

## DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, T. 2008. *Kedelai*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Andarmoyo, S. 2012. *Personal Hygiene*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Arisman. 2012. *Buku Ajar Ilmu Gizi: Keracunan Makanan*. ECG. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2003. Pedoman cara produksi pangan yang baik untuk Industri rumah tangga (cppb-irt). [http://www.pom.go.id/public/hukum\\_perundangan/pdf/SK\\_Pedoman\\_IRT.pdf](http://www.pom.go.id/public/hukum_perundangan/pdf/SK_Pedoman_IRT.pdf). Diakses pada tanggal 17 Mei 2019.
- Cahyadi, W. 2012. *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tamabahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Chandra, B. 2012. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. ECG. Jakarta.
- Chelsea. 2019. Berbagai Macam Jenis Tahu. <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2019/10/15/berbagai-macam-jenis-tahu>. Diakses pada tanggal 10 Februari 2020.
- Departemen Kesehatan. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Tahun Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.
- Desi, L., R. Azizah, 2018. Analisis Kualitas Tahu Takwa dengan Pendekatan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di Industri Rumah Tangga. *Teknologi Lingkungan* 3:281-290.
- Dinas Kesehatan. 2020. Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP). <https://lamongankab.go.id/dinkes/industri-rumah-tangga-pangan-irtp/>. Diakses pada tanggal 12 Februari 2020.
- Dwi, S., 2016. Evaluasi Penerapan Cara Produksi Makanan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pembuatan Tahu di Wilayah Kerja Puskesmas Bahu. Manado.
- Gagan, Ananda. 2010. *Good Manufacturing Practices (Gmp) Of Food Industry Cara Produksi Makanan yang Baik* (CPMB). Malang.
- Herlambang, M., Prasetyo, I.J., Indiatmoko, R.H. 2002. Teknologi Pengolahan Limbah Cair Industri. <http://www.kelair.bppt.go.id/Publikasi/BukuLimbahCairIndustri/BukuLimbahCairIndustri.html>. Diakses pada tanggal 19 Januari 2020.
- Iffan M., Arinda, V., M, Fakhry. 2019. Evaluasi Sarana Produksi Pangan Industri Tahu di UD. *Sumber Makmur*. Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura. *Rekayasa* 12(1): 75-77

- Indrie, A. 2008. Kajian Penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) pada Industri Puree Jambu Biji Merah di Kabupaten Banjarnegara. Prosiding Seminar Nasional Teknik Pertanian, 18 November 2008. Yogyakarta.
- Islahuddin. 2019. Tahu, Tempe dan Minus Produksi Kedelai. <https://lokadata.id/artikel/tahu-tempe-dan-minus-produksi-kedelai>. Diakses pada tanggal 9 Februari 2019.
- Koswara, S. 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Koswara, S. 2009. *Pengolahan Pangan dengan Suhu Rendah*. Ebookpangan.com. Diakses pada tanggal 19 Februari 2019.
- Legowo, A.M., 2002. *Sifat Kimiawi, Fisik, dan Mikrobiologi Susu*. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 1978. Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor: 23/Men.Kes/SK/I/1978 tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik.
- Muhammad, I.M., Otik. N, Fibra. N, 2013. Penyusunan Draft Standard Operating Procedure Proses Pengolahan Tahu - Studi Kasus Di Sentra Produksi Tahu Gunung Sulah Bandar Lampung. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* Volume 18(1):62-77
- Muhandri, T. dan D. Kadarisman, 2006. *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. IPB Press. Bogor.
- Nurhasan dan Pramudyanto. 1991. *Penanganan Air Limbah Pabrik Tahu*. Yayasan Bina Karta Lestari Bintarti. Semarang.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2012. Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga.
- Permenperin. 2010. Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (*Good Manufacturing Practices*). (<http://regulasi.kemenperin.go.id/site/peraturan/lengkap/10/50>). Diakses pada tanggal 24 juni 2019.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). 2009. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Kompas Media Nusantara. Jakarta.
- Poernomo, H., 2007. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia-Press. Jakarta.
- Prayusnita, H. 2011. Produksi Brem ditinjau dari Good Manufacturing Practices. *Skripsi* Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Purwaningsih, E. 2005. *Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai*. Ganeca Exact. Bekasi.

