

**GAMBARAN SIKAP, UPAYA, DAN HAMBATAN KEAMANAN PANGAN
DALAM PEMENUHAN PERSYARATAN TEKNIS CARA PRODUKSI
PANGAN YANG BAIK PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN
DI KABUPATEN GUNUNGKIDUL**

SKRIPSI

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Kesehatan Masyarakat (S1)



Oleh :
AGUNG ARINTO
KMP.2400745

**PEMINATAN ADMINISTRASI KEBIJAKAN KESEHATAN
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT (PROGRAM SARJANA)
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN WIRA HUSADA
YOGYAKARTA**

2026

**NASKAH PUBLIKASI
GAMBARAN SIKAP, UPAYA, DAN HAMBATAN KEAMANAN PANGAN
DALAM PEMENUHAN PERSYARATAN TEKNIS CARA PRODUKSI
PANGAN YANG BAIK PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN
DI KABUPATEN GUNUNGKIDUL**

Disusun Oleh :

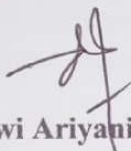
Agung Arinto

KMP2400745

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji pada tanggal 2 Maret 2026

Susunan Dewan Penguji

Ketua Dewan Penguji



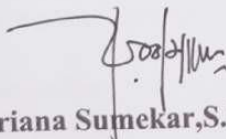
Dewi Ariyani Wulandari, S.K.M.,M.P.H

Penguji I / Pembimbing Utama



Subagiyono, S.Sos.,S.K.M.,M.Si

Penguji II / Pembimbing Pendamping



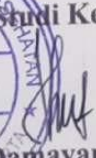
Ariana Sumekar,S.K.M.,M.Sc

Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Sarjana Kesehatan Masyarakat

Yogyakarta, 14 April 2026

Ketua Program Studi Kesehatan Masyarakat (S1)




Susi Damayanti, S.Si., M.Sc.

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

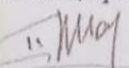
Nama : Agung Arinto
NIM : KMP2400745
Program Studi : Kesehatan Masyarakat
Judul Penelitian : Gambaran Sikap, Upaya, dan Hambatan Keamanan Pangan dalam Pemenuhan Persyaratan Teknis Cara Produksi Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Gunungkidul

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis saya dalam bentuk skripsi ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di STIKES Wira Husada maupun di perguruan tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini murni gagasan, rumusan dan penelitian saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain, kecuali arahan Dosen Pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, dan apabila kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh atas karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Yogyakarta, 19 April 2026

Yang membuat pernyataan,


Agung Arinto
M. KMP2400745



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT, Tuhan Yang Mahakuasa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal penelitian sebagai salah satu syarat studi di Program Studi Sarjana Kesehatan Masyarakat STIKES Wira Husada Yogyakarta. Penulis menyampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah memberikan doa, dukungan, dan bimbingan hingga terselesaikannya proposal penelitian ini.

Dalam penyusunan proposal penelitian ini banyak mendapatkan bantuan dari berbagai pihak, untuk itu penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Dra. Ning Rintiswati, M.Kes selaku ketua STIKES Wira Husada Yogyakarta yang telah memberi izin penelitian.
2. Ibu Susi Damayanti, S.Si.M.Sc., selaku Ketua Program Studi Kesehatan Masyarakat (Program Sarjana) yang telah memberi izin penelitian.
3. Ibu Siti Uswatun Chasanah, S.K.M.,M.Kes selaku Dosen Pembimbing Akademik.
4. Bapak Subagiyono,S.Sos.,S.K.M.,M.Sc selaku Dosen pembimbing I, yang dengan penuh kesabaran memberikan arahan dan bimbingan sehingga penulis dapat menyelesaikan usulan penelitian ini.
5. Ibu Ariana Sumekar,S.K.M.,M.Sc selaku Dosen pembimbing II, yang dengan penuh perhatian memberikan masukan demi penyempurnaan proposal penelitian ini.
6. Seluruh dosen dan staf Program Studi Sarjana Kesehatan Masyarakat STIKES Wira Husada Yogyakarta yang telah memberikan ilmu dan pengalaman selama masa studi.

Peneliti mengharapkan masukan, kritik, dan saran dari pembaca untuk sempurnanya skripsi ini. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi pembaca.

Yogyakarta, Oktober 2025

Penulis

GAMBARAN SIKAP, UPAYA, DAN HAMBATAN KEAMANAN PANGAN DALAM PEMENUHAN PERSYARATAN TEKNIS CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK

Agung Arinto¹, Subagiyono², Ariana Sumekar³

INTISARI

Latar belakang : Keamanan pangan merupakan aspek penting dalam menjaga kualitas dan keamanan produk pangan. Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) berperan penting dalam penyediaan pangan, sehingga penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRTP) perlu diperhatikan. Namun, dalam praktiknya masih terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi pemenuhan persyaratan teknis CPPB-IRTP, seperti sikap pelaku usaha, upaya penerapan keamanan pangan, serta hambatan dalam proses produksi.

Tujuan penelitian : Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran sikap, upaya keamanan pangan, dan hambatan pelaku usaha IRTP dalam pemenuhan persyaratan teknis CPPB-IRTP.

Metode : Penelitian ini menggunakan pendekatan *mixed methods* sederhana dengan metode pengumpulan data melalui kuesioner dan wawancara. Penelitian dilakukan terhadap 71 pelaku usaha IRTP. Analisis data dilakukan secara deskriptif dengan menghitung skor aktual, skor maksimal, persentase, dan nilai rata-rata (*mean*) pada masing-masing variabel penelitian.

Hasil : Hasil penelitian menunjukkan bahwa variabel sikap memperoleh nilai rata-rata sebesar 4,35 dengan kategori baik, variabel upaya keamanan pangan memperoleh nilai rata-rata sebesar 4,42 dengan kategori baik, sedangkan variabel hambatan memperoleh nilai rata-rata sebesar 3,59 dengan kategori sedang.

