

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian di Industri Rumah Tangga (IRT) pembuatan tahu Dukuh Banjarsari, Desa Leses, Manisrenggo Klaten, dapat disimpulkan bahwa sanitasi sarana produksi IRT Tahu memenuhi syarat kategori cukup, lengkapnya adalah sebagai berikut:

1. Dua IRT mendapatkan kategori baik (33,33%) dan 4 IRT kategori cukup (66,67%) untuk upaya sanitasi lingkungan produksi.
2. Enam IRT mendapatkan kategori cukup (100%) untuk upaya sanitasi bangunan ruang produksi.
3. Enam IRT mendapatkan kategori cukup (100%) untuk upaya sanitasi peralatan produksi.
4. Enam IRT mendapatkan kategori baik (100%) untuk upaya suplai air bersih.
5. Lima IRT mendapatkan kategori cukup (83,33%) dan 1 IRT kategori kurang (16,67%) untuk upaya fasilitas dan higiene dan sanitasi.
6. Enam IRT mendapatkan kategori cukup (100%) untuk upaya pengendalian hama di ruang produksi.
7. Empat IRT mendapatkan kategori baik (66,67%) dan 2 IRT kategori cukup (33,33%) untuk upaya kesehatan dan higiene karyawan
8. Enam IRT mendapatkan kategori cukup (100%) untuk upaya sanitasi penyimpanan

B. Saran

1. Bagi Pemerintah Desa Leses

Membantu pengusaha industri tahu rumahan Dukuh Banjarsari untuk memperoleh izin P-IRT (Pangan Industri Rumah Tangga) dari Dinas Kesehatan Kabupaten Klaten

2. Bagi Puskesmas Manisrenggo

Memberikan penyuluhan terhadap pemilik industri tahu/penanggung jawab terkait Cara Pengolahan Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT).

3. Bagi Pemilik Industri Tahu

a. Sanitasi Lingkungan Produksi

1) Semak

a) Bila semak tumbuh di halaman industri, maka disarankan kepada pemilik industri dan pengelola untuk melakukan pembersihan halaman setiap minggunya

b) Bila semak tumbuh di luar halaman industri, maka disarankan kepada pemilik industri atau penanggung jawab berkoordinasi dengan RT dan RW guna mengadakan kegiatan kerja bakti bersih jalanan Dukuh Banjarsari minimal 2 minggu sekali.

2) Tempat Sampah

- a) Bila tempat sampah cukup tetapi terbuka, maka disarankan kepada pemilik industri untuk mengganti fasilitas pewadahan sampah menjadi tertutup dan kedap air
- b) Bila jumlah tempat sampah kurang dan dalam kondisi terbuka, maka disarankan kepada pemilik industri untuk menambah tempat sampah di area produksi (minimal 1 ruangan tersedia 1 tempat sampah yang tertutup dan kedap air).

3) Sampah

- a) Bila halaman luar industri masih terdapat sampah bertaburan, maka disarankan kepada pemilik industri untuk melakukan pengelolaan sampah secara sederhana.
 - Sampah dedaunan dikumpulkan pada lubang yang dibuat di halaman industri menjadi kompos
 - Sampah plastik dipilah antara sampah sampah botol dan tas kresek. Sampah plastik dapat digunakan untuk bahan dasar pembuatan *ecobrick*, sedangkan sampah botol bekas dapat dijual ke pengepul.
- b) Bila terdapat sampah di dalam industri, maka disarankan kepada pemilik industri untuk membersihkan tempat produksi sebelum dan setelah proses produksi tahu.

b. Sanitasi Sarana Bangunan dan Fasilitas

1) Ruang Produksi

- a) Bila konstruksi dinding dan lantai tidak kedap air, maka disarankan kepada pemilik industri untuk menambahkan lapisan plesteran semen untuk mencegah adanya rembesan air dan genangan air
- b) Bila konstruksi pintu dan jendela belum dilengkapi dengan pencegah masuknya hama, maka disarankan kepada pemilik industri untuk menambahkan kawat kassa pada lubang permanen yang selalu terbuka
- c) Bila sarana dinding sulit dibersihkan dari pengerakkan jelaga, maka disarankan untuk pemilik industri menambahkan plesteran semen halus pada dinding guna merata struktur dinding dan memudahkan pembersihan kotoran.

