



# JNPH

Volume 10 No. 2 (Oktober 2022)

© The Author(s) 2022

## **EVALUASI HYGIENE SANITASI INDUSTRI PANGAN RUMAH TANGGA (IPRT) DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS KUALA LEMPUING**

## **EVALUATION OF HOUSEHOLD FOOD INDUSTRY SANITATION HYGIENE (IPRT) IN THE WORK AREA OF THE KUALA LEMPUING PUBLIC HEALTH CENTER**

**MUTIA AMRINA ROSADAH, HENNI FEBRIAWATI, AGUS RAMON,  
OKTARIANITA, WULAN ANGRAINI  
PRODI KESEHATAN MASYARAKAT, FAKULTAS ILMU KESEHATAN,  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BENGKULU, BENGKULU, INDONESIA  
Email: henni\_febriawati@umb.ac.id**

### **ABSTRAK**

Pendahuluan: Saat ini sebagian besar industri pangan adalah industri pangan berskala rumah tangga. Industri Pangan Rumah Tangga (IPRT) sangat membutuhkan binaan agar produk pangan yang dihasilkan baik dan aman bagi konsumennya dengan memenuhi persyaratan mutu dan keamanan, ada 5 IPRT Di Wilayah Kerja Puskesmas Kuala Lempuing Kota Bengkulu. Observasi awal yang dilakukan peneliti masih ditemukan IPRT yang kurang memperhatikan lingkungan sekitar tempat Industri Pangan Rumah Tangga, kebersihan diri dan belum memenuhi persyaratan hygiene sanitasi Badan Pengawas Obat dan Makanan. Metode: Jenis penelitian ini merupakan penelitian dengan studi deskriptif kuantitatif yang berlandaskan Badan Pengawas Obat dan Makanan, sampel dalam penelitian adalah 5 IPRT di Wilayah Kerja Puskesmas Kuala Lempuing Kota Bengkulu, pengumpulan data menggunakan instrument penilaian IPRT Badan Pengawas Obat dan Makanan. Hasil dan Pembahasan: Hasil penelitian dari 5 IPRT yang terdapat di wilayah kerja puskesmas Kuala Lempuing menunjukkan bahwa ada 2 IPRT yang memiliki penilaian kategori baik ( IPRT Keripik Bawang dan IPRT Kue Tat Pizza), ada 2 IPRT yang memiliki penilaian kategori cukup (IPRT Perut Punai dan IPRT Ikan Bandeng Presto) dan ada 1 IPRT yang memiliki penilaian kategori kurang (IPRT Keripik Pisang). Kesimpulan: Kesimpulan dari hasil penelitian bahwa masih ada IPRT yang belum memenuhi persyaratan hygiene sanitasi sehingga perlu dilakukan pembinaan dan pengawasan dari instansi kesehatan Kota Bengkulu terhadap IPRT yang ada Di Wilayah Kerja Puskesmas Kuala Lempuing Kota Bengkulu.

**Kata Kunci: Hygiene, IPRT, Sanitasi**

### **ABSTRACT**

Intoduction: Currently, most of the food industry is a household-scale food industry. The Household Food Industry (IPRT) really needs guidance so that the food products produced are

good and safe for consumers by meeting quality and safety requirements. From the initial observations made by researchers, it was still found that IPRTs did not meet BPOM's hygiene and sanitation requirements. Method: This type of research is a quantitative descriptive study based on BPOM, the sample in this study was 5 IPRTs in the Kuala Lempuing Public Health Center Work Area, Bengkulu City, data collection used the BPOM IPRT assessment instrument, the results of the study were presented in tabular and narrative form. Result and Discussion: The result of the research from 5 IPRTs in the working area of the kuala lempuing Public Health Center showed that there were 2 IPRTs who had a good category assessment (IPRT End IPRT GCI), there were 2 IPRTs who had a sufficient category assessment (IPRT PPD and IPRT Bu SIBP) and there was 1 IPRT. IPRT who have a poor category assessment (IPRT KPE). . Conclusion: The conclusion from the results of the study is that there are still IPRTs who do not meet the sanitation hygiene requirements so that it is necessary to provide guidance and supervision from the Bengkulu City health agency to IPRTs in the Kuala Lempuing Health Center Work Area, Bengkulu City.

