

TINJAUAN KEPATUHAN OPERASIONAL DALAM MEMENUHI STANDAR HIGIENE DAN SANITASI PANGAN: KUE KERING BUNDA CITRA

Silvi Nur Aini^{1*}, Dian Kusumaningtyas², Rony Kurniawan³

^{1),2),3)} Universitas Nusantara PGRI Kediri, Jl. KH. Ahmad Dahlan No.76, Kec. Mojoroto, Kota Kediri, Jawa Timur
silvynuraini220@gmail.com*

Informasi Artikel

Tanggal Masuk: 26/06/2026

Tanggal Revisi: 04/07/2026

Tanggal Diterima : 14/07/2026

Abstract

This study aims to analyze internal readiness and production facility hygiene, map spatial constraints, and formulate low-cost corrective actions to accelerate PIRT (Home Industry Food) certification for the Bunda Citra Cookies Home Industry in Kediri Regency. The method employed is descriptive qualitative with a single case study approach, utilizing interviews, participatory observation, and documentation. The results indicate that initial production facility compliance reached only 52.17% due to regulatory blindness. External barriers include cross-contamination risks and minimally informed product labeling. While social capital (communal tolerance) mitigates these risks in the informal sphere, it acts as a rigid boundary in external formal markets. The novelty of this study lies in integrating social capital with a low-cost corrective action roadmap (such as micro-physical biological barriers) as a strategic enabler to convert social capital into productive economic capital for rural micro-business sustainability.

Keywords: PIRT Certification, Home Industry, Low-Cost Correction, Food Safety, Social Capital

Abstrak

Penelitian ini bertujuan menganalisis kesiapan internal dan higienitas sarana produksi, memetakan hambatan spasial, serta merumuskan tindakan korektif berbiaya murah (*low-cost correction*) untuk akselerasi sertifikasi PIRT pada *Home Industry* Kue Kering Bunda Citra di Kabupaten Kediri. Metode yang digunakan adalah kualitatif deskriptif dengan pendekatan studi kasus tunggal melalui wawancara, observasi partisipatif, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan kepatuhan awal sarana produksi baru mencapai 52,17% akibat fenomena *regulatory blindness*. Hambatan eksternal mencakup risiko kontaminasi silang dan label kemasan yang minim informasi. Modal sosial (*communal tolerance*) mampu meredam risiko ini di ranah informal, namun menjadi dinding pembatas yang kaku di pasar formal luar daerah. Kebaruan penelitian ini terletak pada integrasi modal sosial dan peta jalan tindakan korektif berbiaya murah (seperti barrier biologis fisik mikro) sebagai instrumen strategis (*enabler*) untuk mengonversi modal sosial menjadi modal ekonomi produktif demi keberlangsungan usaha mikro pedesaan.

Kata Kunci: Sertifikasi PIRT, *Home Industry*, *Low-Cost Correction*, Keamanan Pangan, Modal Sosial

PENDAHULUAN

Dalam ekonomi nasional, Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memegang peranan krusial sebagai pilar utama stabilitas ekonomi makro di tengah dinamika pasar global yang fluktuatif (1). Secara spesifik, kontribusi sektor industri pengolahan secara konsisten menjadi penopang utama dalam struktur Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia dengan menyumbang sebesar 19,24% dari total ekonomi nasional, di mana subsektor industri makanan dan minuman memberikan andil terbesar yaitu 6,61% (2). Tren positif ini juga terefleksi di tingkat daerah, khususnya di Kabupaten Kediri, yang digerakkan oleh menjamurnya pelaku industri rumah tangga pangan (3). Pertumbuhan masif ini didorong oleh tingginya keputusan pembelian masyarakat terhadap produk pangan olahan, yang dipengaruhi baik oleh faktor internal dari dalam diri konsumen maupun faktor eksternal (4). Namun, situasi pasar yang kompetitif menuntut setiap produsen untuk bersaing menawarkan produk terbaik yang mencerminkan kualitas unggul agar mampu menjawab kebutuhan konsumen secara langsung (5). Kendati daya serap pasar terhadap produk pangan olahan sangat tinggi, pertumbuhan masif ini belum diimbangi oleh standarisasi kualitas dan legalitas produk yang memadai di tingkat produsen mikro.

Urgensi pengendalian kontaminasi pada industri rumah tangga ini kian mendesak jika berkaca pada data Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) yang mencatat lonjakan kasus Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan sebesar 44% di Indonesia, yaitu meningkat dari 50 kasus menjadi 72 kasus dengan total 5.505 korban terpapar (6). Guna menekan angka fatalitas tersebut, pemerintah telah menetapkan pemenuhan Sertifikasi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) sebagai instrumen jaminan mutlak kelayakan konsumsi masyarakat (7). Evaluasi terhadap kepatuhan regulasi ini sejatinya telah banyak dikaji oleh peneliti terdahulu. Beberapa studi telah menguji konsistensi resertifikasi pangan dan menekankan pentingnya tata

letak fisik sarana untuk mencegah kontaminasi silang(8). Selain itu, analisis kesenjangan (*gap analysis*) juga kerap digunakan untuk membedah manajemen operasional UMKM guna mengategorikan deviasi regulasi sebagai ketidaksesuaian mayor (*major non-conformity*) (9). Dalam konteks internal, perilaku higienis penjamah makanan serta ketertiban dokumentasi tertulis terbukti menjadi determinan utama dalam formalisasi manajemen keamanan pangan UMKM (10). Kombinasi antara jaminan higienitas proses dan kelayakan fasilitas pada akhirnya akan membentuk kualitas produk yang prima, yang memiliki ikatan kuat dengan pencapaian kepuasan konsumen sebagai salah satu tujuan utama kegiatan pemasaran perusahaan(5)

