

1	Memenuhi Syarat	1	25%
2	Tidak Memenuhi Syarat	3	75%
Total		4	100%

Berdasarkan pada table 7 diketahui bahwa pada penyajian kerupuk yang tidak memenuhi syarat hampir semua responden yaitu 3 responden (75%). Pada tempat penyajian (wadah) dari plastik produk lain yang berbeda dan tidak sesuai dengan produk yang dihasilkan, tidak tertutup dengan rapat (terbuka) dan peralatan yang digunakan kurang bersih.

g. Penjamah Makanan

Table 8 Distribusi Penjamah Makanan Kerupuk

No	Kategori	Pengangkutan Kerupuk	
		Jumlah (n)	Persentase (%)
1	Baik	2	50
2	Cukup	2	50
Total		4	100%

Berdasarkan table 8 dapat diketahui bahwa penjamah makanan yang termasuk dalam kategori cukup sebanyak 2 penjamah makanan dengan persentase sebesar (50%), dengan nilai 4-6. Penjamah makanan dikategorikan cukup dikarenakan terdapat kuku yang masih kotor, tidak memakai celemek, tidak memakai penutup kepala dan ada yang merokok ketika proses pengolahan.

Analisis kesesuaian nomor P-IRT pada label pangan kerupuk di pasar Kepanjen Malang

Table 9 Analisis kesesuaian nomor P-IRT pada label pangan kerupuk di pasar Kepanjen

No	No P-IRT	Hasil
1	2-06-3515-01-0536-20	Sesuai dengan peraturan BPOM No 22 tahun 2018
2	2-06-3515-06-0695-21	Sesuai dengan peraturan BPOM No 22 tahun 2018
3	2-06-3515-01-0170-18	Sesuai dengan peraturan BPOM No 22 tahun 2018 tetapi sudah Kadaluarsa
4	2-06-3515-02-0375-20	Sesuai dengan peraturan BPOM No 22 tahun 2018

5	2-06-3516-01-0133-18	Sesuai dengan peraturan BPOM No 22 tahun 2018 tetapi sudah kadaluarsa
6	2-06-3504-01-938	Menggunakan P-IRT lama yaitu 12 digit
7	095/13.10/91	Tidak menggunakan no P-IRT
8	2-06-3515-01-0375-20	Sesuai dengan peraturan BPOM No 22 tahun 2018
9	2-06-3515-14-0655-21	Sesuai dengan peraturan BPOM No 22 tahun 2018
10	2-06-3514-01-068	Menggunakan P-IRT lama yaitu 12 digit
11	2-73-5130-04-055	Menggunakan P-IRT lama yaitu 12 digit
12	-06-3571-03-0549-20	Sesuai dengan peraturan BPOM No 22 tahun 2018

Berdasarkan table 9 analisis kesesuaian nomor P-IRT pada label pangan kerupuk di pasar Kepanjen diketahui bahwa lebih dari (50%) sampel sudah sesuai dengan peraturan Sesuai dengan peraturan BPOM No 22 tahun 2018 tentang pedoman pemberian sertifikat produksi pangan industry rumah tangga tentang pedoman pemberian SPP-IRT sebanyak 7 sampel meliputi sampel ke- 1, 2, 3, 4 ,5, 9 dan 12. Beberapa sampel sisanya masih menggunakan nomor P-IRT yang lama, tidak sesuai dengan peraturan pedoman pemberian SPP-IRT, kadaluarsa dan ada yang tidak menggunakan nomor P-IRT pada label pangan.