- Rahman, A. 2010. Kaitan Pembangunan Pertanian melalui Agribisnis dengan Ketahanan Pangan Indonesia. IPB. Bogor.
- Rauf. 2013. *Sanitasi Pangan & HACCP*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Republik Indonesia. 2009. Undang-undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan.
- Setiyani, R. 2012. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Higiene Perorangan Penjamah Makanan Di Sentra Industri Tahu Desa Kalisari Kabupaten Banyumas. <https://id.scribd.com/doc/243671911/Artikel-Ilmiah-PDF>. Diakses pada tanggal 13 mei 2019.
- Shurtleff, W., Aoyagi, 1979. *The Book of Tempeh*. Harper and Row Publisher. New York.
- Standar Nasional Indonesia. 1998. Standar Nasional Indonesia SNI 01-3142-1998, Tahu. Badan Standardisasi Nasional : Jakarta.
- Thaheer, H. 2005. *Sistem Manajemen Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)*. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18. 2012. Pangan. (<http://faolex.fao.org/docs/pdf/ins139381B.pdf>. Diakses pada tanggal 31 agustus 2019.
- Winarno, F.G., 1993. *Pangan Gizi, Teknologi , dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno F.G. dan Surono. 2004. *GMP: Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Cetakan ke 2. M-BRIOPress. Bogor.
- Wignjosoebroto S. 1996. *Tata letak pabrik dan pemindahan bahan*. Guna Widya. Surabaya.

**LAMPIRAN**

**Lampiran 1.** Hasil pemeriksaan CPMB sarana produksi IRTP produk tahu di  
Poris Plawad

**FORMULIR**  
**PEMERIKSAAN SARANA PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA**

NO	ELEMEN YANG DIPERIKSA	KETIDAKSESUAIAN			
		MI	MA	SE	KR
<b>A</b>	<b>LOKASI DAN LINGKUNGAN PRODUKSI</b>				
1	Lokasi dan lingkungan IRTP tidak terawat, <b>kotor</b> dan berdebu			✓	
<b>B</b>	<b>BANGUNAN DAN FASILITAS</b>				
2	Ruang produksi <b>sempit</b> , sukar dibersihkan, dan digunakan untuk memproduksi produk selain pangan		✓		
3	Lantai, dinding, dan langit-langit, tidak terawat, <b>kotor</b> , berdebu dan atau berlendir				✓
4	Ventilasi, pintu, dan jendela <b>tidak terawat</b> , kotor dan berdebu				✓
<b>C</b>	<b>PERALATAN PRODUKSI</b>				
5	Permukaan yang kontak langsung dengan pangan <b>berkarat dan kotor</b>		✓		
6	Peralatan tidak dipelihara, dalam keadaan <b>kotor</b> , dan <b>tidak menjamin</b> efektifnya sanitasi		✓		
7	Alat ukur / timbangan untuk mengukur / menimbang berat bersih / isi bersih <b>tidak tersedia</b> atau <b>tidak teliti</b>				✓
<b>D</b>	<b>SUPLAI AIR ATAU SARANA PENYEDIAAN AIR</b>				
8	Air bersih <b>tidak tersedia</b> dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi seluruh kebutuhan produksi		✓		
9	Air berasal dari suplai yang tidak bersih		✓		
<b>E</b>	<b>FASILITAS DAN KEGIATAN HIGIENE DAN SANITASI</b>				

10	Sarana untuk pembersihan / pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan <b>tidak tersedia dan tidak terawat</b> dengan baik.		✓		
11	<b>Tidak tersedia</b> sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan.				✓
12	Sarana toilet/jamban kotor <b>tidak terawat dan terbuka</b> ke ruang produksi.				✓
13	<b>Tidak tersedia</b> tempat pembuangan sampah tertutup.			✓	
<b>F</b>	<b>KESEHATAN DAN HIGIENE KARYAWAN</b>	<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>
14	Karyawan di bagian produksi pangan ada yang tidak merawat kebersihan badannya dan atau <b>ada yang sakit</b>		✓		
15	Karyawan di bagian produksi pangan <b>tidak mengenakan</b> pakaian kerja dan / atau <b>mengenakan</b> perhiasan				✓
16	Karyawan <b>tidak</b> mencuci tangan dengan bersih sewaktu memulai mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah, atau bahan/ alat yang kotor, dan sesudah ke luar dari toilet/jamban.			✓	
17	Karyawan bekerja <b>dengan perilaku yang tidak baik</b> (seperti makan dan minum) yang dapat mengakibatkan pencemaran produk pangan.				✓
18	<b>Tidak ada Penanggungjawab</b> hygiene karyawan				✓
<b>G</b>	<b>PEMELIHARAAN DAN PROGRAM HIGIENE DAN SANITASI</b>	<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>
19	Bahan kimia pencuci <b>tidak ditangani dan digunakan sesuai prosedur</b> , disimpan di dalam wadah tanpa label			✓	
20	Program hygiene dan sanitasi <b>tidak dilakukan</b> secara berkala	✓			

