

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. 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
A	LOKASI DAN LINGKUNGAN PRODUKSI				
1	Lokasi dan lingkungan IRTP tidak terawat, kotor dan berdebu			✓	
B	BANGUNAN DAN FASILITAS				
2	Ruang produksi sempit , sukar dibersihkan, dan digunakan untuk memproduksi produk selain pangan		✓		
3	Lantai, dinding, dan langit-langit, tidak terawat, kotor , berdebu dan atau berlendir				✓
4	Ventilasi, pintu, dan jendela tidak terawat , kotor dan berdebu				✓
C	PERALATAN PRODUKSI				
5	Permukaan yang kontak langsung dengan pangan berkarat dan kotor		✓		
6	Peralatan tidak dipelihara, dalam keadaan kotor , dan tidak menjamin efektifnya sanitasi		✓		
7	Alat ukur / timbangan untuk mengukur / menimbang berat bersih / isi bersih tidak tersedia atau tidak teliti				✓
D	SUPLAI AIR ATAU SARANA PENYEDIAAN AIR				
8	Air bersih tidak tersedia dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi seluruh kebutuhan produksi		✓		
9	Air berasal dari suplai yang tidak bersih		✓		
E	FASILITAS DAN KEGIATAN HIGIENE DAN SANITASI				

10	Sarana untuk pembersihan / pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan tidak tersedia dan tidak terawat dengan baik.		✓		
11	Tidak tersedia sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan.				✓
12	Sarana toilet/jamban kotor tidak terawat dan terbuka ke ruang produksi.				✓
13	Tidak tersedia 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 ada yang sakit		✓		
15	Karyawan di bagian produksi pangan tidak mengenakan pakaian kerja dan / atau mengenakan perhiasan				✓
16	Karyawan tidak 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 dengan perilaku yang tidak baik (seperti makan dan minum) yang dapat mengakibatkan pencemaran produk pangan.				✓
18	Tidak ada Penanggungjawab hygiene karyawan				✓
G	PEMELIHARAAN DAN PROGRAM HIGIENE DAN SANITASI	MI	MA	SE	KR
19	Bahan kimia pencuci tidak ditangani dan digunakan sesuai prosedur , disimpan di dalam wadah tanpa label			✓	
20	Program hygiene dan sanitasi tidak dilakukan secara berkala	✓			

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

32	IRTP tidak mempunyai penanggung jawab yang memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)				✓
33	IRTP tidak melakukan pengawasan internal secara rutin, termasuk monitoring dan tindakan koreksi				✓
L	PENARIKAN PRODUK	MI	MA	SE	KR
34	Pemilik IRTP tidak melakukan penarikan produk pangan yang tidak aman	✓			
M	PENCATATAN DAN DOKUMENTASI	MI	MA	SE	KR
35	IRTP tidak memiliki dokumen produksi				✓
36	Dokumen produksi tidak mutakhir, tidak akurat, tidak tertelusur dan tidak disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang diproduksi.				✓
N	PELATIHAN KARYAWAN	MI	MA	SE	KR
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
A	LOKASI DAN LINGKUNGAN PRODUKSI				
1	Lokasi dan lingkungan IRTP tidak terawat, kotor dan berdebu		✓		
B	BANGUNAN DAN FASILITAS				
2	Ruang produksi sempit , sukar dibersihkan, dan digunakan untuk memproduksi produk selain pangan		✓		
3	Lantai, dinding, dan langit-langit, tidak terawat, kotor , berdebu dan atau berlendir			✓	
4	Ventilasi, pintu, dan jendela tidak terawat , kotor dan berdebu			✓	
C	PERALATAN PRODUKSI				
5	Permukaan yang kontak langsung dengan pangan berkarat dan kotor	✓			
6	Peralatan tidak dipelihara, dalam keadaan kotor , dan tidak menjamin efektifnya sanitasi	✓			
7	Alat ukur / timbangan untuk mengukur / menimbang berat bersih / isi bersih tidak tersedia atau tidak teliti				✓
D	SUPLAI AIR ATAU SARANA PENYEDIAAN AIR				
8	Air bersih tidak tersedia 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 tidak tersedia dan tidak terawat dengan baik.		✓		
11	Tidak tersedia sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan.				✓
12	Sarana toilet/jamban kotor tidak terawat dan terbuka ke ruang produksi.				✓
13	Tidak tersedia 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 ada yang sakit		✓		
15	Karyawan di bagian produksi pangan tidak mengenakan pakaian kerja dan / atau mengenakan perhiasan			✓	
16	Karyawan tidak 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 dengan perilaku yang tidak baik (seperti makan dan minum) yang dapat mengakibatkan pencemaran produk pangan.	✓			
18	Tidak ada Penanggungjawab hygiene karyawan				✓
G	PEMELIHARAAN DAN PROGRAM HIGIENE DAN SANITASI	MI	MA	SE	KR
19	Bahan kimia pencuci tidak ditangani dan digunakan sesuai prosedur , disimpan di dalam wadah tanpa label				✓

