

## SURAT KETERANGAN BEBAS PLAGIARISME



**Universitas Nusantara PGRI Kediri**  
**UPT. PERPUSTAKAAN, PUBLIKASI DAN INOVASI**  
Alamat: Kampus 1, Jl. KH. Ahmad Dahlan No.76 Kota Kediri 64112  
Telp. (0354) 771576, (0354) 771503, (0354) 771495, Fax. (0354) 771576  
Website: <http://ppi.unpkediri.ac.id/> Email: [perpustakaan@unpkediri.ac.id](mailto:perpustakaan@unpkediri.ac.id)

## SURAT KETERANGAN BEBAS SIMILARITY

Ketua UPT Perpustakaan, Publikasi dan Inovasi Universitas Nusantara PGRI Kediri menerangkan bahwa mahasiswa dengan identitas berikut:

Nama Mahasiswa : Silvi Nur Aini  
NPM : 2212010033  
Program Studi : S1-Manajemen

Judul Karya Ilmiah:

“TINJAUAN KEPATUHAN OPERASIONAL DALAM MEMENUHI STANDAR HIGIENE DAN SANITASI PANGAN :  
STUDI KASUS KESIAPAN HOME INDUSTRY KUE KERING BUNDA CITRA KEDIRI MENUJU SERTIFIKASI  
PIRT”

Dinyatakan sudah memenuhi syarat batas maksimal 30% *similarity* sesuai dengan ketentuan yang berlaku pada setiap subbab naskah Laporan **Tugas Akhir/Skripsi/Tesis** yang disusun.  
Demikian Surat Keterangan ini kami berikan untuk dapat dipergunakan seperlunya.



Kediri, 24 Juni 2026  
Ka UPT PPI,



Dr. Abdul Aziz Hunaifi, M.A

# KARTU BIMBINGAN TA/SKRIPSI/TESIS



Nama : Silvi Nur Aini  
 NPM : 2212010033  
 Prodi : Manajemen  
 Semester : GNP  
 Thn Akademik : 25/26

| No. | Sem/TA    | Tanggal       | Dosen Pembimbing    | Materi           | Catatan                      |
|-----|-----------|---------------|---------------------|------------------|------------------------------|
| 1   | GNP 25/26 | 07 April 2026 | RONY KURNIAWAN      | Judul Penelitian | Bab 1 judul.                 |
| 2   | GNP 25/26 | 09 April 2026 | RONY KURNIAWAN      | BAB I            | Latar belakang dan fenomena. |
| 3   | GNP 25/26 | 14 April 2026 | RONY KURNIAWAN      | BAB I            | Manfaat.                     |
| 4   | GNP 25/26 | 21 April 2026 | RONY KURNIAWAN      | BAB I            | ACC.                         |
| 5   | GNP 25/26 | 28 April 2026 | RONY KURNIAWAN      | BAB II           | Kutipan.                     |
| 6   | GNP 25/26 | 05 Mei 2026   | RONY KURNIAWAN      | BAB II           | Kerangka berfikir.           |
| 7   | GNP 25/26 | 14 Mei 2026   | RONY KURNIAWAN      | BAB II           | ACC.                         |
| 8   | GNP 25/26 | 19 Mei 2026   | RONY KURNIAWAN      | BAB III          | Metode Penelitian.           |
| 9   | GNP 25/26 | 21 Mei 2026   | RONY KURNIAWAN      | BAB III          | Referensi, kutipan.          |
| 10  | GNP 25/26 | 25 Mei 2026   | RONY KURNIAWAN      | BAB III          | Populasi, Sampel.            |
| 11  | GNP 25/26 | 02 Juni 2026  | RONY KURNIAWAN      | BAB III          | ACC.                         |
| 12  | GNP 25/26 | 04 Juni 2026  | RONY KURNIAWAN      | BAB IV           | Pembahasan.                  |
| 13  | GNP 25/26 | 09 Juni 2026  | RONY KURNIAWAN      | BAB IV           | Kutipan pada pembahasan.     |
| 14  | GNP 25/26 | 11 Juni 2026  | RONY KURNIAWAN      | BAB IV           | ACC.                         |
| 15  | GNP 25/26 | 16 Juni 2026  | RONY KURNIAWAN      | BAB V            | Revisi saran dan implikasi.  |
| 16  | GNP 25/26 | 20 Juni 2026  | RONY KURNIAWAN      | Lainnya          | ACC bab 5 dan Artikel.       |
| 17  | GNP 25/26 | 31 Maret 2026 | DIAN KUSUMANINGTYAS | BAB I            | Judul Penelitian.            |
| 18  | GNP 25/26 | 07 April 2026 | DIAN KUSUMANINGTYAS | BAB I            | Latar belakang dan fenomena. |
| 19  | GNP 25/26 | 14 April 2026 | DIAN KUSUMANINGTYAS | BAB I            | Manfaat.                     |
| 20  | GNP 25/26 | 17 April 2026 | DIAN KUSUMANINGTYAS | BAB I            | ACC.                         |
| 21  | GNP 25/26 | 28 April 2026 | DIAN KUSUMANINGTYAS | BAB II           | Kutipan.                     |
| 22  | GNP 25/26 | 06 Mei 2026   | DIAN KUSUMANINGTYAS | BAB II           | Kerangka berpikir.           |
| 23  | GNP 25/26 | 12 Mei 2026   | DIAN KUSUMANINGTYAS | BAB II           | ACC.                         |
| 24  | GNP 25/26 | 20 Mei 2026   | DIAN KUSUMANINGTYAS | BAB III          | Metode penelitian.           |
| 25  | GNP 25/26 | 25 Mei 2026   | DIAN KUSUMANINGTYAS | BAB III          | Referensi, kutipan.          |
| 26  | GNP 25/26 | 30 Mei 2026   | DIAN KUSUMANINGTYAS | BAB III          | Populasi, sampel.            |
| 27  | GNP 25/26 | 02 Juni 2026  | DIAN KUSUMANINGTYAS | BAB III          | ACC.                         |
| 28  | GNP 25/26 | 09 Juni 2026  | DIAN KUSUMANINGTYAS | BAB IV           | Pembahasan.                  |
| 29  | GNP 25/26 | 11 Juni 2026  | DIAN KUSUMANINGTYAS | BAB IV           | Kutipan pada pembahasan.     |
| 30  | GNP 25/26 | 15 Juni 2026  | DIAN KUSUMANINGTYAS | BAB IV           | ACC .                        |
| 31  | GNP 25/26 | 22 Juni 2026  | DIAN KUSUMANINGTYAS | BAB V            | Refisi saran dam implikasi.  |
| 32  | GNP 25/26 | 23 Juni 2026  | DIAN KUSUMANINGTYAS | Lainnya          | ACC artikel dan bab 5.       |

Kaprodi Manajemen

Dosen Pembimbing Akademik

Dosen Pembimbing Utama

✔ Valid

✔ Valid

✔ Valid

( RESTIN MEILINA, S.E, M.M )

( PONIRAN YUDHO LEKSONO, S.E, S.Psi,  
M.M )

( Dr. DIAN KUSUMANINGTYAS, S.E, M.M )





# Universitas Nusantara PGRI Kediri

Status Terakreditasi Baik Sekali

SK BAN-PT No.671/SK/BAN-PT/Akred/PT/VII/2021 Tanggal 21 Juli 2021

## Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Pada Masyarakat (LPPM)

Kampus I Jl. K.H. Achmad Dahlan 76 Kediri 64112 Telp.(0354)771576,771503 Kediri

Website: <https://lp2m.unpkediri.ac.id> email: [lemlit@unpkediri.ac.id](mailto:lemlit@unpkediri.ac.id)

## BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI

Pada hari ini Rabu tanggal 15 Juli 2026 bertempat di Ruang UJIAN J13 Universitas Nusantara PGRI Kediri, telah dilaksanakan Ujian Skripsi Mahasiswa Universitas Nusantara PGRI Kediri :



Nama : Silvi Nur Aini  
NPM : 2212010033  
Prodi : S1-Manajemen  
Semester/Tahun Akademik : Genap, 25/26  
Judul : TINJAUAN KEPATUHAN OPERASIONAL DALAM  
MEMENUHI STANDAR HIGIENE DAN SANITASI PANGAN :  
STUDI KASUS KESIAPAN HOME INDUSTRY KUE KERING  
BUNDA CITRA KEDIRI MENUJU SERTIFIKASI PIRT  
Dengan Hasil : Revisi Naskah  
Nilai : 91 (A)

Ketua Penguji

✓ Valid

( Dr. DIAN KUSUMANINGTYAS, S.E,  
M.M )

Penguji 1

✓ Valid

( Dr. Amin Tohari, M.Si. )

Penguji 2

✓ Valid

( RONY KURNIAWAN, S.E, M.M )

### NB:

- Input Nilai dilakukan oleh Ketua Penguji, Penguji 1, dan Penguji ke-n melalui siacad
- Nilai Final berasal dari gabungan seluruh dosen penguji
- Daftar Dosen yang telah mengisi nilai: Dian Kusumaningtyas, Amin Tohari, Rony Kurniawan
- Pastikan semua penguji telah melakukan input nilai



# Universitas Nusantara PGRI Kediri

Status Terakreditasi Baik Sekali

SK BAN-PT No.671/SK/BAN-PT/Akred/PT/VII/2021 Tanggal 21 Juli 2021

Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Pada Masyarakat (LPPM)

Kampus 1 Jl. K.H. Achmad Dahlan 76 Kediri 64112 Telp.(0354)771576,771503 Kediri

Website: <https://lp2m.unpkediri.ac.id> email: [lemil@unpkediri.ac.id](mailto:lemil@unpkediri.ac.id)

## LEMBAR REVISI UJIAN SKRIPSI



Nama : Silvi Nur Aini  
NPM : 2212010033  
Prodi : S1-Manajemen  
Semester/Tahun Akademik : Genap, 25/26  
Hari/Tanggal Ujian : Rabu / 15 Juli 2026  
Judul : TINJAUAN KEPATUHAN OPERASIONAL DALAM MEMENUHI STANDAR HIGIENE DAN SANITASI PANGAN : STUDI KASUS KESIAPAN HOME INDUSTRY KUE KERING BUNDA CITRA KEDIRI MENUJU SERTIFIKASI PIPT  
Dengan Hasil : Revisi Naskah  
Nilai : 91 (A)

### Catatan Revisi:

Mohon perbaiki sesuai catatan di lembar revisi., Sesuai dengan yang ada di lembar revisi, Perbaiki penulisan tambahkan fenomena cek populasi sampel tambahkam pembahasan

Ketua Penguji

( Dr. DIAN KUSUMANINGTYAS, S.E,  
M.M )

Penguji 1

( Dr. Amin Tohari, M.Si. )

Penguji 2

( RONY KURNIAWAN, S.E, M.M )

### NB:

- Tanda Tangan revisi (Ketua Penguji, Penguji 1, dan Penguji ke-n) dilakukan secara manual
- Nilai berasal dari gabungan dari seluruh dosen penguji
- Daftar Dosen yang telah mengisi nilai: Dian Kusumaningtyas, Amin Tohari, Rony Kurniawan

# Turnitin LLCC

## 2212010033\_SILVI NUR AINI

 MN-08

---

### Document Details

**Submission ID****trn:oid:::2945:395424751****Submission Date****Jun 24, 2026, 10:46 PM GMT+7****Download Date****Jun 24, 2026, 10:59 PM GMT+7****File Name****2212010033\_SILVI NUR AINI.pdf****File Size****1.6 MB****86 Pages****19,521 Words****128,098 Characters**

# 8% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

## Filtered from the Report

- Bibliography

## Top Sources

- 6%  Internet sources
- 4%  Publications
- 6%  Submitted works (Student Papers)

## Integrity Flags

0 Integrity Flags for Review

Our system's algorithms look deeply at a document for any inconsistencies that would set it apart from a normal submission. If we notice something strange, we flag it for you to review.

A Flag is not necessarily an indicator of a problem. However, we'd recommend you focus your attention there for further review.