21	Hewan peliharaan <b>terlihat berkeliaran</b> di sekitar dan di dalam ruang produksi pangan.	✓			
22	Sampah di lingkungan dan di ruang produksi <b>tidak segera dibuang</b> .		✓		
<b>H</b>	<b>PENYIMPANAN</b>	<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>
23	Bahan pangan, bahan pengemas <b>disimpan bersama-sama</b> dengan produk akhir dalam satu ruangan penyimpanan yang kotor, lembab dan gelap dan diletakkan di lantai atau menempel ke dinding.	✓			
24	Peralatan yang bersih <b>disimpan</b> di tempat yang kotor.	✓			
<b>I</b>	<b>PENGENDALIAN PROSES</b>	<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>
25	IRTP tidak memiliki catatan; <b>menggunakan</b> bahan baku yang sudah rusak, bahan berbahaya, dan bahan tambahan pangan yang <b>tidak sesuai dengan</b> persyaratan penggunaannya.	✓			
26	IRTP <b>tidak mempunyai</b> atau <b>tidak mengikuti</b> bagan alir produksi pangan.	✓			
27	IRTP <b>tidak menggunakan</b> bahan kemasan khusus untuk pangan.				✓
28	BTP tidak diberi penandaan dengan benar	-	-	-	-
29	Alat ukur / timbangan untuk mengukur / menimbang BTP <b>tidak tersedia</b> atau <b>tidak teliti</b> .	-	-	-	-
<b>J</b>	<b>PELABELAN PANGAN</b>	<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>
30	Label pangan tidak mencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih/isi bersih, nama dan alamat IRTP, masa kedaluwarsa, kode produksi dan nomor P-IRT				✓
31	Label mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi				✓
<b>K</b>	<b>PENGAWASAN OLEH PENANGGUNG JAWAB</b>	<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>

32	IRTP <b>tidak mempunyai</b> penanggung jawab yang memiliki <b>Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)</b>				✓
33	IRTP <b>tidak</b> melakukan pengawasan internal secara rutin, termasuk monitoring dan tindakan koreksi				✓
<b>L</b>	<b>PENARIKAN PRODUK</b>	<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>
34	Pemilik IRTP <b>tidak melakukan penarikan produk pangan</b> yang tidak aman	✓			
<b>M</b>	<b>PENCATATAN DAN DOKUMENTASI</b>	<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>
35	IRTP <b>tidak memiliki dokumen produksi</b>				✓
36	Dokumen produksi tidak mutakhir, tidak akurat, tidak tertelusur dan <b>tidak</b> disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang diproduksi.				✓
<b>N</b>	<b>PELATIHAN KARYAWAN</b>	<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>
37	IRTP tidak memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan				✓
	Jumlah Ketidaksesuaian KRITIS				16
	Jumlah Ketidaksesuaian SERIUS			4	
	Jumlah Ketidaksesuaian MAYOR		8		
	Jumlah Ketidaksesuaian MINOR	7			