Kesimpulan : Penelitian ini menunjukkan bahwa pelaku usaha IRTP telah memiliki sikap dan upaya yang baik dalam penerapan keamanan pangan, namun masih terdapat beberapa hambatan dalam pemenuhan persyaratan teknis CPPB-IRTP.

Kata kunci: *Keamanan Pangan, CPPB-IRTP, Sikap, Upaya Keamanan Pangan, Hambatan*

¹ Mahasiswa Program Studi Kesehatan Masyarakat (S1) STIKES Wira Husada Yogyakarta

² Dosen STIKES Wira Husada Yogyakarta

³ Dosen STIKES Wira Husada Yogyakarta

OVERVIEW OF ATTITUDES, EFFORTS, AND BARRIERS IN FOOD SAFETY IN FULFILLING THE TECHNICAL REQUIREMENTS OF GOOD FOOD PRODUCTION PRACTICES

Agung Arinto¹, Subagiyono², Ariana Sumekar³

ABSTRACT

Background: Food safety is an important aspect in maintaining the quality and safety of food products consumed by the community. Home Food Industries (IRTP) play an important role in providing food, therefore the implementation of Good Food Production Practices for Home Food Industry (CPPB-IRTP) needs to be considered. However, in practice, several factors still influence the fulfillment of the technical requirements of CPPB-IRTP, such as the attitudes of business actors, food safety efforts, and barriers in the production process.

Objective: This study aims to determine the overview of attitudes, food safety efforts, and barriers of IRTP business actors in fulfilling the technical requirements of CPPB-IRTP.

Methods: This study used a simple mixed methods approach with data collection through questionnaires and interviews. The study involved 71 IRTP business actors. Data analysis was conducted descriptively by calculating the actual score, maximum score, percentage, and mean value for each research variable.

Results: The results showed that the attitude variable had a mean score of 4.35 in the good category, the food safety effort variable had a mean score of 4.42 in the good category, while the barrier variable had a mean score of 3.59 in the moderate category.

Conclusion: This study indicates that IRTP business actors have good attitudes and efforts in implementing food safety, although several barriers are still encountered in fulfilling the technical requirements of CPPB-IRTP.

Keywords: *Food Safety, CPPB-IRTP, Attitude, Food Safety Efforts, Barriers*

¹ Mahasiswa Program Studi Kesehatan Masyarakat (S1) STIKES Wira Husada Yogyakarta

² Dosen STIKES Wira Husada Yogyakarta

³ Dosen STIKES Wira Husada Yogyakarta

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
INTISARI.....	ii
ABSTRACT	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
DAFTAR SINGKATAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	6
E. Keaslian Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Landasan Teori	9
B. Kerangka Teori	23
C. Kerangka Konsep.....	24
D. Pertanyaan Penelitian.....	24
BAB III METODE PENELITIAN	26
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	26
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	27
C. Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel Penelitian	27
D. Subjek Penelitian	28
E. Alat Penelitian.....	29
F. Definisi Operasional	29
G. Teknik Pengumpulan Data.....	30
H. Variabel dan Batasan Istilah	31
I. Rencana Pengelolaan dan Analisis Data.....	33
J. Keabsahan Data	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	39
A. Hasil Penelitian	39
1. Gambaran Lokasi Penelitian	39

2. Karakteristik Responden	43
3. Hasil Penelitian	48
B. Pembahasan.....	58
1. Sikap Pelaku Usaha terhadap Keamanan Pangan	58
2. Upaya Pelaku Usaha dalam Penerapan Keamanan Pangan	60
3. Hambatan dalam Pemenuhan Persyaratan Teknis CPPB.....	61
4. Integrasi Hasil Kuantitatif dan Kualitatif	63
C. Keterbatasan Penelitian.....	64
BAB V PENUTUP	67
A. Kesimpulan	67
B. Saran	67
DAFTAR PUSTAKA.....	70
LAMPIRAN	74

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Definisi Operasional.....	30
Tabel 2. Berdasarkan Jenis Kelamin	44
Tabel 3. Berdasarkan Usia.....	45
Tabel 4. Berdasarkan Pendidikan Terakhir	46
Tabel 5. Berdasarkan Jenis Usaha/ Instansi	47
Tabel 6. Berdasarkan Lama Bekerja/ Operasional	48
Tabel 7. Berdasarkan Mengikuti Pelatihan	49
Tabel 8. Persentase	50
Tabel 9. Rekapitulasi Hasil Analisis Variabel Penelitian.....	51
Tabel 10. Distribusi Responden Berdasarkan Kategori Variabel Sikap	52
Tabel 11. Distribusi Responden Berdasarkan Kategori Variabel Upaya Keamanan Pangan.....	53
Tabel 12. Distribusi Responden Berdasarkan Kategori Variabel Hambatan	53
Tabel 13. Peringkat Variabel Berdasarkan <i>Mean</i>	54
Tabel 14. Kategorisasi Dukungan yang Dibutuhkan dalam Peningkatan Komitmen Keamanan Pangan.....	55
Tabel 15. Kategorisasi Saran Perbaikan Penerapan Keamanan Pangan	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Sarana PIRT per Tahun	4
Gambar 2. Kerangka Teori	23
Gambar 3. Kerangka Konseptual	24
Gambar 4. Pengumpulan Data dan Analisis Data	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan menjadi Responden	76
Lampiran 2. Surat Persetujuan Responden.....	77
Lampiran 3. Panduan Wawancara Kunci (Kepala Seksi Kefarmasian/ Petugas Pemeriksa)	78
Lampiran 4. Kuesioner (Peserta Penyuluhan Keamanan Pangan)	79