Pembahasan

Proses Produksi Kerupuk pada Industri Rumah Tangga Di Kabupaten Malang

Menurut Koswara (2009, 10-11) pada proses pengolahan ada tiga tahap yang penting meliputi:

a. Pembuatan adonan

Pembuatan adonan merupakan tahap pertama dalam proses produksi kerupuk. Berdasarkan penelitian oleh Rosiani N (2015:87) pembuatan adonan merupakan tahap yang sangat penting. Pada proses ini bahan yang disiapkan akan di masukan kedalam wadah yang akan diaduk hingga homogeny. Berdasarkan penelitian yang dilakukan, bahan- bahan yang digunakan meliputi: tepung tapioca, tepung terigu, bawang putih, garam, merica, ketumbar dan air. Pada proses pembuatan adonan semua bahan di mix/ campur dalam satu wadah besar

dan digiling selama beberapa menit. Proses mixer/pengadonan dilakukan hingga adonan menjadi rata dan kalis. Setelah proses pengadonan selesai maka dapat dilanjutkan di tahap selanjutnya.

b. Pencetakan adonan

Tahapan pembuatan kerupuk yang kedua yakni proses pencetakan adonan kerupuk. Pencetakan adonan bertujuan untuk menyeragamkan bentuk dari kerupuk (Rosiani N, 2015:87). Berdasarkan hasil observasi pada penelitian diketahui jika proses pencetakan adonan menggunakan mesin otomatis. Hal ini disebabkan untuk mempermudah pekerja sehingga mendapatkan ukuran yang sama dan seragam, lebih efisien dan tidak membutuhkan banyak waktu untuk mencetak. Ukuran adonan yang sama sangat mempengaruhi kualitas produk (kerupuk), jika ukuran yang berbeda maka proses pengeringan dan penggorengan akan berbeda dan hasilnya menjadi kurang baik.

c. Pengeringan.

Tahap terakhir dalam pembuatan kerupuk yaitu proses pengeringan. Pada tahap ini merupakan tahapan yang sangat penting. Beberapa factor yang dapat mempengaruhi pengeringan meliputi luas permukaan dari kerupuk, ketebalan dan kecepatan arus angin (Purwanti H, 2011:56). Berdasarkan hasil observasi proses pengeringan dilakukan dengan bantuan matahari secara langsung. Cuaca sangat mempengaruhi proses pengeringan pada kerupuk. Pengeringan dilakukan lebih dari 3 hari hingga adonan menjadi kering. Jika kerupuk dalam keadaan belum kering sempurna ketika di goreng tidak bisa mengembang dan keras.

Karakteristik Responden

a. Umur

Berdasarkan penelitian di atas diketahui jika menurut sebaran umur semua responden berusia 18 - <40 tahun yakni 3 orang (75%) dan satu lainnya berusia 40>60 tahun. Menurut Hurlock (2003:214) semakin cukup umur, maka seseorang akan kuat dan matang dalam berfikir dan bekerja. Umur responden dapat memengaruhi tingkat pengetahuan, pengalaman bekerja dan wawasan dari responden. Semakin cukup umur seseorang lebih. Responden dalam penelitian ini memiliki umur yang matang sehingga bisa memahami dan tahu mengenai hygiene sanitasi makanan pada produk makanan kerupuk.

b. Tingkat Pendidikan

Berdasarkan Undang- Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003, menyatakan

jika pendidikan merupakan usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa, dan Negara. Berdasarkan penelitian diketahui bahwa pada tingkat pendidikan responden menunjukkan semua responden yakni 4 orang responden berpendidikan menengah. Berdasarkan proses wawancara dengan responden mendapatkan informasi tidak hanya dari tempat pendidikan saja tetapi dari media, dan rekan kerja.

c. Masa Kerja

Masa kerja merupakan lamanya waktu yang dibutuhkan dari awal bekerja hingga saat ini. Masa kerja juga akan berpengaruh pada pengetahuan dan pengalaman responden mengenai hygiene sanitasi makanan. Menurut sebaran masa kerja responden pada penelitian ini yakni, responden yang bekerja <3 tahun sebanyak 2 orang dan 2 orang lainnya bekerja >3 tahun dengan presentasi 50%. Masa kerja yang masih sedikit atau sebentar akan membuat produsen cenderung kurang berhati-hati dan mentaati peraturan dengan baik (wawan dan Dewi, 2010:67). Masa kerja mempengaruhi perilaku kebiasaan responden ketika bekerja, kebiasaan baik ketika bekerja dalam mentaati peraturan tentang hygiene sanitasi makanan dapat meminimalisir terjadinya kontaminasi silang dan ada kesalahan dalam pengoperasian/prosedur dalam bekerja.