**Keywords : Hygiene, IPRT, Sanitation**

## **PENDAHULUAN**

Pangan merupakan kebutuhan dasar bagi kelangsungan hidup dan pertumbuhan manusia sehingga pangan harus sehat yaitu aman, bermutu tinggi dan layak dikonsumsi manusia. Makanan sehat ini dapat diperoleh melalui pengolahan dan penanganan yang tepat. Makanan yang tidak ditangani dengan baik dan proses pengolahannya tidak mengikuti kondisi hygiene dan sanitasi makanan yang baik, makanan tersebut dapat menjadi sumber penyakit. Demikian pula, makanan dengan aditif yang tidak tepat (termasuk bahan kimia dan perwarna pakaian) dapat menutupi kedaluwarsa makanan dan kemasan makanan yang buruk dan menutupi kerusakan makanan yang dapat berbahaya bagi kesehatan dalam beberapa kasus (Hanif, 2017).

Saat ini sebagian besar industri pangan adalah industri pangan berskala rumah tangga. Industri Pangan Rumah Tangga (IPRT) sangat membutuhkan binaan agar produk pangan yang dihasilkan baik dan aman bagi konsumennya dengan memenuhi persyaratan mutu dan keamanan (Aprillia et al., 2019). Perusahaan atau usaha industri adalah suatu unit usaha yang melakukan kegiatan ekonomi, yang bertujuan menghasilkan barang atau jasa, sedangkan kegiatan ekonomi adalah kegiatan yang

bertujuan untuk memperoleh keuntungan, dengan demikian industri kecil merupakan perusahaan atau unit usaha industri yang melakukan kegiatan ekonomi dalam skala kecil (Fajriansyah, 2017).

Dalam upaya mendukung keberlangsungan industri berbasis produksi rumah tersebut, maka pemerintah melalui berbagai instansi terkait melakukan berbagai upaya pembinaan, baik yang bersifat teknis produksi, manajemen pemasaran maupun melalui peraturan yang ada untuk menjamin tersedianya pangan bagi masyarakat. Maka atas dasar upaya penunangan industri usaha berbasis rumah, berbagai peraturan yang berkaitan dengan pangan, serta perlindungan konsumen menjadi bentuk upaya perlindungan konsumen melalui penerapan hygiene dan sanitasi yang baik di industri pangan rumah tangga. Suatu hal yang harus diperhatikan oleh para pelaku usaha tersebut, agar konsumen dapat mengonsumsi makanan dengan aman dan pengusaha industri berbasis rumah dapat melanjutkan usahanya dengan tenang tanpa resiko kerugian yang lahir akibat pelanggaran hukum yang tidak diketahui oleh pelaku usaha (Kadriah, 2018).

Hygiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain karena erat kaitannya. Misalnya hygiene sudah baik karena mau mencuci tangan, tetapi sanitasinya tidak mendukung karena tidak

cukup tersedia air bersih, maka mencuci tangan tidak sempurna (Fajriansyah, 2017). Hygiene adalah cara menciptakan dan menjaga kebersihan dan kesehatan. Ini berguna untuk mencegah kontaminasi makanan dan racun yang disebabkan zat aditif. Penerapan fasilitas sanitasi sangat penting untuk menjaga pangan. Sanitasi adalah pekerjaan kesehatan yang dilakukan dengan menjaga dan melindungi kebersihan setiap orang. Misalnya, mencuci tangan untuk menjaga kebersihan tangan, mencuci piring untuk menjaga kebersihan piring. Buang bagian makanan yang rusak untuk melindungi kebutuhan makanan secara keseluruhan. Untuk mencegah pangan terkontaminasi oleh zat yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan maka diperlukan sanitasi lingkungan (Jatmika & Fadila, 2019).

Industri Pangan Rumah Tangga Di Kota Bengkulu mulai berkembang yaitu mencapai 450 industri dalam buku laporan tahunan Dinas Kesehatan Kota Bengkulu (Dinkes Kota Bengkulu, 2020), dan dalam buku laporan tahunan Puskesmas Kuala Lempuing untuk Industri Pangan Rumah Tangga Di Wilayah Kerja Puskesmas Kuala Lempuing pada Kelurahan Kuala Lempuing berjumlah 5 Industri yang terdiri dari industri Keripik Pisang Erna, Perut Punai Desna, Bu'Sri Ikan Bandeng Presto, Ende, Dan Gadis Cemara Indah (Puskesmas Kuala Lempuing, 2020).