## Top Sources

- 6% Internet sources
- 4% Publications
- 6% Submitted works (Student Papers)

## Top Sources

The sources with the highest number of matches within the submission. Overlapping sources will not be displayed.

|    |                |                                                                                |     |
|----|----------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1  | Student papers | IAIN Purwokerto on 2026-06-04                                                  | <1% |
| 2  | Internet       | adoc.pub                                                                       | <1% |
| 3  | Internet       | repository.unair.ac.id                                                         | <1% |
| 4  | Internet       | eprints.instiperjogja.ac.id                                                    | <1% |
| 5  | Internet       | positori.uin-alauddin.ac.id                                                    | <1% |
| 6  | Internet       | britishpropolishlm.blogspot.com                                                | <1% |
| 7  | Internet       | eprints.iain-surakarta.ac.id                                                   | <1% |
| 8  | Internet       | scholar.unand.ac.id                                                            | <1% |
| 9  | Internet       | eprints.uns.ac.id                                                              | <1% |
| 10 | Internet       | jurnal.stikeskesosi.ac.id                                                      | <1% |
| 11 | Publication    | Heri Kuncoro Putro, Riki Yohanas, Ahmad Siswo Hadi. "Pendampingan Pengurusa... | <1% |

|    |                |                                                                                  |     |
|----|----------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 12 | Student papers | Universitas Pertahanan RI on 2026-06-24                                          | <1% |
| 13 | Internet       | digilib.uinkhas.ac.id                                                            | <1% |
| 14 | Internet       | digilib.uinsby.ac.id                                                             | <1% |
| 15 | Internet       | repository.metrouniv.ac.id                                                       | <1% |
| 16 | Student papers | Universitas Negeri Surabaya The State University of Surabaya on 2026-02-20       | <1% |
| 17 | Internet       | digilib.iain-palangkaraya.ac.id                                                  | <1% |
| 18 | Internet       | ejournal.unisda.ac.id                                                            | <1% |
| 19 | Publication    | Erza Genatrika, Rifka Utami Arofah, Dina Febrina. "Peningkatan Pengetahuan CP... | <1% |
| 20 | Student papers | State Islamic University of Alauddin Makassar on 2025-06-24                      | <1% |
| 21 | Internet       | asianpublisher.id                                                                | <1% |
| 22 | Internet       | repository.undaris.ac.id:8080                                                    | <1% |
| 23 | Internet       | text-id.123dok.com                                                               | <1% |
| 24 | Student papers | Politeknik Pariwisata NHI Bandung on 2026-04-29                                  | <1% |
| 25 | Student papers | UIN Sunan Gunung Djati Bandung on 2026-05-25                                     | <1% |

|    |                |                                                                                      |     |
|----|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 26 | Internet       | etheses.iainponorogo.ac.id                                                           | <1% |
| 27 | Internet       | repository.unissula.ac.id                                                            | <1% |
| 28 | Internet       | eprints.umm.ac.id                                                                    | <1% |
| 29 | Internet       | jurnal.pustakagalerimandiri.co.id                                                    | <1% |
| 30 | Internet       | repository.uinsaizu.ac.id                                                            | <1% |
| 31 | Publication    | Maya Amelia, Annis Adi. "HUBUNGAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN DENGAN CAR...               | <1% |
| 32 | Student papers | Universitas Muhammadiyah Palembang on 2026-04-26                                     | <1% |
| 33 | Student papers | Universitas Putera Batam on 2026-01-30                                               | <1% |
| 34 | Internet       | digilibadmin.unismuh.ac.id                                                           | <1% |
| 35 | Internet       | www.researchgate.net                                                                 | <1% |
| 36 | Student papers | Universitas Jambi on 2026-05-26                                                      | <1% |
| 37 | Student papers | Universitas Muhammadiyah Surakarta on 2018-04-24                                     | <1% |
| 38 | Internet       | repo.uinsatu.ac.id                                                                   | <1% |
| 39 | Publication    | Khoirul Minarti, Novi Nitya Santi, Abdul Aziz Hunaifi. "Optimalisasi Peran Guru d... | <1% |

|    |                |                                                                                     |     |
|----|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 40 | Publication    | Nadyra Sari, Fibra Nurainy, Teguh Setiawan, Harun Al Rasyid. "Analisis Penerapa...  | <1% |
| 41 | Student papers | Universitas Mulawarman on 2026-05-07                                                | <1% |
| 42 | Student papers | Universitas Negeri Surabaya The State University of Surabaya on 2018-01-19          | <1% |
| 43 | Student papers | Universitas Pendidikan Muhammadiyah Sorong on 2026-05-20                            | <1% |
| 44 | Student papers | Universitas Sebelas Maret on 2020-08-22                                             | <1% |
| 45 | Internet       | bappeda.ciamiskab.go.id                                                             | <1% |
| 46 | Internet       | digilib.stituwjombang.ac.id                                                         | <1% |
| 47 | Internet       | eprints.upnyk.ac.id                                                                 | <1% |
| 48 | Internet       | id.scribd.com                                                                       | <1% |
| 49 | Internet       | ojs.poltekkesbengkulu.ac.id                                                         | <1% |
| 50 | Internet       | repository.uin-suska.ac.id                                                          | <1% |
| 51 | Publication    | Muh. Yasir, Agus Supriyanto, Wihatmoko Waskitoaji, Ananda Prakoso, Rizq Atika ...   | <1% |
| 52 | Publication    | Yuentie Sova Puspidalia, Farida Yufarlina Rosita, Rangga Agnibaya. "Representasi... | <1% |
| 53 | Internet       | anzdoc.com                                                                          | <1% |

|    |                |                                                                                   |     |
|----|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 54 | Internet       | ejournal.cibinstitut.com                                                          | <1% |
| 55 | Internet       | poroskeadilan.com                                                                 | <1% |
| 56 | Internet       | repository.upi.edu                                                                | <1% |
| 57 | Publication    | Amelia Rahman, Aرسال Aرسال. "Analisis Pemikiran Imam Syafi'i dan Imam Ibnu Haz... | <1% |
| 58 | Student papers | UIN KH. Achmad Siddiq Jember on 2026-05-18                                        | <1% |
| 59 | Internet       | disnakerpmpmsp.malangkota.go.id                                                   | <1% |
| 60 | Internet       | download.garuda.ristekdikti.go.id                                                 | <1% |
| 61 | Internet       | es.scribd.com                                                                     | <1% |
| 62 | Internet       | etheses.uin-malang.ac.id                                                          | <1% |
| 63 | Internet       | repo.uwgm.ac.id                                                                   | <1% |
| 64 | Internet       | repositori.unibos.ac.id                                                           | <1% |
| 65 | Internet       | www.pom.go.id                                                                     | <1% |
| 66 | Student papers | Universitas Negeri Surabaya The State University of Surabaya on 2020-08-15        | <1% |
| 67 | Internet       | core.ac.uk                                                                        | <1% |

|    |                |                                                                               |     |
|----|----------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 68 | Internet       | eprints.cibinstitute.com                                                      | <1% |
| 69 | Student papers | iGroup on 2013-08-29                                                          | <1% |
| 70 | Internet       | repository.usd.ac.id                                                          | <1% |
| 71 | Internet       | www.propertibarokah.com                                                       | <1% |
| 72 | Internet       | www.scribd.com                                                                | <1% |
| 73 | Publication    | Dessi Mayunis, Yuwarman Mansur. "Analisis Strategi Pemasaran dalam Meningk... | <1% |
| 74 | Student papers | Institut Pemerintahan Dalam Negeri (IPDN) on 2025-10-03                       | <1% |
| 75 | Student papers | LPPM on 2026-01-29                                                            | <1% |
| 76 | Student papers | Politeknik Ilmu Pelayaran Semarang on 2025-03-18                              | <1% |
| 77 | Student papers | Udayana University on 2020-11-13                                              | <1% |
| 78 | Student papers | Universitas Brawijaya on 2023-03-02                                           | <1% |
| 79 | Student papers | Universitas Djuanda on 2025-09-12                                             | <1% |
| 80 | Student papers | Universitas Islam Malang on 2019-07-03                                        | <1% |
| 81 | Student papers | Universitas Islam Negeri Raden Fatah on 2026-04-09                            | <1% |

|    |                |                                                                                     |     |
|----|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 82 | Student papers | Universitas Negeri Surabaya The State University of Surabaya on 2026-06-15          | <1% |
| 83 | Internet       | fatepa.unram.ac.id                                                                  | <1% |
| 84 | Internet       | idoc.pub                                                                            | <1% |
| 85 | Internet       | journal.universitaspahlawan.ac.id                                                   | <1% |
| 86 | Internet       | kinciakincia.com                                                                    | <1% |
| 87 | Internet       | repository.umsu.ac.id                                                               | <1% |
| 88 | Student papers | Ajou University Graduate School on 2023-04-11                                       | <1% |
| 89 | Student papers | College of Banking and Financial Studies on 2025-12-15                              | <1% |
| 90 | Student papers | Fakultas ISIP on 2026-06-10                                                         | <1% |
| 91 | Publication    | Maria Fitriah, Ali Alamsyah Kusumadinata. "INFORMASI LABEL KEMASAN "MOCHI..."       | <1% |
| 92 | Student papers | Padjadjaran University on 2026-05-15                                                | <1% |
| 93 | Student papers | Sriwijaya University on 2020-02-21                                                  | <1% |
| 94 | Publication    | Tufando, Pebru Alim. "Implementasi Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P..." | <1% |
| 95 | Student papers | UIN Sunan Gunung Djati Bandung on 2026-06-09                                        | <1% |

|     |                |                                                                            |     |
|-----|----------------|----------------------------------------------------------------------------|-----|
| 96  | Student papers | Universitas Diponegoro on 2017-12-14                                       | <1% |
| 97  | Student papers | Universitas Negeri Jakarta on 2026-04-28                                   | <1% |
| 98  | Student papers | Universitas Negeri Surabaya The State University of Surabaya on 2025-11-05 | <1% |
| 99  | Student papers | Universitas Negeri Surabaya The State University of Surabaya on 2026-01-06 | <1% |
| 100 | Student papers | Universitas Negeri Surabaya The State University of Surabaya on 2026-04-21 | <1% |
| 101 | Student papers | Universitas Sebelas Maret on 2020-08-29                                    | <1% |
| 102 | Internet       | arpusda.semarangkota.go.id                                                 | <1% |
| 103 | Internet       | docobook.com                                                               | <1% |
| 104 | Internet       | docplayer.info                                                             | <1% |
| 105 | Internet       | gayakeren.id                                                               | <1% |
| 106 | Student papers | iGroup on 2014-05-28                                                       | <1% |
| 107 | Student papers | iGroup on 2016-07-26                                                       | <1% |
| 108 | Internet       | id.123dok.com                                                              | <1% |
| 109 | Internet       | paradigmabangsa.com                                                        | <1% |

|     |                |                                                                               |     |
|-----|----------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 110 | Internet       | repository.unwim.ac.id                                                        | <1% |
| 111 | Internet       | smoothiedokter.com                                                            | <1% |
| 112 | Internet       | supplychainindonesia.com                                                      | <1% |
| 113 | Internet       | www.bangkalankab.go.id                                                        | <1% |
| 114 | Internet       | www.sehatq.com                                                                | <1% |
| 115 | Student papers | Padjadjaran University on 2022-02-03                                          | <1% |
| 116 | Publication    | Suryadi Suryadi, Marnia Rani. "SOSIALISASI DOKUMEN LEGALITAS USAHA BAGI IN... | <1% |
| 117 | Student papers | Universitas Sebelas Maret on 2018-07-03                                       | <1% |
| 118 | Student papers | Universitas Sebelas Maret on 2026-06-08                                       | <1% |
| 119 | Internet       | jurnalskripsitesis.wordpress.com                                              | <1% |
| 120 | Publication    | Ainur Rosikin, Yudi Hartono. "Museum Benteng Van Den Bosch (Benteng Pendem... | <1% |
| 121 | Student papers | Udayana University on 2024-04-30                                              | <1% |
| 122 | Student papers | Universitas Sebelas Maret on 2017-09-28                                       | <1% |



7

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

30

29

112

Dalam perspektif ekonomi global maupun nasional, Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) diakui memiliki peran yang sangat vital dalam pembangunan, pertumbuhan ekonomi, serta menjadi sumber utama bagi perluasan kesempatan kerja dan peningkatan pendapatan masyarakat (Tambunan, 2021). Di Indonesia sendiri, sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memegang peranan krusial sebagai pilar utama stabilitas ekonomi nasional di tengah dinamika pasar global yang fluktuatif. Kontribusi sektor industri pengolahan secara konsisten menjadi penopang utama dalam struktur Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia sepanjang periode. Berdasarkan data distribusi PDB menurut lapangan usaha, industri pengolahan memberikan kontribusi signifikan di mana pada tahun 2021 tercatat menyumbang sebesar 19,24% dari total ekonomi nasional (Badan Pusat Statistik, 2024). Hal ini menegaskan bahwa keberlanjutan unit usaha di tingkat daerah memiliki korelasi langsung terhadap ketahanan ekonomi makro di tingkat nasional.

Dalam cakupan industri pengolahan tersebut, subsektor industri makanan dan minuman muncul sebagai penggerak ekonomi yang paling dominan di tengah masyarakat. Pertumbuhan industri pengolahan di tingkat daerah, khususnya di Kabupaten Kediri, terus menunjukkan tren positif yang didominasi oleh pelaku industri rumah tangga (BPS Kabupaten Kediri, 2025). Pertumbuhan ini sejalan dengan kontribusi industri makanan dan minuman secara nasional yang memberikan andil sebesar 6,61% terhadap total PDB (Badan Pusat Statistik, 2024). Fenomena tersebut mencerminkan tingginya daya serap pasar terhadap produk pangan olahan, namun harus diiringi dengan standarisasi kualitas produk yang memadai.

