

**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



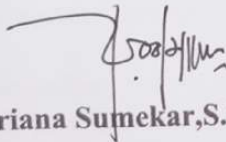
Dewi Ariyani Wulandari, S.K.M.,M.P.H

Penguji I / Pembimbing Utama



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

Penguji II / Pembimbing Pendamping



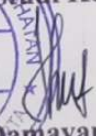
Ariana Sumekar,S.K.M.,M.Sc

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:

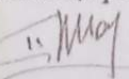
Nama : Agung Arinto
NIM : KMP2400745
Program Studi : Kesehatan Masyarakat
Judul Penelitian : Gambaran Sikap, Upaya, dan Hambatan Keamanan Pangan dalam Pemenuhan Persyaratan Teknis Cara Produksi Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Gunungkidul

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

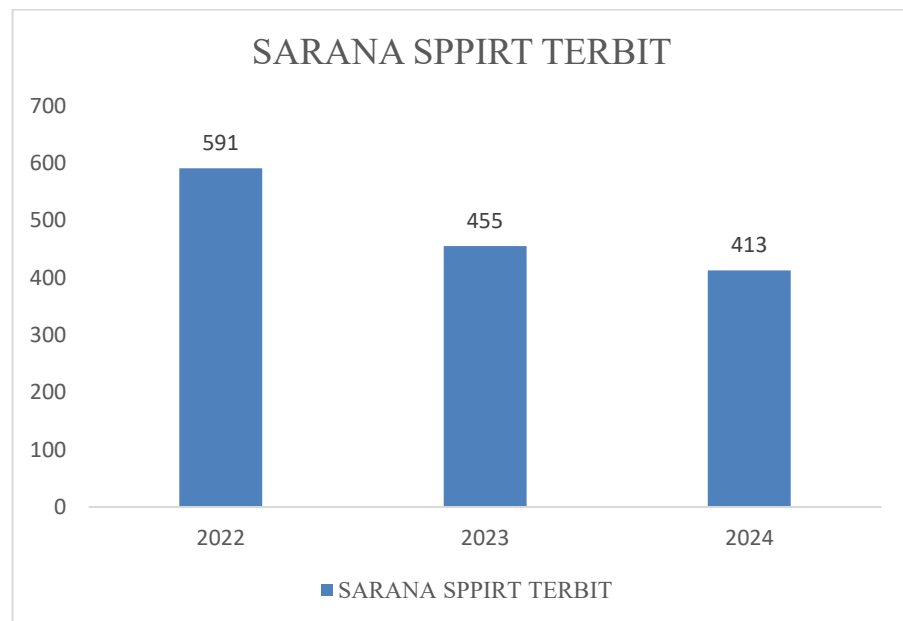
tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. Regulasi ini menekankan aspek teknis seperti bangunan dan fasilitas, higiene dan sanitasi, pengendalian bahan baku, proses produksi, pelabelan, dokumentasi, serta pengelolaan limbah. Regulasi tersebut bertujuan menjamin pangan 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 Tangga (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 II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Landasan Teori

1. Produksi Pangan

Produksi pangan adalah proses atau kegiatan menghasilkan pangan dari bahan baku hingga menjadi produk siap dikonsumsi. Menurut UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan, produksi pangan merupakan bagian dari penyelenggaraan pangan yang wajib dilakukan dengan memperhatikan aspek keamanan, mutu, gizi, dan keanekaragaman. Definisi ini menekankan bahwa produksi pangan tidak hanya berfokus pada kuantitas, tetapi juga pada kualitas serta keamanan pangan yang dihasilkan.

Dalam konteks Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP), produksi pangan merupakan aktivitas pengolahan makanan atau minuman dalam skala rumah tangga dengan peralatan sederhana, tenaga kerja terbatas, serta distribusi terbatas. Walaupun berskala kecil, IRTP tetap diwajibkan menerapkan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) untuk menjamin produk yang dihasilkan aman dikonsumsi (BPOM RI, 2018).

Tujuan dari produksi pangan adalah Menyediakan pangan yang aman dan bermutu sesuai standar kesehatan; Mendukung ketahanan pangan nasional melalui ketersediaan produk olahan pangan lokal; Meningkatkan nilai tambah produk pangan melalui pengolahan bahan baku menjadi produk bernilai ekonomi dan Melindungi konsumen dari risiko pangan yang

tidak aman akibat kontaminasi kimia, fisik, maupun biologis (Winarno, 2019).

Produksi pangan harus menerapkan prinsip-prinsip keamanan dan mutu pangan. Menurut Peraturan BPOM RI Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman CPPB-IRTP, prinsip utama produksi pangan meliputi: Pemilihan bahan baku; Pengolahan higienis; Pengendalian proses; Penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) sesuai aturan; Pengemasan dan penyimpanan yang baik; Distribusi produk. Produksi pangan yang baik dipengaruhi oleh beberapa faktor, di antaranya: Bahan baku; Tenaga kerja; Sarana dan prasarana; Lingkungan; Pengawasan dan regulasi (BPOM, 2020).

2. Pangan

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman. Definisi ini menegaskan bahwa pangan mencakup seluruh komponen yang dapat dikonsumsi manusia dan memiliki dampak langsung terhadap kesehatan (Kementerian Pertanian RI, 2019).

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang berfungsi tidak hanya sebagai sumber energi dan zat gizi, tetapi juga sebagai faktor penting dalam pembentukan kesehatan, produktivitas, serta kualitas hidup. Menurut Dewi & Santosa (2020), pangan berperan dalam pemenuhan gizi seimbang sehingga dapat mencegah terjadinya malnutrisi dan penyakit degeneratif. Selain itu, keberlanjutan sistem pangan yang baik akan menunjang ketahanan pangan nasional, yang diartikan sebagai kondisi terpenuhinya pangan bagi negara sampai dengan individu, tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, aman, bermutu, bergizi, dan terjangkau.

3. Jenis-jenis Pangan

Berdasarkan cara perolehannya, pangan dapat dibedakan menjadi 3 yaitu:

- a. Pangan segar adalah pangan yang belum mengalami proses pengolahan dan dapat dikonsumsi langsung atau setelah diproses sederhana. Contohnya buah, sayuran, daging, ikan, telur, dan susu segar. Pangan segar memiliki karakteristik mudah rusak sehingga memerlukan penanganan pascapanen yang tepat agar kualitasnya terjaga (Fitriani & Amalia, 2021)
- b. Pangan olahan adalah hasil dari suatu proses pengolahan dengan cara tertentu, baik melalui metode fisik, kimia, maupun biologis. Jenis ini mencakup pangan kaleng, pangan beku, produk roti, minuman dalam kemasan, serta pangan instan. Pangan olahan bertujuan memperpanjang

umur simpan, meningkatkan cita rasa, serta mempermudah penyajian (Suryani, 2020).

Pangan olahan merupakan hasil proses dari bahan pangan segar melalui cara tertentu, baik secara fisik, kimia, maupun biologi, dengan tujuan meningkatkan daya simpan, mempermudah distribusi, serta menambah nilai guna. Menurut Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), pangan olahan dibagi dalam beberapa kategori berdasarkan skala usaha dan izin edar, di antaranya pangan olahan dengan izin edar MD (Makanan Dalam Negeri) dan pangan olahan dengan izin PIRT (Produksi Industri Rumah Tangga Pangan) (BPOM, 2022).

1) Pangan Olahan dengan Izin Edar MD

Izin edar MD diberikan oleh Badan POM RI untuk produk pangan olahan yang dihasilkan oleh industri berskala menengah hingga besar. Produk dengan izin MD wajib memenuhi persyaratan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), keamanan, mutu, dan gizi sebelum dapat dipasarkan. Kode MD biasanya tercantum pada label kemasan pangan, diawali huruf MD diikuti dengan 12 digit angka yang menunjukkan identitas produk dan produsen (BPOM, 2021).

Produk pangan dengan izin MD umumnya meliputi makanan dan minuman olahan dengan tingkat risiko menengah hingga tinggi, seperti makanan siap saji, minuman dalam kemasan, produk olahan daging, susu, serta pangan olahan lain yang memerlukan

pengawasan ketat terhadap higienitas dan keamanan (Ningsih & Putri, 2020).

2) Pangan Olahan dengan Sertifikat PIRT

Sertifikat PIRT (Produksi Industri Rumah Tangga Pangan) diberikan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu (DPMPTSP) atas rekomendasi Dinas Kesehatan, dengan pengawasan teknis dari BPOM. Izin ini diberikan kepada pelaku usaha pangan skala kecil (IRT) yang memproduksi pangan dengan risiko relatif rendah. Pangan olahan dengan PIRT mencakup antara lain keripik, kue kering, minuman serbuk, dan makanan tradisional yang tidak memerlukan proses sterilisasi komersial (Setiawan & Lestari, 2019).

Nomor PIRT tercantum pada label kemasan dengan format P-IRT diikuti 15 digit angka. Produk pangan PIRT wajib memenuhi persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT), meliputi aspek sanitasi, higienitas, penggunaan bahan tambahan pangan yang aman, serta label pangan sesuai ketentuan (Kemenkes RI, 2014).

- c. Pangan olahan tertentu adalah pangan olahan untuk konsumsi bagi kelompok tertentu dalam upaya memelihara dan meningkatkan kualitas kesehatan kelompok tersebut (Peraturan Pemerintah Nomor 28, 2004).

4. Keamanan Pangan

Menurut Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang keamanan, mutu dan gizi pangan menyebutkan bahwa keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Keamanan pangan merupakan syarat penting yang harus dipenuhi dalam suatu pangan yang hendak dikonsumsi oleh masyarakat. Jaminan keamanan pangan merupakan hak asasi setiap manusia (Imtiyaz, 2016). Pangan olahan yang diproduksi harus sesuai dengan cara pembuatan pangan olahan yang baik untuk menjamin mutu dan keamanannya. Selain itu pangan harus layak dikonsumsi yaitu tidak busuk, tidak menjijikkan, dan bermutu baik. Pangan juga harus bebas beberapa cemaran (Kulonprogo, 2022) antara lain yaitu:

a. Cemaran Biologi

Cemaran biologi yang terdapat di pangan dapat berupa bakteri, kapang, jamur, parasit, virus dan ganggang. Pertumbuhan mikroba ini bisa menyebabkan pangan menjadi busuk sehingga tidak layak untuk dimakan dan menyebabkan keracunan pada manusia bahkan kematian. Cara pencegahan cemaran biologi, yaitu dengan membeli bahan mentah dan pangan di tempat yang bersih, dari penjual yang sehat dan bersih. Jika memilih makanan yang telah dimasak, maka pilih yang dipajang, disimpan dan disajikan dengan baik, kemasan tidak rusak, tidak basi (tekstur lunak, bau tidak menyimpang seperti bau asam atau busuk).

b. Cemarkaran Kimia

Merupakan bahan kimia yang tidak diperbolehkan untuk digunakan dalam pangan. Cemarkaran kimia masuk ke dalam pangan secara sengaja maupun tidak sengaja dan dapat menimbulkan bahaya.