Higiene Sanitasi Makanan

Menurut Departemen Kesehatan Republik Indonesia Tahun 2015 terdapat 6 (enam):

a. Pemilihan Bahan Baku Makanan,

Pemilihan semua jenis bahan makanan perlu mendapat perhatian secara fisik serta kesegarannya terjamin, terutama bahan-bahan makanan yang mudah membusuk atau rusak seperti daging, ikan, susu, telur, makanan dalam kaleng, buah. Berdasarkan penelitian pemilihan tepung terigu yang menggumpal, tidak terdapat tanggal kadaluarsa, garam dan pemilihan pewarna makanan yang digunakan termasuk dalam kualitas rendah. Item yang diteliti meliputi kualitas tepung, air dan garam yang digunakan. Tepung yang digunakan dalam proses pengolahan kerupuk dari hasil observasi dijual sesuai memenuhi kebutuhan produsen kerupuk dan dibungkus dalam wadah yang lain karena harga menjadi relative lebih terjangkau.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan, air yang digunakan dalam pengolahan kerupuk berasal dari sumur gali dan memiliki ciri-ciri tidak berwarna, tidak berbau dan tidak memiliki rasa.

b. Penyimpanan Bahan Makanan

Proses penyimpanan bahan makanan tidak semua yang tersedia langsung dikonsumsi oleh masyarakat. Bahan makanan tidak segera diolah karena mengingat sifat bahan makanan yang berbeda-beda dan dapat membusuk, sehingga kualitasnya dapat terjaga (Mundiatun dan Daryanto, 2015:199). Berdasarkan penelitian tempat pengolahan kurang bersih. Dari hasil observasi produsen menempatkan bahan baku dan makanan jadi secara terpisah. Hasil observasi tentang tempat penyimpanan yaitu ada produsen yang tidak menyusun dalam rak yang sejenis namun untuk bahan yang digunakan adalah bahan yang lebih dulu masuk. Hal ini dikarenakan produsen tidak menggunakan dalam jumlah yang sangat banyak.

c. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti kaidah dan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi (Rejeki, 2015:76). Menurut Mundiatun dan Daryanto. Tempat pengolahan makanan adalah suatu tempat dimana makanan diolah, Tempat pengolahan ini sering disebut dapur (Mundiatun dan Daryanto, 2015:200).

Berdasarkan penelitian 3 responden tidak memenuhi syarat memiliki kategori yang buruk dalam pengolahan makanan kerupuk karena hanya memperoleh nilai 7 dari 16 pertanyaan. Berdasarkan observasi tempat pengolahan makanan terdapat produsen yang kondisi lantai, atap dan langit-langit yang kurang baik. Lantai masih terbuat dari tanah, atap dan permukaan langit-langit yang tidak rata dan tidak berwarna terang karena langsung oleh genteng. Hasil observasi pada kondisi dapur produsen tempat sampah yang digunakan tidak memiliki tutup. Hasil observasi tentang kondisi peralatan kurang memenuhi syarat karena ada beberapa alat yang tidak di cuci tetapi untuk container/wadah, alat pengaduk dan penggorengan selalu dicuci ketika akan digunakan. Sebagian besar produsen terus menggunakan wadah plastic yang tidak terbuat dari bahan yang kuat ketika mengolah kerupuk yang panas ketika mengukus kerupuk.

d. Penyimpanan Makanan Jadi

Menurut Departemen Kesehatan RI (2015) prinsip penyimpanan makanan jadi bertujuan untuk mencegah pertumbuhan dan

perkembangan bakteri pada makanan, mengawetkan makanan dan mencegah pembusukan makanan, dan mencegah timbulnya sarang hama dalam makanan. Berdasarkan hasil observasi tempat makanan jadi terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga tikus dan hewan lainnya. Wadah yang digunakan kerupuk terbuat dari plastic dan tidak baik digunakan oleh kesehatan karena tidak sesuai persyaratan menurut Depkes (2015) yaitu wadah yang bersih kuat dan aman untuk digunakan. Hal ini dapat mempengaruhi kualitas kerupuk karena dapat tercemar bahan kimia dari plastic yang digunakan.