DAFTAR SINGKATAN

BPOM RI	: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia
CPPB-IRT	: Cara Produksi Pangan yang Baik Industri Rumah Tangga
DFI	: District Food Inspector atau Pengawas Pangan Kabupaten/Kota
Dinkes	: Dinas Kesehatan
Farmakmin	: Farmasi Makanan Minuman
IRTP	: Industri Rumah Tangga Pangan
Nomor P-IRT	: Nomor Pangan-Industri Rumah Tangga
SPP-IRT	: Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga
SPKP	: Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan
STIKES	: Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan
PKP	: Penyuluhan Keamanan Pangan
P-IRT	: Pangan Industri Rumah Tangga
BTP	: Bahan Tambahan Pangan.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hak asasi manusia mengamanatkan bahwa setiap orang berhak atas kesehatan yang memadai termasuk akses dalam keamanan pangan. Hak ini mencakup ketersediaan pangan yang cukup, terjangkau, serta bebas dari kontaminasi bahan berbahaya yang dapat mengancam kesehatan. Pemenuhan hak tersebut menuntut adanya tanggung jawab pemerintah dalam memastikan sistem keamanan pangan yang efektif, mulai dari produksi, distribusi, hingga konsumsi (Ayala A, 2017).

Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Indonesia mempunyai peran strategis dalam penyediaan pangan lokal yang mudah dijangkau masyarakat, penciptaan lapangan kerja, dan peningkatan ekonomi pedesaan. Produk-produk pangan rumah tangga sering menjadi bagian utama dari konsumsi harian masyarakat, sehingga mutu dan keamanan pangan yang dihasilkan sangat mempengaruhi kesehatan publik. Namun, apabila produksi pangan tidak dilakukan dengan standar teknis yang baik, risiko kontaminasi biologis, kimia, dan fisik dapat meningkat, yang berdampak negatif terhadap konsumen. Oleh karena itu, penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) menjadi sangat penting untuk menjamin keamanan dan mutu pangan (Hidayati & Fadilah, 2022).

Kerangka regulasi untuk IRTP di Indonesia salah satunya diatur dalam Peraturan Kepala Badan POM RI No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012

tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga.

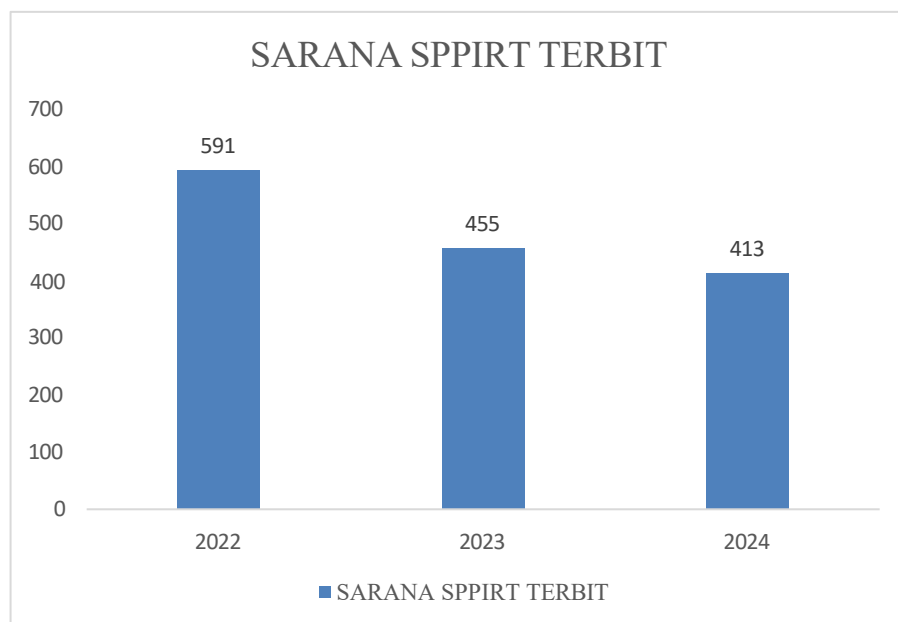
Regulasi ini menekankan aspek teknis seperti bangunan dan fasilitas, higiene dan sanitasi, pengendalian bahan baku, proses produksi, pelabelan, dokumentasi, serta pengelolaan limbah. Regulasi tersebut bertujuan menjamin pangan yang dihasilkan IRTP aman dikonsumsi dan bermutu (BPOM RI, 2012).

CPPB-IRT memiliki sistem level klasifikasi tertentu (misalnya level I-V atau IV) yang menunjukkan sejauh mana persyaratan teknis telah terpenuhi. Level yang lebih tinggi menunjukkan bahwa IRTP hampir atau sudah sepenuhnya memenuhi standar CPPB-IRT. Banyak IRTP masih berada di level IV, yang artinya terdapat beberapa aspek kritis atau serius yang belum terpenuhi (Anam,*et al*, 2025).