Cara pencegahan cemarkaran kimia adalah dengan selalu memilih bahan pangan yang baik untuk dimasak atau dikonsumsi langsung, mencuci sayuran dan buah-buahan dengan bersih sebelum diolah atau dimakan, menggunakan air bersih (tidak tercemar) untuk menangani dan mengolah pangan, tidak menggunakan bahan tambahan (pewarna, pengawet, dan lain-lain) yang dilarang digunakan untuk pangan, menggunakan Bahan Tambahan Pangan yang dibutuhkan seperlunya dan tidak melebihi takaran yang diijinkan, tidak menggunakan alat masak atau wadah yang dilapisi logam berat, tidak menggunakan peralatan/pengemas yang bukan untuk pangan, tidak menggunakan pengemas bekas, kertas koran untuk membungkus pangan, hindari menggunakan wadah styrofoam atau plastik kresek (non food grade) untuk mewadahi pangan terutama pangan siap santap yang panas, berlemak, dan asam karena berpeluang terjadi perpindahan komponen kimia dari wadah ke pangan.

c. Cemarkaran Fisik.

Adalah benda-benda yang tidak boleh ada dalam pangan seperti rambut, kuku, staples, serangga mati, batu atau kerikil, pecahan gelas atau kaca, logam dan lain-lain. Benda benda ini jika termakan dapat

menyebabkan luka, seperti gigi patah, melukai kerongkongan dan perut. Benda tersebut berbahaya karena dapat melukai dan atau menutup jalan nafas dan pencernaan.

Cara pencegahan cemaran fisik adalah dengan memperhatikan dengan seksama kondisi pangan yang akan dikonsumsi. Ada lima Kunci Keamanan Pangan yaitu jagalah kebersihan, pisahkan pangan mentah dari pangan matang, masaklah dengan benar, jagalah pangan pada suhu aman, dan gunakan air dan bahan baku yang aman.

5. Persyaratan CPPB IRTP

Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) adalah pedoman yang digunakan dalam proses produksi pangan agar produk yang dihasilkan aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi. Khusus pada Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP), CPPB-IRTP merupakan penerapan prinsip higiene dan sanitasi pangan yang disesuaikan dengan skala produksi rumah tangga (BPOM RI, 2012). Pedoman ini menjadi dasar dalam penerbitan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) sebagai jaminan bahwa pangan yang diproduksi memenuhi persyaratan keamanan (Kemenkes RI, 2021).

Penerapan CPPB-IRTP bertujuan untuk Menjamin bahwa pangan yang diproduksi aman dikonsumsi oleh Masyarakat; Mencegah kontaminasi biologis, kimia, maupun fisik selama proses produksi; Memberikan panduan standar bagi pelaku usaha pangan skala rumah tangga agar dapat

menghasilkan produk dengan mutu yang konsisten; Meningkatkan daya saing produk pangan rumah tangga di pasar lokal maupun nasional (BPOM RI, 2019).

Persyaratan CPPB IRTP terdiri dari berbagai aspek yang harus dipenuhi, meliputi:

a. Lokasi dan Lingkungan Produksi

Berdasarkan dari regulasi yang diterbitkan Badan Pengawas Obat dan Makanan IRTP harus berada pada lokasi yang bebas dari pencemaran, memiliki fasilitas sanitasi yang memadai, serta lingkungan yang mendukung proses produksi pangan yang higienis (BPOM RI, 2012).

b. Bangunan dan Fasilitas Produksi

Pada IRTP memiliki klausul persyaratan berupa bangunan harus dirancang agar mudah dibersihkan, memiliki ventilasi, pencahayaan, serta alur produksi yang mencegah kontaminasi silang (Utami & Widodo, 2019).

c. Peralatan Produksi

Pada aspek CPPB IRT komponen peralatan memegang peran penting, sehingga harus memenuhi persyaratan kebersihan, terbuat dari bahan yang aman, tidak berkarat, dan mudah dibersihkan (Rohmah, 2021).

d. Higiene dan Sanitasi

Aspek Higiene Sanitasi menjadi kunci utama dalam memenuhi persyaratan teknis, pada aspek ini meliputi ketersediaan air bersih, fasilitas sanitasi, serta penerapan higiene personal bagi pekerja IRTP (Lestari, 2018).

e. Pengendalian Proses Produksi

Pengendalian dalam pembuatan pangan menjadi unsur dominan yang memastikan bahwa produk pangan dibuat sesuai standar operasional. IRTP wajib menerapkan prosedur standar pengolahan, termasuk pengendalian suhu, penyimpanan, serta pengemasan pangan (Yuliana, 2020).

f. Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan

Pengendalian mutu meliputi uji organoleptik, pengawasan bahan tambahan pangan, serta pencantuman label sesuai ketentuan (BPOM RI, 2012).

g. Penyimpanan dan Distribusi

Produk IRTP harus disimpan dan didistribusikan dengan cara yang mencegah kontaminasi fisik, kimia, maupun biologis (Arini, 2021).

h. Dokumentasi dan Administrasi Produksi

Termasuk pencatatan bahan baku, proses produksi, dan distribusi sebagai bagian dari sistem penelusuran (*traceability*) (Sari & Hidayat, 2022).

6. Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP).

Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) merupakan unit usaha pangan skala kecil yang melakukan kegiatan produksi pangan di lingkungan rumah tangga dengan peralatan sederhana dan jumlah tenaga kerja terbatas. Berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga, IRTP didefinisikan sebagai perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di rumah tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis (BPOM RI, 2018).

IRTP menjadi bagian penting dari sistem keamanan pangan nasional karena berperan dalam menyediakan pangan olahan bagi masyarakat, terutama di daerah pedesaan. Menurut Setyaningsih dan Rachmawati (2021), IRTP memiliki kontribusi besar terhadap ketahanan pangan dan ekonomi lokal, namun masih menghadapi tantangan dalam penerapan prinsip keamanan pangan yang baik, seperti penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB).

IRTP menjadi sasaran pembinaan pemerintah daerah dan Badan POM dalam upaya menjamin mutu serta keamanan produk yang dihasilkan. Hal ini sesuai dengan mandat Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan yang menegaskan bahwa setiap pelaku usaha pangan, termasuk IRTP, bertanggung jawab terhadap keamanan dan mutu pangan yang diproduksinya. (UU, 2012)

IRTP umumnya memiliki karakteristik khas yang membedakannya dari industri skala besar. Ciri utama IRTP antara lain: (1) modal usaha kecil; (2) proses produksi masih sederhana; (3) jumlah tenaga kerja terbatas; (4) lokasi usaha menyatu dengan rumah tinggal; dan (5) peredaran produk masih terbatas di wilayah tertentu (Kementerian Kesehatan RI, 2019).

Keterbatasan kapasitas teknis dan sumber daya manusia menyebabkan IRTP sering kali menghadapi kendala dalam memenuhi standar keamanan pangan. Menurut penelitian oleh Dewi dan Mulyani (2020), banyak IRTP belum sepenuhnya memahami pentingnya penerapan CPPB IRTP karena kurangnya sosialisasi dan pelatihan yang berkelanjutan dari instansi terkait (Dewi dan Mulyani, 2020).

7. Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT)

Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT) merupakan produk pangan olahan yang dihasilkan oleh industri berskala kecil dengan tempat produksi di rumah tangga dan menggunakan peralatan sederhana. Berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga, P-IRT adalah pangan olahan hasil produksi industri rumah tangga yang telah memenuhi persyaratan keamanan, mutu, dan gizi yang berlaku (BPOM RI, 2018).

Industri rumah tangga pangan (IRTP) memiliki peran penting dalam mendukung ketahanan pangan dan pemberdayaan ekonomi masyarakat,

terutama di sektor usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Produk P-IRT umumnya meliputi makanan ringan, kue kering, minuman tradisional, sambal, atau produk olahan lokal yang dipasarkan di lingkungan sekitar (Nurhidayati & Kartika, 2020).

Tujuan utama penerapan sistem P-IRT adalah untuk memastikan produk pangan yang dihasilkan oleh industri rumah tangga aman dikonsumsi dan layak edar. Sertifikat P-IRT menjadi bukti bahwa pelaku usaha telah memenuhi aspek higienitas, sanitasi, dan keamanan pangan dalam proses produksinya (Siregar et al., 2021).

Selain itu, keberadaan sertifikat P-IRT juga menjadi sarana edukasi bagi pelaku usaha untuk memahami penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB-IRT) dalam kegiatan produksinya (Kurniawati & Rahman, 2019). Dengan demikian, sistem P-IRT tidak hanya berfungsi sebagai instrumen legalitas, tetapi juga sebagai upaya peningkatan kualitas produk dan perlindungan konsumen.

8. Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT)

Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) merupakan salah satu bentuk perizinan yang diberikan kepada pelaku usaha pangan skala rumah tangga sebagai bukti bahwa produk pangan yang dihasilkan telah memenuhi ketentuan keamanan, mutu, dan gizi sesuai standar yang berlaku. SPP-IRT wajib dimiliki oleh setiap Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) sebelum melakukan peredaran produk di

masyarakat. Sertifikat ini diterbitkan oleh Bupati atau Wali Kota melalui Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota setelah IRTP memenuhi persyaratan administrasi dan teknis (Kementerian Kesehatan RI, 2021).

SPP-IRT berfungsi sebagai jaminan legalitas usaha sekaligus perlindungan konsumen terhadap keamanan pangan. Produk pangan yang dapat didaftarkan untuk memperoleh SPP-IRT meliputi pangan olahan dengan risiko rendah hingga sedang, seperti produk kue kering, minuman serbuk, makanan ringan, serta produk pangan yang tidak memerlukan proses sterilisasi komersial. Namun, untuk pangan dengan risiko tinggi seperti susu formula, makanan bayi, minuman beralkohol, serta pangan yang diproses dengan sterilisasi, perizinannya tidak melalui SPP-IRT melainkan wajib memperoleh izin edar dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) (BPOM RI, 2020).