Keberlanjutan sebuah usaha mikro dalam jangka panjang sangat ditentukan oleh kesiapan perencanaan bisnis dan tingkat profesionalisme dalam manajemen operasionalnya. Menurut Hilmi *et al.* (2025), keberhasilan sebuah usaha untuk berkembang dan bertahan di pasar sangat

bergantung pada perencanaan operasional yang matang serta pemenuhan aspek legalitas sejak dini. Salah satu unit usaha di Kabupaten Kediri yang sedang berupaya meningkatkan skala operasionalnya adalah *Home Industry* Kue Kering Bunda Citra. Meskipun memiliki pangsa pasar yang menjanjikan, industri rumah tangga ini masih menghadapi tantangan besar dalam mengintegrasikan standar operasional yang profesional ke dalam sistem produksinya.

Masalah utama yang teridentifikasi pada *Home Industry* Bunda Citra adalah rendahnya tingkat kepatuhan terhadap standar higiene dan sanitasi dalam proses pengolahan produk. Kondisi operasional yang masih bersifat tradisional dan menyatu dengan area domestik meningkatkan risiko terjadinya kontaminasi silang yang membahayakan keamanan pangan bagi konsumen. Secara umum, kelemahan mendasar industri pangan rumah tangga terletak pada belum adanya manajemen operasional yang rapi, termasuk dalam aspek pengendalian mutu (Sandriya *et al.*, 2022). Dalam penelitian yang sama, Sandriya *et al.* (2022) juga menjelaskan bahwa Jika tempat produksi tidak higienis, produk lokal yang dihasilkan akan sulit menembus pangsa pasar yang lebih luas dan modern seperti minimarket atau swalayan.

Dalam kegiatan produksi makanan, upaya menghindari pencemaran hasil produksi harus dilakukan secara menyeluruh melalui tindakan higiene sanitasi sejak tahap awal, yaitu pada proses pemilihan bahan baku pangan. Tahapan ini sangat krusial karena pemilihan bahan baku bertujuan untuk memperoleh komoditas yang berkualitas tinggi serta menjadi faktor penting dalam membentuk karakteristik produk akhir yang aman dan bermutu (Marsanti, 2018). Ketiadaan standar dalam pemilihan bahan baku pada industri rumah tangga sering kali menjadi celah pertama masuknya kontaminan ke dalam proses pengolahan.

Urgensi pengendalian kontaminasi ini diperkuat oleh data Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) yang mencatat lonjakan kasus Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan sebesar 44% di Indonesia, yaitu dari 50 kasus meningkat menjadi 72 kasus dengan total 5.505 orang

44 terpapar (Ningsih *et al.*, 2025). Tingginya angka fatalitas akibat keracunan ini membuktikan bahwa penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) merupakan kunci utama untuk menjamin mutu dan keamanan produk melalui pengendalian aspek sarana produksi (Yuhendra *et al.*, 2026). Tanpa adanya kontrol operasional yang ketat, kualitas produk kue kering yang dihasilkan tidak dapat dijamin konsistensinya saat dipasarkan secara luas.

Di sisi lain, rendahnya praktik higiene dari para penjamah makanan pada skala industri rumah tangga sering kali dipicu oleh keterbatasan fasilitas penunjang. Perilaku higienis seorang pekerja tidak hanya bersumber dari kesadaran internal, melainkan sangat didukung oleh ketersediaan fasilitas sanitasi yang layak di area kerja. Kondisi sarana prasarana yang tidak memenuhi standar baku, seperti absennya tempat cuci tangan khusus serta kelengkapan atribut kerja, berkorelasi langsung terhadap penurunan kualitas kebersihan operasional (Ningsih *et al.*, 2025).

96 Ketidadaan standar operasional yang baku tersebut secara langsung menghambat langkah unit usaha ini untuk memperoleh legalitas formal berupa sertifikat Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT). Sertifikasi PIRT merupakan jaminan mutlak bahwa sebuah produk pangan telah memenuhi standar kelayakan konsumsi dan higiene sanitasi yang ditetapkan oleh pemerintah. Berdasarkan regulasi teknis, kepatuhan terhadap standar resertifikasi merupakan bentuk komitmen industri rumah tangga dalam menjaga kepercayaan masyarakat (Jariyah, 2016). Oleh karena itu, kesiapan *Home Industry* Bunda Citra dalam memenuhi komitmen standar keamanan pangan menjadi sangat mendesak agar unit usaha ini dapat terus bertumbuh secara legal.

Evaluasi mendalam mengenai kesenjangan (*gap analysis*) antara kondisi aktual operasional dengan persyaratan regulasi sangat diperlukan untuk menentukan langkah korektif yang tepat. Berdasarkan pedoman pemeriksaan sarana dari BPOM, adanya gap atau penyimpangan dalam pemenuhan standar keamanan pangan dikategorikan sebagai

ketidaksesuaian mayor (*major non-conformity*) karena berisiko tinggi menghasilkan produk yang tidak aman konsumsi (Sandriya *et al.*, 2022).

Penelitian studi kasus ini dilakukan untuk membedah titik kritis pada proses produksi di *Home Industry* Bunda Citra guna memberikan rekomendasi solusi perbaikan yang aplikatif bagi pemilik usaha. Menurut Ibrahim *et al.* (2023), penggunaan metode penelitian deskriptif kualitatif sangat efektif untuk menggali permasalahan secara mendalam serta memberikan gambaran menyeluruh pada suatu fenomena. Melalui analisis kepatuhan yang sistematis, maka akan didapatkan data objektif mengenai tingkat kesiapan unit usaha dalam menghadapi audit sertifikasi PIRT.

Secara keseluruhan, penelitian ini diharapkan mampu merumuskan peta jalan (*roadmap*) perbaikan operasional bagi *Home Industry* Bunda Citra agar sesuai dengan regulasi keamanan pangan terbaru. Peningkatan standar kualitas di tingkat usaha mikro tidak hanya bermanfaat bagi pemilik usaha, tetapi juga memperkuat kepercayaan konsumen terhadap produk lokal dari Kabupaten Kediri. Keberhasilan transformasi manajemen operasional pada unit usaha ini diharapkan dapat menjadi rujukan bagi pelaku industri rumah tangga lainnya dalam mengutamakan aspek kesehatan masyarakat. Pada akhirnya, formalisasi UMKM melalui sertifikasi PIRT akan memperkuat kontribusi sektor industri makanan terhadap pertumbuhan ekonomi daerah secara berkelanjutan. Atas dasar pemikiran tersebut, penelitian ini diformulasikan dalam judul: "TINJAUAN KEPATUHAN OPERASIONAL DALAM MEMENUHI STANDAR HIGIENE DAN SANITASI PANGAN : STUDI KASUS KESIAPAN *HOME INDUSTRY* KUE KERING BUNDA CITRA KEDIRI MENUJU SERTIFIKASI PIRT."

## B. Fokus Penelitian

Penelitian ini memfokuskan kajian pada tinjauan kepatuhan operasional home industry kue kering terhadap standar kebersihan dan keamanan pangan dalam konteks kesiapan menuju Sertifikasi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT). Guna memberikan batasan yang terukur dan mendalam,

fokus penelitian ini ditetapkan pada tiga aspek utama yang merujuk pada standar kelayakan dasar industri pangan.

Aspek pertama adalah analisis kepatuhan terhadap persyaratan lokasi, bangunan, dan fasilitas sanitasi. Fokus ini didasarkan pada regulasi teknis bahwa sarana produksi harus dirancang sedemikian rupa untuk mencegah risiko kontaminasi silang (Jariyah, 2016). Secara historis dan teknis, acuan kelayakan fisik sarana ini merujuk pada prinsip Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) serta asas *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) sebagaimana diulas oleh Sandriya *et al.* (2022). Kendati demikian, dalam konteks legalitas kontemporer, sistem perizinan resmi dan izin edar produk telah diintegrasikan ke dalam regulasi berbasis risiko melalui Peraturan BPOM Nomor 10 Tahun 2021 dan Peraturan BPOM Nomor 22 Tahun 2021, di mana pengurusan izin penerapan CPPOB kini dialihkan sepenuhnya melalui platform *Online Single Submission* (OSS). Mengingat objek penelitian ini berada pada skala industri rumah tangga, maka penilaian mendalam terhadap unit usaha ini akan disinkronisasikan secara spesifik dengan Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) sebagaimana diatur dalam Peraturan Badan POM Nomor 4 Tahun.

Aspek kedua menitikberatkan pada perilaku dan kedisiplinan *personal* para pekerja, yang mencakup penanganan bahan baku, higiene proses produksi, serta pengendalian hama (*pest control*) di area kerja. Kajian aspek ini menjadi sangat krusial mengingat esensi dari higiene itu sendiri merupakan sebuah usaha terencana demi mencegah munculnya gangguan kesehatan, penularan penyakit, ataupun risiko keracunan melalui media makanan (Ningsih *et al.*, 2025). Aspek ini menjadi penentu utama dalam menjamin keamanan pangan olahan karena kontaminasi terbesar dalam industri rumah tangga sering kali bersumber dari aktivitas penjamah makanan itu sendiri (Yuhendra *et al.*, 2026). Kajian ini akan mengevaluasi sejauh mana praktik harian di lapangan telah sesuai dengan prinsip-prinsip sanitasi yang ditetapkan dalam standar CPPB-IRT.

Sementara itu, aspek ketiga memfokuskan pada sistem pendokumentasian tertulis yang relevan dengan persyaratan audit sertifikasi PIRT. Hal ini mencakup pencatatan alur bahan baku, formulir monitoring sanitasi harian, hingga sistem pengendalian mutu akhir produk sebagai bentuk formalisasi manajemen usaha. Menurut Hilmi *et al.* (2025), sistem pendokumentasian yang tertib bukan sekedar pemenuhan syarat administrasi hukum, melainkan instrumen penting dalam perencanaan bisnis untuk memastikan konsistensi mutu produk berkelanjutan.

Melalui pembatasan pada ketiga aspek di atas, studi kasus ini diharapkan dapat menghasilkan rekomendasi konkret, objektif, dan aplikatif bagi pemenuhan prasyarat legalitas formal PIRT pada *Home Industry* Bunda Citra di Kediri.

### C. Rumusan Masalah

1. Bagaimana tingkat kesesuaian (kepatuhan) praktik operasional produksi kue kering pada *Home Industry* Bunda Citra berdasarkan pada standar Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) dan persyaratan higiene dan sanitasi untuk Sertifikasi PIRT?
2. Apa saja bentuk-bentuk kesenjangan (*gap*) utama yang ditemukan antara kondisi aktual operasional *Home Industry* Bunda Citra dengan standar PIRT, khususnya yang berkaitan dengan risiko keamanan pangan?
3. Bagaimanakah bentuk rencana aksi (*Roadmap*) yang paling relevan dan mudah diterapkan (*aplikatif*) bagi pelaku usaha kue kering untuk mencapai standar keamanan pangan?

### D. Tujuan Penelitian

1. Mendeskripsikan secara komprehensif tingkat kesesuaian operasional produksi pada *Home Industry* Bunda Citra berdasarkan standar CPPB-IRT dan persyaratan higiene sanitasi untuk Sertifikasi PIRT.

2. Mengidentifikasi dan menganalisis kesenjangan (*gap analysis*) utama antara kondisi aktual operasional dengan tolok ukur standar PIRT, terutama pada aspek yang berisiko tinggi terhadap keamanan pangan.
3. Merumuskan rekomendasi tindakan korektif serta menyusun Peta Jalan (*Roadmap*) implementasi yang aplikatif guna memfasilitasi Home Industry Bunda Citra mencapai standar kepatuhan prasyarat Sertifikasi PIRT.