**Lampiran 2.** Hasil pemeriksaan CPMB sarana produksi IRT produk tahu Gonderong

**FORMULIR**

**PEMERIKSAAN SARANA PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA**

NO	ELEMEN YANG DIPERIKSA	KETIDAKSESUAIAN			
		MI	MA	SE	KR
<b>A</b>	<b>LOKASI DAN LINGKUNGAN PRODUKSI</b>				
1	Lokasi dan lingkungan IRTP tidak terawat, <b>kotor</b> dan berdebu		✓		
<b>B</b>	<b>BANGUNAN DAN FASILITAS</b>				
2	Ruang produksi <b>sempit</b> , sukar dibersihkan, dan digunakan untuk memproduksi produk selain pangan		✓		
3	Lantai, dinding, dan langit-langit, tidak terawat, <b>kotor</b> , berdebu dan atau berlendir			✓	
4	Ventilasi, pintu, dan jendela <b>tidak terawat</b> , kotor dan berdebu			✓	
<b>C</b>	<b>PERALATAN PRODUKSI</b>				
5	Permukaan yang kontak langsung dengan pangan <b>berkarat dan kotor</b>	✓			
6	Peralatan tidak dipelihara, dalam keadaan <b>kotor</b> , dan <b>tidak menjamin</b> efektifnya sanitasi	✓			
7	Alat ukur / timbangan untuk mengukur / menimbang berat bersih / isi bersih <b>tidak tersedia</b> atau <b>tidak teliti</b>				✓
<b>D</b>	<b>SUPLAI AIR ATAU SARANA PENYEDIAAN AIR</b>				
8	Air bersih <b>tidak tersedia</b> dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi seluruh kebutuhan produksi		✓		
9	Air berasal dari suplai yang tidak bersih			✓	

E	FASILITAS DAN KEGIATAN HIGIENE DAN SANITASI	MI	MA	SE	KR
10	Sarana untuk pembersihan / pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan <b>tidak tersedia dan tidak terawat</b> dengan baik.		✓		
11	<b>Tidak tersedia</b> sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan.				✓
12	Sarana toilet/jamban kotor <b>tidak terawat dan terbuka</b> ke ruang produksi.				✓
13	<b>Tidak tersedia</b> tempat pembuangan sampah tertutup.			✓	
F	KESEHATAN DAN HIGIENE KARYAWAN	MI	MA	SE	KR
14	Karyawan di bagian produksi pangan ada yang tidak merawat kebersihan badannya dan atau <b>ada yang sakit</b>		✓		
15	Karyawan di bagian produksi pangan <b>tidak mengenakan</b> pakaian kerja dan / atau <b>mengenakan</b> perhiasan			✓	
16	Karyawan <b>tidak</b> mencuci tangan dengan bersih sewaktu memulai mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah, atau bahan/ alat yang kotor, dan sesudah ke luar dari toilet/jamban.			✓	
17	Karyawan bekerja <b>dengan perilaku yang tidak baik</b> (seperti makan dan minum) yang dapat mengakibatkan pencemaran produk pangan.	✓			
18	<b>Tidak ada Penanggungjawab</b> hygiene karyawan				✓
G	PEMELIHARAAN DAN PROGRAM HIGIENE DAN SANITASI	MI	MA	SE	KR
19	Bahan kimia pencuci <b>tidak ditangani dan digunakan sesuai prosedur</b> , disimpan di dalam wadah tanpa label				✓

20	Program higiene dan sanitasi <b>tidak dilakukan</b> secara berkala	✓			
21	Hewan peliharaan <b>terlihat berkeliaran</b> di sekitar dan di dalam ruang produksi pangan.	✓			
22	Sampah di lingkungan dan di ruang produksi <b>tidak segera dibuang</b> .	✓			
<b>H</b>	<b>PENYIMPANAN</b>	<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>
23	Bahan pangan, bahan pengemas <b>disimpan bersama-sama</b> dengan produk akhir dalam satu ruangan penyimpanan yang kotor, lembab dan gelap dan diletakkan di lantai atau menempel ke dinding.	✓			
24	Peralatan yang bersih <b>disimpan</b> di tempat yang kotor.	✓			
<b>I</b>	<b>PENGENDALIAN PROSES</b>	<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>
25	IRTP tidak memiliki catatan; <b>menggunakan</b> bahan baku yang sudah rusak, bahan berbahaya, dan bahan tambahan pangan yang <b>tidak sesuai dengan</b> persyaratan penggunaannya.	✓			
26	IRTP <b>tidak mempunyai</b> atau <b>tidak mengikuti</b> bagan alir produksi pangan.	✓			
27	IRTP <b>tidak menggunakan</b> bahan kemasan khusus untuk pangan.				✓
28	BTP tidak diberi penandaan dengan benar	-	-	-	-
29	Alat ukur / timbangan untuk mengukur / menimbang BTP <b>tidak tersedia</b> atau <b>tidak teliti</b> .	-	-	-	-
<b>J</b>	<b>PELABELAN PANGAN</b>	<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>
30	Label pangan tidak mencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih/isi bersih, nama dan alamat IRTP, masa kedaluwarsa, kode produksi dan nomor P-IRT				✓