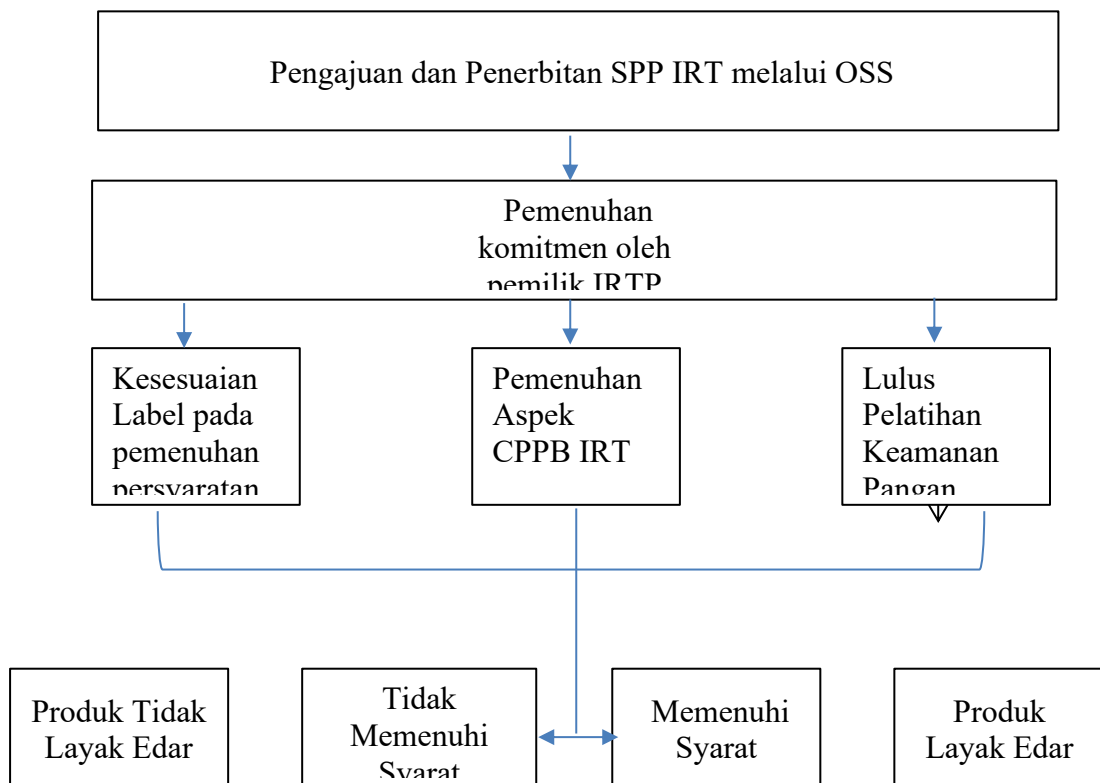
Proses penerbitan SPP-IRT mensyaratkan pelaku usaha untuk mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) yang dilaksanakan oleh Dinas Kesehatan atau instansi terkait. Penyuluhan ini bertujuan memberikan pemahaman mengenai penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB-IRT), mulai dari aspek sanitasi, higiene, pengendalian bahaya, hingga pencatatan produksi. Setelah itu, dilakukan pemeriksaan sarana produksi IRTP untuk memastikan kesesuaian dengan persyaratan teknis (Kementerian Kesehatan RI, 2013).

Masa berlaku SPP-IRT adalah 5 tahun dan dapat diperpanjang kembali apabila IRTP tetap memenuhi persyaratan teknis dan administratif.

Dalam praktiknya, SPP-IRT tidak hanya berfungsi sebagai izin edar tetapi juga sebagai instrumen pembinaan bagi pelaku usaha pangan kecil agar mampu meningkatkan daya saing produk sekaligus menjaga keamanan pangan yang beredar di masyarakat (Rachmawati & Pramono, 2019).

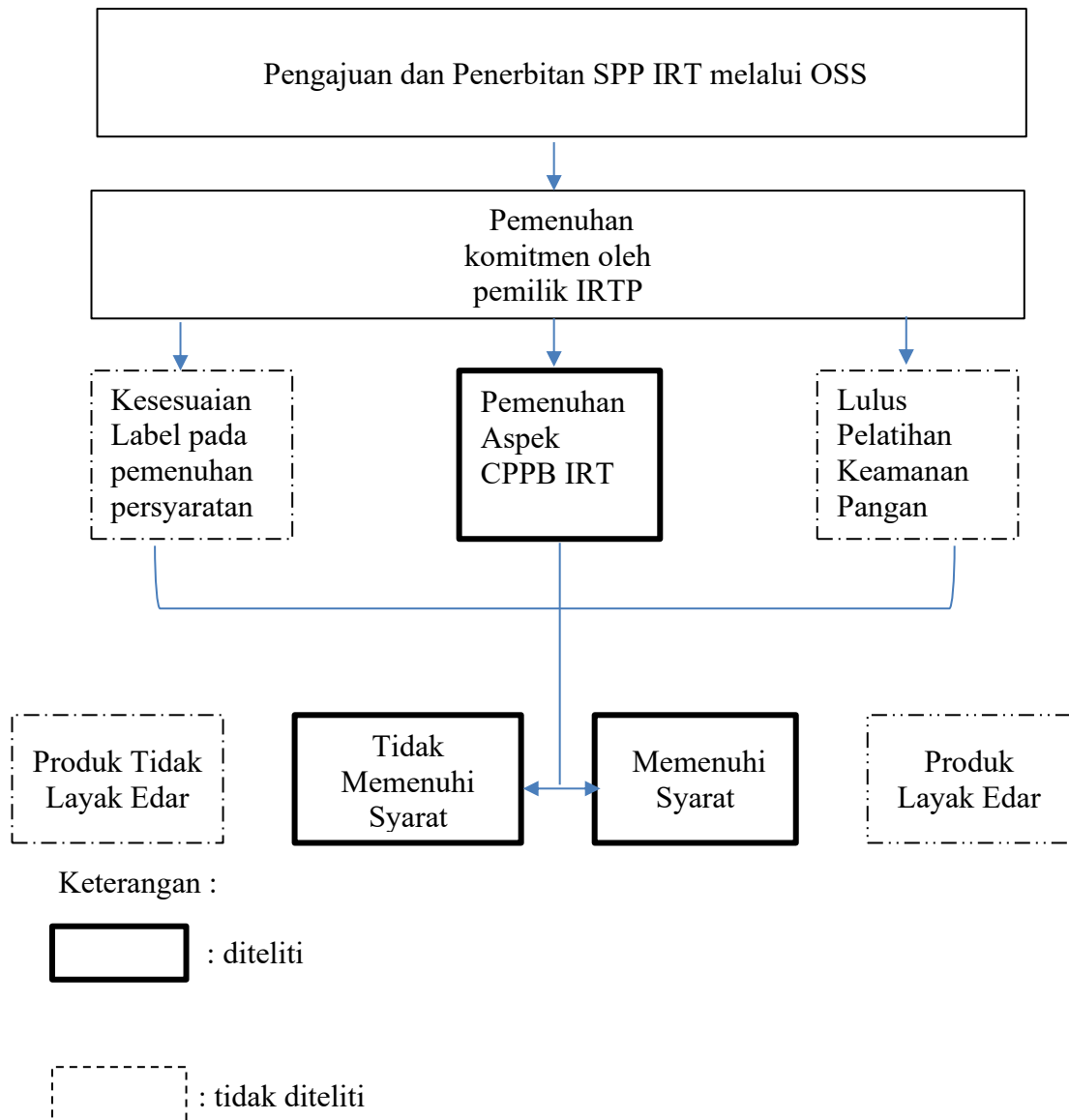
Dengan adanya SPP-IRT, pelaku usaha pangan rumah tangga memperoleh kemudahan dalam pemasaran produk secara legal, baik di pasar tradisional maupun modern. Selain itu, keberadaan SPP-IRT juga mendorong terciptanya ekosistem usaha kecil menengah (UKM) yang lebih tertib, sehat, dan sesuai regulasi (Rizal et al., 2021).

B. Kerangka Teori



Gambar 2. Kerangka Teori

C. Kerangka Konsep



Gambar 3. Kerangka Konseptual Penelitian

D. Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan kerangka teori dan kerangka konsep pada penelitian ini, didapatkan pertanyaan penelitian sebagai berikut :

1. Bagaimana Tingkat Pengetahuan Pelaku usaha IRTP terhadap persyaratan pemenuhan CPPB IRTP kabupaten Gunungkidul?
2. Bagaimana sikap pelaku usaha IRTP terhadap pemenuhan persyaratan CPPB IRTP di kabupaten Gunungkidul?
3. Bagaimana praktik keamanan pangan bagi IRTP di kabupaten Gunungkidul?
4. Bagaimana komitmen pelaku usaha IRTP terhadap pemenuhan persyaratan CPPB IRTP di kabupaten Gunungkidul?
5. Apa kendala yang di hadapi Pelaku usaha IRTP dalam pemenuhan aspek CPPB IRTP produk pangan?

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Rancangan Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian *mixed methods* sederhana, yaitu metode penelitian yang menggabungkan pendekatan kuantitatif dan kualitatif dalam satu penelitian untuk memperoleh pemahaman yang lebih komprehensif terhadap suatu fenomena (Sugiyono, 2016). Pendekatan kuantitatif digunakan untuk menggambarkan sikap, upaya, dan hambatan pelaku usaha dalam pemenuhan persyaratan teknis Cara Produksi Pangan yang Baik bagi Industri Rumah Tangga Pangan (CPPB-IRTP) melalui penyebaran kuesioner kepada responden. Data kuantitatif yang diperoleh kemudian dianalisis secara deskriptif untuk mengetahui kecenderungan jawaban responden terhadap setiap variabel penelitian.

Sementara itu, pendekatan kualitatif digunakan untuk memperkuat dan melengkapi hasil analisis kuantitatif melalui teknik wawancara dan observasi langsung di lapangan. Pendekatan ini bertujuan untuk memperoleh informasi yang lebih mendalam mengenai kondisi nyata yang dihadapi pelaku usaha dalam menerapkan prinsip-prinsip keamanan pangan serta berbagai kendala yang muncul dalam pemenuhan persyaratan CPPB-IRTP. Dengan mengombinasikan kedua pendekatan tersebut, diharapkan hasil penelitian dapat memberikan gambaran yang lebih utuh dan mendalam mengenai sikap, upaya, serta hambatan pelaku usaha dalam penerapan keamanan pangan.

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Dinas Kesehatan Kabupaten Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta direncanakan bulan Desember 2025 sampai dengan Januari 2026.

C. Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel Penelitian.

1. Populasi Penelitian.

Populasi adalah keseluruhan objek atau subjek yang memiliki kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2019). Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pelaku atau subjek yang terlibat dalam kegiatan atau fenomena yang diteliti, sesuai dengan ruang lingkup penelitian. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) yang telah mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) dan mengajukan permohonan pemenuhan komitmen pada bulan November 2024 dan berdomisili di wilayah kabupaten Gunungkidul.

2. Sampel Penelitian.

Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut (Arikunto, 2019). Sampel dalam penelitian kualitatif tidak dimaksudkan untuk mewakili populasi secara statistik, melainkan untuk memperoleh informasi yang mendalam. Oleh karena itu, dalam penelitian ini digunakan purposive sampling, yaitu teknik pengambilan

sampel dengan pertimbangan tertentu sesuai dengan tujuan penelitian (Moleong, 2017).

Pemilihan sampel dilakukan berdasarkan kriteria yang relevan dengan fokus penelitian sehingga data yang diperoleh benar-benar mendukung analisis deskriptif yang dilakukan. Sampel penelitian diambil dari hasil kunjungan dan wawancara pada penanggungjawab produksi atau pemilik produk pangan yang telah mengajukan permohonan pemenuhan komitmen pada tanggal 6 November sampai dengan 30 November 2024 dan berdomisili di wilayah kabupaten Gunungkidul. Dengan kata lain, jika seluruh anggota populasi diambil semua untuk dijadikan sumber data.