2) Kelengkapan Ruang Produksi

Bila ruang produksi belum tersedia kotak P3K, maka disarankan kepada setiap pemilik industri untuk menambahkan fasilitas keselamatan, terutama kotak P3K yang berisi obat merah, plester luka berwarna terang, perban, dan obat-obatan ringan.

3) Tempat Penyimpanan

Bila menyimpan bahan bukan pangan, seperti pestisida, dan detergen, maka disarankan kepada pemilik industri untuk memindahkan produk-produk tersebut dilokasi yang tidak berdekatan dengan bahan dan produk tahu, misalnya di bangunan gudang.

c. Sanitasi Peralatan Produksi

1) Konstruksi

Bila konstruksi mesin penggiling kedelai sudah tidak utuh dan berkarat, maka disarankan kepada pemilik industri untuk mengganti permukaan yang sudah tidak layak dengan media yang baru.

2) Tata Letak

Bila tata letak peralatan belum sesuai dengan alur proses produksi, maka disarankan kepada pemilik industri untuk melakukan penataan ulang posisi alat kerja supaya berurutan dengan proses pembuatan tahu.

3) Kebersihan

Bila peralatan produksi tidak dilakukan pencucian dengan detergen, maka disarankan kepada pemilik industri untuk mencuci peralatan produksi setiap selesai produksi menggunakan air panas untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisme kapang dan bakteri.

d. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi

1) Alat cuci/pembersih

Bila alat pencuci peralatan produksi telah digunakan untuk mencuci, maka disarankan kepada pemilik industri untuk membilasnya dengan air bersih hingga tidak terdapat buih busa dan sisa bahan yang menempel

2) Fasilitas Higiene Karyawan

Bila sarana cuci tangan belum tersedia di area produksi, maka diharapkan pemilik industri untuk menambahkan fasilitas cuci tangan dengan aliran air mengalir, sabun, dan lap pengering.

e. Kegiatan Higiene dan Sanitasi

Bila industri rumah tangga tidak ditunjuk penanggung jawab program higiene dan sanitasi, maka disarankan kepada pemilik industri untuk mengambil bagian tersebut dan menerapkan kegiatan sanitasi pada saat proses produksi, seperti mencuci tangan sebelum dan setelah bekerja dan mengenakan APD selama menjamah produk tahu.

f. Pengendalian hama

1) Bila belum ada pencegahan dan pemberantasan masuknya

hama, maka disarankan kepada pemilik industri untuk melakukan hal-hala sebagai berikut.

- Pemasangan *life trap* (perangkap hidup) untuk tikus di area produksi, tempat penyimpanan bahan, dan tempat penyimpanan produk jadi
- Kawat kassa pada lubang penghawaan untuk mencegah masuknya serangga.

g. Kesehatan dan Higiene Karyawan

Bila selama proses produksi penggunaan Alat Perlindungan Diri (APD) belum sepenuhnya diterapkan, maka disarankan kepada pemilik industri untuk menyediakan APD untuk pekerja, diantaranya celemek, masker, sepatu boot, dan penutup rambut.

h. Sanitasi Penyimpanan

- a) Bila peralatan produksi masih disimpan secara terbuka, maka disarankan kepada pemilik industri untuk melapisi permukaan alat produksi dengan lapisan kedap air (plastik) atau menyediakan tempat penyimpanan khusus yang tertutup
- b) Bila lantai ruang penyimpanan berhubungan dengan lantai produksi, maka disarankan kepada pemilik industri untuk menambah lapisan peninggi di atas permukaan lantai tempat penyimpanan bahan baku kedelai.

4. Bagi peneliti lain

Melakukan penelitian lebih lanjut terkait sanitasi sarana produksi di Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP). Diharapkan peneliti berikutnya mengkaji secara kualitatif terhadap sanitasi sarana produksi

di IRTP Pembuatan Tahu sampai diketahui kategori untuk masing-masing industri yang dinilai dengan Formulir Pemeriksaan Sarana Produksi Perusahaan Pangan Industri Rumah Tangga BPOM.