Meskipun penelitian terdahulu telah memetakan berbagai pelanggaran teknis tersebut, terdapat *research gap* (celah penelitian) yang mendasar dalam literatur saat ini. Sebagian besar studi terdahulu cenderung memposisikan analisis kesenjangan secara kaku pada aspek teknis kuantitatif, atau sekadar mendokumentasikan pelanggaran tanpa memberikan solusi yang realistis bagi keterbatasan finansial pelaku usaha mikro. Saat ini, masih terdapat kelangkaan studi yang secara spesifik mengintegrasikan analisis kesenjangan berbasis regulasi terbaru yaitu Peraturan BPOM RI Nomor 4 Tahun 2024 tentang Pedoman CPPB-IRT dengan penyusunan peta jalan tindakan korektif berbiaya murah (*low-cost correction*)(11). Kebaruan (*novelty*) penelitian ini terletak pada formulasi rekomendasi taktis berupa intervensi fisik mikro (seperti barier biologis) dan pemanfaatan modal sosial lokal sebagai instrumen strategis (*enabler*) untuk menjembatani kesenjangan pengetahuan dan praktik (*knowledge practice gap*), tanpa mengganggu stabilitas arus kas (*cash flow*) usaha.

Atas dasar hal tersebut, penelitian ini diarahkan untuk melakukan studi kasus pada Home Industry Kue Kering Bunda Citra di Kabupaten Kediri. Objek ini dipilih karena merepresentasikan fenomena riil industri pangan pedesaan yang memiliki pangsa pasar potensial, namun terjebak pada rendahnya kepatuhan standar higiene akibat ruang produksi yang menyatu dengan area domestik. Menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan pendekatan studi kasus tunggal (12), penelitian ini bertujuan untuk membedah secara mendalam tiga aspek utama: kepatuhan fasilitas fisik dan sanitasi, higiene proses dan personal, serta sistem dokumentasi mutu. Hasil penelitian ini diharapkan tidak hanya memberikan peta jalan (*roadmap*) perbaikan aplikatif bagi objek studi menuju audit sertifikasi PIRT, melainkan juga memberikan kontribusi teoritis dan praktis sebagai model pembelajaran (*best practice*) bagi UMKM sejenis, serta menjadi masukan kebijakan (*policy input*) bagi instansi pembina di daerah.

METODE

Penelitian ini menggunakan desain kualitatif deskriptif dengan pendekatan studi kasus tunggal untuk membedah secara mendalam tingkat kepatuhan operasional pada industri rumah tangga pangan. Kerangka konseptual penelitian didesain secara evaluatif komparatif untuk menjembatani kesenjangan antara kondisi aktual (*current state*) operasional usaha mikro dengan standar ideal (*desired state*) regulasi nasional terbaru, yaitu Peraturan BPOM RI Nomor 4 Tahun 2024 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)(11). Model analisis dalam kerangka ini diturunkan ke dalam tiga variabel konseptual utama, meliputi: kepatuhan fasilitas dan sanitasi fisik, kepatuhan higiene proses dan personal penjamah makanan, serta kepatuhan dokumentasi sistem mutu (9). Melalui pisau analisis tersebut, hambatan internal berupa kesenjangan pengetahuan-praktik (*knowledge-practice gap*) dan hambatan eksternal berupa risiko spasial dipetakan untuk menghasilkan luaran berupa peta jalan (*roadmap*) tindakan korektif berbiaya rendah (*low-cost correction*) demi keberlanjutan usaha. Lokasi penelitian ditetapkan secara sengaja (*purposive*) di Home Industry Kue Kering Bunda Citra di Kabupaten Kediri, Jawa Timur. Objek ini merepresentasikan subsektor pangan lokal pedesaan yang ruang produksinya masih menyatu dengan area domestik privat. Penelitian ini dilaksanakan selama tujuh bulan, terhitung sejak fase persiapan pada Desember 2025 hingga fase pelaporan akhir pada Juni 2026 (10).

Populasi dalam penelitian kualitatif ini mencakup seluruh elemen sosial dan teknis yang terlibat dalam ekosistem operasional Home Industry Bunda Citra. Dari populasi tersebut, informan kunci dipilih menggunakan teknik *purposive sampling* berdasarkan kriteria inklusi kelayakan teoretis (13). Informan penelitian terdiri atas pemilik usaha (Informan KM) selaku penanggung jawab manajemen dan kebijakan finansial, dua karyawan bagian dapur selaku pelaku teknis pengolahan harian, serta dua pelanggan aktif sebagai representasi penilai mutu eksternal. Sesuai dengan etika publikasi ilmiah, seluruh informan telah memberikan persetujuan tertulis (*explicit consent*), dan identitas mereka disamarkan menggunakan kode inisial demi menjaga privasi. Penentuan jumlah informan tidak dibatasi secara numerik, melainkan didasarkan pada prinsip kejenuhan data (*data saturation*). Dengan demikian, proses pengumpulan data dihentikan ketika tidak ditemukan lagi variasi informasi baru di lapangan.

Peneliti bertindak sebagai instrumen utama (*human instrument*) yang merencanakan, mengumpulkan, menganalisis, hingga menafsirkan data di lapangan. Guna menjaga objektivitas, peneliti dibantu oleh instrumen pendukung berupa lembar observasi ceklis (*checklist*) CPPB-IRT yang diadopsi dari standar resmi Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), yang mencakup 23 subelemen penilaian sarana produksi (14). Selain lembar ceklis, instrumen penelitian dilengkapi dengan panduan wawancara (*interview guide*) semiterstruktur yang memuat daftar pertanyaan terbuka mengenai perilaku higienis, literasi regulasi, dan kendala manajerial pemilik usaha (15). Proses perekaman data di lapangan didukung oleh alat perekam digital dan kamera ponsel untuk mendokumentasikan

bukti fisik fasilitas produksi secara visual.