## E. Manfaat Penelitian

Dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dari berbagai pihak, diantaranya yaitu:

### 1. Manfaat praktis

- a. Bagi Home Industry Kue Kering "Bunda Citra" menyajikan Peta Jalan (*Roadmap*) tindakan korektif yang spesifik dan terperinci, yang berfungsi sebagai panduan strategis untuk menutup kesenjangan operasional. Memberikan bahan evaluasi internal yang komprehensif terkait pelaksanaan CPPB - IRT dan higiene sanitasi untuk mencapai kesiapan penuh Sertifikasi PIRT.
- b. Bagi Pelaku UMKM/IRTP Pangan Sejenis menyediakan model studi kasus pembelajaran (*best practice*) yang mendalam mengenai tantangan implementasi CPPB-IRT. Menjadi rujukan dan sumber inspirasi bagi IRTP sejenis di wilayah Kediri dan sekitarnya yang sedang berjuang untuk meningkatkan standar kebersihan, keamanan pangan, dan legalitas usahanya.
- c. Bagi Pemerintah (Dinas Kesehatan/Institusi Pembina UMKM) menawarkan masukan kebijakan (*policy input*) yang valid dan berbasis data lapangan mengenai akar kesulitan implementasi standar PIRT oleh pelaku usaha mikro. Mendukung upaya pemerintah dalam merancang ulang program sosialisasi, pelatihan,

25

atau pendampingan yang lebih efektif, efisien, dan tepat sasaran dalam rangka mendorong kepatuhan IRTTP

38

## 2. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi bagi pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam disiplin ilmu Manajemen Mutu Pangan dan Tata Kelola UMKM, yaitu sebagai berikut:

- a. Pengembangan Kajian Kualitatif: Menambah khazanah literatur mengenai penerapan model evaluasi deskriptif kualitatif studi kasus dalam konteks tinjauan kepatuhan operasional. Penelitian ini menyediakan *thick description* yang kaya akan data kontekstual mengenai dinamika internal IRTTP.
- b. Verifikasi Konsep Kepatuhan: Menghasilkan temuan empiris yang memperkuat model teoretis mengenai faktor-faktor penentu kepatuhan operasional pada sektor pangan, khususnya yang dipengaruhi oleh dimensi manajerial, kesadaran sumber daya manusia, dan budaya kerja.
- c. Basis Data Rujukan: Menjadi sumber referensi primer bagi peneliti selanjutnya yang berfokus pada evaluasi efektivitas regulasi pemerintah, khususnya Sertifikasi PIRT, serta penelitian serupa yang mengkaji kesiapan UMKM pangan lokal dalam menghadapi standarisasi global.

17

## BAB II

### KAJIAN PUSTAKA

#### A. Kajian Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu berfungsi sebagai fondasi empiris untuk memetakan posisi akademik, menegaskan kesinambungan studi, serta menunjukkan kontribusi spesifik dari penelitian ini. Berdasarkan penelusuran literatur ilmiah pada penelitian yang relevan dengan fokus evaluasi operasional industri pangan, kajian terdahulu dikelompokkan ke dalam beberapa dimensi utama yang saling berkesinambungan.

55

Dalam dimensi makro ekonomi, Tambunan (2021) memberikan landasan teoretis mengenai peran vital Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) sebagai pilar pembangunan, penggerak pertumbuhan ekonomi, serta sumber utama bagi perluasan kesempatan kerja dan peningkatan pendapatan masyarakat. Turunan dari urgensi tersebut pada tingkat manajemen unit usaha kemudian dijelaskan secara spesifik oleh Hilmi *et al.* (2025). Kajian tersebut menegaskan bahwa keberhasilan dan keberlanjutan sebuah usaha mikro untuk berkembang dan bertahan di pasar sangat bergantung pada kematangan perencanaan operasional serta pemenuhan aspek legalitas formal sejak dini. Sistem pendokumentasian tertulis yang tertib bukan sekadar pemenuhan syarat administrasi hukum, melainkan instrumen penting dalam perencanaan bisnis untuk memastikan konsistensi mutu produk secara berkelanjutan.

Pada aspek teknis tata letak fasilitas dan sarana fisik, Jariyah (2016) mengemukakan bahwa sarana produksi harus dirancang sedemikian rupa guna mencegah risiko kontaminasi silang, di mana kepatuhan terhadap standar resertifikasi merupakan bentuk komitmen industri rumah tangga dalam menjaga kepercayaan masyarakat. Aspek pengendalian mutu fisik ini dievaluasi secara sistematis oleh Sandriya *et al.* (2022) melalui pendekatan analisis kesenjangan (*gap analysis*). Penelitian tersebut mengidentifikasi bahwa kelemahan mendasar industri pangan rumah tangga terletak pada belum adanya manajemen operasional yang rapi, termasuk dalam aspek

pengendalian mutu. Berdasarkan pedoman pemeriksaan sarana dari BPOM, adanya *gap* atau penyimpangan dalam pemenuhan standar keamanan pangan dikategorikan sebagai ketidaksesuaian mayor (*major non-conformity*) karena berisiko tinggi menghasilkan produk yang tidak aman konsumsi, sehingga produk lokal sulit menembus pangsa pasar yang lebih luas dan modern seperti minimarket atau swalayan.

Selanjutnya, pada dimensi higiene ruang kerja dan faktor pekerja, Ningsih *et al.* (2025) menyajikan urgensi riil berupa data lonjakan kasus Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan di Indonesia yang dicatat oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Kajian tersebut membuktikan bahwa perilaku higienis seorang pekerja tidak hanya bersumber dari kesadaran internal, melainkan sangat didukung oleh ketersediaan fasilitas sanitasi yang layak di area kerja, sehingga kondisi sarana prasarana yang tidak memenuhi standar baku seperti absennya tempat cuci tangan khusus serta kelengkapan atribut kerja berkorelasi langsung terhadap penurunan kualitas kebersihan operasional. Hal ini berkaitan erat dengan temuan Yuhendra *et al.* (2026) yang menyatakan bahwa kontaminasi terbesar dalam industri rumah tangga sering kali bersumber dari aktivitas penjamah makanan itu sendiri. Oleh karena itu, penerapan standar Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) merupakan kunci utama untuk menjamin mutu dan keamanan produk melalui pengendalian aspek sarana produksi.

Secara metodologis, untuk membedah seluruh kompleksitas fenomena tersebut secara mendalam pada unit usaha operasional, Ibrahim *et al.* (2023) menjelaskan bahwa penggunaan pendekatan deskriptif kualitatif sangat efektif untuk menggali permasalahan secara mendalam serta memberikan gambaran menyeluruh pada suatu fenomena organisasi melalui analisis kepatuhan yang sistematis dan objektif.

46

Tabel 2. 1 Kajian Penelitian Terdahulu

85

10

73

| No | Peneliti atau tahun           | Judul Penelitian                                                                                                                                     | Teknik Analisis Data                       | Temuan Utama                                                                                                                                                                                                | Relevansi dengan penelitian ini                                                                                                                 |
|----|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Yuhendra <i>et al.</i> (2026) | Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada Nira Aren dan Produk Turunannya                                                                   | Observasi Lapangan dan Analisis Deskriptif | Penerapan CPPB merupakan determinan utama dalam pengendalian kualitas produk melalui pengawasan sarana produksi yang ketat demi mengontrol risiko kontaminasi dari aktivitas penjamah makanan.              | Memberikan dasar teoretis mengenai pentingnya pengawasan sarana produksi dan pengendalian higiene penjamah makanan di lapangan.                 |
| 2. | Ningsih <i>et al.</i> (2025)  | Gambaran Kondisi Higiene dan Sanitasi Tempat Pengolahan Pempek pada Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kelurahan 7 Ulu Kota Palembang Tahun 2025 | Analisis Deskriptif Kualitatif             | Perilaku higienis seorang pekerja sangat didukung oleh ketersediaan fasilitas sanitasi yang layak di area kerja (seperti tempat cuci tangan khusus dan atribut kerja), bukan hanya dari kesadaran internal. | Menjadi dasar urgensi untuk mengevaluasi ketersediaan fasilitas sanitasi penunjang operasional pada sarana produksi.                            |
| 3. | Hilmi <i>et al.</i> (2025)    | PERENCANAAN BISNIS Panduan Praktis Memulai Usaha                                                                                                     | Analisis Deskriptif Naratif                | Keberhasilan sebuah usaha untuk berkembang dan bertahan di pasar sangat bergantung pada kematangan perencanaan operasional, pemenuhan aspek legalitas, serta tertibnya sistem pendokumentasi                | Digunakan sebagai rujukan untuk menganalisis aspek sistem pendokumentasi tertulis sebagai bentuk formalisasi manajemen usaha menuju audit PIRT. |

|    |                               |                                                                                                                                                                                               |                                                                |                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                             |
|----|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                               |                                                                                                                                                                                               |                                                                | an tertulis sejak dini.                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                             |
| 4. | Ibrahim <i>et al.</i> (2023)  | METODE PENELITIAN BERBAGAI BIDANG KEILMUAN (Panduan & Referensi)                                                                                                                              | Studi Kasus Deskriptif Kualitatif                              | Penggunaan metode pendekatan deskriptif kualitatif sangat efektif untuk mengeksplorasi dan menggali permasalahan secara mendalam serta menyajikan gambaran menyeluruh pada suatu fenomena organisasi.                                    | Menjadi rujukan utama dalam menentukan metodologi kualitatif yang sistematis dan objektif untuk membedah titik kritis pada objek studi kasus.               |
| 5. | Sandriya <i>et al.</i> (2022) | 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) | Analisis Kesenjangan ( <i>Gap Analysis</i> ) dan Skala Nominal | Kelemahan mendasar industri pangan rumah tangga terletak pada belum adanya manajemen operasional yang rapi. Adanya penyimpangan dari standar ideal regulasi dikategorikan sebagai ketidaksesuaian mayor ( <i>major non-conformity</i> ). | Menjadi landasan metodis untuk melakukan <i>gap analysis</i> guna membedah titik kritis operasional dan mengukur persentase pemenuhan ambang batas higiene. |
| 6. | Tambunan (2021)               | UMKM di Indonesia                                                                                                                                                                             | Analisis Deskriptif Kualitatif Teoretis                        | Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran yang sangat vital dalam pembangunan, pertumbuhan ekonomi, serta menjadi sumber utama bagi perluasan kesempatan kerja dan                                                          | Memberikan perspektif makro mengenai pentingnya menjaga keberlanjutan dan stabilitas unit usaha di tingkat daerah terhadap ketahanan ekonomi nasional.      |

|    |                |                                                                                                                                                                                                                              |                                         |                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                 |
|----|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                |                                                                                                                                                                                                                              |                                         | peningkatan pendapatan.                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                 |
| 7. | Jariyah (2016) | Kepatuhan Resertifikasi Industri Rumah Tangga Pangan Terhadap Peraturan Kepala Badan Pom Nomor Hk.03.1.23.04.12.2 205 Tahun 2012 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga Di Kota Surabaya | Analisis Deskriptif Kualitatif Regulasi | Sarana fisik produksi harus dirancang khusus untuk mencegah risiko kontaminasi silang, di mana kepatuhan terhadap standar resertifikasi merupakan bentuk komitmen usaha dalam menjaga kepercayaan masyarakat. | Digunakan sebagai acuan teknis regulasi untuk mengevaluasi pemenuhan standar lokasi, bangunan, fasilitas fisik, serta komitmen pemenuhan prasyarat sertifikasi. |

Sumber : Peneliti Terdahulu (diolah oleh peneliti), 2026

Berdasarkan pemetaan terhadap seluruh penelitian terdahulu, terdapat benang merah yang menghubungkan antara stabilitas usaha dengan regulasi keamanan pangan. Secara makro, keberlanjutan ekonomi sektor usaha mikro sangat dipengaruhi oleh bagaimana unit usaha tersebut dikelola (Tambunan, 2021). Pada tingkat operasional, pengelolaan yang baik ini diwujudkan melalui kematangan perencanaan, legalitas, serta tertibnya sistem pendokumentasian tertulis sejak dini (Hilmi *et al.*, 2025).

Namun, tantangan terbesar pada industri rumah tangga saat ini adalah adanya kesenjangan (*gap*) fisik di lapangan. Banyak unit usaha yang desain sarana produksinya belum optimal dalam mencegah kontaminasi silang (Jariyah, 2016). Ketiadaan manajemen operasional yang rapi ini sering kali memicu terjadinya penyimpangan yang fatal atau masuk dalam kategori ketidaksesuaian mayor (*major non-conformity*) yang membuat produk lokal sulit menembus pasar modern (Sandriya *et al.*, 2022).

Kondisi tersebut diperparah apabila fasilitas sanitasi penunjang di area kerja tidak layak, karena keterbatasan sarana fisik terbukti berkorelasi langsung terhadap penurunan higienitas karyawan (Ningsih *et al.*, 2025). Padahal, aktivitas penjamah makanan yang tidak terkontrol merupakan sumber kontaminasi terbesar dalam industri pangan (Yuhendra *et al.*, 2026).

36

Oleh karena itu, penelitian ini hadir untuk menjembatani persoalan tersebut menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif (Ibrahim *et al.*, 2023). Melalui instrumen CPPB-IRT berdasarkan Peraturan BPOM RI Nomor 4 Tahun 2024, analisis dilakukan untuk membedah kondisi aktual dan merumuskan rekomendasi tindakan korektif berupa peta jalan (*roadmap*) operasional yang aplikatif bagi *Home Industry* Bunda Citra menuju sertifikasi PIRT.