3. Teknik pengambilan pada penelitian ini menggunakan total sampling yaitu teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel (Sugiyono, 2014). Penelitian ini proses pengambilan sampel dengan melibatkan 71 peserta penyuluh kemandirian pangan periode November 2025 .

D. Subjek Penelitian

Pada penelitian kualitatif, subjek penelitian disebut dengan istilah informan, informan adalah individu atau kelompok yang dipilih peneliti untuk memberikan informasi terkait fenomena yang sedang diteliti. Informan merupakan sumber utama data, karena penelitian kualitatif berfokus pada pemahaman makna, pengalaman, dan perspektif subjek (Moleong, 2019).

Pada penelitian ini, subjek penelitian yang ditentukan memiliki peranan dalam melakukan penilaian persyaratan teknis pemenuhan komitmen Serifikat

Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) di kabupaten Gunungkidul. Ada pun subjek penelitian adalah sebagai berikut:

Informan Utama:

1. Seksi kefarmasian bidang Sumber Daya Kesehatan Dinas Kesehatan Kabupaten Gunungkidul
2. Penanggungjawab Program PKP.
3. Pelaksana Program PKP.

E. Alat Penelitian

Alat penelitian dalam penelitian berupa lembar kuesioner bagi peserta Penyuluhan keamanan pangan, pedoman wawancara bagi informan, check list, alat perekam, laptop, kamera HP dan alat tulis.

F. Definisi Operasional

Definisi operasional variabel merupakan penjelasan mengenai variabel yang diteliti agar dapat diukur secara jelas dalam penelitian. Variabel dalam penelitian ini meliputi sikap, upaya keamanan pangan, dan hambatan dalam pemenuhan persyaratan teknis Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB). Definisi operasional masing-masing variabel dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 1 Definisi Operasional

Variabel Pemenuhan persyaratn teknis CPPB	Definisi Operasional	Indikator	Alat Ukur	Skala	Kategori
Sikap	Respon atau kecenderungan perilaku pelaku usaha terhadap penerapan keamanan pangan dalam pemenuhan persyaratan teknis CPPB	Pemahaman keamanan pangan, kebersihan produksi, pentingnya sanitasi	Kuesioner	Ordinal	Kurang (26–35) Sedang (36–45) dan Baik (46–55)
Upaya Keamanan Pangan	Tindakan yang dilakukan pelaku usaha dalam menerapkan prinsip keamanan pangan dalam proses produksi	Kebersihan tempat produksi, penggunaan alat higienis, pengolahan bahan pangan	Kuesioner	Ordinal	Kurang (18–21) Sedang (22–25) dan Baik (26–30)
Hambatan	Kendala yang dihadapi pelaku usaha dalam pemenuhan persyaratan teknis CPPB	Biaya, sarana prasarana, pelatihan, sumber daya	Kuesioner	Ordinal	Kurang (8–11) Sedang (12–15) Tinggi (16–20)

G. Teknik Pengumpulan Data

Dalam (Moleong, 2019) pengumpulan data merupakan prosedur yang sistematis dan juga standar untuk memperoleh data yang diperlukan. Adapun teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara:

1. Wawancara terstruktur (*structured*).

Wawancara terstruktur mengacu pada situasi ketika seseorang peneliti melontarkan sederet pertanyaan temporal pada tiap-tiap responden berdasarkan kategori-kategori jawaban tertentu/terbatas.(Kusumastuti, 2019),

2. Wawancara Tak-terstruktur (*unstructured*).

Pada dasarnya, wawancara tak terstruktur memberikan ruang yang lebih luas dibandingkan dengan tipe-tipe wawancara yang lainnya. (Kusumastuti, 2019).

3. Dokumentasi.

Dokumentasi adalah metode pengumpulan data yang digunakan untuk menelusuri data historis. Dokumen tentang orang atau sekelompok orang, peristiwa, atau kejadian dalam situasi sosial yang sangat berguna dalam penelitian kualitatif (Yusuf, 2014).

H. Variabel dan Batasan Istilah

Untuk menghindari kesalahan dalam memahami judul penelitian, maka peneliti perlu menjelaskan terlebih dahulu maksud dari judul penelitian “*Gambaran Sikap, Upaya dan Hambatan Keamanan Pangan dalam Pemenuhan Persyaratan Teknis Cara Produksi Pangan yang Baik*”. Penjelasan ini bertujuan agar pembaca memiliki pemahaman yang sama mengenai konsep dan istilah yang digunakan dalam penelitian. Selain itu, pembatasan istilah juga dilakukan agar ruang lingkup penelitian menjadi lebih jelas dan terarah sesuai dengan fokus kajian yang diteliti.

Adapun penjelasan sekaligus pembatasan istilah untuk masing-masing variabel dalam penelitian ini meliputi variabel sikap, upaya, dan hambatan dalam penerapan keamanan pangan, khususnya dalam pemenuhan persyaratan teknis Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) pada pelaku usaha pangan. Dengan adanya pembatasan istilah tersebut, diharapkan tidak terjadi perbedaan penafsiran terhadap variabel yang diteliti sehingga hasil penelitian dapat dipahami secara lebih jelas dan sistematis.

1. Sikap

Sikap merupakan kecenderungan respon atau penilaian seseorang terhadap suatu objek, kondisi, atau tindakan tertentu yang tercermin dalam bentuk penerimaan, penolakan, atau penilaian terhadap suatu hal. Dalam penelitian ini, sikap mengacu pada pandangan atau penilaian pelaku usaha terhadap pentingnya penerapan keamanan pangan dalam kegiatan produksi pangan.

2. Upaya

Upaya adalah berbagai tindakan atau usaha yang dilakukan secara sadar oleh individu atau pelaku usaha untuk mencapai tujuan tertentu. Dalam konteks penelitian ini, upaya merujuk pada langkah-langkah yang dilakukan dalam menerapkan praktik produksi pangan yang aman dan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

3. Keamanan Pangan

Keamanan pangan merupakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan

manusia. Keamanan pangan bertujuan untuk menjamin bahwa pangan yang diproduksi dan dikonsumsi aman bagi kesehatan.

4. Hambatan

Hambatan adalah berbagai kendala atau faktor yang dapat menghalangi atau mempersulit individu atau pelaku usaha dalam melaksanakan suatu kegiatan atau mencapai tujuan tertentu. Dalam penelitian ini, hambatan berkaitan dengan berbagai kesulitan yang dihadapi dalam proses pemenuhan ketentuan produksi pangan yang baik.

5. Pemenuhan Persyaratan teknis CPPB IRT

Yang dimaksud Pemenuhan Persyaratan teknis CPPB IRT Adalah Penilaian pada aspek-aspek Cara Produksi Pangan yang baik yang terdiri dari Lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi.

I. Rencana Pengelolaan dan Analisis Data

Analisis data dalam penelitian ini menggunakan pendekatan *mixed methods* sederhana, yaitu menggabungkan analisis data kuantitatif dan kualitatif untuk memperoleh gambaran yang lebih komprehensif mengenai sikap, upaya, dan hambatan pelaku usaha dalam pemenuhan persyaratan teknis Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB-IRTP).

1. Analisis Data Kuantitatif

Data kuantitatif diperoleh dari hasil pengisian kuesioner oleh responden. Data tersebut kemudian diolah dan dianalisis menggunakan analisis deskriptif untuk mengetahui gambaran masing-masing variabel

penelitian. Variabel yang dianalisis dalam penelitian ini meliputi sikap, upaya keamanan pangan, dan hambatan. Skor masing-masing variabel diperoleh dengan menjumlahkan skor dari seluruh item pertanyaan pada setiap variabel.

Variabel sikap diukur melalui 11 item pertanyaan, upaya keamanan pangan diukur melalui 6 item pertanyaan, sedangkan variabel hambatan diukur melalui 4 item pertanyaan. Hasil skor yang diperoleh dari setiap responden kemudian dihitung dan disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi, nilai rata-rata (*mean*), serta persentase untuk menggambarkan kondisi masing-masing variabel penelitian.

Selanjutnya, hasil skor responden dikategorikan untuk mengetahui tingkat masing-masing variabel penelitian.

2. Analisis Data Kualitatif

Data kualitatif diperoleh dari hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi. Analisis data kualitatif dalam penelitian ini menggunakan model analisis interaktif menurut Miles dan Huberman (Bungin, 2012) yang terdiri dari beberapa tahapan sebagai berikut

a. Pengumpulan Data

Data dan informasi yang diperoleh dari para informan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi dicatat dalam catatan lapangan. Catatan tersebut terdiri dari dua bagian, yaitu catatan deskripsi dan catatan refleksi. Catatan deskripsi berisi informasi mengenai apa yang dilihat, didengar, dan dialami oleh peneliti di lapangan tanpa adanya

interpretasi. Sedangkan catatan refleksi berisi kesan, komentar, serta penafsiran peneliti terhadap fenomena yang diamati.