Berdasarkan survei awal yang dilakukan pada tanggal 17 November 2021 peneliti melakukan survei di 3 Industri Pangan Rumah Tangga (IPRT) terlebih dahulu, pada survei yang dilakukan oleh peneliti ketiga industri tersebut kurang memperhatikan kebersihan diri, lingkungan sekitar tempat Industri Pangan Rumah Tangga (IPRT), saat pengemasan makanan diletakkan dilantai langsung tanpa adanya alas sehingga dapat terjadinya kontaminasi pada makanan dan penjamah tidak menggunakan sarung tangan saat melakukan proses pembuatan produk pangan.

Untuk lebih meningkatkan standar Hygiene dan Sanitasi Industri Pangan Rumah Tangga Di Wilayah Kerja Puskesmas Kuala

Lempuing, perlu dilakukannya gambaran terhadap masing-masing industri yang ada dan kebersihan tidak hanya untuk pemilik industri, tetapi juga manajemen dan lingkungan pribadi setiap perkerja. Berdasarkan hasil survei, peneliti tertarik dengan “Evaluasi Hygiene Sanitasi Industri Pangan Rumah Tangga (IPRT) di Wilayah Kerja Puskesmas Kuala Lempuing Kota Bengkulu”

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dimana peneliti ingin mengetahui gambaran Hygiene Sanitasi Industri Pangan Rumah Tangga (IPRT) di Wilayah Kerja Puskesmas Kuala Lempuing Kota Bengkulu. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni-Juli 2022 di Industri Pangan Rumah Tangga (IPRT) yang berada di wilayah kerja Puskesmas Kuala Lempuing.

Populasi dalam penelitian ini adalah 5 Industri Pangan Rumah Tangga (IPRT) dengan pengambilan sampel menggunakan *total sampling* yaitu 5 Industri Pangan Rumah Tangga (IPRT) di Wilayah Kerja Puskesmas Kuala Lempuing.

## HASIL PENELITIAN

**Tabel 1. Karakteristik Objek Penelitian**

No	Nama IPRT	Umur Usaha	Alamat	Pemilik	Jumlah Karyawan
1	Kripik Pisang Erna	30 Tahun	Jl. Kuala Lempuing No. 24 Rt. 17	Hernawati	1
2	Perut Punai Desna	20 Tahun	Jl. Kuala Lempuing No. 03 Rt. 10	Desnawati	1
3	Bu' Sri Ikan Bandeng Presto	12 Tahun	Jl. Kuala Lempuing No. 18 Rt. 12	Sri Daryanti	1
4	Ende	20 Tahun	Jl. Kuala Lempuing No. 03 Rt. 07	Neliwati Dalimo	10

5	Gadis Cemara Indah	30 Tahun	Jl. Kuala Lempuing No. 11 Rt. 06	Destiana	10
---	--------------------	----------	----------------------------------	----------	----

Berdasarkan Tabel 1 diatas adalah Industri Pangan Rumah Tangga (IPRT) yang aktif melakukan produksi di Wilayah Kerja Puskesmas Kuala Lempuing.

**Tabel 2. Penilaian Hygiene Sanitasi Industri Pangan Rumah Tangga (IPRT) di Wilayah Kerja Puskesmas Kuala Lempuing Kota Bengkulu**

No	Variabel Penilaian	Nama IPRT				
		Keripik Pisang Erna	Perut Punai Desna	Bu'Sri Ikan Bandeng Presto	Ende	Gadis Cemara Indah
1.	Grup A- Lingkungan Produksi	C	C	C	B	B
2.	Grup B- Bangunan dan Fasilitas	C	K	C	B	B
3.	Grup C- Peralatan Produksi	C	K	C	B	B
4.	Grup D- Suplai Air	C	B	C	B	B
5.	Grup E- Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi	K	K	C	B	B
6.	Grup F- Pengendalian Hama	K	B	C	B	B
7.	Grup G- Kesehatan dan Higiene Karyawan	C	B	B	B	B
8.	Grup H- Pengendalian Proses	B	C	B	B	B
9.	Grup I- Label Pangan	B	B	B	B	B
10.	Grup J- Penyimpanan	B	K	B	B	B
11.	Grup K- Manajemen Pengawasan	K	K	K	B	B
12.	Grup L- Pencatatan dan Dokumentasi	K	K	K	K	K
13.	Grup M- Pelatihan Karyawan	K	C	C	B	B

**Hasil Penilaian Industri Pangan Rumah Tangga (IPRT)**

No	Nama IPRT	Baik (B)	Cukup (C)	Kurang (K)
1.	Keripik Pisang Erna			ü
2.	Perut Punai Desna		ü	
3.	Bu'Sri Ikan Bandeng Presto		ü	
4.	Ende	ü		
5.	Gadis Cemara Indah	ü		