## B. Definisi Operasional Konsep

19

Definisi Operasional Konsep (DOK) ini berfungsi sebagai jembatan metodologis, menguraikan secara eksplisit bagaimana konstruk teoretis dalam penelitian ini akan diubah menjadi instrumen pengukuran di lapangan. Konsep sentral yang dievaluasi adalah kepatuhan operasional, yang didefinisikan sebagai tingkat kesesuaian tindakan, prosedur kerja, dan kondisi fasilitas yang dilaksanakan oleh *home industry* kue kering terhadap persyaratan standar yang ditetapkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) dalam Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Kepatuhan ini tidak diukur secara statistik, melainkan dievaluasi melalui pemenuhan kriteria dengan menggunakan skala nominal (Sesuai atau Tidak Sesuai) berdasarkan observasi langsung dan verifikasi dokumen.

Penggunaan skala nominal berbasis *checklist* resmi BPOM ini diakumulasikan untuk mengukur persentase pemenuhan ambang batas hygiene secara umum. Namun demikian, angka persentase tersebut hanya diposisikan sebagai instrumen sekunder atau alat bantu untuk memetakan tingkat kepatuhan awal. Fokus dan analisis utama dalam penelitian ini tetap bertumpu pada pendekatan deskriptif kualitatif, guna mengupas secara mendalam (*thick description*) mengenai faktor penyebab (*why*) serta mekanisme terjadinya (*how*) ketidaksesuaian operasional tersebut di lapangan (Asya *et al.*, 2023). Kepatuhan Operasional diukur menggunakan tiga indikator utama yang telah ditetapkan:

Pertama, kepatuhan fasilitas dan sanitasi, didefinisikan secara operasional melalui observasi terhadap kondisi fisik bangunan produksi. Merujuk pada parameter teknis yang disusun oleh Jariyah (2016), indikator ini mencakup penilaian terhadap kebersihan dan keterawatan komponen bangunan (lantai, dinding, dan langit-langit), pencahayaan, ventilasi, serta pemenuhan sarana sanitasi vital seperti ketersediaan air bersih dan sistem pembuangan limbah untuk mencegah risiko kontaminasi silang.

Kedua, kepatuhan higiene proses dan personal, diukur melalui pengamatan terhadap prosedur penanganan bahan baku, proses pengolahan, dan disiplin higiene pekerja. Sebagaimana dijelaskan oleh Yuhendra *et al.* (2026), indikator ini menitikberatkan pada pengendalian sarana produksi melalui praktik pencegahan kontaminasi antara bahan mentah dan produk jadi, penggunaan Alat Pelindung Diri (APD), serta kebersihan personal pekerja sebagai determinan utama keamanan pangan. Dalam konteks ini, pengukuran juga diarahkan untuk melihat ada atau tidaknya kesenjangan antara pemahaman teoritis pekerja dengan realitas implementasi praktisnya di area pengolahan (*knowledge-practice gap*), mengingat deviasi sering terjadi akibat minimnya edukasi aplikatif (Aisyah *et al.*, 2024).

Ketiga, kepatuhan dokumentasi dan sistem mutu, diukur dari verifikasi ketersediaan dan implementasi sistem pencatatan untuk pengendalian mutu dan penelusuran (*traceability*) produk. Berdasarkan perspektif Hilmi *et al.* (2025), sistem pendokumentasian yang tertib, mencakup perizinan, catatan produksi harian, dan Standar Operasional Prosedur (SOP), merupakan instrumen penting dalam perencanaan bisnis untuk menjamin profesionalisme dan keberlanjutan mutu produk. Dalam jangka panjang, ketertiban dokumentasi mutu ini juga menjadi fondasi bagi pelaku usaha untuk mengintegrasikan kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), khususnya dalam pemenuhan dokumen ketertelusuran bahan baku, formula resep yang konsisten, dan komitmen manajemen puncak terhadap standarisasi regulasi nasional (Zahra, 2023).

Temuan ketidaksesuaian pada ketiga indikator ini diklasifikasikan sebagai Kesenjangan (*Gap*). Sesuai dengan pendekatan metodologis

(Ibrahim *et al.*, 2023), analisis kesenjangan ini digunakan untuk menghasilkan deskripsi mendalam (*thick description*) sebagai data utama dalam merumuskan rekomendasi tindakan korektif yang aplikatif.

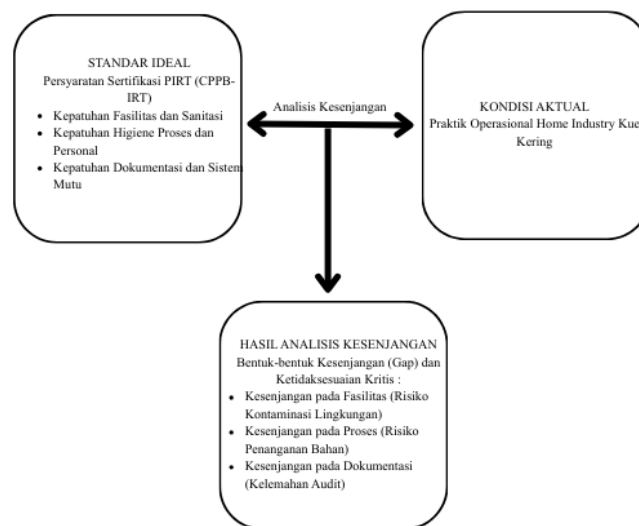
### C. Alur Berpikir

Kerangka berpikir penelitian ini disusun berdasarkan metode evaluatif sistematis yang bertujuan untuk mengukur dan menjembatani kesenjangan antara praktik operasional di lapangan dengan standar normatif yang diwajibkan oleh regulasi. Penelitian ini beranjak dari premis fundamental bahwa legalitas dan kredibilitas *home industry* kue kering sangat bergantung pada perolehan Sertifikasi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT). Sertifikasi PIRT ini menjadi representasi dari standar ideal yang harus dicapai, di mana persyaratannya tertuang secara rinci dalam Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) yang diatur oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) nomor 4 tahun 2024. Standar ideal ini kemudian diturunkan menjadi tiga fokus kepatuhan utama yang menjadi acuan analisis, yaitu: kepatuhan pada fasilitas dan sanitasi, kepatuhan pada higiene proses dan personal, serta kepatuhan pada sistem dokumentasi mutu.

Kondisi Aktual *home industry* kue kering, yang menjadi objek studi kasus, seringkali mencerminkan tantangan operasional khas industri skala mikro, seperti keterbatasan anggaran, fasilitas produksi yang menyatu dengan rumah tinggal, serta minimnya pelatihan formal terkait higiene dan sistem pencatatan. Tantangan-tantangan internal ini kerap memicu terjadinya fenomena di mana tingkat kesadaran dasar atau pengetahuan kognitif pemilik usaha mengenai kebersihan tidak selaras dengan kepatuhan praktis operasional sehari-hari (Aisyah *et al.*, 2024). Kesenjangan ini diperumit oleh tingkat literasi regulasi pangan olahan yang masih parsial di kalangan pelaku usaha mikro perempuan, di mana pemahaman mengenai urgensi sertifikasi formal (baik PIRT maupun sertifikasi halal) sering kali dihambat oleh faktor psikologis, persepsi kendala kontrol fasilitas, serta minimnya bimbingan teknis yang berkelanjutan (Zahra, 2023).

Untuk mengidentifikasi perbedaan yang terukur, penelitian ini melaksanakan Analisis Kesenjangan (*Gap Analysis*). Proses *gap analysis* ini secara metodis membandingkan setiap aspek operasional yang diamati (*Current State*) dengan persyaratan wajib PIRT (*Desired State*). Hasil dari perbandingan ini akan secara eksplisit menunjukkan bentuk-bentuk kesenjangan yang ditemukan, terutama yang berkaitan langsung dengan risiko keamanan pangan, yang menjadi inti dari rumusan masalah penelitian.

Kesenjangan yang teridentifikasi kemudian tidak hanya dideskripsikan, melainkan dijadikan dasar logis untuk merumuskan solusi. Rekomendasi tindakan korektif yang spesifik dan terukur akan disusun untuk mengatasi setiap *gap* yang ditemukan. Seluruh rekomendasi tersebut, mulai dari perbaikan minor hingga kebutuhan investasi, dikonsolidasikan menjadi Peta Jalan (*Roadmap*) yang terstruktur, memberikan panduan langkah demi langkah yang aplikatif bagi *home industry* kue kering untuk mencapai kesiapan penuh menuju audit dan perolehan Sertifikasi PIRT. Peta jalan perbaikan ini tidak hanya dirancang secara linier untuk pemenuhan PIRT, melainkan diposisikan sebagai langkah awal (*stepping stone*) strategis untuk mengerek nilai tambah produk, memperluas akses pasar, meningkatkan omzet, serta mempersiapkan unit usaha menuju kewajiban sertifikasi jaminan halal secara nasional (Zahra, 2023). Dengan demikian, kerangka berpikir ini memastikan bahwa hasil penelitian tidak hanya bersifat deskriptif, tetapi juga menghasilkan solusi yang transformatif dan praktis. Alur logis dari perbandingan standar, identifikasi kesenjangan, dan perumusan roadmap ini kemudian divisualisasikan dalam bentuk diagram skema.



Gambar 2. 1 Skema Alur Berpikir : *Analysis GAP*

Berdasarkan pemaparan naratif dan visualisasi skema di atas, dapat disimpulkan bahwa kerangka berpikir penelitian ini beroperasi sebagai siklus evaluasi dan solusi. Alur penelitian secara sistematis mengarahkan peninjauan dari identifikasi standar ideal PIRT ke pengukuran kondisi aktual di lapangan melalui mekanisme analisis kesenjangan. Kerangka ini memastikan bahwa kesenjangan yang ditemukan memiliki landasan teoretis yang kuat dan bukan sekadar temuan deskriptif. Dengan demikian, luaran dari penelitian ini dijamin memiliki nilai aplikatif tinggi, karena hasil akhirnya berupa Peta Jalan (*Roadmap*) yang terperinci dan dapat digunakan secara langsung oleh *home industry* kue kering sebagai panduan strategis untuk mencapai kepatuhan dan memperoleh Sertifikasi PIRT.

9

### BAB III

#### METODE PENELITIAN

##### A. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di *Home Industry* Kue Kering Bunda Citra yang berlokasi di wilayah Kabupaten Kediri, Jawa Timur. Pemilihan lokasi dilakukan secara purposive dengan pertimbangan bahwa unit usaha ini merupakan representasi dari sektor industri makanan dan minuman yang menjadi penggerak ekonomi dominan di Kabupaten Kediri. Sebagaimana tercantum dalam laporan BPS Kabupaten Kediri (2025), pertumbuhan industri rumah tangga di wilayah ini menunjukkan tren positif, namun memerlukan penguatan standar mutu untuk bersaing di pasar yang lebih luas. Lokasi ini dipilih karena sedang dalam tahap persiapan menuju sertifikasi PIRT namun masih menghadapi kendala teknis pada sistem operasionalnya.

Karakteristik lokasi penelitian mencerminkan tipikal industri rumah tangga yang memanfaatkan ruang domestik sebagai area produksi, yang dalam perspektif Jariyah (2016), seringkali menjadi titik kritis kontaminasi silang jika tidak dikelola sesuai standar regulasi. Kondisi lingkungan sekitar, akses air bersih, dan pengelolaan limbah di lokasi ini diobservasi ketat menggunakan parameter standar teknis bangunan yang diatur dalam Peraturan BPOM RI Nomor 4 Tahun 2024 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga untuk menjamin kelayakan fasilitas produksi. Hal ini krusial mengingat batas antara area privat dan area produksi di Bunda Citra masih bersinggungan.

Waktu pelaksanaan penelitian dirancang selama tujuh bulan, dimulai dari tahap persiapan pada Desember 2025 hingga tahap pelaporan pada Juni 2026. Penjadwalan ini disusun secara sistematis mengacu pada tahapan penelitian kualitatif menurut Ibrahim *et al.* (2023), yang meliputi fase pra-lapangan, kegiatan lapangan, dan pasca-lapangan guna menghasilkan analisis yang komprehensif. Durasi tersebut dipilih untuk mengamati

39

6

konsistensi penerapan standar higiene dalam berbagai siklus produksi, baik pada kondisi beban kerja normal maupun puncak.

Fase pra-lapangan difokuskan pada penyusunan instrumen penelitian dan studi literatur mengenai prinsip CPPB-IRT yang merujuk pada regulasi dasar BPOM. Selanjutnya, pada fase lapangan, peneliti melakukan pengumpulan data primer melalui observasi partisipatif dan wawancara mendalam dengan pemilik serta tenaga kerja di Bunda Citra. Pada fase pasca-lapangan (analisis data), peneliti menggunakan panduan teknis dari Yuhendra *et al.* (2026), mengenai CPPB-IRT sebagai pisau analisis untuk mengevaluasi dan memvalidasi temuan data higiene personal serta sanitasi yang telah dikumpulkan di lapangan. Selanjutnya, fase lapangan digunakan untuk pengumpulan data primer melalui observasi partisipatif dan wawancara mendalam dengan pemilik serta tenaga kerja di Bunda Citra.