b. Reduksi Data

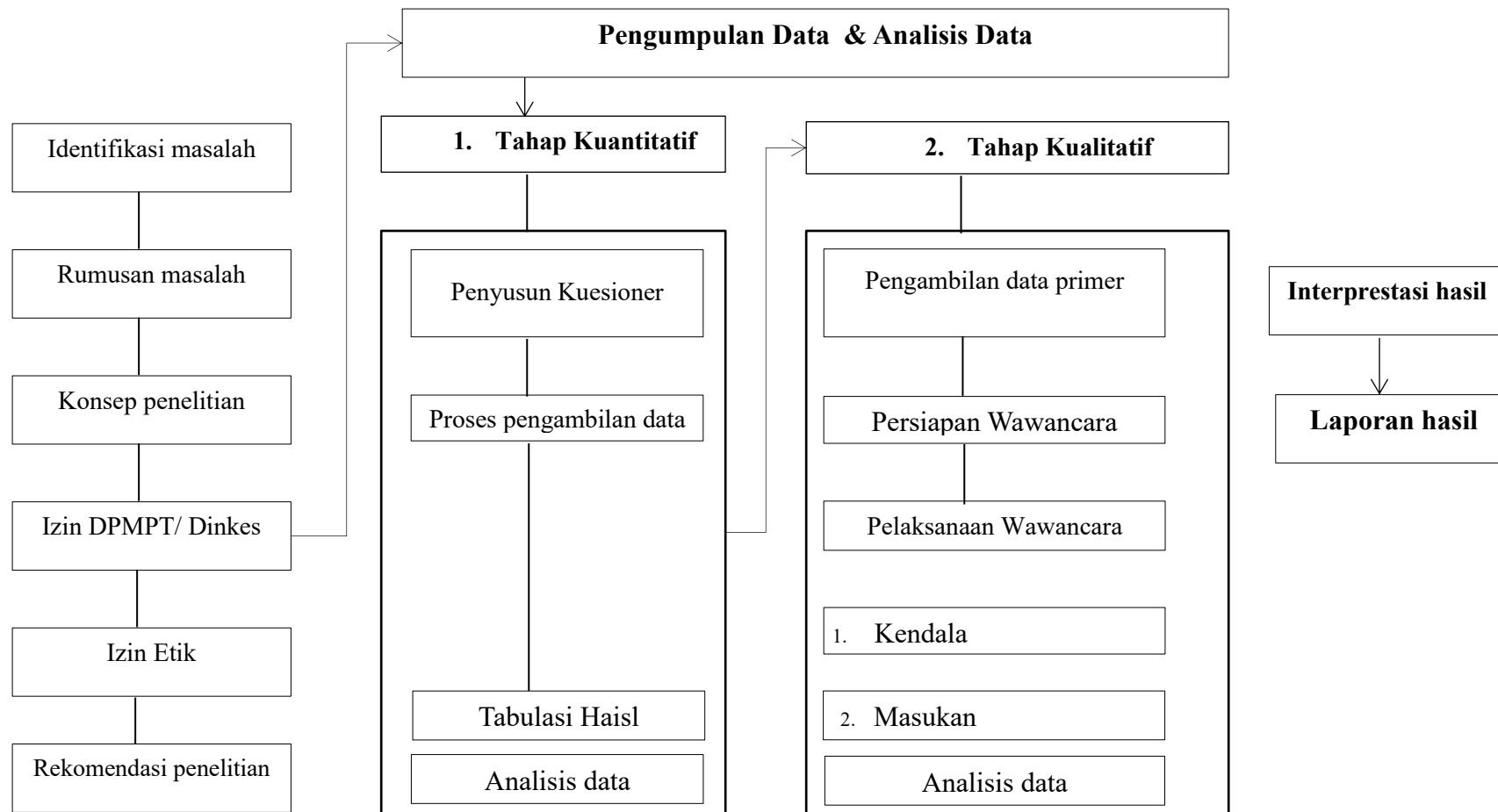
Reduksi data merupakan proses pemilihan, pemusatan perhatian, penyederhanaan, serta pengelompokan data yang diperoleh di lapangan. Pada tahap ini peneliti melakukan seleksi data, membuat ringkasan, serta mengelompokkan data yang relevan dengan fokus penelitian.

c. Penyajian Data

Penyajian data dilakukan untuk mempermudah peneliti dalam memahami hasil penelitian. Data yang telah direduksi kemudian disajikan dalam bentuk uraian deskriptif, tabel, maupun narasi sehingga memudahkan dalam melihat gambaran hasil penelitian.

d. Penarikan Kesimpulan

Tahap terakhir dalam analisis data kualitatif adalah penarikan kesimpulan. Kesimpulan diperoleh dengan menafsirkan makna dari data yang telah disajikan sehingga dapat memberikan gambaran mengenai sikap, upaya keamanan pangan, dan hambatan dalam pemenuhan persyaratan teknis Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB).



Gambar 4. Pengumpulan Data dan Analisis Data

J. Keabsahan Data

Untuk menguji keabsahan atau kredibilitas data yang telah diperoleh, maka peneliti menggunakan teknik triangulasi. Triangulasi adalah teknik pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain. Di luar data itu untuk keperluan pengecekan atau sebagai pembanding terhadap data itu. (Kusumastuti, 2019). Triangulasi adalah cara terbaik untuk menghilangkan perbedaan-perbedaan konstruksi kenyataan yang ada dalam konteks suatu studi sewaktu mengumpulkan data tentang berbagai kejadian dan hubungan dari berbagai pandangan. Dengan kata lain bahwa triangulasi, peneliti dapat merecheck temuannya dengan jalan membandingkannya dengan berbagai sumber, metode, atau teori. (Kusumastuti, 2019).

Terdapat triangulasi sumber, triangulasi teknik, dan triangulasi waktu menurut Sugiyono (Sugiyono, 2014) yaitu

1. Triangulasi sumber

Triangulasi sumber untuk menguji kredibilitas data yang dilakukan dengan cara mengecek data yang telah diperoleh melalui beberapa sumber.

2. Triangulasi teknik

Triangulasi teknik untuk menguji kredibilitas data dilakukan dengan cara mengecek data kepada sumber yang sama dengan teknik yang berbeda.

3. Triangulasi waktu

Waktu sering mempengaruhi kredibilitas data. Untuk itu dalam pengujian kredibilitas data, peneliti melakukan pengecekan hasil wawancara dan

dokumen dalam waktu atau situasi berbeda. Pada penelitian ini digunakan triangulasi sumber untuk menguji keabsahan data yang diperoleh.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Gambaran Lokasi Penelitian

Dinas Kesehatan mempunyai tugas melakukan urusan pemerintahan dan memiliki tugas di bidang Kesehatan, Pencegahan dan Pengendalian Penyakit Menular, Pelayanan Kesehatan, Kesehatan Masyarakat, Pembinaan kefarmasian, Makanan, dan Minuman.

a. Visi dan Misi

Visi dan Misi Arah Kebijakan Kabupaten Gunungkidul

Visi : Mengacu pada Visi Pemerintah Kabupaten Gunungkidul “Terwujudnya Peningkatan Taraf Hidup Masyarakat Gunungkidul yang Bermartabat Tahun 2026”

Misi : Mendukung Misi Pemerintahan Kabupaten Gunungkidul yaitu “Meningkatkan pembangunan manusia dan keunggulan potensi daerah.”

b. Tujuan Dinas Kesehatan

Terwujudnya Sumber Daya Manusia yang Berkualitas

c. Sasaran

1) Derajat Kualitas SDM meningkat

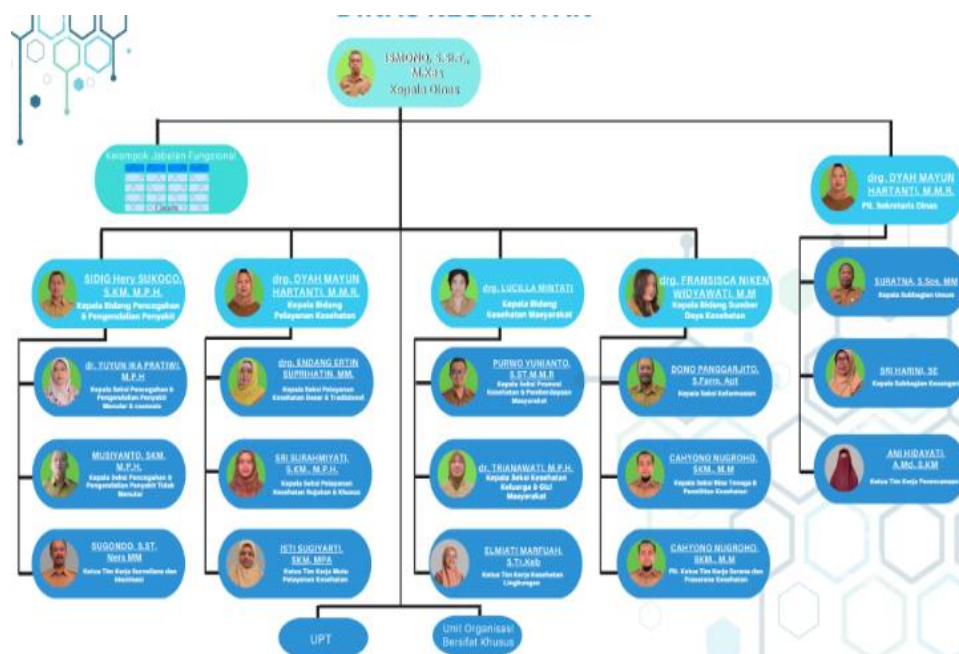
- Indikator Pembangunan Manusia (IPM)

2) Akuntabilitas kinerja PD meningkat

- Indikator Nilai Akuntabilitas Kinerja Intansi Pemerintah

d. Struktur Organisasi

Sesuai dengan Peraturan Bupati Gunungkidul Nomor 134 tahun 2021 tentang perubahan atas peraturan nomor 73 tahun 2021 tentang kedudukan, susunan organisasi, tugas, fungsi, dan tata kerja dinas kesehatan serta keputusan Bupati Gunungkidul nomor 127/KPTS/TIM/2024 tentang tim kerja pada perangkat daerah di lingkungan pemerintah kabupaten gunungkidul tahun 2024.



Gambar 4.1 Struktur Organisasi

Dinas Kesehatan Kabupaten Gunungkidul merupakan penyelenggara pemerintah daerah di bidang Pencegahan dan Pengendalian Penyakit, Pelayanan Kesehatan, Kesehatan Masyarakat, Sumber Daya Kesehatan. Dalam menjalankan tugas dan fungsi Dinas Kesehatan membawahi satuan unit kerja yang di bagi sesuai dengan masing-masing tugas dan fungsi serta kewenangan sebagai berikut.

a. Sekretariat

Sekretariat berada di bawah dan bertanggung jawab kepada Kepala Dinas serta dipimpin oleh Sekretaris. Sekretaris bertugas menyelenggarakan fungsi kesekretariatan, meliputi perencanaan dan pengoordinasian kebijakan, penyusunan rencana strategis dan anggaran, pelaksanaan koordinasi antarunit, penyusunan perjanjian dan laporan kinerja, pengelolaan data dan sistem informasi kesehatan, serta monitoring dan evaluasi program. Selain itu, Sekretariat juga melaksanakan pengelolaan administrasi umum seperti keuangan, kepegawaian, persuratan, kearsipan, sarana prasarana, hubungan masyarakat, serta penyelenggaraan sistem pengendalian intern.

b. Bidang Pencegahan dan Pengendalian Penyakit

Bidang Pencegahan dan Pengendalian Penyakit berada di bawah dan bertanggung jawab kepada Kepala Dinas serta dipimpin oleh Kepala Bidang. Bidang ini bertugas melaksanakan pencegahan dan pengendalian penyakit menular, zoonosis, penyakit tidak menular, serta surveilans. Tugasnya meliputi penyusunan rencana kegiatan dan kinerja, perumusan kebijakan teknis, pelaksanaan program pencegahan dan pengendalian penyakit, penerapan norma dan standar operasional, penyelenggaraan sistem pengendalian intern, serta monitoring, evaluasi, dan pelaporan kegiatan.

c. Bidang Pelayanan Kesehatan

Bidang Pelayanan Kesehatan berada di bawah dan bertanggung jawab kepada Kepala Dinas serta dipimpin oleh Kepala Bidang. Bidang ini bertugas melaksanakan pelayanan kesehatan dasar, rujukan, tradisional, khusus, serta peningkatan mutu pelayanan. Tugasnya meliputi penyusunan rencana kegiatan dan kinerja, perumusan kebijakan teknis, pelaksanaan program pelayanan kesehatan, penerapan norma dan standar operasional, penyelenggaraan sistem pengendalian intern, serta monitoring, evaluasi, dan pelaporan kegiatan.

d. Bidang Kesehatan Masyarakat

Bidang Kesehatan Masyarakat berada di bawah dan bertanggung jawab kepada Kepala Dinas serta dipimpin oleh Kepala Bidang. Bidang ini bertugas melaksanakan promosi kesehatan, pemberdayaan masyarakat, pembinaan kesehatan keluarga dan gizi masyarakat, serta penyehatan lingkungan. Tugasnya meliputi penyusunan rencana kegiatan dan kinerja, perumusan kebijakan teknis, pelaksanaan program kesehatan masyarakat, penerapan norma dan standar operasional, penyelenggaraan sistem pengendalian intern, serta monitoring, evaluasi, dan pelaporan kegiatan.

e. Bidang Sumber Daya Kesehatan

Bidang Sumber Daya Kesehatan berada di bawah dan bertanggung jawab kepada Kepala Dinas serta dipimpin oleh Kepala Bidang. Bidang ini bertugas melaksanakan pembinaan sumber daya

kesehatan, pengelolaan farmasi dan perbekalan kesehatan, pembinaan pengelolaan makanan dan minuman, serta pengelolaan sarana dan prasarana kesehatan. Tugasnya meliputi penyusunan rencana kegiatan dan kinerja, perumusan kebijakan teknis, pelaksanaan program, penerapan norma dan standar operasional, penyelenggaraan sistem pengendalian intern, serta monitoring, evaluasi, dan pelaporan kegiatan.