Berdasarkan hasil tabel 2 diketahui bahwa dalam Industri Pangan Rumah Tangga (IPRT) di peroleh hasil 1 industri rumah tangga dikategorikan kurang, 2 industri rumah tangga dikategorikan cukup dan 2 industri rumah tangga dikategorikan baik. Penjabaran hasil tersebut adalah sebagai berikut :

**Keripik Pisang Erna**

Dari tabel di atas terlihat bahwa masih banyak variabel penilaian yang punya nilai kurang yaitu ada 5 variabel dari 13 variabel yang dipersyaratkan bpom. Grup Utama grup D = C, grup F = K, grup G = C dan grup H = B Nilai secara umum dari IPRT Keripik Pisang Erna dikategorikan **Kurang** dikarenakan satu dari grup utama yaitu grup F memiliki nilai K.

**Perut Punai Desna**

Dari tabel di atas terlihat bahwa masih banyak variabel penilaian yang punya nilai kurang yaitu ada 6 variabel dari 13 variabel yang dipersyaratkan bpom. Grup Utama grup D = B, grup F = B, grup G = B dan grup H = C Nilai secara umum dari IPRT Perut Punai Desna dikategorikan **Cukup** dikarenakan satu dari grup utama yaitu grup H memiliki nilai C.

**Bu'Sri Ikan Bandeng Presto**

Dari tabel di atas terlihat bahwa masih ada variabel penilaian yang punya nilai kurang yaitu ada 2 variabel dari 13 variabel yang dipersyaratkan bpom. Grup Utama grup D = C, grup F = C, grup G = B dan grup H = B Nilai secara umum dari IPRT Bu 'Sri Ikan

Bandeng Presto dikategorikan **Cukup** dikarenakan dua dari grup utama yaitu grup D dan grup F memiliki nilai C.

### Ende

Dari tabel di atas terlihat bahwa masih ada variabel penilaian yang punya nilai kurang yaitu ada 1 variabel dari 13 variabel yang dipersyaratkan bpom. Grup Utama grup D = B, grup F = B, grup G = B dan grup H = B Nilai secara umum dari IPRT Ende dikategorikan **Baik** dikarenakan semua dari grup utama yaitu grup D, grup F, grup G dan grup H memiliki nilai B dan hanya satu grup yang memiliki nilai K yaitu grup L.

### Gadis Cemara Indah

Dari tabel di atas terlihat bahwa masih banyak variabel penilaian yang punya nilai kurang yaitu ada 1 variabel dari 13 variabel yang dipersyaratkan bpom. Grup Utama grup D = B, grup F = B, grup G = B dan grup H = B Nilai secara umum dari IPRT Gadis Cemara Indah dikategorikan **Baik** dikarenakan semua dari grup utama yaitu grup D, grup F, grup G dan grup H memiliki nilai B dan hanya ada 1 grup yang memiliki nilai K yaitu grup L.

## PEMBAHASAN

### KRIPIK PISANG ERNA

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap hygiene sanitasi IPRT Keripik Pisang Erna didapatkan masih banyak variabel penilaian yang punya nilai kurang yaitu ada 4 variabel dari 13 variabel yang dipersyaratkan bpom. Grup Utama group D = C (cukup), group F = K (kurang), group G = C (cukup), dan group H = B (baik). Nilai secara umum dari IPRT Keripik Pisang Erna dikategorikan Kurang dikarenakan satu dari group utama yaitu group F memiliki nilai K (kurang).

Group F–Pengendalian Hama merupakan grup utama yang penting dalam sanitasi

pangan karena hama merupakan perusak pangan secara langsung dan secara tidak langsung merupakan pembawa atau vector dari penyakit. Pengendalian hama yang tidak baik mempunyai resiko kerusakan pangan dan terkontaminasi oleh kuman penyakit.

Menurut BPOM RI (2018), diantara ketiga belas group yang perlu mendapatkan perhatian, ada 4 (empat) group yang dianggap lebih penting dibandingkan dengan 9 (sembilan) group lainnya. Keempat group ini dikategorikan sebagai kelompok utama dalam pemeriksaan yang terdiri dari :

- a. Group D – Suplai air
- b. Group F – Pengendalian Hama
- c. Group G – Kesehatan dan higiene karyawan
- d. Group H – Pengendalian proses

Hygiene sanitasi IPRT Keripik Pisang Erna dikategorikan Kurang oleh karena itu memiliki resiko kesehatan yaitu resiko penularan penyakit berbasis makanan atau dikenal dengan foodborn disease. Hasil penelitian ini berjalan sesuai dengan penelitian Sutriyanti & Mulyanti, (2020), ditemukan ketidak patuhan ibu rumah tangga (IRT) sebagai penjamah tahu dalam penggunaan APD seperti masker dan sarung tangan sehingga makanan menjadi tidak higienis.