31	Label mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi				✓
<b>K</b>	<b>PENGAWASAN OLEH PENANGGUNG JAWAB</b>	<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>
32	IRTP <b>tidak mempunyai</b> penanggung jawab yang memiliki <b>Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)</b>				✓
33	IRTP <b>tidak</b> melakukan pengawasan internal secara rutin, termasuk monitoring dan tindakan koreksi				✓
<b>L</b>	<b>PENARIKAN PRODUK</b>	<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>
34	Pemilik IRTP <b>tidak melakukan penarikan produk pangan</b> yang tidak aman		✓		
<b>M</b>	<b>PENCATATAN DAN DOKUMENTASI</b>	<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>
35	IRTP <b>tidak memiliki dokumen produksi</b>			✓	
36	Dokumen produksi tidak mutakhir, tidak akurat, tidak tertelusur dan <b>tidak</b> disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang diproduksi.				✓
<b>N</b>	<b>PELATIHAN KARYAWAN</b>	<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>
37	IRTP tidak memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan				✓
	Jumlah Ketidaksesuaian KRITIS				12
	Jumlah Ketidaksesuaian SERIUS			7	
	Jumlah Ketidaksesuaian MAYOR		6		
	Jumlah Ketidaksesuaian MINOR	10			

**Lampiran 3.** Hasil pemeriksaan CPMB sarana produksi IRT produk tahu di Cipondoh

**FORMULIR  
PEMERIKSAAN SARANA PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA**

NO	ELEMEN YANG DIPERIKSA	KETIDAKSESUAIAN			
		MI	MA	SE	KR
<b>A</b>	<b>LOKASI DAN LINGKUNGAN PRODUKSI</b>				
1	Lokasi dan lingkungan IRTP tidak terawat, <b>kotor</b> dan berdebu			✓	
<b>B</b>	<b>BANGUNAN DAN FASILITAS</b>				
2	Ruang produksi <b>sempit</b> , sukar dibersihkan, dan digunakan untuk memproduksi produk selain pangan		✓		
3	Lantai, dinding, dan langit-langit, tidak terawat, <b>kotor</b> , berdebu dan atau berlendir				✓
4	Ventilasi, pintu, dan jendela <b>tidak terawat</b> , kotor dan berdebu			✓	
<b>C</b>	<b>PERALATAN PRODUKSI</b>				
5	Permukaan yang kontak langsung dengan pangan <b>berkarat dan kotor</b>	✓			
6	Peralatan tidak dipelihara, dalam keadaan <b>kotor</b> , dan <b>tidak menjamin</b> efektifnya sanitasi	✓			
7	Alat ukur / timbangan untuk mengukur / menimbang berat bersih / isi bersih <b>tidak tersedia</b> atau <b>tidak teliti</b>				✓
<b>D</b>	<b>SUPLAI AIR ATAU SARANA PENYEDIAAN AIR</b>				
8	Air bersih <b>tidak tersedia</b> dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi seluruh kebutuhan produksi	✓			
9	Air berasal dari suplai yang tidak bersih	✓			
<b>E</b>	<b>FASILITAS DAN KEGIATAN HIGIENE DAN SANITASI</b>				
		MI	MA	SE	KR

10	Sarana untuk pembersihan / pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan <b>tidak tersedia dan tidak terawat</b> dengan baik.			✓	
11	<b>Tidak tersedia</b> sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan.				✓
12	Sarana toilet/jamban kotor <b>tidak terawat dan terbuka</b> ke ruang produksi.				✓
13	<b>Tidak tersedia</b> tempat pembuangan sampah tertutup.			✓	
<b>F</b>	<b>KESEHATAN DAN HIGIENE KARYAWAN</b>	<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>
14	Karyawan di bagian produksi pangan ada yang tidak merawat kebersihan badannya dan atau <b>ada yang sakit</b>			✓	
15	Karyawan di bagian produksi pangan <b>tidak mengenakan</b> pakaian kerja dan / atau <b>mengenakan</b> perhiasan				✓
16	Karyawan <b>tidak</b> mencuci tangan dengan bersih sewaktu memulai mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah, atau bahan/ alat yang kotor, dan sesudah ke luar dari toilet/jamban.		✓		
17	Karyawan bekerja <b>dengan perilaku yang tidak baik</b> (seperti makan dan minum) yang dapat mengakibatkan pencemaran produk pangan.	✓			
18	<b>Tidak ada Penanggungjawab</b> hygiene karyawan				✓
<b>G</b>	<b>PEMELIHARAAN DAN PROGRAM HIGIENE DAN SANITASI</b>	<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>
19	Bahan kimia pencuci <b>tidak ditangani dan digunakan sesuai prosedur</b> , disimpan di dalam wadah tanpa label			✓	
20	Program higiene dan sanitasi <b>tidak dilakukan</b> secara berkala	✓			