2. Karakteristik Responden

Berdasarkan hasil penelitian, jumlah responden diklasifikasikan berdasarkan jenis kelamin, usia, tingkat pendidikan, jenis usaha, lama bekerja/operasional, serta keikutsertaan dalam pelatihan, yang disajikan pada tabel berikut.

a. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Komposisi responden pelaku Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kabupaten Gunungkidul berdasarkan kelompok jenis kelamin dalam penelitian ini dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 2 Berdasarkan Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	Jumlah Responden	Persentase
Laki-Laki	15	21
Perempuan	56	79
Total	71	100

Sumber : Data primer yang diolah, 2026

Berdasarkan jenis kelamin, responden pelaku Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kabupaten Gunungkidul didominasi oleh perempuan sebanyak 56 orang (79%), sedangkan laki-laki berjumlah

15 orang (21%). Hal ini menunjukkan bahwa pengelolaan usaha IRTP di wilayah penelitian lebih banyak dilakukan oleh perempuan, yang umumnya berperan aktif dalam kegiatan pengolahan pangan di tingkat rumah tangga.

b. Karakteristik Responden Berdasarkan Usia

Komposisi responden pelaku Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kabupaten Gunungkidul berdasarkan kelompok usia dalam penelitian ini dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 3 Berdasarkan Usia

Usia	Jumlah Responden	Persentase
< 20 Tahun	3	4
20-30 Tahun	6	8
31-40 Tahun	34	48
41-50 Tahun	19	27
> 50 Tahun	9	13
Total	71	100

Sumber : Data primer yang diolah, 2026

Berdasarkan distribusi usia responden pelaku Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kabupaten Gunungkidul, mayoritas responden berada pada rentang usia 31–40 tahun yaitu sebanyak 34 orang (48%). Selanjutnya diikuti oleh kelompok usia 41–50 tahun sebanyak 19 orang (27%) dan usia di atas 50 tahun sebanyak 9 orang (13%). Sementara itu, responden usia 20–30 tahun berjumlah 6 orang (8%) dan usia di bawah 20 tahun sebanyak 3 orang (4%).

Data ini menunjukkan bahwa sebagian besar pelaku IRTP berada pada usia produktif, sehingga secara umum memiliki potensi

yang baik dalam mengelola usaha serta menerima pembinaan terkait penerapan keamanan pangan.

c. Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir

Komposisi responden pelaku Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kabupaten Gunungkidul berdasarkan kelompok pendidikan terakhir dalam penelitian ini dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4 Berdasarkan Pendidikan Terakhir

Pendidikan Terakhir	Jumlah Responden	Persentase
SD	5	7
SMP	22	31
SMA/SMK	31	44
DIPLOMA	4	6
S1	8	11
Lainnya	1	1
Total	71	100

Sumber : Data primer yang diolah, 2026

Berdasarkan tingkat pendidikan terakhir responden pelaku Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kabupaten Gunungkidul, mayoritas responden memiliki pendidikan SMA/SMK yaitu sebanyak 31 orang (44%), diikuti oleh lulusan SMP sebanyak 22 orang (31%). Responden dengan pendidikan S1 berjumlah 8 orang (11%), Diploma 4 orang (6%), dan SD sebanyak 5 orang (7%), serta kategori lainnya 1 orang (1%).

Data ini menunjukkan bahwa sebagian besar pelaku IRTP memiliki tingkat pendidikan menengah, yang secara umum cukup mendukung dalam memahami materi pelatihan dan penerapan prinsip

keamanan pangan, meskipun tetap diperlukan pembinaan yang berkelanjutan.

d. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Usaha/ Instansi

Komposisi responden pelaku Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kabupaten Gunungkidul berdasarkan jenis usaha/ instansi dalam penelitian ini dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 5 Berdasarkan Jenis Usaha/ Instansi

Jenis Usaha/Instansi	Jumlah Responden	Persentase
IRTP (Pangan Siap Saji)	24	34
IRTP (Minuman_	0	0
IRTP (Roti/ Kue	20	28
Jasa Boga	3	4
Retail Pangan	1	1
Lainnya	23	32
Total	71	100

Sumber : Data primer yang diolah, 2026

Berdasarkan jenis usaha, responden pelaku usaha di Kabupaten Gunungkidul didominasi oleh IRTP pangan siap saji sebanyak 24 responden (34%), diikuti oleh kategori lainnya sebanyak 23 responden (32%) dan IRTP roti/kue sebanyak 20 responden (28%). Sementara itu, usaha jasa boga berjumlah 3 responden (4%), retail pangan 1 responden (1%), dan tidak terdapat responden pada kategori IRTP minuman (0%).

Data ini menunjukkan bahwa usaha pengolahan pangan siap saji dan roti/kue menjadi jenis usaha yang paling banyak dijalankan, sehingga penerapan keamanan pangan pada sektor tersebut menjadi

aspek yang penting untuk diperhatikan dalam pembinaan dan pengawasan.

e. Karakteristik Responden Berdasarkan Lama Bekerja/ Operasional

Komposisi responden pelaku Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kabupaten Gunungkidul berdasarkan lama bekerja/ operasional dalam penelitian ini dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 6 Berdasarkan Lama Bekerja/ Operasional

Lama Bekeja/ Operasional	Jumlah Responden	Persentase
< 1 Tahun	33	46
1-3 Tahun	8	11
3-5 Tahun	11	15
> 5 Tahun	19	27
Total	71	100

Sumber : Data primer yang diolah, 2026

Berdasarkan lama bekerja/operasional usaha, responden pelaku Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kabupaten Gunungkidul didominasi oleh usaha yang telah berjalan kurang dari 1 tahun yaitu sebanyak 33 responden (46%). Selanjutnya, usaha yang telah beroperasi lebih dari 5 tahun sebanyak 19 responden (27%), 3–5 tahun sebanyak 11 responden (15%), dan 1–3 tahun sebanyak 8 responden (11%).

Data ini menunjukkan bahwa sebagian besar IRTP masih tergolong usaha baru, sehingga pembinaan dan pendampingan terkait penerapan keamanan pangan sangat diperlukan untuk memastikan standar produksi yang baik sejak awal operasional usaha.

f. Karakteristik Responden Berdasarkan Mengikuti Pelatihan

Komposisi responden pelaku Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kabupaten Gunungkidul berdasarkan pernah mengikuti pelatihan dalam penelitian ini dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 7 Berdasarkan Mengikuti Pelatihan

Mengikuti Pelatihan	Jumlah Responden	Persentase
Ya	47	66
Tidak	24	34
Total	71	100

Sumber : Data primer yang diolah, 2026

Berdasarkan keikutsertaan dalam pelatihan, sebagian besar pelaku Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kabupaten Gunungkidul telah mengikuti pelatihan, yaitu sebanyak 47 responden (66%), sedangkan 24 responden (34%) belum pernah mengikuti pelatihan.

Data ini menunjukkan bahwa mayoritas pelaku usaha telah mendapatkan pembinaan terkait keamanan pangan, namun masih terdapat sepertiga responden yang belum mengikuti pelatihan, sehingga perlu adanya peningkatan cakupan pelatihan guna mendukung pemenuhan standar CPPB-IRTP secara menyeluruh.

3. Hasil Penelitian

a. Analisis Berdasarkan Variabel Penelitian

Instrumen penelitian ini terdiri dari 21 item pertanyaan yang digunakan untuk mengukur variabel sikap, upaya keamanan pangan, dan hambatan dalam pemenuhan persyaratan teknis Cara Produksi

Pangan yang Baik (CPPB). Data diperoleh melalui penyebaran kuesioner kepada 71 responden yang merupakan pelaku usaha Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP).

Analisis data dilakukan dengan menghitung skor aktual yang diperoleh dari jawaban responden, kemudian dibandingkan dengan skor maksimal untuk memperoleh nilai persentase pencapaian pada setiap variabel. Persentase tersebut digunakan untuk mengetahui tingkat masing-masing variabel dalam penelitian.

Perhitungan persentase dilakukan dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Persentase} = \frac{\text{Skor Aktual}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100\%$$

Selanjutnya, hasil persentase yang diperoleh dikategorikan berdasarkan kriteria sebagai berikut:

Tabel 8 Persentase Variabel Penelitian

Persentase	Kategori
76–100%	Baik
56–75%	Sedang
≤55%	Kurang

Sumber : Sugiyono (2021)

Berdasarkan Tabel 4.8 dapat diketahui bahwa variabel sikap terhadap keamanan pangan memperoleh persentase sebesar 86,91% dengan skor aktual 3,394 kategori baik. Hal ini menunjukkan bahwa pelaku usaha memiliki sikap yang baik terhadap penerapan keamanan pangan dalam pemenuhan persyaratan teknis CPPB.

Variabel upaya keamanan pangan memperoleh persentase sebesar 88,36% dengan skor aktual 1,882 kategori baik, yang menunjukkan bahwa pelaku usaha telah melakukan upaya yang baik dalam menerapkan prinsip keamanan pangan dalam proses produksi.

Sementara itu, variabel hambatan terhadap keamanan pangan memperoleh persentase sebesar 71,83% dengan skor actual 1,020 kategori sedang, yang menunjukkan bahwa masih terdapat beberapa kendala yang dihadapi oleh pelaku usaha dalam pemenuhan persyaratan teknis CPPB, seperti keterbatasan biaya, sarana prasarana, pelatihan, dan sumber daya.

b. Distribusi Responden Berdasarkan Kategori Variabel

Analisis distribusi responden dilakukan untuk mengetahui jumlah responden pada setiap kategori variabel penelitian berdasarkan rentang skor yang telah ditentukan. Kategori tersebut meliputi baik, sedang, dan kurang untuk variabel sikap dan upaya keamanan pangan, serta tinggi, sedang, dan rendah untuk variabel hambatan. Distribusi responden pada masing-masing variabel dapat dilihat pada tabel berikut.