Terakhir, fase pasca-lapangan juga difokuskan pada analisis kesenjangan (*gap analysis*) dan penyusunan skripsi yang merujuk pada standar profesionalisme UMKM menurut Hilmi *et al.* (2025). Ketepatan waktu dan lokasi ini sangat menentukan validitas data, di mana konsistensi observasi selama empat bulan menjadi jaminan bahwa data yang diperoleh merupakan representasi objektif dari kondisi operasional harian. Seluruh temuan pada lokasi penelitian ini nantinya akan dikonsolidasikan untuk merumuskan roadmap perbaikan menuju pemenuhan prasyarat legalitas PIRT secara berkelanjutan.

## B. Pendekatan dan Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif untuk membedah fenomena kepatuhan operasional pada industri rumah tangga secara mendalam. Pemilihan metode ini didasarkan pada argumen Ibrahim *et al.* (2023) yang menyatakan bahwa penelitian kualitatif sangat efektif untuk menggali permasalahan kompleks dalam berbagai bidang keilmuan guna menghasilkan gambaran menyeluruh atau *thick description* terhadap suatu fenomena organisasi. Pendekatan kualitatif ini dipilih karena sangat relevan untuk mengeksplorasi alasan-alasan mendalam di balik kesenjangan

88 pengetahuan dan kepatuhan (*knowledge vs compliance*), di mana narasumber diberikan ruang untuk berbicara dalam bahasa mereka sendiri mengenai realitas sosial dan kendala teknis harian yang mereka hadapi di lapangan (Aisyah *et al.*, 2024). Selain itu, pendekatan kualitatif-evaluatif ini juga memungkinkan peneliti untuk memetakan aspek kognitif, kesadaran, serta keyakinan perilaku pelaku usaha (*behavioral beliefs*) secara holistik dalam memandang urgensi perlindungan hak konsumen atas produk pangan yang aman, sehat, dan bermutu tinggi (Zahra, 2023). Melalui pendekatan ini, peneliti bertujuan untuk memaparkan kondisi aktual *Home Industry* Bunda Citra secara objektif tanpa melakukan intervensi statistik, melainkan fokus pada kedalaman data lapangan.

80 Strategi penelitian yang diterapkan adalah studi kasus, yang berfokus pada evaluasi kesiapan unit usaha menuju sertifikasi PIRT di Kabupaten Kediri. Sejalan dengan konteks pertumbuhan ekonomi daerah yang dipaparkan dalam laporan BPS Kabupaten Kediri (2025), pemilihan lokasi ini memiliki urgensi strategis mengingat sektor industri makanan dan minuman merupakan penggerak ekonomi yang dominan di wilayah tersebut. Penggunaan studi kasus memungkinkan peneliti untuk melakukan analisis yang sangat spesifik terhadap tantangan unik yang dihadapi oleh industri rumah tangga kue kering dalam memenuhi standar regulasi nasional.

121 69 Data penelitian bersumber dari dua jenis data, yakni data primer yang diperoleh langsung melalui observasi partisipatif dan wawancara, serta data sekunder yang mencakup laporan statistik dan regulasi teknis. Penggunaan data sekunder mengacu pada publikasi Badan Pusat Statistik (2024) mengenai distribusi PDB nasional untuk memperkuat latar belakang makro, sementara data primer difokuskan pada tiga indikator operasional yang telah ditetapkan. Integrasi kedua jenis data ini bertujuan untuk menciptakan validitas temuan yang kuat antara realitas operasional di lapangan dengan standar ideal yang diharapkan oleh pemerintah.

75 Dalam aspek manajemen operasional, kerangka evaluasi penelitian ini merujuk pada prinsip perencanaan bisnis yang dikemukakan oleh Hilmi *et*

al. (2025). Peneliti memandang bahwa kepatuhan terhadap legalitas formal bukan sekadar pemenuhan syarat administratif, melainkan instrumen vital dalam manajemen strategis untuk menjamin profesionalisme dan keberlanjutan mutu produk. Oleh karena itu, instrumen penelitian dirancang untuk memverifikasi ketertiban sistem pendokumentasian harian dan keberadaan Standar Operasional Prosedur (SOP) sebagai dasar tata kelola usaha yang matang.

Evaluasi teknis keamanan pangan dalam penelitian ini didasarkan pada pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Mengacu pada rujukan Yuhendra *et al.* (2026), fokus pengukuran diarahkan pada pengendalian sarana produksi melalui praktik higiene personal dan sanitasi lingkungan kerja. Peneliti menggunakan parameter CPPB-IRT untuk mengamati prosedur penanganan bahan baku hingga pengemasan produk kue kering guna mengidentifikasi potensi risiko kontaminasi yang dapat membahayakan keamanan konsumen, selaras dengan tanggung jawab sosial pelaku usaha.

Untuk mengukur tingkat kesiapan audit, penelitian ini mengadopsi standar resertifikasi yang dijelaskan oleh Jariyah (2016). Standar ini digunakan sebagai parameter pembandingan untuk menilai kelayakan lokasi, bangunan, dan fasilitas sanitasi di area produksi sesuai dengan Peraturan BPOM RI Nomor 4 Tahun 2024. Dengan menggunakan acuan teknis tersebut, peneliti dapat menentukan secara akurat poin-poin ketidaksesuaian operasional yang terjadi pada *Home Industry* Bunda Citra dibandingkan dengan standar normatif yang diwajibkan oleh otoritas pengawas obat dan makanan.

Tahapan akhir dari metodologi ini adalah melakukan Gap Analysis untuk merumuskan solusi yang aplikatif bagi pemilik usaha. Analisis dilakukan dengan membandingkan kondisi riil di lapangan (*Current State*) dengan persyaratan ideal PIRT (*Desired State*). Hasil dari analisis kesenjangan ini kemudian diolah menjadi sebuah *Roadmap* atau peta jalan perbaikan yang terstruktur dan bertahap. Sebagaimana ditekankan dalam penelitian ini, luaran berupa *roadmap* strategis ini merupakan kontribusi utama peneliti

untuk menjembatani kesenjangan operasional sehingga unit usaha dapat mencapai kepatuhan penuh dan memperoleh legalitas formal secara efisien.

### C. Data dan Sumber Data

Data dalam penelitian ini diklasifikasikan menjadi dua kategori utama, yakni data primer dan data sekunder, yang dikumpulkan secara simultan guna menjamin kedalaman analisis. Data primer merupakan data utama yang diperoleh peneliti secara langsung melalui observasi partisipatif dan wawancara mendalam di lokasi penelitian. Sejalan dengan perspektif Ibrahim *et al.* (2023), data primer dalam penelitian kualitatif berfungsi untuk menangkap esensi fenomena secara autentik dan mendalam dari sumber pertama.

Penentuan informan sebagai sumber data primer dalam penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*) dengan menetapkan kriteria inklusi spesifik yang mengacu pada parameter metodologi Wahyudi (2026). Berdasarkan perspektif tersebut, informan dipilih karena kemampuan subjektif mereka untuk memberikan data yang kaya, relevan, serta mendalam terkait fokus kesiapan higiene dan sanitasi sarana produksi. Secara operasional, kriteria informan dalam riset ini distandardisasi ke dalam tiga indikator kelayakan utama, yaitu: (1) pengalaman dan pengetahuan, yang merepresentasikan kapasitas Ibu Kuni Masrokhati selaku pemilik usaha dalam menguasai tata kelola operasional; (2) keterlibatan langsung, yang merepresentasikan peran aktif karyawan bagian dapur produksi dalam mengeksekusi standarisasi fisik harian; serta (3) posisi tertentu, yang merepresentasikan sudut pandang pelanggan (*customer*) dalam menilai urgensi legalitas PIRT pada produk. Melalui pembatasan kriteria yang adaptif ini, jumlah informan tidak ditentukan secara kaku melainkan disesuaikan dengan prinsip kecukupan data atau *saturation* (kejenuhan data) demi menjaga kredibilitas hasil analisis.

Seluruh data yang telah terkumpul dikelola dengan menjunjung tinggi etika penelitian dan prinsip transparansi data. Berdasarkan persetujuan dari pihak instansi dan arahan akademis, penelitian ini menyertakan identitas

82 resmi (*explicit consent*) yang telah diberikan secara sukarela oleh pihak *Home Industry* Bunda Citra, penelitian ini mencantumkan identitas asli secara terbuka dan jelas, baik nama pemilik usaha, seluruh karyawan bagian produksi, hingga pelanggan (*customer*) yang terlibat sebagai informan. Sebagaimana ditekankan dalam kaidah penelitian kualitatif menurut Ibrahim *et al.* (2023), kejelasan subjek penelitian yang dikombinasikan dengan perlindungan hak informan merupakan fondasi utama dalam menciptakan narasi yang kredibel, objektif, dan dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah. Melalui pendekatan ini, seluruh data primer yang dikumpulkan akan difokuskan pada tiga aspek kepatuhan, termasuk praktik higiene personal dan sanitasi sarana produksi yang mengacu pada parameter teknis dalam rujukan Yuhendra *et al.* (2026) mengenai standar CPPB-IRT.

74 Data sekunder dalam penelitian ini berfungsi sebagai landasan yuridis dan penguat analisis terhadap temuan lapangan. Dokumen utama yang 6 dirujuk adalah Peraturan BPOM RI Nomor 4 Tahun 2024 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga, sebagaimana diulas dalam studi Jariyah (2016) terkait standar kepatuhan resertifikasi. Selain itu, peneliti menggunakan data dari laporan BPS Kabupaten Kediri (2025) untuk mendapatkan gambaran makro mengenai profil industri pengolahan di wilayah Kediri .

Integrasi data sekunder juga mencakup aspek manajemen dan legalitas usaha. Peneliti merujuk pada prinsip-prinsip perencanaan bisnis yang dikemukakan oleh Hilmi *et al.* (2025), yang menekankan bahwa dokumen administratif dan sistem pencatatan merupakan instrumen profesionalisme bagi UMKM. Data sekunder ini mencakup profil usaha, dokumen internal, serta literatur pendukung dari jurnal nasional terakreditasi untuk mensinkronkan temuan lapangan dengan standar manajemen yang ideal.

Penggunaan data sekunder ini bertujuan untuk melakukan triangulasi data, yaitu membandingkan realitas operasional di *Home Industry* Bunda Citra dengan standar regulasi yang berlaku. Sebagaimana dijelaskan dalam draf penelitian terdahulu, sinkronisasi antara data lapangan dengan

dokumen legalitas sangat krusial dalam menentukan kesiapan unit usaha menghadapi audit. Hal ini selaras dengan tujuan penelitian untuk memetakan kesenjangan operasional secara tajam berdasarkan bukti-bukti dokumenter yang valid.

Terakhir, Seluruh data yang telah terkumpul dikelola dengan menjunjung tinggi etika penelitian dan prinsip transparansi data. Sesuai dengan arahan akademis untuk menjaga otentisitas hasil studi, penelitian ini menyertakan identitas asli dari para informan, termasuk pemilik *Home Industry* Bunda Citra, karyawan bagian produksi, serta pelanggan (*customer*) yang terlibat dalam sesi wawancara. Penentuan identitas secara terbuka ini bertujuan agar data yang disajikan memiliki validitas yang tinggi dan dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah. Sebagaimana ditekankan dalam kaidah penelitian kualitatif menurut Ibrahim *et al.* (2023), kejelasan subjek penelitian merupakan fondasi utama dalam menciptakan narasi yang kredibel dan objektif. Dengan demikian, seluruh informasi yang diperoleh dari informan—baik mengenai praktik operasional maupun persepsi kualitas produk disajikan apa adanya sebagai basis data primer dalam merumuskan rekomendasi tindakan korektif dan penyusunan *roadmap* menuju Sertifikasi PIRT.

#### D. Prosedur Pengumpulan Data

Prosedur pengumpulan data diawali dengan teknik observasi sistematis terhadap seluruh elemen produksi. Peneliti menggunakan lembar observasi yang disusun berdasarkan parameter dalam Peraturan BPOM Nomor 4 Tahun 2024, mencakup 3 sub elemen pemeriksaan sarana produksi. Observasi ini dilakukan berulang kali untuk memastikan bahwa data yang tercatat merupakan praktik rutin, bukan tindakan yang direayasa saat peneliti hadir. Instrumen pengumpulan data fisik ini mengadopsi model lembar observasi checklist GMP/CPPB-IRT yang diintegrasikan dengan matriks Penilaian Kesenjangan (*Gap Analysis*) untuk mendeteksi poin-poin penyimpangan secara visual dan faktual di area pengolahan (Asya *et al.*, 2023).

