

**PEMERIKSAAN SARANA PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH
TANGGA DI KALURAHAN TRIMURTI KAPANEWON SRANDAKAN
TAHUN 2024**

(Berdasarkan BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012)

Vera Dwi Setyaningrum¹, Yamtana², Naris Dyah Prasetyawati³, Sigid
Sudaryanto⁴

^{1,2,3,4} Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tata Bumi No. 3, Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293
Email : veradwi645@gmail.com

INTISARI

Pentingnya penerapan sanitasi dalam Industri Pangan Rumah Tangga (IRTP) untuk mencegah kontaminasi dan menjaga keamanan pangan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran sarana produksi pangan Industri Rumah Tangga (IRTP) di Kalurahan Trimurti Kapanewon Srandakan berdasarkan BPOM HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT).

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan observasional. Data di peroleh melalui observasi menggunakan formulir inspeksi sanitas yang mencakup lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan, pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, pelatihan karyawan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa IRTP yang diteliti belum memenuhi standar sanitasi yang ditetapkan yaitu memperoleh level IRTP IV. Kesimpulan dari penelitian ini IRTP harus dilakukan audit internal dengan frekuensi setiap hari untuk peningkatan kesaran dan penerapan sanitasi yang baik pada IRTP.

Kata Kunci : Sanitasi, Sarana Produksi, Keamanan Pangan, Industri Rumah Tangga

**INSPECTION OF HOUSEHOLD INDUSTRIAL FOOD PRODUCTION
FACILITIES IN TRUMURTI VILLAGE SRANDAKAN DISTRICT
IN 2024**

(Based on BPOM Number HK.03.1.1.23.04.12.2207 Year 2012)

Vera Dwi Setyaningrum¹, Yamtana², Naris Dyah Prasetyawati³, Sigid
Sudaryanto⁴

^{1,2,3,4} Department of Environmental Health Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tata Bumi No. 3, Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293
Email: veradwi645@gmail.com

ABSTRACT

The importance of implementing sanitation in the Household Food Industry (IRTP) to prevent contamination and maintain food safety. The purpose of this study was to determine the description of the food production facilities of the Household Industry (IRTP) in Trimurti Kapanewon Srandakan based on BPOM HK.03.1.23.04.12.2207 of 2012 concerning Good Food Production Methods for the Household Industry (CPPB-IRT).

This study used descriptive method with observational approach. Data were obtained through observation using a sanitary inspection form that included location and production environment, buildings and facilities, production equipment, water supply or water supply facilities and activities, employee health and hygiene, maintenance and hygiene and sanitation programs, storage, process control, labeling, supervision by the person in charge, product recall, recording and documentation, employee training. The results showed that the IRTPs studied had not met the established sanitation standards, namely obtaining IRTP level IV. The conclusion of this study is that IRTP should conduct internal audits with a frequency of every day to increase awareness and application of good sanitation in IRTP.

Keywords: Sanitation, Production Facilities, Food Safety, Household Industry