Penelitian terdahulu di beberapa daerah menunjukkan bahwa masih terdapat banyak IRTP yang belum memenuhi semua persyaratan teknis CPPB-IRT. Misalnya, di Kabupaten Barito Kuala, ditemukan bahwa sebanyak 77,05 % pelaku usaha IRTP berada pada kategori capaian level IV CPPB-IRT, dengan banyak ketidaksesuaian terutama pada pencatatan dan dokumentasi. (Anam,*et al*, 2025). Penelitian lainnya yang dilakukan di Desa Mekarharja bertemakan IRTP minuman tradisional juga menunjukkan adanya 1 temuan minor, 3 serius, dan 3 kritis, termasuk fasilitas cuci tangan, dokumentasi produksi, dan pelabelan (Rezki, 2020). Penelitian di tempat berbeda yakni Kabupaten Batu Bara, menemukan hasil penyimpangan minor, serius, dan kritis dalam aspek bangunan dan fasilitas, higiene, dokumentasi, maupun pelabelan (Fatonah, 2024)

Di Kabupaten Gunungkidul, upaya fasilitasi dan pembinaan terhadap pelaku IRTP telah dilakukan oleh dinas teknis terkait untuk mendorong sertifikasi dan peningkatan kapasitas pelaku usaha melalui bimbingan teknis, penerbitan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), serta pengawasan sarana produksi. Namun, informasi mengenai sejauh mana persyaratan teknis CPPB-IRT benar-benar terpenuhi oleh IRTP di Gunungkidul, faktor penghambat yang dominan, serta efektivitas langkah pembinaan yang telah dilakukan masih perlu dianalisis secara sistematis. Kajian lokal diperlukan untuk merumuskan rekomendasi kebijakan dan strategi pembinaan yang sesuai konteks daerah (Gunungkidul, 2023)

Produk pangan yang beredar lingkungan keluarga sebagai Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) merupakan produk pangan yang dihasilkan oleh pelaku yang diproduksi dari tempat usaha sekaligus tempat tinggal dengan menerapkan teknologi tradisional yang sederhana hingga semi otomatis. (Perda Gunungkidul 03, 2016). Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) merupakan mikro industri yang memiliki ukuran dan modal yang kecil. Namun dewasa ini perkembangan jumlah IRTP di kabupaten Gunungkidul mengalami deviasi dari tahun ke tahun terlihat dalam tabel sebagai berikut.



(sumber: <http.sppirt.pom.go.id>)

Gambar 1. Sarana PIRT per Tahun

Prosedur penerbitan Sertifikat Produk Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) Adalah jika: (1) Pemilik atau penanggungjawab produksi telah memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP), (2) Tempat dan sarana produksi memenuhi persyaratan teknis Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB), serta (3) Label memenuhi ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Pemilik atau penanggungjawab produksi mengikuti program Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) dan menandatangani formulir Pemenuhan Komitmen diupload dalam aplikasi *sppirt.pom.go.id*, selanjutnya Dinas Kesehatan menjadwalkan kunjungan ke lokasi produksi bagi peserta Penyuluhan yang Lulus sesuai ketentuan. Kunjungan yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan berfungsi sebagai assestmen dalam mengamati

ketidaksesuaian dalam pemenuhan komitmen yang telah disepakati bersama. Pengecekan pemenuhan komitmen dilakukan oleh petugas *Distric Food Inspectur* (DFI) melalui wawancara dengan penanggungjawab produksi, dilakukan tinjauan lokasi ruang produksi (menggunakan *checklist*), sanitasi di ruang produksi (menggunakan *checklist*) dan kesesuaian label yang di cetak dengan aturan yang berlaku (menggunakan *checklist*).

Ketidaksesuaian dalam penerapan CPPB IRTP ini menjadikan ketertarikan peneliti untuk mengetahui lebih jauh tentang hambatan pada pemenuhan persyaratan CPPB Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) yang ada di kabupaten Gunungkidul.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana tingkat kesesuaian CPPB IRTP untuk pemenuhan komitmen Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) pada produsen pangan industri rumah tangga di kabupaten Gunungkidul Serta kebijakan yang dapat dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Gunungkidul dalam memastikan keamanan pangan khususnya produk IRTP?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini adalah:

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui tingkat kesesuaian aspek CPPB IRTP pada pemenuhan Komitmen perizinan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di kabupaten Gunungkidul.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui tingkat Pengetahuan persyaratan pemenuhan CPPB IRTP kabupaten Gunungkidul;
- b. Untuk mengetahui sikap pelaku usaha IRTP terhadap pemenuhan persyaratan CPPB IRTP di kabupaten Gunungkidul;
- c. Untuk mengetahui praktik keamanan pangan bagi IRTP di kabupaten Gunungkidul;
- d. Untuk mengetahui komitmen pelaku usaha IRTP terhadap pemenuhan persyaratan CPPB IRTP di kabupaten Gunungkidul; dan
- e. Untuk mengetahui kendala yang di hadapi dalam pemenuhan aspek CPPB IRTP produk pangan.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk beberapa pihak antara lain:

1. Manfaat bagi STIKES Wira Husada Yogyakarta

Penelitian ini dapat digunakan untuk bahan referensi perpustakaan dan informasi untuk kepentingan pengembangan ilmu pengetahuan tentang kesesuaian penerapan aspek CPPB IRTP pada pemenuhan perizinan oleh produsen, produk pangan olahan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP), dapat dijadikan sumbangan pemikiran atau studi banding bagi pihak yang akan melakukan penelitian sejenis, untuk penelitian lebih lanjut serta dapat digunakan dalam memperluas dan memperdalam ilmu pengetahuan.

2. Manfaat bagi Dinas Kesehatan kabupaten Gunungkidul.

Hasil penelitian ini dapat bermanfaat sebagai bahan masukan dan evaluasi untuk meningkatkan kesesuaian penerapan aspek CPPB IRT dan pembinaan produk pangan olahan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP).

3. Manfaat bagi Peneliti Lain

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi peneliti lain untuk meneliti tentang pemenuhan komitmen dalam aspek penerapana CPPB IRT produk pangan olahan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP).