90

54

Teknik kedua adalah wawancara mendalam (*in-depth interview*) yang bersifat semi-terstruktur. Teknik ini memberikan fleksibilitas bagi peneliti untuk menggali informasi lebih jauh mengenai alasan di balik ketidakpatuhan tertentu, misalnya terkait keterbatasan modal atau kurangnya literasi keamanan pangan. Informan diberikan kebebasan untuk menjawab tanpa tekanan guna mendapatkan data yang jujur mengenai kendala operasional harian.

Selanjutnya, peneliti menerapkan teknik dokumentasi untuk mengumpulkan bukti-bukti fisik yang menunjang temuan lapangan. Dokumentasi meliputi pengambilan foto sarana sanitasi, label kemasan produk, dan denah ruang produksi. Foto-foto ini nantinya dianalisis untuk melihat kesesuaiannya dengan standar pelabelan dan tata letak pabrik pangan yang diatur dalam regulasi terbaru guna meminimalisir kontaminasi silang.

66

Penggunaan triangulasi teknik, yaitu sebuah pendekatan metodologis yang menggabungkan berbagai teknik pengumpulan data pada sumber atau objek yang sama. Merujuk pada prinsip metodologi kualitatif yang dikemukakan oleh Ibrahim *et al.* (2023), penggunaan triangulasi teknik ini sangat krusial untuk menguji kredibilitas data, meminimalkan bias subjektif peneliti, serta menghasilkan pemahaman yang komprehensif melalui pengecekan silang antar teknis.

103

Tahap akhir dari penerapan triangulasi teknik ini, akan dikonfirmasi dengan bukti nyata dari hasil observasi lapangan pada ruang produksi, lalu diperkuat oleh ketersediaan dokumen administratif usaha. Jika ketiga teknik tersebut menghasilkan kesimpulan yang konsisten, maka data tersebut dinyatakan valid dan reliabel untuk digunakan sebagai basis pengolahan *Gap Analysis* dan penyusunan *roadmap* tindakan korektif.

43

#### E. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data dalam penelitian ini menerapkan metode analisis deskriptif kualitatif yang dikombinasikan secara sistematis dengan Analisis Kesenjangan (*Gap Analysis*). Berdasarkan kerangka metodologis yang

120  
18  
52  
57  
dipaparkan oleh Ibrahim *et al.* (2023), proses analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif melalui tiga tahapan utama, yaitu kondensasi data (*data condensation*), penyajian data (*data display*), hingga penarikan kesimpulan atau verifikasi. Pada tahap awal (kondensasi data), peneliti merangkum, memilih, dan memfokuskan data mentah yang diperoleh dari hasil wawancara mendalam bersama pemilik, karyawan, dan *customer*, serta hasil lembar observasi lapangan di *Home Industry* Bunda Citra. Selanjutnya, pada tahap penyajian data (*data display*), data yang telah direduksi tersebut disusun ke dalam matriks komparatif untuk menghitung skor persentase kepatuhan riil dari total aspek yang diperiksa, sehingga tingkat efektivitas dan kebutuhan perbaikan operasional pada unit usaha dapat diukur secara objektif (Asya *et al.*, 2023).

Matriks komparatif pada tahap penyajian data ini digunakan untuk memulai langkah *Gap Analysis* yang lebih mendalam. Proses ini dilakukan dengan membandingkan secara langsung antara kondisi operasional aktual di lapangan (*Current State*) dengan standar ideal regulasi (*Desired State*). Parameter pembanding untuk aspek fisik bangunan dan fasilitas sanitasi merujuk secara ketat pada regulasi teknis resertifikasi dalam studi Jariyah (2016). Sementara itu, kriteria evaluasi untuk higiene personal pekerja dan prosedur pengolahan kue kering didasarkan pada standar Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) menurut Yuhendra AP *et al.* (2026).

33  
Melalui perbandingan tersebut, peneliti dapat mengidentifikasi bentuk-bentuk ketidaksesuaian atau kesenjangan (*gap*) yang terjadi pada setiap indikator kepatuhan. Kesenjangan yang ditemukan tidak hanya diklasifikasikan secara nominal (Sesuai atau Tidak Sesuai), tetapi juga dianalisis akar penyebabnya dari sudut pandang manajemen. Peneliti menggunakan prinsip perencanaan dan tata kelola bisnis dari Hilmi *et al.* (2025) untuk membedah sejauh mana keterbatasan sistem dokumentasi, ketersediaan SOP, dan komitmen manajerial memengaruhi terjadinya kesenjangan operasional tersebut di tingkat pelaku UMKM.

Analisis manajerial ini krusial karena dalam mengelola sebuah unit usaha, pemilik atau pengelola dihadapkan pada tugas-tugas pengelolaan

23

program yang menuntut keterampilan dalam menganalisis, merencanakan, serta mengimplementasikan seluruh proses operasional mulai dari penarikan sumber daya bahan baku hingga menjadi produk jadi yang siap dipasarkan (Melati, 2021). Aspek dokumentasi dan pembiasaan kerja ini krusial untuk dibedah karena dalam realitas operasional UMKM, sering kali ditemukan kendala di mana formulir pembersihan fasilitas tidak diisi secara rutin, sistem ketertelusuran (*traceability*) bahan belum lengkap, serta adanya resistensi dari karyawan harian dalam disiplin menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) seperti masker secara berkelanjutan (Maesaroh *et al.*, 2025).

Oleh karena itu, analisis ini juga dipertajam dengan menelisik faktor internal psikologis pemilik usaha melalui sudut pandang hambatan perilaku (*behavioral control*), guna mendeteksi apakah ketidakpatuhan harian disebabkan oleh ketiadaan fasilitas fisik semata atau akibat rendahnya tingkat literasi teknis terhadap standar regulasi pangan nasional (Zahra, 2023).

Tahapan akhir dari teknik analisis ini adalah penarikan kesimpulan yang diwujudkan dalam bentuk luaran aplikatif berupa Peta Jalan (*Roadmap*). Seluruh temuan kesenjangan dan akar masalah yang telah divalidasi kemudian dikonversikan menjadi rekomendasi tindakan korektif. Rekomendasi tersebut disusun secara bertahap dan terstruktur ke dalam sebuah *roadmap* strategis untuk memandu *Home Industry* Bunda Citra mencapai kesiapan penuh menuju audit PIRT. Penyusunan solusi ini juga diselaraskan dengan data kontekstual BPS Kabupaten Kediri (2025), guna memastikan bahwa strategi pengembangan yang diusulkan relevan dengan arah pertumbuhan ekonomi dan potensi industri pengolahan di wilayah Kediri.

## F. Pengecekan Keabsahan Data

Pengecekan keabsahan data dalam penelitian kualitatif merupakan langkah krusial untuk menjamin bahwa seluruh data yang diperoleh di lapangan memiliki akurasi yang tinggi, objektif, serta dapat

1

dipertanggungjawabkan secara ilmiah. Guna meminimalisir bias subjektivitas peneliti dan memastikan keaslian data operasional di *Home Industry* Kue Kering Bunda Citra, penelitian ini menerapkan empat kriteria pengujian keabsahan data yang diadopsi dari kerangka metodologi kualitatif Ibrahim *et al.* (2023), yaitu derajat kepercayaan (*credibility*), keteralihan (*transferability*), kebergantungan (*dependability*), dan kepastian (*confirmability*). Penerapan ke-empat kriteria tersebut diuraikan secara rinci sebagai berikut:

### 1. Derajat Kepercayaan (*Credibility*)

Kriteria kredibilitas bertujuan untuk memastikan bahwa hasil rekonstruksi data lapangan yang disajikan oleh peneliti benar-benar selaras dengan realitas aktual yang terjadi pada objek studi. Dalam penelitian ini, uji kredibilitas dipenuhi melalui teknik Triangulasi, yang dibagi menjadi dua pendekatan:

Triangulasi Sumber: Peneliti melakukan pengecekan silang (*cross-check*) terhadap data hasil wawancara mengenai kepatuhan higiene personal, sanitasi, dan kendala sertifikasi. Data yang diperoleh dari pemilik usaha diverifikasi kembali dengan membandingkannya terhadap jawaban dari para karyawan bagian produksi serta konfirmasi dari pihak pelanggan (*customer*) mengenai konsistensi mutu produk.

Triangulasi Teknik: Peneliti menguji keabsahan data dari sumber yang sama dengan memadukan tiga teknik pengumpulan data yang berbeda. Pernyataan lisan informan saat wawancara mendalam dicocokkan langsung melalui observasi partisipatif menggunakan lembar ceklis kondisi fisik bangunan, lalu diperkuat dengan studi dokumentasi berupa arsip internal usaha serta regulasi teknis BPOM yang berlaku.

### 2. Keteralihan (*Transferability*)

Keteralihan merupakan kriteria validitas eksternal yang menunjukkan sejauh mana hasil penelitian ini dapat dipahami, diterapkan, atau diimplementasikan oleh pembaca pada konteks dan situasi sosial yang sejenis. Untuk memenuhi unsur *transferability*, peneliti menyusun laporan ini dengan menggunakan teknik Uraian Rinci (*Thick Description*). Peneliti

memaparkan karakteristik operasional *Home Industry* Bunda Citra secara terperinci, mulai dari letak geografis di Kabupaten Kediri, tata letak ruang produksi yang bersinggungan dengan area domestik rumah tangga, hingga alur kerja harian karyawan. Dengan penyusunan konteks yang sangat detail dan transparan ini, hasil analisis kesenjangan (*gap analysis*) dan peta jalan (*roadmap*) yang dirumuskan dapat menjadi rujukan aplikatif bagi pelaku industri rumah tangga pangan (IRTP) lain yang menghadapi kendala serupa menuju perizinan PIRT.

### 3. Kebergantungan (*Dependability*)

Kriteria kebergantungan (*reliabilitas*) digunakan untuk membuktikan bahwa proses penelitian ini bersifat konsisten dan dapat diandalkan apabila dilakukan replikasi oleh peneliti lain di masa mendatang. Pengujian *dependability* dilakukan melalui mekanisme Audit Dependabilitas terhadap keseluruhan proses penelitian. Peneliti melakukan konsultasi dan bimbingan secara berkala dengan dosen pembimbing selaku auditor independen. Peneliti menunjukkan transparansi alur berpikir sejak tahap awal perumusan masalah, penentuan instrumen ceklis berdasarkan standar keamanan pangan, proses pengumpulan data mentah dari pemilik, karyawan, dan *customer*, hingga teknik penarikan kesimpulan akhir. Konsistensi dalam mengikuti prosedur metodologis kualitatif formal ini memastikan bahwa draf laporan penelitian terbebas dari kesalahan prosedural.

### 4. Kepastian (*Confirmability*)

Kriteria kepastian (*objektivitas*) berfokus pada pengujian hasil penelitian yang dikaitkan langsung dengan proses pengumpulan datanya di lapangan. Hasil penelitian dikatakan memenuhi unsur *confirmability* apabila temuan, analisis, dan kesimpulan yang ditarik murni didasarkan pada data empiris yang diperoleh dari informan, bukan merupakan hasil rekayasa, asumsi, atau prasangka subjektif dari peneliti. Proses pengujian ini dilakukan dengan menyandingkan draf narasi deskriptif pada Bab IV dengan bukti fisik penunjang (*audit trail*) yang autentik. Bukti-bukti tersebut meliputi transkrip rekaman wawancara utuh dari identitas asli pemilik, karyawan,

dan *customer*, lembar ceklis observasi fisik sarana produksi yang telah diisi di lapangan, serta dokumentasi foto riil kondisi operasional di *Home Industry* Bunda Citra. Dengan melampirkan bukti-bukti konkret tersebut, seluruh narasi kesimpulan dalam skripsi ini dijamin memiliki kepastian hukum dan ilmiah yang kuat.

Melalui penerapan keempat kriteria pengecekan keabsahan data ini mulai dari kedalaman triangulasi hingga transparansi rekam jejak audit seluruh data yang disajikan dalam penelitian ini terhindar dari keraguan akademis. Integrasi pengujian yang sistematis ini memastikan bahwa setiap temuan kesenjangan (*gap*) yang dipaparkan pada bab berikutnya bukanlah asumsi sepihak peneliti, melainkan cerminan riil dari kondisi operasional *Home Industry* Bunda Citra. Dengan demikian, keabsahan data yang kokoh ini menjadi fondasi yang valid dan terpercaya dalam merumuskan rekomendasi tindakan korektif serta penyusunan *roadmap* yang akurat guna mengantarkan unit usaha ini menghadapi audit sertifikasi PIRT dengan kesiapan penuh.