Penelitian ini sesuai dengan penelitian Susanti et al (2018) tentang sanitasi pada industri pangan (tahu/ tempe) di wilayah kerja Puskesmas Bahu menunjukkan bahwa semua subjek yang diteliti masuk pada kategori kurang, karena tidak menerapkan sanitasi makanan dalam pengolahan pangan. Makanan merupakan salah satu bagian yang penting untuk kesehatan manusia mengingat setiap saat dapat saja terjadi penyakit-penyakit yang di akibatkan oleh makanan (Chandra, 2012).

Kualitas higiene dan sanitasi yang dipengaruhi oleh dua faktor utama, yaitu faktor penjamah makanan dan faktor lingkungan dimana makanan tersebut diolah, termasuk fasilitas pengolahan makanan yang tersedia, dari kedua faktor tersebut faktor

penjamah makanan dipandang lebih penting karena ia sebagai manusia, bersifat aktif yang mampu merubah diri dan lingkungan kearah yang lebih baik atau sebaliknya (Rahmadhani & Sumarmi, 2017).

Menurut Jatmika & Fadila (2019), Sanitasi makanan adalah merupakan salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi oleh masyarakat atau konsumen. Dimana sanitasi ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan atau pemborosan makanan.

## **PERUT PUNAI DESNA**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap hygiene sanitasi IPRT Perut Punai Desna didapatkan terlihat bahwa masih banyak variabel penilaian yang punya nilai kurang yaitu ada 6 variabel dari 13 variabel yang dipersyaratkan bpom. Group Utama group D = B (baik), group F = B(baik), group G = B (baik) dan group H = C (cukup). Nilai secara umum dari IPRT Perut Punai Desna dikategorikan Cukup dikarenakan satu dari group utama yaitu group H memiliki nilai C (cukup).

Group H Pengendalian proses yang menyebabkan IPRT Perut Punai Desna dikategorikan Cukup merupakan group utama yang berperan dalam hygiene sanitasi. Menurut BPOM RI (2018), Penilaian mutu didasarkan atas hasil penilaian ketiga belas group yang tercantum pada formulir pemeriksian. Jika 4 (empat) grup utama, mendapat nilai Baik atau cukup dan group lainnya minimal 5 (lima) yang mendapat nilai cukup.

Untuk menghasilkan produk yang

bermutu dan aman, proses produksi harus dikendalikan dengan benar. Pengendalian proses produksi pangan industri rumah tangga pangan dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut:

- a. Penetapan Spesifikasi Bahan
- b. Penetapan Komposisi dan Formulasi Bahan
- c. Penetapan Cara Produksi yang Baku
- d. Penetapan Jenis, Ukuran dan Spesifikasi Kemasan
- e. Penetapan Keterangan Lengkap Tentang Produk yang akan dihasilkan. (BPOM RI, 2018).

Prinsip higiene sanitasi juga diperlukan fasilitas sanitasi. fasilitas penunjang dalam mencapai program sanitasi makanan diperlukan beberapa fasilitas diantaranya adalah penyediaan air bersih, sistem pembuangan sampah yang saniter, sistem pembuangan limbah cair yang saniter serta sistem pengendalian vektor dan binatang pengganggu yang saniter. Hal yang cukup penting untuk menunjang keberhasilan program adalah peralatan dan fasilitas yang memadai (Rizqi & Budiono, 2019).

## **BU' SRI IKAN BANDENG PRESTO**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap hygiene sanitasi IPRT Bu' Sri Ikan Bandeng Presto terlihat bahwa masih ada variabel penilaian yang punya nilai kurang yaitu ada 2 variabel dari 13 variabel yang dipersyaratkan bpom. Group Utama grup D = C (cukup), group F = C (cukup), group G = B (baik) dan group H = B (baik). Nilai secara umum dari IPRT Bu 'Sri Ikan Bandeng Presto dikategorikan Cukup dikarenakan dua dari grup utama yaitu group D dan group F memiliki nilai C (cukup). Berdasarkan pengamatan yang menyebabkan industri pangan rumah tangga Grup D Suplai Air dikategorikan Cukup yaitu antara lain air yang berasal dari suplai yang tidak bersih yaitu sedikit berwarna karena syarat air bersih yaitu salah satunya tidak berwarna sehingga

dapat mengganggu keestetikan saat mengolah makanan.