Pengumpulan data dilakukan melalui teknik triangulasi untuk memastikan seluruh data yang diperoleh valid dan bebas dari bias subjektif. Proses diawali dengan observasi partisipatif yang dilakukan secara berulang selama empat bulan di area dapur produksi guna merekam perilaku higienis para penjamah makanan secara natural. Selanjutnya, wawancara mendalam (*in depth interview*) dilakukan bersama pemilik, karyawan, dan pelanggan untuk menggali hambatan perilaku (*behavioral control*) serta alasan di balik rendahnya kepatuhan administratif. Prosedur ini diakhiri dengan studi dokumentasi untuk mengumpulkan arsip profil usaha, memeriksa catatan pembelian bahan baku, serta mengambil foto denah ruang produksi dan label kemasan aktual. Keabsahan data diuji melalui empat kriteria kualitatif, yaitu derajat kepercayaan (*credibility*) lewat triangulasi sumber dan teknik, keteralihan (*transferability*) melalui penyusunan uraian rinci (*thick description*), kebergantungan (*dependability*) via audit proses oleh penelaah ahli, dan kepastian (*confirmability*) dengan menyediakan jejak audit (*audit trail*) berupa transkrip wawancara utuh dan dokumentasi foto orisinal (10).

Teknik analisis data dijalankan secara interaktif dan simultan dengan mengintegrasikan model kualitatif Miles dan Huberman dengan metode *Gap Analysis*. Tahapan analisis diawali dengan kondensasi data (*data condensation*) untuk merangkum, memilah, dan membuang informasi yang tidak relevan dari transkrip wawancara serta catatan lapangan. Kedua, data disajikan (*data display*) dalam bentuk matriks komparatif deskriptif (Sesuai atau Tidak Sesuai) untuk menghitung persentase kepatuhan awal sarana produksi (8). Skor persentase ini menjadi pemantik pelaksanaan *Gap Analysis* mendalam untuk mengidentifikasi bentuk ketidaksesuaian mayor (*major non-conformity*) dan mengurai akar masalahnya dari sudut pandang manajemen operasional (9). Ketiga, penarikan kesimpulan (*conclusion drawing*) dilakukan dengan mengonversikan seluruh temuan kesenjangan eksternal dan kendala finansial tersebut menjadi solusi strategis. Hasil analisis ini dikristalisasi ke dalam dokumen Peta Jalan (*Roadmap*) perbaikan berbiaya rendah (*low-cost correction*) yang aplikatif untuk membantu unit usaha mencapai kesiapan penuh menuju audit sertifikasi PIRT (16).

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Proses triangulasi data yang melibatkan pemilik usaha, karyawan produksi, dan pelanggan tidak boleh dipandang sebagai temuan yang terisolasi, melainkan sebagai satu kesatuan ekosistem operasional usaha rumah tangga. Melalui tahapan konsolidasi data ini, peneliti menyintesis hubungan sebab akibat antara kondisi internal usaha dengan respons pasar. Berdasarkan hasil wawancara, keunggulan internal usaha ini terletak pada konsistensi mutu fisik produk akhir. Kualitas rasa, kerapian bentuk produk, dan pengemasan stoples yang rapat menggunakan segel isolasi memutar terbukti mampu menjaga hubungan interpersonal yang baik dengan pelanggan, sekaligus mempertahankan loyalitas mereka selama enam tahun terakhir.

Meskipun produk secara organoleptik telah memenuhi ekspektasi pelanggan, hasil uji silang dengan parameter higiene sanitasi formal menunjukkan adanya kesenjangan (*gap*) pada dimensi standarisasi ruang pengolahan dan legalitas label usaha. Oleh karena itu, untuk menguji tingkat kesiapan sertifikasi PIRT pada *Home Industry* Kue Kering Bunda Citra secara objektif, peneliti mengintegrasikan hasil pengamatan lapangan menggunakan lembar observasi yang mengacu pada elemen pemeriksaan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Hasil verifikasi data faktual dari lembar observasi tersebut disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Berdasarkan Pedoman CPPB-IRT (3 Sub Elemen Pemeriksaan)

No	Sub-Elemen Pemeriksaan	Indikator yang Diamati	Kondisi Riil di Lapangan	Penilaian (S/TS)
1.	Lokasi & Lingkungan	Sub-Elemen Pemeriksaan Lapangan		
		1.1 Lingkungan sarana bersih, tidak ada tumpukan sampah terbuka, dan bebas genangan air limbah.	Dapur produksi masih ada tumpukan sampah produksi kue kering.	TS
		1.2 Lokasi bebas dari risiko cemaran akibat kandang hewan ternak/peliharaan (minimal radius 3 meter).	Dapur dekat dengan kandang unggas (kurang dari 3 meter) berisiko adanya lalat.	TS
2.	Bangunan & Fasilitas	2.1 Desain tata ruang memiliki sekat fisik jelas (tidak bercampur dengan ruang keluarga/kamar tidur).	Dapur keluarga masih bercampur dengan dapur produksi dan belum ada sekat jelas untuk memisahkan area dapur.	TS