e. Pengangkutan Makanan

Menurut Mundiatur dan Daryanto (2015:200), pengangkutan makanan dari tempat pengolahan ke tempat penyajian atau penyimpanan perlu mendapat perhatian agar tidak terjadi kontaminasi baik dari serangga, debu, maupun bakteri. Wadah yang dipergunakan harus utuh, kuat dan tidak berkarat atau bocor. penelitian wadah yang digunakan bersih, utuh, kuat dan ukurannya memadai dengan makanan yang diisi serta ditutup dengan baik. Hal ini sesuai dengan prinsip pengangkutan makanan yang baik adalah tidak terjadinya pencemaran selama proses pengangkutan baik pencemaran fisik, mikroba, maupun kimia

f. Penyajian Makanan

Menurut Rejeki (2015:77) bahwa makanan yang disajikan adalah makanan yang siap santap atau layak santap. Prinsip penyajian makanan wadah untuk setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah terpisah, dan diusahakan tertutup. Berdasarkan penelitian wadah yang digunakan untuk membungkus tidak terbuat dari bahan yang aman dan peralatan yang digunakan kurang bersih. Pada penyajian kerupuk di pasar, wadah terbuat dari plastic, tidak tertutup karena sudah di buka oleh penjual kerupuk dan ada beberapa kerupuk yang wadahnya tidak sesuai dengan jenis produk (kerupuk). Penyajian makanan yang tidak memiliki penutup memungkinkan untuk adanya kontaminasi silang

g. Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung maupun tidak langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan sejak tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian (Kepmenkes RI, 2003). Berdasarkan penelitian penjamah makanan yang termasuk dalam kategori kategori cukup, dikarenakan terdapat kuku yang masih kotor, tidak memakai celemek, tidak memakai penutup kepala dan ada yang

merokok ketika proses pengolahan. Berdasarkan hasil observasi responden menutup luka, kuku bersih namun tidak memakai penutup kepala dan tidak memakai celemek. Responden mencuci tangan ketika akan melakukan pengolahan kerupuk dengan menggunakan sabun dan air bersih. Berdasarkan hasil observasi ada responden yang merokok ketika proses pengolahan berlangsung.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan terhadap 4 responden diajukan 9 pertanyaan dan 4 responden tidak bekerja ketika sedang sakit dan digantikan oleh teman yang lainnya. Responden rutin keramas minimal 2 kali seminggu sebagai bentuk dari hygiene personal. Saat batuk bersin penjamah menutup mulut atau memalingkan muka agar makanan tidak terkontaminasi. Sebagian besar responden tidak ada yang merokok ketika proses pengolahan makanan berlangsung.

Analisis kesesuaian nomor P-IRT pada label pangan kerupuk di pasar Kepanjen

Menurut Peraturan Sesuai dengan peraturan BPOM No 22 tahun 2018 tentang pedoman pemberian sertifikat produksi pangan industri rumah tangga, nomor Produk Industri Rumah Tangga (P-IRT) adalah nomor pangan industri rumah tangga (IRT) yang menjadi bagian tidak terpisahkan dari Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) dan wajib dicantumkan pada label Industri Rumah Tangga (IRT) yang telah memenuhi persyaratan pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Sampel penelitian sebanyak 12 sampel kerupuk berwarna merah. Untuk mengetahui analisis kesesuaian nomor P-IRT pada label pangan kerupuk dilakukan analisis dengan cara melakukan pencocokan kode tiap nomor yang terdapat pada label.

Berdasarkan table 9 Analisis kesesuaian nomor P-IRT pada label pangan kerupuk di pasar Kepanjen diketahui bahwa terdapat 7 sampel yang sesuai dengan peraturan kepala Sesuai dengan peraturan BPOM No 22 tahun 2018 tentang pedoman pemberian sertifikat produksi pangan industri rumah tangga yaitu pada sampel 1, 2, 3, 4, 5, 9 dan 12. Terdapat 4 sampel menggunakan 12 digit dan belum dilakukan perbaharuan yakni pada sampel 6, 8, 10 dan 11. Pada sampel 11 tidak sesuai dengan pedoman pemberian SPP-IRT pada angka ke 2 dan 3. Pada sampel 3 dan 5 sudah kadaluarsa di angka 14 dan 15. Pada kode sampel 7 tidak menggunakan nomor P-IRT.