Group D (Suplai air) dan grup F (Pengendalian Hama) merupakan group utama yang menentukan penilaian hygiene sanitasi dalam IPRT. Hygiene diartikan sebagai usaha pencegahan suatu penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan meliputi pada perseorangan atau manusia serta lingkungan tempat orang tersebut berada. Kemudian asal usul kata Sanitasi berasal dari bahasa Latin, artinya sehat. Dalam ilmu terapan diartikan penciptaan dan pemeliharaan kondisi-kondisi higienis dan sehat (Yulianto et al., 2020).

Sumber air bersih untuk proses produksi sebaiknya cukup dan memenuhi persyaratan kualitas air bersih dan / atau air minum. Air yang digunakan untuk proses produksi harus air bersih dan sebaiknya dalam jumlah yang cukup memenuhi seluruh kebutuhan proses produksi (BPOM RI, 2018).

Menurut Manayang et al (2018), masyarakat saat ini masih banyak yang belum melakukan pengolahan pangan dengan benar-benar memperhatikan hygiene dan sanitasi. Hal tersebut sesuai dengan penelitian sebelumnya, masih rendahnya penerapan hygiene sanitasi industri pangan dalam pengolahan makanan di tingkat rumah tangga bahwa syarat air yang digunakan dalam pengolahan makanan antara lain: bebas dari bakteri berbahaya serta bebas dari ketidakmurnian kimiawi, bersih dan jernih, tidak berwarna dan tidak berbau, dan tidak mengandung bahan tersuspensi.

## ENDE

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap hygiene sanitasi IPRT Ende terlihat bahwa masih ada variabel penilaian yang punya nilai kurang yaitu ada 1 variabel dari 13 variabel yang dipersyaratkan bpom. Group Utama group D = B (baik), group F = B (baik), group G = B (baik) dan group H = B (baik). Nilai secara umum dari IPRT Ende dikategorikan Baik dikarenakan semua dari group utama yaitu group D, grup

F, group G dan group H memiliki nilai B dan hanya satu group yang memiliki nilai K yaitu grup L.

Penilaian mutu didasarkan atas hasil penilaian ketiga belas group yang tercantum pada formulir pemeriksian. Jika 4 (empat) grup utama, yaitu Group D – Suplai air, Group F– Pengendalian Hama, Group G– Kesehatan dan hygiene karyawan, dan Group H– Pengendalian proses, semuanya mendapat nilai Baik dan group lainnya maksimum 2 (dua) yang mendapat nilai kurang (BPOM RI, 2018).

Menurut Penelitian (Suwandewi et al., 2019) yang dilakukan di industri rumah tangga olahan makanan, sebagian besar yang menjadi masalah yaitu kondisi bangunan dan fasilitas serta personal hygiene dari karyawan di suatu industri rumah tangga. Hal serupa juga disebutkan pada penelitian (Floridiana, 2019) yang mengatakan bahwa yang menjadi masalah dalam hygiene sanitasi industri yaitu hygiene penjamah makanan yang tidak mematuhi peraturan. Seluruh pekerja tidak menggunakan pakaian khusus dan sebagian besar pekerja laki-laki merokok di lingkungan industri rumah tangga. Selain itu, hampir semua pekerja tidak menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) saat bekerja.

## GADIS CEMARA INDAH

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap hygiene sanitasi IPRT Gadis Cemara Indah terlihat bahwa masih banyak variabel penilaian yang punya nilai kurang yaitu ada 1 variabel dari 13 variabel yang dipersyaratkan bpom. Group Utama group D = B (baik), group F = B (baik), group G = B (baik) dan group H = B (baik). Nilai secara umum dari IPRT Gadis Cemara Indah dikategorikan Baik dikarenakan semua dari group utama yaitu group D, group F, group G dan group H memiliki nilai B dan hanya group yang memiliki nilai K yaitu group L. Penilaian mutu didasarkan atas hasil penilaian ketiga belas group yang tercantum pada formulir pemeriksian. Jika 4 (empat) group utama, mendapat nilai Baik atau cukup dan

group lainnya minimal 5 (lima) yang mendapat nilai cukup (BPOM RI, 2018).