No	Sub-Elemen Pemeriksaan	Indikator yang Diamati	Kondisi Riil di Lapangan	Penilaian (S/TS)
3.	Fasilitas Sanitasi	2.2 Konstruksi lantai, dinding, dan langit-langit rapat, tidak retak, tidak bocor, dan mudah dibersihkan.	Dapur rumah tangga biasa, langit-langit tanpa plafon di dekat oven, dinding semen biasa.	TS
		3.1 Tersedia bak cuci tangan (wastafel) khusus karyawan yang terpisah dari tempat cuci peralatan produksi.	Adanya wastafel dan dilengkapi sabun untuk cuci tangan karyawan.	S
		3.2 Tempat cuci tangan dilengkapi sabun cair pembersih dan alat pengering (tisu/lap bersih harian).	Menggunakan air sumur jernih dan tidak berbau untuk pencucian alat dan dilengkapi sabun cair pembersih dan pengering.	S
4.	Kesehatan & Higien Karyawan	4.1 Karyawan yang sakit (batu, pilek, atau luka terbuka pada tangan) dilarang ikut memproses adonan pangan.	Karyawan sakit diberikan izin kerja apabila sedang sakit.	S
		4.2 Karyawan menggunakan APD wajib saat produksi: Masker, penutup rambut (hairnet), dan celemek bersih.	Karyawan menggunakan baju sehari hari dan wajib jilbab tapi tidak menggunakan masker / celemek	TS
		4.3 Karyawan tidak memakai perhiasan (cincin, gelang, jam) dan tidak makan, minum, merokok di area produksi.	Karyawan tidak memakai perhiasan dan tidak makan, minum, merokok di area produksi.	S
5.	Pemeliharaan & Program Pengendalian Hama	5.1 Seluruh lubang ventilasi, jendela, dan pintu keluar dilengkapi kawat kasa/tirai penahan serangga dan tikus.	Ventilasi, jendela dan pintu keluar belum dilengkapi dengan kawat kasa/ tirai penahan serangga dan tikus.	TS
		5.2 Tidak ditemukan jejak kehadiran vektor atau hama (semut, lalat, kecoak, kotoran cicak) di ruang produksi.	Terdapat jejak kehadiran hama (semut, lalat, kotoran cicak) di ruang produksi.	TS
		6.1 Sumber air untuk adonan dan pencucian alat jernih, tidak berasa, tidak berbau, dan bebas cemaran kimia/mikroba.	Menggunakan air sumur yang bersih, tidak berbau, tidak berasa bebas cemaran kimia.	S
7.	Sub-Elemen Pemeriksaan Lapangan Peralatan Produksi	7.1 Permukaan alat yang kontak langsung dengan kue (mixer, loyang) berbahan food grade, halus, tidak berkarat/kayu.	Loyang pemanggang masih bagus dan peralatan bersih tidak berkarat	S
		7.2 Alat ukur/timbangan berfungsi akurat dan dikalibrasi atau dicek secara rutin.	Belum menggunakan timbangan dan menggunakan takaran manual.	TS
		8.1 Bahan baku (terigu, mentega) dan produk jadi disimpan terpisah, diberi alas/palet agar tidak menempel lantai.	Bahan baku disimpan dalam tempat penyimpanan dan tidak menempel pada lantai	S
8.	Penyimpanan Bahan Baku & Produk Jadi	8.2 Bahan kimia pembersih (karbol, sabun, racun tikus) disimpan di lemari khusus terpisah jauh dari bahan pangan.	Bahan kimia pembersih hama disimpan dalam lemari yang terpisah dengan alat dan bahan produksi	S
		9.1 Ada SOP/catatan formulasi komposisi standar untuk setiap jenis kue yang diproduksi secara konsisten.	Belum ada SOP/catatan formulasi komposisi standar untuk setiap jenis kue.	TS
		9.2 Penyusunan stok bahan baku menggunakan sistem FIFO (First In, First Out) berdasarkan kedatangan.	Sudah menggunakan penyusunan stok bahan baku menggunakan sistem FIFO	S
9.	Pengendalian Proses & Regulasi FIFO			

No	Sub-Elemen Pemeriksaan	Indikator yang Diamati	Kondisi Riil di Lapangan	Penilaian (S/TS)
10.	Sistem Penarikan Produk (Recall)	10.1 Pemilik memiliki prosedur tertulis yang jelas untuk menarik produk dari toko/pasar jika ada aduan yang baru atas dasar kerusakan produk.	Jika ada kue rusak langsung diganti dengan produk yang baru atas dasar kerusakan produk.	S
11.	Sub-Elemen Pemeriksaan Lapangan Kemasan Pangan	11.1 Stoples/plastik pembungkus kue dalam kondisi baru, bersih, rapat, dan bersertifikasi aman untuk makanan (Food Grade).	Menggunakan packaging yang aman untuk makanan.	S
12.	Pelabelan Pangan	12.1 Label memuat 7 informasi wajib: Nama produk, Komposisi, Berat Bersih (Netto), Nama/Alamat IRT, Kode Produksi, Kedaluwarsa, Nomor P-IRT.	Label hanya memuat nama merek "Bunda Citra" dan nomor WA, tanpa info komposisi & exp date.	TS
13	Gizi Pangan & Kesesuaian Klaim	13.1 Label tidak memuat klaim kesehatan sepihak (misal: "Bebas Kolesterol", "Diet Sehat") tanpa bukti uji laboratorium resmi. 13.2 Pemilik menyajikan informasi komposisi dasar secara jujur (tanpa menyembunyikan bahan tambahan pangan / BTP pewarna).	Label tidak memuat klaim Kesehatan sepihak tanpa adanya bukti uji laboratorium resmi. Tidak ada informasi komposisi apapun dalam label usaha.	S TS

Sumber: Lembar Evaluasi Sarana Dan Observasi Lapangan (Data Primer Diolah), 2026.