E. Keaslian Penelitian

Beberapa penelitian yang membahas tentang aspek pemenuhan CPPB IRTP antara lain pernah dilakukan oleh:

No	Judul	Penulis	Hasil	Perbedaan dengan penelitian
1	Capaian Level Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tanga (CPPB-IRT) di Wilayah Kerja Dinas Kesehatan Kabupaten Barito Kuala Tahun 2023	Khairul Anam, Mahmudah, Muhammad Bahrul Ilmi, Elsi Setiandari LO, Dina Hartini	Penelitian menunjukkan Sebanyak 47 IRTP (77,05%) masuk dalam kategori capaian level IV.	Metode yang digunakan pada penelitian tersebut Adalah Mix methode, sedangkan pada penelitian ini menggunakan metode kualitatif
2	Analisis Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) Pada	Dea Sri Fatonah, Lukman Azis, Ema Komalasari	Hasil dari penelitian yang dilakukan di IRTP XYmasihberada	Jenis produk yang dijadikan sampel penelitian Adalah kue/

No	Judul	Penulis	Hasil	Perbedaan dengan penelitian
	IRTPXY(Produk Kue Dan Roti) Di Kabupaten Batu Bara, Sumatera Utara		pada level IV dengan penyimpangan minor sebanyak 1 poin, serius sebanyak 3 poin dan kritis sebanyak 2 poin pada aspek bangunan dan fasilitas, fasilitas dan kegiatan higiene, pencatatan dan dokumentasi, serta pelabelan pangan.	roti, sedangkan pada penelitian ini tidak hanya terbatas 1 jenis produk
3	Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) Minuman Tradisional di Desa Mekarharja	Romada Rezki	IRTP Pak Haji Maksum belum termasuk kategori IRTP yang layak mendapatkan PIRT karena masih berada di level IV pada klasifikasi IRTP berdasarkan temuan-temuan CPPB-IRT	Jenis produk yang dijadikan sampel penelitian Adalah kue/roti, sedangkan pada penelitian ini tidak hanya terbatas 1 jenis produk

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pemenuhan persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRTP) pada pelaku Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kabupaten Gunungkidul, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Sikap pelaku usaha IRTP terhadap pemenuhan persyaratan CPPB-IRTP berada pada kategori baik, sebanyak 51 responden dengan persentase 72 %.
2. Upaya keamanan pangan pelaku usaha IRTP dalam pemenuhan persyaratan CPPB-IRTP berada pada kategori baik, sebanyak 46 responden dengan persentase 65%.
3. Hambatan yang dihadapi pelaku usaha IRTP dalam pemenuhan persyaratan CPPB-IRTP berada pada kategori sedang, sebanyak 33 responden dengan persentase 47%.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian mengenai tingkat pemenuhan persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRTP) pada pelaku Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kabupaten Gunungkidul, maka saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

1. Bagi Dinas Kesehatan Kabupaten Gunungkidul

- a. Meningkatkan frekuensi dan kualitas pelatihan keamanan pangan secara berkala, terutama terkait pembaruan regulasi, dokumentasi produksi, dan pengendalian bahaya pangan.
- b. Melakukan monitoring dan evaluasi rutin terhadap penerapan CPPB-IRTP pada pelaku IRTP untuk memastikan konsistensi penerapan standar keamanan pangan.
- c. Memberikan pendampingan teknis dalam penyusunan SOP, pembukuan bahan baku, serta sistem pencatatan produksi guna meningkatkan keterlacakan (*traceability*) produk.
- d. Memfasilitasi peningkatan sarana dan prasarana produksi, terutama bagi pelaku usaha dengan keterbatasan modal, melalui program pembinaan atau kerja sama lintas sektor.
- e. Mengembangkan program edukasi terpadu mengenai keamanan pangan yang melibatkan instansi terkait guna memperkuat kesadaran dan kepatuhan pelaku usaha terhadap standar CPPB-IRTP.

2. Bagi Pelaku Usaha IRTP

- a. Mempertahankan dan meningkatkan praktik higiene personal serta sanitasi fasilitas produksi secara konsisten.
- b. Meningkatkan sistem dokumentasi dan pembukuan bahan baku sebagai bagian dari upaya pengendalian mutu dan keamanan produk.

- c. Secara aktif mengikuti pelatihan dan pembinaan yang diselenggarakan oleh instansi terkait guna memperbarui pengetahuan dan keterampilan dalam penerapan keamanan pangan.
- d. Mengalokasikan anggaran secara bertahap untuk peningkatan fasilitas produksi agar sesuai dengan standar CPPB-IRTP.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

- a. Melakukan penelitian lanjutan dengan metode observasi langsung atau audit kepatuhan CPPB-IRTP untuk memperoleh gambaran yang lebih objektif mengenai kondisi lapangan.
- b. Mengembangkan penelitian dengan menambahkan variabel lain seperti efektivitas pengawasan, dukungan kebijakan lintas sektor, atau analisis risiko keamanan pangan secara teknis.
- c. Memperluas lokasi penelitian agar dapat membandingkan tingkat penerapan CPPB-IRTP antar wilayah.

DAFTAR PUSTAKA

- Aljasir, S. F. (2023). Food safety knowledge and practices among food handlers and consumers in Gulf countries : An integrative review Food safety knowledge and practices among food handlers and. *Global Public Health An International Journal for Research, Policy and Practice*, 18(1). <https://doi.org/10.1080/17441692.2023.2287584>
- Anam, K., Mahmudah, Bahrul Ilmi, M., Setiandari, L. O. E., & Hartini, D. (2025). *Capaian Level Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) di Wilayah Kerja Dinas Kesehatan Kabupaten Barito Kuala Tahun 2023*. *Health Research Journal of Indonesia*, 3(5), 257–265. <https://doi.org/10.63004/hrji.v3i5.621>
- Arikunto, S. (2019). *Prosedur penelitian: Suatu pendekatan praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arini, D. (2021). Penerapan CPPB pada usaha kecil pangan olahan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(2), 55–63.
- Ayala A, Meier BM. A human rights approach to the health implications of food and nutrition insecurity. *Public Health Rev.* 2017 Mar 9;38:10. doi: 10.1186/s40985-017-0056-5. PMID: 29450082; PMCID: PMC5810069.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2018). *Peraturan Badan POM Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT)*. Jakarta: BPOM RI.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2020). *Laporan Tahunan Pembinaan dan Pengawasan IRTP*. Jakarta: BPOM RI.
- Badan POM RI. (2012). *Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga Pangan*. Jakarta: BPOM.
- Badan POM RI. (2021). *Peraturan Badan POM tentang Tata Cara Pemberian Izin Edar Produk Pangan Olahan*. Jakarta: BPOM RI.
- Badan POM RI. (2022). *Pedoman Registrasi Pangan Olahan*. Jakarta: BPOM RI.
- Creswell, J. W. (2018). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches* (5th ed.). Thousand Oaks, CA: Sage Publications.
- Dewi, N. P., & Mulyani, S. (2020). Penerapan CPPB IRTP dalam meningkatkan keamanan pangan di sektor usaha kecil. *Jurnal Pangan dan Kesehatan*, 12(3), 145–152.