1) Distribusi Responden Berdasarkan Variabel Sikap terhadap Keamanan Pangan

Tabel 10 Distribusi Responden Berdasarkan Kategori Variabel Sikap terhadap Keamanan Pangan

Kategori	Jumlah Responden	Persentase (%)	Total
Baik (76 – 100%)	51	72	51
Sedang (56 – 75%)	19	27	19
Kurang ($\leq 55\%$)	1	1	1
Total			71

Sumber : Data primer yang diolah, 2026

Berdasarkan Tabel 4.9 dapat diketahui bahwa sebagian besar responden berada pada kategori baik sebanyak 51 responden (71,83%) dengan nilai aktual 3,394. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas pelaku usaha memiliki sikap yang baik terhadap penerapan keamanan pangan dalam pemenuhan persyaratan teknis Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB). Sementara itu, sebanyak 19 responden (26,76%) berada pada kategori sedang dan 1 responden (1,41%) berada pada kategori kurang.

2) Distribusi Responden Berdasarkan Variabel Upaya Keamanan Pangan

Tabel 11 Distribusi Responden Berdasarkan Kategori Variabel Upaya Keamanan Pangan

Kategori	Jumlah Responden	Persentase (%)	Total
Baik (76 – 100%)	46	65	46
Sedang (56 – 75%)	23	32	23
Kurang ($\leq 55\%$)	2	3	2
Total			71

Sumber : Data primer yang diolah, 2026

Berdasarkan Tabel 4.10 dapat diketahui bahwa sebagian besar responden berada pada kategori baik sebanyak 46 responden (64,79%) dengan nilai actual 1,882. Hal ini menunjukkan bahwa pelaku usaha telah melakukan upaya yang baik dalam menerapkan prinsip keamanan pangan dalam proses produksi. Selain itu, sebanyak 23 responden (32,39%) berada pada kategori sedang dan 2 responden (2,82%) berada pada kategori kurang.

3) Distribusi Responden Berdasarkan Variabel Hambatan

Tabel 12 Distribusi Responden Berdasarkan Kategori Variabel Hambatan terhadap Keamanan Pangan

Kategori	Jumlah Responden	Persentase (%)	Total
Baik (76 – 100%)	32	45	32
Sedang (56 – 75%)	33	47	33
Kurang ($\leq 55\%$)	6	8	6
Total			71

Sumber : Data primer yang diolah, 2026

Berdasarkan Tabel 4.11 dapat diketahui bahwa sebagian besar responden berada pada kategori sedang sebanyak 33 responden (46,48%), diikuti kategori tinggi sebanyak 32 responden (45,07%), dan kategori rendah sebanyak 6 responden (8,45%) dengan nilai aktual 1,020. Hal ini menunjukkan bahwa pelaku usaha masih menghadapi beberapa hambatan dalam pemenuhan persyaratan teknis Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB), seperti keterbatasan biaya, sarana prasarana, pelatihan, serta sumber daya.

c. Analisis Kualitatif

Analisis kualitatif dilakukan untuk melengkapi hasil analisis kuantitatif dengan menggali secara lebih mendalam persepsi dan kebutuhan pelaku Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) terkait pemenuhan komitmen keamanan pangan. Data diperoleh melalui pertanyaan terbuka kepada responden mengenai dukungan yang dibutuhkan serta saran perbaikan dalam penerapan keamanan pangan.

Hasil jawaban responden kemudian dianalisis menggunakan teknik reduksi data, pengelompokan tema (koding), dan penarikan kesimpulan.

1) Dukungan yang Dibutuhkan untuk Meningkatkan Pemenuhan Komitmen Keamanan Pangan

Berdasarkan hasil wawancara terbuka, jawaban responden dapat dikelompokkan ke dalam beberapa tema utama sebagai berikut:

Tabel 14 Kategorisasi Dukungan yang Dibutuhkan dalam Peningkatan Komitmen Keamanan Pangan

No	Tema Dukungan	Bentuk Dukungan yang Diungkapkan Responden
1	Pelatihan dan Edukasi	Pelatihan berkala (3 bulan sekali), edukasi penerapan sanitasi dan standar kebersihan, sosialisasi pentingnya keamanan pangan, peningkatan pemahaman CPPB

No	Tema Dukungan	Bentuk Dukungan yang Diungkapkan Responden
2	Sarana dan Prasarana	Penyediaan fasilitas produksi yang memadai, peralatan lebih modern, peningkatan efisiensi proses produksi
3	Dukungan Anggaran/Modal	Penyediaan anggaran khusus pelatihan, dukungan biaya produksi dan promosi
4	Monitoring dan Pembinaan	Monitoring rutin, pendampingan dari dinas terkait, pemberian solusi secara berkala
5	Pengendalian Bahan Baku	Pembinaan dalam pengawasan mutu bahan baku serta menjaga kebersihan bahan

Sumber : Data primer yang diolah, 2026

Berdasarkan hasil reduksi dan pengelompokan jawaban responden, diperoleh beberapa tema utama terkait dukungan yang dibutuhkan, yaitu: pelatihan dan edukasi, sarana dan prasarana, dukungan anggaran atau modal, monitoring dan pembinaan, serta pengendalian bahan baku.

Sebagian besar responden menekankan pentingnya pelatihan dan edukasi secara berkala mengenai penerapan standar kebersihan, sanitasi, serta Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB). Beberapa responden bahkan mengusulkan agar pelatihan dilakukan setiap tiga bulan sekali. Hal ini menunjukkan adanya kebutuhan penguatan kapasitas secara berkelanjutan agar pemahaman dan praktik keamanan pangan tetap terjaga.

Selain itu, responden juga menyampaikan perlunya dukungan sarana dan prasarana yang lebih memadai dan modern untuk meningkatkan efisiensi waktu dan tenaga dalam proses produksi. Keterbatasan fasilitas dinilai masih menjadi kendala dalam optimalisasi penerapan standar keamanan pangan.

Dukungan anggaran atau modal juga menjadi perhatian, terutama untuk pembiayaan pelatihan, peningkatan fasilitas produksi, serta promosi produk. Beberapa responden mengungkapkan bahwa keterbatasan biaya menjadi hambatan dalam memenuhi standar keamanan pangan secara maksimal.

Responden juga mengharapkan adanya monitoring rutin, pendampingan, serta bimbingan teknis dari instansi terkait agar penerapan keamanan pangan dapat berjalan konsisten dan terarah. Selain itu, dukungan dalam pengendalian mutu bahan baku juga dinilai penting guna menjaga kualitas dan keamanan produk sejak tahap awal produksi.

2) Saran Perbaikan dalam Penerapan Keamanan Pangan

Terkait saran perbaikan, jawaban responden dapat dikelompokkan ke dalam tema berikut:

Tabel 15 Kategorisasi Saran Perbaikan Penerapan Keamanan Pangan

No	Tema Saran	Bentuk Saran yang Diungkapkan Responden
1	Perbaikan Pengemasan dan Administrasi	Penggunaan kemasan <i>food grade</i> , pembukuan bahan baku secara tertib
2	Peningkatan Pelatihan dan Sosialisasi	Mengikuti PKP, sosialisasi bagi pelaku IRTP, evaluasi dan pembinaan berkala
3	Peningkatan Higiene dan Sanitasi	Menjaga kebersihan, pemisahan bahan mentah dan matang, peningkatan sanitasi dan mutu higienis
4	Pengawasan Bahan dan Keamanan Produk	Larangan penggunaan bahan kimia berbahaya, pengecekan kandungan gizi secara gratis
5	Pendampingan dan Dukungan Pemerintah	Penambahan pendamping dari dinas, dukungan anggaran untuk UMKM
6	Peningkatan Kualitas dan Daya Saing Produk	Perbaikan cara pengolahan dan penciptaan nilai tambah (<i>value added</i>) agar lebih menarik

Sumber : Data primer yang diolah, 2026

Terkait saran perbaikan, jawaban responden dapat dikelompokkan ke dalam beberapa tema, yaitu perbaikan pengemasan dan administrasi, peningkatan pelatihan dan sosialisasi, peningkatan higiene dan sanitasi, pengawasan bahan dan keamanan

produk, pendampingan pemerintah, serta peningkatan kualitas dan daya saing produk.

Sebagian responden menyarankan penggunaan kemasan *food grade* serta pembukuan bahan baku yang lebih tertib untuk meningkatkan keamanan dan keterlacakan produk. Pencatatan bahan baku dinilai penting untuk memudahkan pengawasan serta evaluasi apabila terjadi permasalahan keamanan pangan.

Responden juga menekankan pentingnya menjaga kebersihan lingkungan produksi, memisahkan bahan mentah dan matang, serta meningkatkan sanitasi dan mutu higienis pangan. Selain itu, terdapat saran agar produsen tidak menggunakan bahan kimia berbahaya serta dilakukan pengecekan kandungan gizi secara gratis sebagai bentuk dukungan terhadap UMKM.

Dalam aspek kelembagaan, responden mengusulkan adanya sosialisasi yang lebih intensif, evaluasi berkala, serta penambahan pendamping dari dinas terkait. Upaya tersebut diharapkan dapat membantu pelaku IRTP dalam memahami dan menerapkan standar keamanan pangan secara lebih optimal.

Beberapa responden juga menyampaikan pentingnya perbaikan cara pengolahan serta penciptaan nilai tambah (*value added*) agar produk tidak hanya aman, tetapi juga memiliki daya tarik dan daya saing yang lebih tinggi di pasar.

B. Pembahasan

1. Sikap Pelaku Usaha terhadap Keamanan Pangan

Berdasarkan hasil analisis data, variabel sikap terhadap keamanan pangan memperoleh persentase sebesar 86,91% dengan nilai *skor aktual* 3,394 yang termasuk dalam kategori baik. Hasil ini menunjukkan bahwa secara umum pelaku usaha memiliki sikap yang positif terhadap penerapan keamanan pangan dalam pemenuhan persyaratan teknis Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB).

Sikap yang baik terhadap keamanan pangan dapat terlihat dari kesadaran pelaku usaha mengenai pentingnya menjaga kebersihan dalam proses produksi, memperhatikan sanitasi lingkungan produksi, serta memahami pentingnya penerapan prosedur produksi yang sesuai dengan prinsip keamanan pangan. Sikap yang positif terhadap keamanan pangan menjadi salah satu faktor penting yang dapat mendukung penerapan praktik produksi pangan yang aman bagi konsumen.

Dalam model *Knowledge Attitude Practice* (KAP), sikap merupakan salah satu komponen penting yang mempengaruhi perilaku seseorang dalam menerapkan praktik keamanan pangan. Individu yang memiliki sikap yang baik terhadap keamanan pangan cenderung lebih terdorong untuk menerapkan praktik penanganan pangan yang higienis dan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Hal ini menunjukkan bahwa sikap dapat berperan sebagai faktor yang memediasi hubungan antara pengetahuan dan praktik keamanan pangan (Kwol et al., 2019).