Keterangan: S = Sesuai Standar, TS = Tidak Sesuai (Menjadi Bahan Temuan Gap Analysis)

Berdasarkan rekapitulasi data lapangan, tingkat kesiapan sertifikasi PIRT pada *Home Industry* Kue Kering Bunda Citra secara kumulatif menunjukkan angka pemenuhan standar sebesar 52,17% (12 subelemen Sesuai), sedangkan tingkat ketidaksesuaiannya mencapai 47,83% (11 subelemen Tidak Sesuai) dari total 23 indikator kelayakan yang diamati. Data ini memperlihatkan adanya celah regulasi (*regulatory gap*) yang cukup besar antara tata laksana produksi eksisting dengan standardisasi ideal.

Kelemahan administrasi teknis diidentifikasi melalui absennya catatan formulasi komposisi standar (subelemen 9.1), ketiadaan penggunaan timbangan ukur operasional (subelemen 7.2), serta tidak adanya informasi komposisi produk pada label kemasan (subelemen 13.2). Kelemahan administratif tersebut berjalan seiring dengan keterbatasan sarana fisik penunjang usaha yang memicu risiko kontaminasi silang biologis (*biological hazard*), seperti yang teridentifikasi pada subelemen 1.1, 1.2, 2.1, dan 2.2. Kondisi ruang produksi saat ini masih menyatu dengan dapur domestik keluarga tanpa sekat pemisah yang jelas, serta berada dalam radius kurang dari 3 meter dari kandang unggas peliharaan. Kerentanan ini dikonfirmasi oleh temuan pada subelemen 5.2, yaitu adanya vektor kontaminasi berupa semut dan lalat di ruang produksi karena lubang ventilasi, jendela, dan pintu belum dilengkapi dengan kawat kasa atau tirai penahan serangga (subelemen 5.1).

Ketidaksesuaian operasional ini disebabkan oleh keterbatasan pemahaman regulasi. Pelaku usaha mikro di perdesaan umumnya mengadopsi standar operasional berbasis pengetahuan turun temurun (*tacit knowledge*) yang berfokus penuh pada kualitas produk (*product-centric management*). Pemilik usaha memiliki komitmen tinggi dalam mempertahankan mutu produk seperti rasa, kerenyahan, dan tekstur kue kering yang konsisten, sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Produk Jadi Kue Kering Siap Kirim dalam Kemasan
Sumber: Dokumentasi Peneliti 2026

Interpretasi visual terhadap Gambar 1 memperlihatkan manajemen berbasis pengalaman yang kuat dari pemilik usaha. Produk akhir kue kering diproduksi dalam kondisi bersih dan dikemas dalam wadah stoples kedap udara demi menjaga estetika serta daya simpan. Penanganan bahan baku seperti tepung dan mentega juga ditempatkan pada wadah tertutup dan tidak bersentuhan langsung dengan lantai, sehingga memenuhi kelayakan fungsional subelemen 7.1, 8.1, dan 11.1.

Namun, dalam persepsi pelaku usaha, indikator kebersihan baru diukur dari tidak adanya kotoran yang terlihat oleh mata (*visible dirt*), bukan dari sterilitas mikrobiologis atau zonasi ruang yang ideal. Bias kognitif ini bertentangan dengan prinsip hukum yang tertuang dalam Peraturan BPOM Nomor 4 Tahun 2024 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) serta Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan Pasal 71 Ayat (1). Regulasi formal menghendaki penanganan pangan komersial dilakukan melalui pengawasan operasional yang tertulis dan terukur. Kelemahan mendasar sektor informal pangan terletak pada ketiadaan manajemen kendali mutu harian (8). Rendahnya kepatuhan operasional awal ini menunjukkan belum matangnya kesiapan usaha menghadapi audit formal. Padahal, pemenuhan aspek legalitas sejak dini menjadi penentu utama keberhasilan penetrasi pasar yang aman (9).

Menjawab rumusan masalah mengenai bentuk kesenjangan utama, hasil penilaian mandiri (*self-assessment*) menggunakan instrumen Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) menemukan 11 bentuk kesenjangan utama. Temuan tersebut mengelompok ke dalam tiga aspek kerentanan kritis, sebagai berikut:

1. Aspek Kontaminasi Fisik Spasial (Tata Ruang dan Fasilitas Bangunan)

Aspek ini merupakan kesenjangan paling krusial karena berkaitan langsung dengan kegagalan mengisolasi area produksi dari paparan luar, seperti yang terekam pada Gambar 2. Melalui interpretasi visual terhadap tata ruang pada Gambar 2, peneliti mengidentifikasi ancaman higienitas struktural yang nyata:



Gambar 2. Tata Ruang Produksi yang Masih Menyatu dengan Dapur Domestik
Sumber: Dokumentasi Peneliti 2026

Melalui interpretasi visual terhadap denah pada Gambar 2, peneliti mengidentifikasi ancaman higienitas struktural yang nyata:

- Kesenjangan Konstruksi Langit-langit (Subelemen 2.2): Kondisi fisik atap di atas area pengovenan dan pencetakan masih berupa susunan genting terbuka tanpa plafon, sehingga berisiko menimbulkan kontaminasi fisik vertikal berupa jatuhnya debu atau kotoran hewan ke dalam adonan.
- Kesenjangan Dapur Rumah Tangga dan Produksi (Subelemen 2.1): Area produksi kue kering bercampur dengan aktivitas dapur rumah tangga harian tanpa pembatas permanen. Kondisi ini memicu risiko kontaminasi silang (*cross-contamination*) akibat lalu lintas anggota keluarga dan aktivitas memasak non-produksi.
- Proksimitas Eksternal Lingkungan (Subelemen 1.2): Pintu belakang dapur produksi berhadapan langsung dengan kandang unggas dalam radius kurang dari 3 meter. Kondisi ini memicu risiko kontaminasi biologis melalui udara (*airborne hazard*). Kerentanan ini diperparah oleh tidak adanya kawat kasa pada ventilasi dan jendela (subelemen 5.1 dan 5.2), yang terkonfirmasi dari adanya hama semut dan lalat di sekitar meja produksi.