- Dewi, R., & Santosa, A. (2020). Hubungan ketahanan pangan rumah tangga dengan status gizi anak. *Jurnal Gizi dan Pangan Indonesia*, 15(2), 101–110.
- Fitriani, R., & Amalia, R. (2021). Penanganan pascapanen pangan segar untuk menjaga mutu dan keamanan. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 10(2), 112–121.
- Kementerian Kesehatan RI. (2014). *Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Industri Rumah Tangga Pangan*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Pedoman Higiene Sanitasi Pangan untuk Industri Rumah Tangga*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2019). *Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan*. Jakarta: Kementan RI.
- Kurniawati, N., & Rahman, D. (2019). Penerapan cara produksi pangan yang baik pada industri rumah tangga pangan. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 11(1), 45–53.
- Kusuma, H., & Nurani, S. (2021). Implementasi regulasi CPPB IRTP di daerah. *Jurnal Kebijakan Pangan*, 5(1), 23–34.
- Kwol, V. S., Eluwole, K. K., Avci, T., & Lasisi, T. T. (2019). Another look into the Knowledge Attitude Practice (KAP) model for food control: An investigation of the mediating role of food handlers' attitudes. *Journal Pre-Proof*, 107025. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.107025>
- Lee, H. K., Halim, H. A., Thong, K. L., & Chai, L. C. (2017). Assessment of Food Safety Knowledge, Attitude, Self-Reported Practices, and Microbiological Hand Hygiene of Food Handlers. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 14(55). <https://doi.org/10.3390/ijerph14010055>
- Lestari, A. (2018). Aspek higiene dan sanitasi pada industri rumah tangga pangan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 9(1), 101–110.
- Mensah, L. D., & Julien, D. (2011). Implementation of Food Safety Management Systems in the UK. *Food Control*, 22(8), 1216–1225. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.01.021>
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook* (3rd ed.). Thousand Oaks, CA: Sage Publications.
- Moleong, L. J. (2017). *Metodologi penelitian kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.

- Moleong, L. J. (2019). *Metodologi penelitian kualitatif* (Edisi revisi). Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Nazir, M. (2017). *Metode penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Ningsih, S., & Putri, R. (2020). Analisis kepatuhan pelaku usaha pangan dalam penerapan CPPOB pada industri pangan berskala menengah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(2), 45–54.
- Nurhidayati, S., & Kartika, M. (2020). Analisis kepatuhan pelaku IRTP terhadap regulasi keamanan pangan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, 15(3), 201–210.
- Rahmawati, S., & Prasetyo, A. (2019). Hubungan penerapan CPPB dengan keamanan pangan IRTP. *Indonesian Journal of Food Safety*, 4(2), 77–85.
- Rohmah, F. (2021). Evaluasi sarana produksi IRTP berdasarkan CPPB. *Jurnal Agroindustri*, 6(3), 144–153.
- Saadat, A., Siddique, M., & Muhammad, M. (2024). Knowledge, Attitude and Practice (KAP) Study of Food Safety and Hygiene Practices of Household Consumers. *Health Sciences Journal*, 2(2), 80–86.
- Sari, D., & Hidayat, T. (2022). Dokumentasi produksi pangan sebagai upaya penjaminan mutu. *Jurnal Agroindustri Indonesia*, 8(1), 65–73.
- Setiawan, H., & Lestari, D. (2019). Implementasi CPPB-IRT pada industri rumah tangga pangan di wilayah pedesaan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 14(3), 155–164.
- Siregar, A., Syafrizal, M., & Nasution, H. (2021). Evaluasi implementasi PIRT dalam pengawasan keamanan pangan di daerah. *Jurnal Pengawasan Pangan dan Obat*, 4(2), 90–99.
- Sugiyono. (2019). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2021). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta, CV.
- Suryani, I. (2020). Implementasi Undang-Undang Pangan terhadap usaha kecil pangan olahan. *Jurnal Hukum dan Pembangunan*, 50(3), 411–426.
- Suryani, T. (2020). Pangan olahan dan implikasinya terhadap kesehatan masyarakat. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 15(1), 33–41.
- Utami, R., & Widodo, A. (2019). Peran fasilitas produksi dalam penerapan CPPB IRTP. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(2), 87–95.