21	Hewan peliharaan <b>terlihat berkeliaran</b> di sekitar dan di dalam ruang produksi pangan.	✓			
22	Sampah di lingkungan dan di ruang produksi <b>tidak segera dibuang</b> .	✓			
<b>H</b>	<b>PENYIMPANAN</b>	<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>
23	Bahan pangan, bahan pengemas <b>disimpan bersama-sama</b> dengan produk akhir dalam satu ruangan penyimpanan yang kotor, lembab dan gelap dan diletakkan di lantai atau menempel ke dinding.	✓			
24	Peralatan yang bersih <b>disimpan</b> di tempat yang kotor.	✓			
<b>I</b>	<b>PENGENDALIAN PROSES</b>	<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>
25	IRTP tidak memiliki catatan; <b>menggunakan</b> bahan baku yang sudah rusak, bahan berbahaya, dan bahan tambahan pangan yang <b>tidak sesuai dengan</b> persyaratan penggunaannya.	✓			
26	IRTP <b>tidak mempunyai</b> atau <b>tidak mengikuti</b> bagan alir produksi pangan.	✓			
27	IRTP <b>tidak menggunakan</b> bahan kemasan khusus untuk pangan.		✓		
28	BTP tidak diberi penandaan dengan benar	-	-	-	-
29	Alat ukur / timbangan untuk mengukur / menimbang BTP <b>tidak tersedia</b> atau <b>tidak teliti</b> .	-	-	-	-
<b>J</b>	<b>PELABELAN PANGAN</b>	<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>
30	Label pangan tidak mencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih/isi bersih, nama dan alamat IRTP, masa kedaluwarsa, kode produksi dan nomor P-IRT				✓

31	Label mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi				✓
<b>K</b>	<b>PENGAWASAN OLEH PENANGGUNG JAWAB</b>	<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>
32	IRTP <b>tidak mempunyai</b> penanggung jawab yang memiliki <b>Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)</b>				✓
33	IRTP <b>tidak</b> melakukan pengawasan internal secara rutin, termasuk monitoring dan tindakan koreksi				✓
<b>L</b>	<b>PENARIKAN PRODUK</b>	<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>
34	Pemilik IRTP <b>tidak melakukan penarikan produk pangan</b> yang tidak aman	✓			
<b>M</b>	<b>PENCATATAN DAN DOKUMENTASI</b>	<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>
35	IRTP <b>tidak memiliki dokumen produksi</b>			✓	
36	Dokumen produksi tidak mutakhir, tidak akurat, tidak tertelusur dan <b>tidak</b> disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang diproduksi.			✓	
<b>N</b>	<b>PELATIHAN KARYAWAN</b>	<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>
37	IRTP tidak memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan				✓
	Jumlah Ketidaksesuaian KRITIS				11
	Jumlah Ketidaksesuaian SERIUS			8	
	Jumlah Ketidaksesuaian MAYOR		3		
	Jumlah Ketidaksesuaian MINOR	13			



**Lampiran 4.** Kegiatan produksi di IRT produk tahu Poris Plawad

 <p>Perendaman kedelai</p>	 <p>Penggilingan kedelai</p>
 <p>Perebusan kedelai</p>	 <p>Penyaringan kedelai</p>
 <p>Pencetakan tahu</p>	 <p>Pewarnaan tahu</p>

**Lampiran 5.** Kegiatan produksi di IRT produk tahu Gonderong



Perendaman kedelai



Penggilingan kedelai



Perebusan kedelai



Penyaringan kedelai



Pencetakan kedelai



Tahu siap dipasarkan

**Lampiran 6.** Kegiatan produksi di IRT produk tahu Cipondoh

Perendaman kedelai



Penggilingan kedelai



Perebusan kedelai



Penyaringan kedelai



Pewarnaan tahu



Pewarnaan tahu