Secara teknis, sarana fisik harus dirancang untuk mencegah risiko kontaminasi silang yang mengacu pada Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor 75 Tahun 2010 serta asas Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) (8). Ketiadaan pembatas fisik ini dikategorikan sebagai ketidaksesuaian mayor (*major non-conformity*) berdasarkan pedoman pemeriksaan BPOM.

2. Aspek Sanitasi Operasional dan Perilaku Higienis Personal

Aspek ini mencakup belum adanya standarisasi penanganan kebersihan operasional karyawan. Pada pengelolaan limbah padat (subelemen 1.1), tidak tersedia tempat sampah khusus yang tertutup rapat di ruang produksi, sehingga sisa kemasan menumpuk dan berpotensi menarik kehadiran hama (*pest attractor*). Pada aspek hygiene personal (subelemen 4.2), tenaga kerja harian belum menggunakan alat pelindung diri (APD) standar seperti masker, celemek, dan penutup rambut (*hairnet*), sehingga memperbesar risiko kontaminasi dari tubuh manusia (*human borne contamination*). Selain itu, pada subelemen 5.3, usaha ini belum memiliki tempat cuci tangan khusus karyawan, sehingga aktivitas mencuci tangan masih bercampur di bak cuci piring domestik.

Kondisi sarana prasarana yang tidak memenuhi standar baku berkorelasi langsung terhadap penurunan kualitas kebersihan operasional(6). Mengingat kontaminasi terbesar dalam industri rumah tangga bersumber dari penjamah makanan, kontrol atas perilaku personal sesuai standar Peraturan BPOM RI Nomor 4 Tahun 2024 menjadi penentu utama dalam menjamin keamanan pangan (17).

3. Aspek Legalitas, Dokumentasi, dan Pengendalian Bahan Baku

Aspek ini mencakup kesenjangan administratif hukum yang memotong hak informasi konsumen. Dari segi informasi label (subelemen 12.1 dan 13.2), kemasan produk aktual sangat minimalis karena hanya mencantumkan nama merek dan nomor kontak tanpa memuat berat bersih (*netto*), komposisi bahan baku, serta tanggal kedaluwarsa. Ketiadaan informasi ini menghilangkan penjaminan masa simpan produk dan merugikan konsumen.

Usaha ini juga tidak memiliki catatan tertulis (*logbook*) mengenai alur pembelian bahan baku dan produksi harian (subelemen 9.1), sehingga rentan meloloskan bahan bermutu rendah ke tahap produksi. Ketiadaan sistem pendokumentasian yang tertib menghambat perencanaan bisnis dalam memastikan konsistensi mutu produk berkelanjutan (9). Jika celah administratif dan teknis ini dibiarkan, produk akan sulit memperoleh sertifikat PIRT dan menembus pangsa pasar yang lebih luas (8).

Dalam konteks hubungan kemasyarakatan di pedesaan, terdapat fenomena di mana risiko fisik biologis yang ditemukan di lapangan berhasil diredam oleh tingginya faktor hubungan interpersonal dan reputasi pemilik. Kedekatan emosional membuat konsumen lokal cenderung mengabaikan risiko higienitas dan memaklumi keterbatasan sarana pemilik usaha. Namun, faktor kepercayaan interpersonal ini tidak lagi efektif ketika produk dihadapkan pada lingkup pasar publik yang lebih formal, seperti instansi pemerintah atau organisasi formal kemasyarakatan.

Ketika produk dipasarkan ke luar daerah, muncul resistensi psikologis dari calon konsumen luar berupa kekhawatiran terhadap produk yang tidak memiliki identitas legal atau nomor PIRT resmi. Akibatnya, keterbatasan administrasi label dan risiko tata letak ruang ini bertindak sebagai hambatan pasar yang mengunci volume penjualan, sehingga skala usaha mandek pada pasar informal lokal.

Untuk mengatasi kendala keterbatasan modal dalam melakukan renovasi total, penelitian ini merumuskan solusi peta jalan (*roadmap*) tindakan korektif berbiaya rendah (*low-cost correction*) untuk menyelesaikan status Tidak Sesuai (TS) pada 11 subelemen temuan. Bentuk perbaikan fisik yang aplikatif meliputi:

1. Pemasangan kawat kasa pada lubang ventilasi untuk memitigasi serangga (subelemen 5.1).
2. Pemasangan tirai penyekat plastik tebal pada pintu belakang untuk memisahkan area dapur produksi dengan kandang unggas (subelemen 1.2 dan 2.1).
3. Penyediaan tempat sampah produksi yang tertutup rapat (subelemen 1.1).
4. Pengadaan timbangan digital sederhana untuk standarisasi takaran (subelemen 7.2).

Intervensi ini berfungsi sebagai instrumen mitigasi risiko jangka pendek (*interim hazard mitigation*) guna menekan laju kontaminasi silang di tengah keterbatasan arus kas pelaku usaha. Pendekatan ini tidak bermaksud menegasikan standar Peraturan BPOM Nomor 4 Tahun 2024, melainkan sebagai jembatan adaptasi kebiasaan baru (*behavioral adaptation*) agar tidak terjadi resistensi operasional dari pelaku usaha. Modifikasi menggunakan tirai plastik memang tidak membentuk pembatas biologis yang sempurna terhadap risiko cemaran udara (*airborne hazard*). Namun, intervensi ini merupakan titik awal yang paling realistis (*feasible starting point*) untuk meningkatkan status kelayakan sarana sebelum pelaku usaha memiliki kapasitas finansial untuk melakukan renovasi struktural secara permanen di masa depan.

