

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di IRTP Tahu, IRTP Bakpia & Wingko, IRTP Minyak Kelapa & Kethak dan IRTP Mie Lethek di Kalurahan Trimurti, Bantul sesuai dengan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 dapat ditarik kesimpulan :

1. Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) Tahu

Hasil pemeriksaan sarana produksi pangan menunjukkan hasil sanitasi sarana produksi IRTP Tahu diperoleh level IRTP IV dengan frekuensi audit internal setiap hari. Terdapat penyimpangan pada elemen diantaranya lokasi dan lingkungan, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi, pengendalian proses, pelabelan, pengawasan oleh penganggung jawab, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan.

2. Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) Bakpia & Wingko

Hasil pemeriksaan sarana produksi pangan menunjukkan hasil sanitasi sarana produksi IRTP Tahu diperoleh level IRTP IV dengan frekuensi audit internal setiap hari. Terdapat penyimpangan pada elemen diantaranya fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan

higiene karyawan, pengendalian proses, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan.

3. Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) Minyak Kelapa & Kethak

Hasil pemeriksaan sarana produksi pangan Industri Rumah Tangga menunjukkan hasil sanitasi sarana produksi IRTP Minyak Kelapa & Kethak diperoleh level IRTP IV dengan frekuensi audit internal setiap hari. Terdapat penyimpangan elemen diantaranya lokasi dan lingkungan, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi, pengendalian proses, pelabelan, pengawasan oleh penganggung jawab, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan.

4. Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) Mie Lethek

Hasil pemeriksaan sarana produksi pangan menunjukkan hasil sanitasi sarana produksi IRTP Mie Lethek diperoleh level IRTP IV dengan frekuensi audit internal setiap hari. Terdapat penyimpangan pada elemen diantaranya lokasi dan lingkungan, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan, pengawasan oleh penganggung jawab, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan.

B. Saran

1. Bagi Dinas Kesehatan Kabupaten Bantul
 - a. Pengawasan dan pembinaan yang dilakukan secara berkala dan terstruktur yang bertujuan untuk memastikan bahwa setiap IRTP mematuhi prinsip-prinsip dasar ara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPB-IRT).
 - b. Melakukan kerjasama antara pemerintah desa dan pelaku usaha untuk memberikan informasi dan pengalaman antar sesama pelaku usaha.
2. Bagi Puskesmas Srandakan
 - a. Untuk menjamin kualitas keamanan pangan, pengawasan dan pemantauan sanitasi secara berkala sesuai dengan rincian laporan ketidaksesuaian serta tindakan koreksi ketidaksesuaian (PLOR) pada hasil Karya Tulis Ilmiah ini oleh pihak puskesmas pada IRTP di Wilayah Kerja Puskesmas Srandakan
 - b. Penyelenggaraan penyuluhan mengenai Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik untuk Rumah Tangga (CPPB-IRT) oleh pihak Puskesmas Srandakan.
 - c. Melakukan kerjasama antara pemerintah desa dan pelaku usaha untuk memberikan informasi dan pengalaman antar sesama pelaku usaha.

3. Bagi Pemilik Industri

Melakukan tindakan koreksi perbaikan secara berkala sesuai dengan PLOR yang terlampir untuk menjamin kualitas keamanan pangan.

a. Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) Tahu

Menjadwalkan kegiatan pembersihan harian pada seluruh area produksi, khususnya bagian lantai dan peralatan pengolahan, menggunakan sabun dan air panas agar risiko kontaminasi mikroba dari sisa bahan dan genangan air dapat ditekan secara signifikan.

b. Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) Bakpia & Wingko.

Pengadaan sarana khusus pencucian peralatan agar menghindari risiko kontaminasi mikroba.

c. Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) Minyak Kelapa & Kethak

Penataan ulang penempatan bahan baku, bahan jadi, dan alat produksi secara terpisah.

d. Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) Mie Lethek

Meningkatkan disiplin penggunaan alat pelindung diri (APD) oleh karyawan serta menjaga kebersihan dan kesehatan hewan ternak yang digunakan untuk proses produksi.

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

Melakukan pengujian laboratorium terhadap parameter air terutama pada parameter *E.coli* untuk mengetahui pengaruh jarak pada sumber pencemar pada air yang digunakan untuk proses produksi pangan serta dapat mengkaji pengaruh jarak antara sumber air dengan sumber

pencemar seperti septictank atau limbah rumah tangga serta kandang ternak yang terdapat disekitar area produksi.