- Wandolo, M. A., Ndiritu, D., Khayiya, R., & Mugendi, B. W. (2018). Barriers to the Implementation of Food Safety and Hygiene Principles (HACCP) in TVET and University Hospitality Schools in Kenya. *International Journal of Scientific Research and Management (IJSRM)*, 06(07), 544–556. <https://doi.org/10.18535/ijssrm/v6i7.em05>
- Yuliana, N. (2020). Pengendalian proses produksi pada IRTP. *Agroindustri Journal*, 5(1), 33–41.
- Zanin, L. M., Cunha, D. T. da, Rosso, V. V. de, Capriles, V. D., & Stedefeldt, E. (2017). Knowledge, Attitudes and Practices of Food Handlers in Food Safety: an Integrative Review. *Food Research International*. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.07.042>

LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan menjadi Responden

Kepada

Yth. Bapak/Ibu Calon Responden

Di Yogyakarta

Dengan hormat,

Bersama ini saya mahasiswa Program Studi Kesehatan Masyarakat (S1) STIKES Wira Husada Yogyakarta:

Nama : Agung Arinto

NIM : KMP.2400745

Akan melakukan penelitian dengan judul “Analisis Pemenuhan Persyaratan Teknis Cara Produksi Pangan yang Baik Pada Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) Di Kabupaten Gunungkidul”.

Penelitian ini tidak menimbulkan akibat yang merugikan bagi bapak/ibu sebagai responden. Kerahasiaan informasi dari bapak/ibu hanya digunakan untuk kepentingan penelitian dan perkembangan ilmu pengetahuan serta tidak digunakan untuk kepentingan lain. Jika bapak/ibu bersedia menjadi responden penelitian ini, dapat menandatangani lembar persetujuan menjadi responden.

Atas perhatian dan ketersediaan sebagai responden dalam penelitian ini, saya ucapkan terima kasih.

Yogyakarta,

Peneliti

Agung Arinto

Lampiran 2. Surat Persetujuan Responden

**SURAT PERSETUJUAN
(INFORMED CONSENT)**

Yang bertandatangan di bawah ini:

Nama :

Usia :

Alamat :

Menyatakan bahwa:

1. Saya telah mendapat penjelasan segala sesuatu mengenai penelitian yang berjudul:
“Analisis Pemenuhan Persyaratan Teknis Cara Produksi Pangan yang Baik Pada Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) Di Kabupaten Gunungkidul”.
2. Setelah saya mendapat penjelasan dan memahaminya, dengan penuh kesadaran dan tanpa paksaan dari siapapun bersedia ikut serta dalam penelitian ini dengan kondisi:
 - a. Data yang diperoleh dari penelitian akan dijaga kerahasiaannya dan hanya dipergunakan untuk kepentingan ilmiah.
 - b. Saya tidak mempunyai ikatan apapun dengan peneliti apabila saya mengundurkan diri dari penelitian dan bila hal itu terjadi, saya akan memberitahu sebelumnya kepada peneliti.

Adapun bentuk kesediaan adalah "Bersedia / Tidak Bersedia" (coret salah satu) untuk ditemui dan memberikan keterangan yang diperlukan dengan mengisi kuesioner yang diberikan.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tanpa pemaksaan, saya memahami keikutsertaan ini akan memberikan manfaat dan terjaga kerahasiaannya.

Yogyakarta,

Mengetahui,

Saksi

Responden

.....

.....

Lampiran 3. Panduan Wawancara Kunci (Kepala Seksi Kefarmasian/ Petugas Pemeriksa)

Panduan Wawancara Informan Kunci (Kepala Seksi Kefarmasian/ Petugas Pemeriksa)

I. Tata Cara Wawancara

1. Mengucapkan salam dan memperkenalkan diri.
2. Menanyakan nama informan.
3. Menanyakan kesediaan untuk menjadi informan dengan meminta tanda tangan pada persetujuan menjadi informan.
4. Meminta izin untuk merekam pembicaraan selama wawancara sedang berlangsung.
5. Memberikan pertanyaan dasar seperti nama lengkap/inisial, jenis kelamin, pendidikan terakhir, jabatan, dan lama kerja.
6. Mengajukan pertanyaan-pertanyaan sesuai dengan pedoman wawancara.
7. Mengucapkan terima kasih pada informan yang sudah berpartisipasi.

II. Identitas Responden

Nama :
 Jenis Kelamin :
 Usia :
 Pendidikan Terakhir :
 Jabatan :
 Lama Kerja :
 Tanggal Wawancara :

III. Pertanyaan

1. Bagaimana minat pelaku usaha dalam mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan?
2. Adakah kendala-kendala yang di hadapi pemohon?
3. Adakah terobosan / inovasi dalam pelayanan pelaku usaha baru pada masa pandemi?
4. Bagaimana ketersediaan sumber daya manusia yang ada dalam pelaksanaan pelayanan penerbitan SPP-IRT pada seksi Kefarmasian?
5. Adakah kerjasama dengan SKPD lain dalam pelaksanaan Penyuluhan Keamanan Pangan?
6. Kendala yang sering terjadi saat pembinaan pada pemenuhan komitmen pada Persyaratan teknis CPPB IRT?
7. Mekanisme apa dalam pembinaan terhadap produsen yang belum memenuhi ketentuan yang berlaku
8. Apakah ada pemeriksaan berkala pada produsen yang telah memiliki SSP-IRT?

Lampiran 4. Kuesioner (Peserta Penyuluhan Keamanan Pangan)

FORMULIR KUESIONER PENELITIAN

Assalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh.

Kuesioner ini merupakan bagian dari penelitian skripsi berjudul “Analisis Pemenuhan Persyaratan Teknis Cara Produksi Pangan Yang Baik Pada Industri Rumah Tangga Pangan Di Kabupaten Gunungkidul”

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pemenuhan komitmen keamanan pangan serta faktor-faktor yang memengaruhi penerapannya pada pelaku Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) yang telah mengikuti pelatihan PKP.

Seluruh data yang diberikan akan dirahasiakan, tidak memuat identitas pribadi, dan hanya digunakan untuk penelitian akademik.

Mohon diisi kuesioner ini dengan data saudara terimakasih.

A. INFORMASI RESPONDEN

Mohon beri tanda (✓) pada jawaban yang sesuai.