Tingkat penerimaan yang tinggi dari pemilik usaha untuk mengadopsi tirai penyekat, tempat sampah tertutup, serta atribut kerja wajib (subelemen 4.2) membuktikan bahwa resistensi terhadap standarisasi dapat diminimalkan jika solusi yang ditawarkan bersifat kompromistis dan terjangkau. Langkah ini bisa menjadi motivasi pelaku usaha yang diarahkan pada bentuk perbaikan sanitasi yang ekonomis namun tepat sasaran akan menghasilkan angka kepatuhan yang tinggi (12).

Sebagai tahap akhir dari peta jalan, pemilik usaha berkomitmen untuk mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) dari Dinas Kesehatan, yang merupakan syarat mutlak (*prerequisite*) penerbitan nomor PIRT berdasarkan Peraturan BPOM Nomor 4 Tahun 2024. Integrasi antara perbaikan fisik mikro dan pemenuhan legalitas administrasi ini akan melahirkan siklus keuntungan timbal balik bagi perluasan pasar. Ketika risiko fisik dapat diminimalisir dengan barrier murah dan nomor PIRT berhasil diterbitkan, hambatan pemasaran akan berkurang. Hal ini dibuktikan dengan komitmen calon konsumen dari jaringan instansi yang siap melakukan pemesanan dalam jumlah massal segera setelah legalitas usaha terpenuhi.

Kesimpulannya, kepemilikan sertifikat PIRT berperan sebagai instrumen strategis yang mengubah potensi usaha lokal menjadi unit usaha formal yang sah, menembus batasan pasar informal, dan menjamin keberlanjutan usaha jangka panjang (*long-term business sustainability*).

KESIMPULAN

Rangkaian penelitian ini secara tuntas berhasil menjawab seluruh tujuan riset melalui pembuktian empiris mengenai tinjauan kepatuhan operasional *Home Industry* Kue Kering Bunda Citra di Kabupaten Kediri. Profil kepatuhan awal operasional usaha berada di titik kritis kelayakan dengan angka pemenuhan standar sebesar 52,17%. Kondisi tersebut memperlihatkan adanya celah regulasi (*regulatory gap*) sebesar 47,83% (11 subelemen) yang mengelompok ke dalam tiga aspek kerentanan kritis, yaitu: ancaman kontaminasi fisik spasial akibat pencampuran ruang domestik, lemahnya perilaku higienis harian penjamah makanan, serta kelalaian administratif pada label kemasan dan dokumentasi internal. Sebagai solusi, peta jalan (*roadmap*) tindakan korektif transisional berbasis intervensi berbiaya rendah (*low-cost correction*) berhasil diformulasikan dan direspons dengan tingkat penerimaan yang tinggi oleh pelaku usaha.

Kebaruan ilmiah (*novelty*) penelitian ini terletak pada pengenalan pendekatan kompromistis transisional yang adaptif terhadap keterbatasan usaha mikro, sebagai alternatif dari pemenuhan standar PIRT konvensional yang cenderung kaku. Melalui konsep koreksi minimum yang layak (*minimum viable correction*), penelitian ini menawarkan jalan tengah antara pemenuhan regulasi keamanan pangan formal dengan realitas ruang produksi domestik di pedesaan. Pendekatan ini membuktikan bahwa barrier fisik sederhana, seperti tirai plastik tebal dan kawat kasa, mampu bertindak sebagai mitigasi risiko jangka pendek (*interim hazard mitigation*) yang efektif untuk menjembatani jurang pemisah antara keterbatasan modal finansial (*capital scarcity*) usaha mikro di pedesaan dengan ketatnya regulasi formal.

Implikasi praktis dari temuan ini memberikan panduan praktis bagi pelaku usaha mikro sejenis untuk meningkatkan kelas higienitas sarana secara bertahap tanpa memicu guncangan arus kas (*cash flow*) atau resistensi psikologis terhadap kebiasaan kerja domestik. Bagi instansi pembina di daerah, penelitian ini dapat menjadi bahan pertimbangan untuk merumuskan kebijakan penyuluhan yang lebih adaptif dan

persuasif. Secara teoretis, penelitian ini memperluas khazanah sosiologi ekonomi pangan dengan melahirkan proposisi bahwa sertifikasi PIRT berfungsi strategis sebagai instrumen pengonversi modal (*capital conversion tool*). Instrumen hukum ini terbukti mampu mengonversi hubungan interpersonal berbasis hubungan interpersonal yang semula mengunci volume penjualan di pasar informal menjadi modal ekonomi formal yang sah, sehingga membuka akses terhadap rantai pasok yang lebih luas dan berkelanjutan.