Group D (Suplai air) dan grup F (Pengendalian Hama) merupakan group utama yang menentukan penilaian hygiene sanitasi dalam IPRT. Hygiene diartikan sebagai usaha pencegahan suatu penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan meliputi pada perseorangan atau manusia serta lingkungan tempat orang tersebut berada. Kemudian asal usul kata Sanitasi berasal dari bahasa Latin, artinya sehat. Dalam ilmu terapan diartikan penciptaan dan pemeliharaan kondisi-kondisi higienis dan sehat (Yulianto et al., 2020).

Group H pengendalian proses mempunyai nilai baik. Menurut BPOM RI, (2018) untuk menghasilkan produk yang bermutu dan aman, proses produksi harus dikendalikan dengan benar. Pengendalian proses produksi pangan industri rumah tangga pangan dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut :

1. Penetapan Spesifikasi Bahan
2. Penetapan Komposisi dan Formulasi Bahan
3. Penetapan Cara Produksi yang Baku
4. Penetapan Jenis, Ukuran dan Spesifikasi Kemasan
5. Penetapan Keterangan Lengkap Tentang Produk yang akan dihasilkan.

Cara Pengolahan Pangan yang Baik Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) dimulai dari peralatan produksi, proses produksi, kebersihan lingkungan produksi, hingga kebersihan karyawan. Industri ini belum memenuhi persyaratan CPPB-IRT karena industri tahu ini belum memiliki izin resmi PIRT sehingga kondisinya masih jauh dari persyaratan CPPB-IRT yang telah ditetapkan oleh BPOM (Ainezzahira et al., 2019).

## KESIMPULAN

Hasil penelitian mengenai Hygiene Sanitasi Industri Pangan Rumah Tangga (IPRT) di Wilayah Kerja Puskesmas Kota Bengkulu dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. IPRT Keripik Pisang Erna, Hasil Penilaian Grup Utama grup D (cukup), grup F (kurang), grup G (cukup) dan grup H (baik). IPRT Keripik Pisang Erna dikategorikan Kurang dikarenakan satu dari grup utama yaitu grup F memiliki nilai K (kurang)
2. IPRT Perut Punai Desna, Hasil Penilaian Grup Utama grup D (baik), grup F (baik), grup G (baik) dan grup H (cukup). IPRT Perut Punai Desna dikategorikan Cukup dikarenakan satu dari grup utama yaitu grup H memiliki nilai C (cukup).
3. IPRT Bu 'Sri Ikan Bandeng Presto, Hasil Penilaian Grup Utama grup D (cukup), grup F (cukup), grup G (baik) dan grup H (baik). IPRT Bu 'Sri Ikan Bandeng Presto dikategorikan Cukup dikarenakan dua dari grup utama yaitu grup D dan grup F memiliki nilai C.
4. IPRT Ende, Hasil Penilaian Grup Utama grup D (baik), grup F (baik), grup G (baik) dan grup H (baik). IPRT Ende dikategorikan Baik dikarenakan semua dari grup utama yaitu grup D, grup F, grup G dan grup H memiliki nilai B (baik) dan hanya satu grup yang memiliki nilai K (kurang) yaitu grup L.
5. IPRT Gadis Cemara Indah, Hasil Penilaian Grup Utama grup D (baik), grup F (baik), grup G (baik) dan grup H (baik) dikategorikan Baik dikarenakan semua dari grup utama yaitu grup D, grup F, grup G dan grup H memiliki nilai B (baik) dan hanya ada 1 grup yang memiliki nilai K (kurang) yaitu grup L.

## SARAN

Berdasarkan penelitian dan pembahasan, peneliti ingin memberikan saran kepada semua pihak terkait, antara lain:

### 1. Bagi Tempat Penelitian

### a. Puskesmas

Sebaiknya pihak puskesmas dan dinas kesehatan kota Bengkulu melakukan inspeksi secara rutin dan melakukan pembinaan/edukasi kepada industri pangan rumah tangga yang mempunyai penilaian kategori kurang.

### b. Industri Pangan Rumah Tangga

Kepada IPRT kategori kurang diharapkan untuk meningkatkan Hygiene Sanitasi.

### 2. Bagi Akademik

Diharapkan dari hasil penelitian ini Mahasiswa/i Universitas Muhammadiyah Bengkulu dapat mengembangkan dan memberikan informasi tentang pentingnya hygiene dan sanitasi pada Industri Pangan Rumah Tangga Pada Puskesmas Kuala Lempuing Kota Bengkulu.

### 3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan kepada peneliti selanjutnya untuk dapat mengembangkan hasil penelitian ini dan juga menggunakan variabel yang berbeda.