1. Nama :
2. **Jenis kelamin :**

☐ Laki-laki
 ☐ Perempuan
3. **Usia:**

☐ <20
 ☐ 20–30
 ☐ 31–40
 ☐ 41–50
 ☐ >50
4. **Pendidikan terakhir:**

☐ SD
 ☐ SMP
 ☐ SMA/SMK
 ☐ Diploma
 ☐ S1
 ☐

Lainnya:
5. **Jenis usaha/instansi:**

☐ IRTP (pangan siap saji)
 ☐ IRTP (minuman)
 ☐ IRTP (roti/kue)
 ☐ Jasa boga
 ☐ Retail pangan
 ☐ Lainnya:
6. **Lama bekerja/operasional:**

☐ <1 tahun
 ☐ 1–3 tahun
 ☐ 3–5 tahun
 ☐ >5 tahun
7. **Pernah mengikuti pelatihan keamanan pangan?**

☐ Ya
 ☐ Tidak

SKALA YANG DIGUNAKAN**1 = Sangat Tidak Setuju (STS)****2 = Tidak Setuju (TS)****3 = Ragu-Ragu (RR)****4 = Setuju (S)****5 = Sangat Setuju (SS)****B. VARIABEL PENGETAHUAN KEAMANAN PANGAN***Mohon beri tanda (✓) pada jawaban yang sesuai.**(Indikator: bahaya pangan, higiene sanitasi, CPPB, penyimpanan, kontaminasi)*

No	Pernyataan	STS	TS	RR	S	SS
1	Saya mengetahui bahaya biologis pada pangan.	☐	☐	☐	☐	☐
2	Saya mengetahui bahaya kimia pada pangan.	☐	☐	☐	☐	☐
3	Saya mengetahui bahaya fisik pada pangan.	☐	☐	☐	☐	☐
4	Saya memahami pentingnya higiene pekerja (cuci tangan, APD).	☐	☐	☐	☐	☐
5	Saya memahami prinsip penyimpanan pangan (FIFO/FEFO, suhu).	☐	☐	☐	☐	☐
6	Saya mengetahui persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB).	☐	☐	☐	☐	☐

C. VARIABEL SIKAP TERHADAP KEAMANAN PANGAN*(Indikator: persepsi risiko, kesediaan berubah, nilai penting keamanan pangan)*

No	Pernyataan	STS	TS	RR	S	SS
1	Saya menilai keamanan pangan sangat penting untuk melindungi konsumen.	☐	☐	☐	☐	☐
2	Saya merasa perlu mengikuti pelatihan keamanan pangan secara berkala.	☐	☐	☐	☐	☐
3	Saya berkeyakinan bahwa pelabelan pangan harus sesuai regulasi.	☐	☐	☐	☐	☐
4	Keamanan pangan tidak terlalu penting dalam proses produksi. (ITEM NEGATIF)	☐	☐	☐	☐	☐
5	Saya percaya bahwa penggunaan fasilitas higienis merupakan investasi yang wajib.	☐	☐	☐	☐	☐

D. VARIABEL PRAKTIK / PERILAKU KEAMANAN PANGAN*(Indikator: higiene personal, sanitasi, pengolahan, penyimpanan, pengendalian bahaya)*

No	Pernyataan	STS	TS	RR	S	SS
1	Saya selalu mencuci tangan sebelum menangani pangan.	☐	☐	☐	☐	☐
2	Saya menggunakan APD (masker, penutup kepala, sarung tangan).	☐	☐	☐	☐	☐

No	Pernyataan	STS	TS	RR	S	SS
3	Saya menjaga kebersihan peralatan sebelum dan sesudah digunakan.	☐	☐	☐	☐	☐
4	Saya menyimpan bahan pangan pada suhu yang sesuai.	☐	☐	☐	☐	☐
5	Saya menghindari penggunaan bahan tambahan pangan berbahaya.	☐	☐	☐	☐	☐
6	Saya jarang mengikuti prosedur sanitasi yang ditetapkan. (ITEM NEGATIF)	☐	☐	☐	☐	☐

E. VARIABEL KOMITMEN KEAMANAN PANGAN

(Indikator: kebijakan, komitmen pribadi, dukungan pimpinan, kepatuhan regulasi)

No	Pernyataan	STS	TS	RR	S	SS
1	Perusahaan/instansi saya memiliki SOP tertulis terkait keamanan pangan.	☐	☐	☐	☐	☐
2	Pimpinan menyediakan fasilitas untuk memenuhi standar keamanan pangan.	☐	☐	☐	☐	☐
3	Saya berkomitmen memperbaiki proses produksi jika ditemukan kekurangan.	☐	☐	☐	☐	☐
4	Saya bersedia melaporkan pelanggaran keamanan pangan.	☐	☐	☐	☐	☐
5	Saya merasa penerapan keamanan pangan membuang waktu. (ITEM NEGATIF)	☐	☐	☐	☐	☐

F. VARIABEL HAMBATAN DALAM PEMENUHAN KEAMANAN PANGAN

(Indikator: biaya, sarana prasarana, pelatihan, sumber daya)

No	Pernyataan	STS	TS	RR	S	SS
1	Saya mengalami keterbatasan biaya dalam memenuhi standar keamanan pangan.	☐	☐	☐	☐	☐
2	Ketersediaan sarana/prasarana higienis masih terbatas.	☐	☐	☐	☐	☐
3	Kurangnya pelatihan menjadi hambatan dalam penerapan keamanan pangan.	☐	☐	☐	☐	☐
4	Jumlah tenaga yang tersedia tidak cukup untuk menerapkan standar keamanan pangan.	☐	☐	☐	☐	☐

G. SARAN DAN MASUKAN

1. Apa dukungan yang Anda butuhkan untuk meningkatkan pemenuhan komitmen keamanan pangan?

.....
.....

2. Saran Anda untuk perbaikan penerapan keamanan pangan:

.....
.....