Meskipun demikian, penelitian ini memiliki keterbatasan karena hanya berfokus pada pendekatan kualitatif dan lembar observasi visual sarana luar. Sebagai saran untuk penelitian selanjutnya, diperlukan uji laboratorium mikrobiologis dan kimia secara kuantitatif seperti uji usap (*swab test*) permukaan alat dan uji Angka Lempeng Total (ALT) pada adonan guna mengukur secara presisi tingkat reduksi cemaran bakteri sebelum dan sesudah penerapan barrier fisik transisional. Selain itu, replikasi studi dengan pendekatan komparatif pada berbagai klaster industri rumah tangga pangan yang berbeda di wilayah pedesaan sangat direkomendasikan untuk memperkuat generalisasi model intervensi berbiaya rendah ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Tambunan TT. UMKM di Indonesia [Internet]. Prenada; 2021. xii, 338 hlm. Available from: <https://ipusnas.perpusnas.go.id/book/7a2ae189-20c5-4c76-9208-f6c7119557f9>
- [2] Badan Pusat Statistik. Produk Domestik Bruto. Badan Pus Stat. 2024;17:xvi+120.
- [3] BPS Kabupaten Kediri. Kabupaten Kediri Dalam Angka Kediri Regency in Figures 2025. kabupaten Minahasa utara Dalam Angka Minahasa Utara Regency Fig 2024 Vol 16, 2024 [Internet]. 2025;23. Available from: <https://webapi.bps.go.id/download.php?f=z4jruuF7W+9yMYt1Qft+6XNUWEx1Q3BiSnIHeGJuNHNIMTc4dEdYU29zWC9HbjIva0NGV0IvdVZrNGRITFZERHdWQmdyRmpHOTR6RStwZTRpU2RPY3IRNUhVR0puNnZDUUtODIXQVhGQUtsOXR6b2ZvaWl6STR1YmxOTVE0RG5KWnY3azJ1R2tqS2IsM3ZHZUxUcWNtUkVhVHB4aTBjQm>
- [4] Mahardika dinar. D kusumaningtyas. wahyu widodo. Analisis Pengaruh Customer Experience , Fasilitas Dan Store Atmosphere Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Homely Koffe. 2025;4:1011–8.
- [5] Sari widya apriliana novita. SRK. Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Website Dan Kepercayaan Konsumen Terhadap Minat Beli Online Mahasiswa UNP Kediri. 2025;4:811–8.
- [6] Ningsih PN, Amin M, Intan Kumalasari, Hendawati Hendawati. Gambaran Kondisi Higiene dan Sanitasi Tempat Pengolahan Pempek pada Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kelurahan 7 Ulu Kota Palembang Tahun 2025. Antigen J Kesehat Masy dan Ilmu Gizi [Internet]. 2025;3(4):85–95. Available from: <https://jurnal.stikeskesosi.ac.id/index.php/Antigen/article/view/863>
- [7] Jariyah U. Kepatuhan Resertifikasi Industri Rumah Tangga Pangan Terhadap Peraturan Kepala Badan Pom Nomor Hk.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga Di Kota Surabaya. Manaj Penelit. 2016;37(2):31–48.
- [8] Sandriya D, Sunardi, Ngatirah. Penerapan Prinsip – Prinsip Cara Produksi Makanan Yang Baik (Cpmb) Sebagai Standar Pengolahan Produk Umkm Tempe (Studi Kasus Umkm Pengolahan Tempe Di Kec. Way Tuba, Kab. Way Kanan, Lampung). 2022; Available from: <https://eprints.instiperjogja.ac.id/id/eprint/2285>
- [9] Hilmi SEMBA, Immanuel Mu'ammal. S. E. MM, Muhamad Omar Qilya Alrizis SM, Ariyanto TN, Firmansah AA, Press UMM. Perencanaan Bisnis Panduan Praktis Memulai Usaha [Internet]. UMMPress; 2025. Available from: <https://books.google.co.id/books?id=X5JdEQAAQBAJ>
- [10] Ibrahim MB, Sari FP, Kharisma LPI, Kertati I, Artawan P, Sudipa IGI, et al. Metode Penelitian Berbagai Bidang Keilmuan (Panduan & Referensi) [Internet]. PT. Sonpedia Publishing Indonesia; 2023. Available from: <https://books.google.co.id/books?id=OCW2EAAAQBAJ>
- [11] BPOM No 4 Tahun. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 4 Tahun 2024 tentang Pedoman Penerbitan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga. Peratur Perundang-undangan Badan Pengawas Obat dan Makanan [Internet]. 2024; Available from: <https://jdih.pom.go.id/view/slide/508902f63ecd9c999fd9f53f4381ab37/1553/4/2024>
- [12] Aisyah PS, Apriliani Lase, Sabam Syahputra, Aprilana Lase. Peningkatan Kesadaran dan Kepatuhan terhadap Prinsip Sanitasi Makanan di Taman Kota Tarutung. TOBA J Tour Hosp Destin. 2024;3(1):20–5.
- [13] Wahyudi AJK. Metode Penelitian Mixed Methods: Pendekatan Kualitatif Dan Kuantitatif [Internet]. Penamuda Media; 2026. 164 p. Available from: https://www.google.co.id/books/edition/METODE_PENELITIAN_MIXED_METHODS_PENDEKAT/8DPREQAAQBAJ?hl=id&gbpv=0
- [14] Asya NL, Raharyanti F, Asnifatima A. Analisis Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada

- UMKM (Studi Kasus Produksi Tahu Bapak Eman di Cibereum Kota Bogor) Tahun 2022. Promotor. 2023;6(4):360–74.
- [15] Zahra CL. Pengaruh Literasi Halal, Kepatuhan Jaminan Produk Halal, dan Motivasi Finansial terhadap Keputusan Sertifikasi Halal di Rumah Makan Gudeg Sagan Yogyakarta. 2023;1–90.
- [16] Maesaroh M, Amalia L, Fanani MZ. Strategi Implementasi dan Legalitas Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB): Studi Kasus Pada PT Kimika Bite Indonesia. *J Ilm Pangan Halal* [Internet]. 2025;7(2):281–9. Available from: <https://ojs.unida.ac.id/JIPH/article/view/19564/version/19098>
- [17] Yuhendra SSMA, Mi'raj Fuadi STPMS, Rini Nofrida STPMS. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada Nira Aren dan Produk Turunannya [Internet]. Penerbit Bashaedu; 2026. Available from: <https://books.google.co.id/books?id=HXXIEQAAQBAJ>