20	Program higiene dan sanitasi tidak dilakukan secara berkala	✓			
21	Hewan peliharaan terlihat berkeliaran di sekitar dan di dalam ruang produksi pangan.	✓			
22	Sampah di lingkungan dan di ruang produksi tidak segera dibuang .	✓			
H	PENYIMPANAN	MI	MA	SE	KR
23	Bahan pangan, bahan pengemas disimpan bersama-sama dengan produk akhir dalam satu ruangan penyimpanan yang kotor, lembab dan gelap dan diletakkan di lantai atau menempel ke dinding.	✓			
24	Peralatan yang bersih disimpan di tempat yang kotor.	✓			
I	PENGENDALIAN PROSES	MI	MA	SE	KR
25	IRTP tidak memiliki catatan; menggunakan bahan baku yang sudah rusak, bahan berbahaya, dan bahan tambahan pangan yang tidak sesuai dengan persyaratan penggunaannya.	✓			
26	IRTP tidak mempunyai atau tidak mengikuti bagan alir produksi pangan.	✓			
27	IRTP tidak menggunakan bahan kemasan khusus untuk pangan.				✓
28	BTP tidak diberi penandaan dengan benar	-	-	-	-
29	Alat ukur / timbangan untuk mengukur / menimbang BTP tidak tersedia atau tidak teliti .	-	-	-	-
J	PELABELAN PANGAN	MI	MA	SE	KR
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				✓
K	PENGAWASAN OLEH PENANGGUNG JAWAB	MI	MA	SE	KR
32	IRTP tidak mempunyai penanggung jawab yang memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)				✓
33	IRTP tidak melakukan pengawasan internal secara rutin, termasuk monitoring dan tindakan koreksi				✓
L	PENARIKAN PRODUK	MI	MA	SE	KR
34	Pemilik IRTP tidak melakukan penarikan produk pangan yang tidak aman		✓		
M	PENCATATAN DAN DOKUMENTASI	MI	MA	SE	KR
35	IRTP tidak memiliki dokumen produksi			✓	
36	Dokumen produksi tidak mutakhir, tidak akurat, tidak tertelusur dan tidak disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang diproduksi.				✓
N	PELATIHAN KARYAWAN	MI	MA	SE	KR
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
A	LOKASI DAN LINGKUNGAN PRODUKSI				
1	Lokasi dan lingkungan IRTP tidak terawat, kotor dan berdebu			✓	
B	BANGUNAN DAN FASILITAS				
2	Ruang produksi sempit , sukar dibersihkan, dan digunakan untuk memproduksi produk selain pangan		✓		
3	Lantai, dinding, dan langit-langit, tidak terawat, kotor , berdebu dan atau berlendir				✓
4	Ventilasi, pintu, dan jendela tidak terawat , kotor dan berdebu			✓	
C	PERALATAN PRODUKSI				
5	Permukaan yang kontak langsung dengan pangan berkarat dan kotor	✓			
6	Peralatan tidak dipelihara, dalam keadaan kotor , dan tidak menjamin efektifnya sanitasi	✓			
7	Alat ukur / timbangan untuk mengukur / menimbang berat bersih / isi bersih tidak tersedia atau tidak teliti				✓
D	SUPLAI AIR ATAU SARANA PENYEDIAAN AIR				
8	Air bersih tidak tersedia dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi seluruh kebutuhan produksi	✓			
9	Air berasal dari suplai yang tidak bersih	✓			
E	FASILITAS DAN KEGIATAN HIGIENE DAN SANITASI				