### DAFTAR PUSTAKA

Ainezzahira, Khairunnisa, Dwi Multri, H., Veronica, Mirna Fitriani, T., Surya Pratama, B., Alhamdi, R., & El Kiyat, W. (2019). *Evaluasi Sanitasi Pangan pada Industri Rumah Tangga Pengolahan Tahu di Kelurahan Bojong Nangka, Kabupaten Tangerang*. VITKA Jurnal Manajemen Pariwisata, 1, 20–24. <http://journal.btp.ac.id/index.php/vitka/article/view/1>

Aprilia, D., Studi, P., Terapan, S., Lingkungan, S., Kesehatan, P., & Padang, K. (2019). *Analisis Higiene Dan Sanitasi Industri Rumah Tangga (Irt) Tape Singkong Di Kelurahan Nan*

*Balimo Kota Solok Tahun 2019*.

- Bengkulu, D. K. K. (2020). *Laporan Tahunan 2020*. Bengkulu.
- BPOM. (2018). *Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga*
- Chandra, B. 2012. *Pengantar Kesehatan lingkungan*. Buku Kedokteran EGC: Jakarta.
- Fajriansyah. (2017). *Kondisi Industri Tahu Berdasarkan Hygiene dan Sanitasi Di Kota Banda Aceh*. Action: Aceh Nutrition Journal, 2(2), 149. <https://doi.org/10.30867/action.v2i2.69>
- Floridiana, Z. (2019). *The assessment of Food Handlers' Hygiene and Environmental Sanitation in Tofu Home Industry Jombang 2018*. Jurnal Kesehatan Lingkungan, 11(1), 75. <https://doi.org/10.20473/jkl.v11i1.2019.75-82>
- Hanif, A. (2017). *Implementasi peraturan BPOM nomor HK.03.1.23.04.12.2205 tahun 2012 tentang pedoman pemberian sertifikat produksi pangan industri rumah tangga (p-irt) di Kabupaten Pemalang*. In Pandecta : Jurnal Penelitian Ilmu Hukum (Research Law Journal) (Vol. 5, Issue 2).
- Jatmika, S. E. D., & Fadila, A. I. (2019). *Edukasi mengenai hygiene dan sanitasi makanan di Pasar Kaki Langit Dusun Mangunan Dlingo Bantul*. Journal Pemberdayaan, 3(3), 401–406.
- Kadriah, A. (2018). *Produk Hukum Sertifikasi Hygiene Sanitasi Usaha Berbasis Industri Rumah Tangga Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Usaha*. Rechtsregel: Jurnal Ilmu Hukum, 1(1).
- Lempuing, P. K. (2020). *Laporan Tahunan 2020*. Kuala Lempuing.
- Manayang, Y., Joseph, W. B. S., & Sumampouw, O. J. (2018). *Higiene Dan Sanitasi Industri Pangan Rumah Tangga Di Wilayah Kerja Puskesmas Paniki Bawah*. Jurnal Kesmas Universitas Sam Ratulangi, 7(5), 1–7.

- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). *Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten*. *Amerta Nutrition*, 1(4), 291. <https://doi.org/10.20473/amnt.v1i4.7141>
- Rizqi, I. A., & Budiono, Z. (2019). *Hygiene Sanitasi Pembuatan Sohun Pt. Soka Indah Desa Karangsoka Kecamatan Kembaran Kabupaten Banyumas Tahun 2018*. *Buletin Keslingmas*, 38(2), 148–157. <https://doi.org/10.31983/keslingmas.v38i2.4872>
- Susanti, D., Joseph, W.B.S. and Sumampouw, O.J., 2018. *Evaluasi Penerapan Cara Produksi Makanan Yang Baik Pada Industri Rumah Tangga Pembuatan Tahu Di Wilayah Kerja Puskesmas Bahu*. *ikmas*, 8(3).
- Sutriyanti, Y., & Mulyati, L. (2020). *Jurnal Abdimas Kesehatan Perintis Pemberdayaan Industri Rumah Tangga Melalui Pembentukan Kelompok Home Industri Sehat di Kelurahan Air Bang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu*. 2(1), 31–36.
- Suwandewi, N. P. A., Rusminingsih, N., & Purna, I. N. (2019). *Gambaran Personal Higiene Dan Keadaan Sanitasi Industri Tempe Ud Andika Kecamatan Denpasar Utara*. *Kesehatan Liongkungan*, 9(2), 109–114. <https://ejournal.poltekkes-denpasar.ac.id/index.php/JKL/article/view/904>
- Yulianto, Hadi, W., & Nurcahyo, R. J. (2020). *Hygiene, Sanitasi dan K3*.