Selain itu, penelitian mengenai keamanan pangan pada konsumen rumah tangga juga menunjukkan bahwa sikap yang positif terhadap *higiene* dan keamanan pangan dapat mendorong individu untuk lebih memperhatikan kebersihan bahan pangan, proses pengolahan, serta penyimpanan makanan yang aman (Saadat et al., 2024). Sikap yang baik terhadap keamanan pangan dapat meningkatkan kesadaran individu dalam mencegah risiko kontaminasi pangan yang dapat membahayakan kesehatan.

Namun demikian, dalam praktiknya penerapan prinsip keamanan pangan tidak selalu berjalan optimal karena masih terdapat berbagai hambatan yang dapat mempengaruhi perilaku pelaku usaha dalam menerapkan standar keamanan pangan. Penelitian yang dilakukan oleh Wandolo et al. (2018) menunjukkan bahwa implementasi prinsip keamanan pangan seperti *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) seringkali menghadapi berbagai kendala, antara lain keterbatasan sumber daya, kurangnya pelatihan, serta kurangnya pemahaman terhadap standar keamanan pangan.

Dengan demikian, meskipun sebagian besar pelaku usaha dalam penelitian ini menunjukkan sikap yang baik terhadap keamanan pangan, peningkatan pemahaman dan dukungan melalui pelatihan serta pembinaan tetap diperlukan agar sikap tersebut dapat terus dipertahankan dan diimplementasikan secara konsisten dalam kegiatan produksi pangan.

2. Upaya Pelaku Usaha dalam Penerapan Keamanan Pangan

Berdasarkan hasil analisis data, variabel upaya keamanan pangan memperoleh persentase sebesar 88,36% dengan nilai *skor aktual* 1,882 yang termasuk dalam kategori baik. Hasil ini menunjukkan bahwa sebagian besar pelaku usaha telah melakukan berbagai upaya dalam menerapkan prinsip keamanan pangan pada kegiatan produksi pangan.

Upaya penerapan keamanan pangan dapat terlihat dari beberapa aspek, seperti menjaga kebersihan tempat produksi, menggunakan peralatan yang higienis, serta memperhatikan proses pengolahan bahan pangan agar sesuai dengan prinsip keamanan pangan. Penerapan kebersihan lingkungan produksi merupakan salah satu langkah penting untuk mencegah terjadinya kontaminasi pangan yang dapat membahayakan kesehatan konsumen.

Dalam praktik industri pangan, penerapan sistem manajemen keamanan pangan merupakan salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk memastikan bahwa proses produksi pangan berlangsung secara aman dan terkendali. Sistem manajemen keamanan pangan membantu pelaku usaha dalam mengidentifikasi potensi bahaya pada setiap tahapan produksi serta menerapkan langkah pengendalian yang sesuai untuk menjaga keamanan produk pangan (Mensah & Julien, 2011).

Selain itu, upaya penerapan keamanan pangan juga dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan dan kesadaran pelaku usaha terhadap pentingnya menjaga kualitas dan keamanan produk pangan. Hasil kajian yang

dilakukan oleh Zanin et al. (2017) menunjukkan bahwa pengetahuan, sikap, dan praktik pelaku usaha pangan memiliki peran penting dalam mendukung penerapan keamanan pangan dalam kegiatan produksi makanan. Pelaku usaha yang memiliki pengetahuan dan kesadaran yang baik mengenai keamanan pangan cenderung lebih mampu menerapkan praktik penanganan pangan yang higienis.

Namun demikian, dalam penerapannya pelaku usaha masih dapat menghadapi berbagai kendala yang dapat mempengaruhi upaya penerapan keamanan pangan. Penelitian yang dilakukan oleh Wandolo et al. (2018) menunjukkan bahwa implementasi prinsip keamanan pangan seringkali menghadapi berbagai hambatan seperti keterbatasan sumber daya, kurangnya pelatihan, serta kurangnya fasilitas pendukung dalam penerapan standar keamanan pangan.

Dengan demikian, upaya pelaku usaha dalam menerapkan prinsip keamanan pangan tidak hanya dipengaruhi oleh kesadaran individu, tetapi juga oleh dukungan lingkungan, fasilitas produksi, serta adanya pembinaan atau pelatihan yang dapat meningkatkan pemahaman pelaku usaha mengenai pentingnya penerapan keamanan pangan dalam kegiatan produksi pangan

3. Hambatan dalam Pemenuhan Persyaratan Teknis CPPB

Berdasarkan hasil analisis data, variabel hambatan memperoleh persentase sebesar 71,83% dengan nilai *skor aktual* 1,020 yang termasuk dalam kategori sedang. Hal ini menunjukkan bahwa pelaku usaha masih

menghadapi beberapa kendala dalam pemenuhan persyaratan teknis Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) dalam kegiatan produksi pangan.

Hambatan dalam penerapan keamanan pangan dapat muncul dari berbagai faktor, seperti keterbatasan pengetahuan mengenai standar keamanan pangan, keterbatasan sarana dan prasarana produksi, serta keterbatasan akses terhadap pelatihan atau pembinaan terkait keamanan pangan. Kondisi tersebut dapat mempengaruhi kemampuan pelaku usaha dalam menerapkan praktik keamanan pangan secara optimal pada setiap tahapan produksi pangan.

Penelitian yang dilakukan oleh Lee et al. (2017) menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan dan praktik keamanan pangan pada penjamah makanan dapat mempengaruhi penerapan higiene dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan. Kurangnya pengetahuan mengenai standar keamanan pangan dapat menjadi salah satu faktor yang menghambat penerapan praktik keamanan pangan yang baik di tempat produksi.

Selain itu, kajian yang dilakukan oleh Aljasir (2023) menunjukkan bahwa dalam praktiknya pelaku usaha pangan seringkali menghadapi berbagai kendala dalam menerapkan prinsip keamanan pangan, seperti keterbatasan sumber daya, kurangnya pelatihan, serta keterbatasan fasilitas pendukung dalam penerapan standar higiene dan sanitasi. Kondisi tersebut dapat mempengaruhi konsistensi pelaku usaha dalam menerapkan praktik keamanan pangan secara berkelanjutan.

Dalam kerangka model *Knowledge Attitude Practice* (KAP), hambatan dalam penerapan keamanan pangan juga dapat dipengaruhi oleh hubungan antara pengetahuan, sikap, dan praktik pelaku usaha. Sikap yang kurang mendukung terhadap keamanan pangan dapat mempengaruhi perilaku individu dalam menerapkan praktik keamanan pangan dalam kegiatan produksi (Kwol et al., 2019).

Dengan demikian, hambatan yang dihadapi oleh pelaku usaha dalam penerapan keamanan pangan tidak hanya berkaitan dengan faktor individu, tetapi juga dipengaruhi oleh faktor lingkungan, ketersediaan fasilitas, serta akses terhadap pelatihan dan pembinaan mengenai keamanan pangan.

4. Integrasi Hasil Kuantitatif dan Kualitatif

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor internal meliputi pengetahuan, sikap, perilaku, dan komitmen berada pada tingkat yang sangat baik, sedangkan faktor eksternal berupa hambatan masih memerlukan perhatian. Temuan ini menunjukkan adanya kesenjangan antara kapasitas individu dan dukungan sistem yang tersedia.

Hasil ini sejalan dengan model *Knowledge Attitude Practice* (KAP) yang menyatakan bahwa pengetahuan dan sikap positif akan mendorong praktik yang baik. Namun demikian, berbagai penelitian menunjukkan bahwa peningkatan praktik keamanan pangan tidak hanya dipengaruhi oleh faktor individu, tetapi juga oleh dukungan lingkungan dan kelembagaan. Zanin et al., (2017) menegaskan bahwa meskipun pelaku

usaha kecil memiliki pengetahuan dan sikap yang baik, implementasi praktik keamanan pangan seringkali terhambat oleh keterbatasan fasilitas, sistem dokumentasi, serta dukungan teknis.

Selain itu, penelitian oleh Mensah & Julien (2011) menunjukkan bahwa keberhasilan implementasi sistem keamanan pangan pada usaha kecil sangat bergantung pada dukungan kebijakan, pembinaan berkelanjutan, serta ketersediaan sumber daya. Tanpa dukungan tersebut, standar keamanan pangan sulit diterapkan secara konsisten meskipun terdapat komitmen individu yang kuat.

Lebih lanjut, penelitian oleh Aljasir (2023) menyatakan bahwa dukungan pelatihan rutin dan pengawasan berkala dari otoritas kesehatan berkontribusi signifikan terhadap peningkatan kepatuhan pelaku usaha pangan terhadap standar keamanan pangan.

Dengan demikian, temuan penelitian ini menguatkan bahwa peningkatan keamanan pangan pada IRTP tidak cukup hanya melalui peningkatan kapasitas individu, tetapi juga memerlukan dukungan kebijakan, pembinaan berkelanjutan, serta penguatan fasilitas produksi. Sinergi antara pelaku usaha dan instansi pembina khususnya pemerintah daerah dan dinas kesehatan menjadi faktor kunci dalam memastikan penerapan keamanan pangan dapat berjalan secara konsisten dan berkelanjutan.

C. Keterbatasan Penelitian

Penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan yang perlu diperhatikan dalam menginterpretasikan hasil penelitian, yaitu sebagai berikut:

1. Penelitian ini menggunakan instrumen kuesioner dengan skala Likert yang bersifat *self-report*, sehingga jawaban responden sangat bergantung pada persepsi dan tingkat kejujuran masing-masing individu. Kondisi ini memungkinkan terjadinya *social desirability bias*, di mana responden cenderung memberikan jawaban yang dianggap baik atau sesuai dengan standar yang diharapkan.
2. Penelitian ini dilaksanakan pada pelaku Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kabupaten Gunungkidul, sehingga hasil penelitian ini memiliki keterbatasan dalam hal generalisasi ke wilayah lain dengan karakteristik sosial, ekonomi, serta tingkat pembinaan yang berbeda.
3. Meskipun penelitian ini menggunakan pendekatan *mix methods*, pengumpulan data kualitatif dilakukan melalui pertanyaan terbuka tertulis, sehingga kedalaman informasi yang diperoleh belum sekomprehensif metode wawancara mendalam (*in-depth interview*) atau observasi langsung terhadap proses produksi.
4. Penelitian ini lebih menitikberatkan pada aspek sikap, upaya keamanan dan hambatan berdasarkan persepsi responden, serta belum melakukan verifikasi teknis melalui audit langsung penerapan CPPB-IRTP maupun uji laboratorium terhadap produk pangan yang dihasilkan.

Dengan demikian, penelitian ini tetap memberikan gambaran yang relevan mengenai tingkat pemenuhan keamanan pangan pada IRTP, namun

diperlukan penelitian lanjutan yang melibatkan observasi langsung, audit kepatuhan CPPB-IRTP, serta evaluasi teknis produk secara lebih mendalam untuk memperoleh hasil yang lebih komprehensif.

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:

.....
.....