10	Sarana untuk pembersihan / pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan tidak tersedia dan tidak terawat dengan baik.			✓	
11	Tidak tersedia sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan.				✓
12	Sarana toilet/jamban kotor tidak terawat dan terbuka ke ruang produksi.				✓
13	Tidak tersedia 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 ada yang sakit			✓	
15	Karyawan di bagian produksi pangan tidak mengenakan pakaian kerja dan / atau mengenakan perhiasan				✓
16	Karyawan tidak 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 dengan perilaku yang tidak baik (seperti makan dan minum) yang dapat mengakibatkan pencemaran produk pangan.	✓			
18	Tidak ada Penanggungjawab hygiene karyawan				✓
G	PEMELIHARAAN DAN PROGRAM HIGIENE DAN SANITASI	MI	MA	SE	KR
19	Bahan kimia pencuci tidak ditangani dan digunakan sesuai prosedur , disimpan di dalam wadah tanpa label			✓	
20	Program higiene dan sanitasi tidak dilakukan secara berkala	✓			

21	Hewan peliharaan terlihat berkeliaran di sekitar dan di dalam ruang produksi pangan.	✓			
22	Sampah di lingkungan dan di ruang produksi tidak segera dibuang .	✓			
H	PENYIMPANAN	MI	MA	SE	KR
23	Bahan pangan, bahan pengemas disimpan bersama-sama dengan produk akhir dalam satu ruangan penyimpanan yang kotor, lembab dan gelap dan diletakkan di lantai atau menempel ke dinding.	✓			
24	Peralatan yang bersih disimpan di tempat yang kotor.	✓			
I	PENGENDALIAN PROSES	MI	MA	SE	KR
25	IRTP tidak memiliki catatan; menggunakan bahan baku yang sudah rusak, bahan berbahaya, dan bahan tambahan pangan yang tidak sesuai dengan persyaratan penggunaannya.	✓			
26	IRTP tidak mempunyai atau tidak mengikuti bagan alir produksi pangan.	✓			
27	IRTP tidak menggunakan bahan kemasan khusus untuk pangan.		✓		
28	BTP tidak diberi penandaan dengan benar	-	-	-	-
29	Alat ukur / timbangan untuk mengukur / menimbang BTP tidak tersedia atau tidak teliti .	-	-	-	-
J	PELABELAN PANGAN	MI	MA	SE	KR
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				✓
K	PENGAWASAN OLEH PENANGGUNG JAWAB	MI	MA	SE	KR
32	IRTP tidak mempunyai penanggung jawab yang memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)				✓
33	IRTP tidak melakukan pengawasan internal secara rutin, termasuk monitoring dan tindakan koreksi				✓
L	PENARIKAN PRODUK	MI	MA	SE	KR
34	Pemilik IRTP tidak melakukan penarikan produk pangan yang tidak aman	✓			
M	PENCATATAN DAN DOKUMENTASI	MI	MA	SE	KR
35	IRTP tidak memiliki dokumen produksi			✓	
36	Dokumen produksi tidak mutakhir, tidak akurat, tidak tertelusur dan tidak disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang diproduksi.			✓	
N	PELATIHAN KARYAWAN	MI	MA	SE	KR
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