Simpulan dan Saran

Proses pembuatan kerupuk ada 3 tahap, yaitu pembuatan adonan, pencetakan adonan dan pengeringan. Umur, pendidikan dan masa kerja berpengaruh pada pengetahuan, pengalaman dan kebiasaan untuk tahu dan mematuhi prinsip hygiene sanitasi makanan agar berjalan dengan baik sehingga produk makanan yang dihasilkan aman untuk di konsumsi. Penerapan prinsip hygiene sanitasi kerupuk CV kerupuk "Mandiri" memiliki kategori cukup baik. Analisis kesesuaian nomor P-IRT pada label pangan kerupuk di pasar Kepanjen diketahui bahwa 7 sampel sesuai dengan peraturan BPOM No 22 tahun 2018 tentang pedoman pemberian SPP-IRT, 4 sampel menggunakan 12 digit dan belum dilakukan perbaharuan, 1 sampel tidak sesuai dengan pedoman pemberian SPP-IRT, 2 sampel sudah kadaluarsa, dan 1 sampel tidak menggunakan nomor P-IRT.

Direkomendasikan kepada Dinas Kesehatan dan Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Malang untuk meningkatkan pengawasan dan pembinaan secara rutin pada industri kerupuk secara berkala terkait penerapan hygiene sanitasi makanan dalam proses pembuatan kerupuk dan memberikan penghargaan berupa piagam kepada IRTTP yang selalu menjaga keamanan dan kualitas produk pangan, meningkatkan dan pengawasan dengan melakukan sidak secara berkala minimal 3 bulan sekali untuk mengetahui produk makanan yang berijin dan tidak berijin yang beredar di masyarakat. Selain itu, untuk industri kerupuk diharapkan dapat mentaati ketentuan label pangan IRTTP untuk memberikan informasi kepada konsumen sehingga konsumen lebih selektif dalam memilih makanan yang akan dikonsumsinya, dan lebih memperhatikan dan meningkatkan lagi penerapan prinsip hygiene dan sanitasi makanan terutama pada penjamah dengan melakukan pengecekan secara fisik

Daftar Pustaka

- [1] Almatsier S. 2010. *Prinsip dasar ilmu gizi*. Jakarta: Gramedia Utama
- [2] Arikunto S. 2010. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik (Edisi Revisi)*. Jakarta: Rineka Cipta.
- [3] BPOM RI. 2018. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: Kepala BPOM RI.
- [4] Bungin B. 2009. *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Jakarta: Prenada Media.
- [5] Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Malang. 2015. *Daftar Industri Rumah Tangga Kabupaten Malang tahun 2015*. Malang: Disperindag Kabupaten Malang
- [6] Fajriansyah. 2016. Hygine dan Sanitasi Pengolahan Roti pada Pabrik Roti Paten Bakery. *Jurnal Action: Aceh Nutrition Journal, November 2016, 1(2) : 116- 120*.
- [7] Hurlock EB. 2003. *Psikologi Perkembangan*. Jakarta: Erlangga.
- [8] Koswara S. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. Sumatera Utara. USU
- [9] Moelyaningrum AD. 2019. Boric Acid and Hazard analysis critical control point (HACCP) on kerupuk to improve the Indonesian'S Traditional Foods Safety. *International Journal of Scientic and technology Vol, 8, pp.50-54*.
- [10] Ristianingrum CT, Moelyaningrum AD, Pujiati RS. 2017. Identifikasi Higiene Sanitasi Dan Zat Pewarna *Rhodamin B* Pada Kue Cenil (Studi Di Pasar Kecamatan Sumbersari, Kaliwates Dan Patrang Kabupaten Jember). *Jurnal. Jember : Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember*
- [11] Undang-Undang republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan [serial online]<http://luk.staff.ugm.ac.id/atur/UU18-2012Pangan.pdf>[3 Maret 2017].