34

## BAB IV

### HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

#### A. Deskripsi Data

26

Pada bagian ini, disajikan secara rinci analisis deskriptif terhadap data kualitatif yang diperoleh melalui prosedur pengumpulan data, baik dari sumber data primer maupun sekunder. Seluruh informasi yang dipaparkan merupakan hasil rekonstruksi data lapangan yang dikumpulkan secara simultan di *Home Industry* Kue Kering Bunda Citra, yang berlokasi di Dusun Sumoroto, Desa Blabak, Kecamatan Kandat, Kabupaten Kediri, selama periode empat bulan yaitu sejak bulan Februari 2026 hingga bulan Juni 2026.

109

104

78

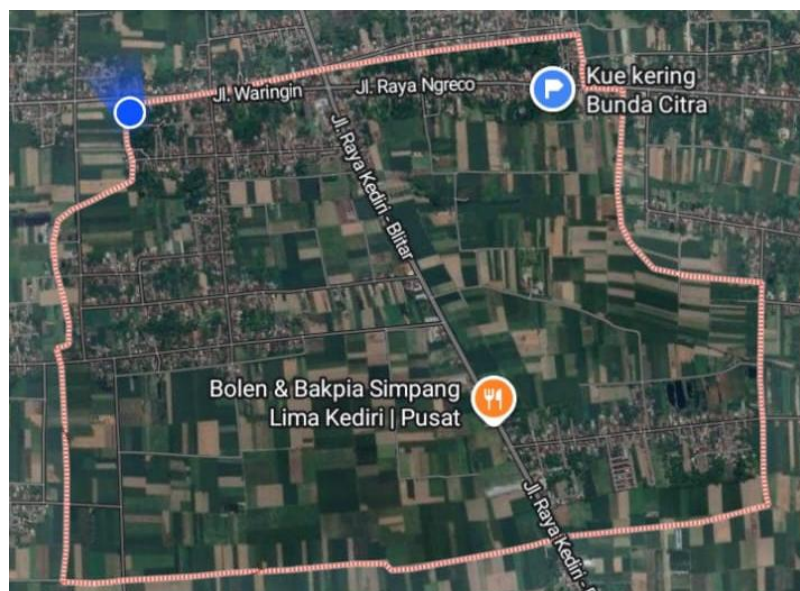
Pengumpulan data primer dalam penelitian studi kasus ini mengandalkan teknik observasi sistematis menggunakan lembar ceklis elemen pemeriksaan sarana produksi serta wawancara mendalam bersama para informan kunci yang terlibat langsung dalam ekosistem usaha. Informan tersebut meliputi Ibu Kuni Masrokhati selaku pemilik usaha dan pengambil kebijakan manajerial, tenaga kerja pada bagian produksi dan pengemasan, serta perwakilan pelanggan (*customer*) loyal. Selain itu, guna menjamin kredibilitas dan keabsahan data, analisis ini didukung oleh dokumen sekunder berupa regulasi teknis Badan POM dan data laporan Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Kediri untuk memetakan kesenjangan (*gap analysis*) operasional aktual menuju standarisasi Sertifikasi PIRT secara objektif.

#### 1. Gambaran Geografis

Keberhasilan dan keberlanjutan operasional *Home Industry* Kue Kering Bunda Citra milik Ibu Kuni Masrokhati sangat dipengaruhi oleh kondisi fisik dan letak geografis tempat usaha tersebut berada. Secara makro, lokasi industri rumah tangga ini termasuk dalam wilayah dataran rendah yang strategis di Kecamatan Kandat, Kabupaten Kediri. Lebih tepatnya, pusat aktivitas produksi dan pemasaran usaha ini berpusat di Dusun Sumoroto, Desa Blabak. Sektor geografis Desa Blabak didominasi oleh kawasan

pemukiman penduduk yang tumbuh dinamis dan dikelilingi oleh jalur pelintasan mobilitas masyarakat antar-kecamatan.

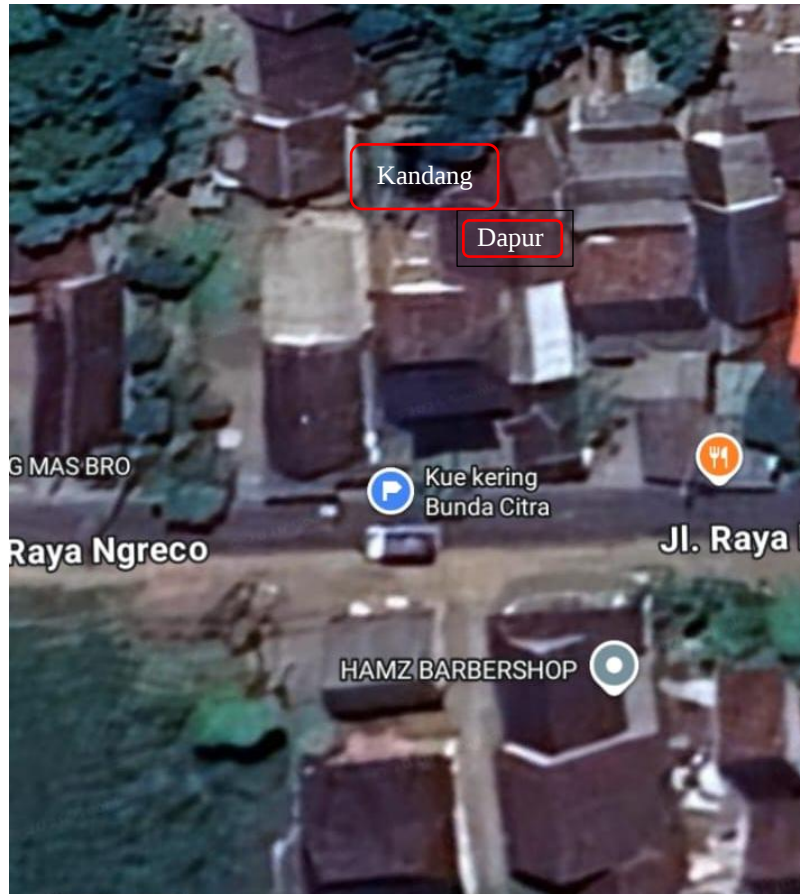
Karena letak rumah tinggal sekaligus ruang produksi berada tepat di pinggir jalan utama desa, hambatan logistik dalam rantai pasok (*supply chain*) menjadi jauh lebih kecil. Posisi strategis ini memberikan efisiensi yang tinggi bagi Ibu Kuni Masrokhati dalam melakukan mobilisasi pengadaan bahan baku kue dari pasar tradisional terdekat maupun dalam menjalankan sistem penjualan langsung kepada pelanggan lokal melalui metode pengambilan mandiri (*pick-up order*). Keberadaan infrastruktur jalan yang memadai di sekitar lokasi usaha menunjukkan bahwa wilayah Dusun Sumoroto merupakan koridor aktivitas ekonomi mikro yang cukup ramai dan potensial di Kecamatan Kandat. Letak spasial wilayah Desa Blabak secara makro dapat dilihat melalui visualisasi peta digital pada Gambar 4.1 berikut:



Gambar 4. 1 Peta Spasial Makro Kawasan Desa Blabak Kecamatan Kandat (Sumber: Google Maps, 2026)

Jika dianalisis secara mikro pada tata ruang internal bangunan, area dapur domestik yang digunakan sebagai tempat pemrosesan kue kering berada di bagian belakang rumah tinggal. Meskipun posisi dapur yang terletak di area belakang ini dapat meminimalisir paparan langsung dari polusi debu jalan raya depan, tata letak mikro ini memunculkan catatan kritis (*critical point*)

baru yang jauh lebih mendasar dalam konteks keamanan pangan kualitatif. Area dapur belakang tersebut berada dalam jarak yang sangat dekat dengan keberadaan kandang ternak ayam dalam jumlah yang cukup banyak. Kedekatan zonasi tata letak dapur produksi dengan area peternakan domestik tersebut ditunjukkan melalui citra satelit pada Gambar 4.2 berikut:



Gambar 4. 2 Tangkapan Layar Satelit Zonasi Dapur dan Kandang Ternak Kontaminan (Citra Diperbesar) (Sumber: *Google Maps* diolah Peneliti, 2026)

Kedekatan jarak geografis antara sarana produksi pangan olahan dengan kandang ayam ini menjadi ancaman serius terhadap pemenuhan standar higiene sanitasi. Kondisi lingkungan luar seperti ini meningkatkan risiko terjadinya kontaminasi silang (*cross-contamination*) non-teknis, mulai dari potensi sebaran bau menyengat, paparan bulu unggas yang terbawa angin, tingginya populasi vektor hama seperti lalat, hingga risiko cemaran biologi berbahaya seperti bakteri *Salmonella* dari kotoran ayam ke dalam ruang produksi. Karakteristik geografis mikro di area belakang rumah ini menuntut adanya sistem sekat fisik yang absolut, pengelolaan limbah

peternakan yang higienis, serta penerapan barier udara yang ketat pada dapur Ibu Kuni Masrokhati. Hal tersebut sangat krusial guna menjamin agar produk kue kering yang dihasilkan terbebas dari bahaya biologis dan memenuhi ambang batas kelayakan dasar dalam audit Sertifikasi PIRT.

## 2. Gambaran Demografis

Dari perspektif demografis dan dinamika sosial ekonomi, *Home Industry* Kue Kering Bunda Citra didirikan dan dimiliki secara mandiri oleh Ibu Kuni Masrokhati sejak tahun 2020 dan telah berjalan selama kurang lebih enam tahun. Usaha ini beroperasi dengan memanfaatkan karakteristik demografis masyarakat Kabupaten Kediri yang kental dengan budaya komunal, tradisi kekeluargaan, dan aktivitas keagamaan yang rutin. Komoditas pangan yang diproduksi oleh Ibu Kuni Masrokhati terbagi menjadi dua kategori utama, yaitu varian kue kering dan varian kue basah tradisional.

Pada segmen kue kering, produk yang dihasilkan berfokus pada komoditas khas hari raya keagamaan seperti kue putri salju, kue bawang, dan kue nastar. Sementara pada segmen kue basah, Ibu Kuni memproduksi kue bolu kemasan guna memenuhi permintaan pasar domestik yang biasanya ditujukan untuk keperluan konsumsi acara hajatan warga setempat, tradisi ngiring manten (pengiring pengantin), maupun konsumsi konsisten pada kegiatan pengajian rutin tingkat RT dan RW. Keanekaragaman komoditas produk pangan olahan yang dihasilkan oleh *Home Industry* Bunda Citra tersebut disajikan secara mendetail pada Gambar 4.3 berikut:



Gambar 4. 3 Ragam Komoditas Produk Pangan Olahan *Home Industry* Bunda Citra (Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2026)

Penggerak utama roda ekonomi dari industri rumah tangga ini bersumber pada loyalitas basis pelanggan lokal dan tingginya tingkat kepercayaan (*trust*) masyarakat sekitar terhadap sosok Ibu Kuni Masrokhati. Dalam upaya mempertahankan dan memperluas pangsa pasarnya, strategi pemasaran yang diterapkan mengombinasikan pendekatan sosiologis komunal dengan pemanfaatan teknologi digital secara praktis dan sederhana. Secara sosiologis, Ibu Kuni secara aktif mengoptimalkan relasi sosialnya dengan melakukan promosi langsung (*word of mouth*) di berbagai forum kemasyarakatan yang diikutinya secara rutin, meliputi perkumpulan senam ibu-ibu PKK, forum RT/RW, hingga kegiatan posyandu desa.

Sedangkan dari aspek digital, strategi pemasaran adaptif dilakukan melalui pemanfaatan fitur Story pada aplikasi komunikasi *WhatsApp* pribadi Pemilik Usaha. Promosi digital ini dinilai sangat efektif untuk menjangkau konsumen demografis terdekat secara real-time, memajang katalog produk harian, serta menerima pesanan masuk secara instan tanpa memerlukan biaya operasional tambahan. Visualisasi dokumentasi aktivitas promosi digital berbasis *WhatsApp* yang dijalankan oleh Ibu Kuni Masrokhati ditunjukkan pada Gambar 4.4 berikut:



Gambar 4. 4 Dokumentasi Aktivitas Promosi Pemasaran Digital melalui Fitur *Story WhatsApp* oleh Pemilik Usaha (Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2026).

Kombinasi sosiodemografis dan pemanfaatan media digital lokal ini berhasil menciptakan stabilitas omzet harian yang solid bagi usaha *Home*

*Industry Bunda Citra*. Kendati demikian, di tengah tingginya kepercayaan pasar dan kelancaran arus promosi tersebut, unit usaha ini secara administratif belum mengantongi legalitas formal apa pun, baik berupa izin edar Badan POM, Sertifikasi Halal, maupun Sertifikasi PIRT. Oleh sebab itu, formalisasi usaha melalui pemenuhan kelayakan dasar hygiene sanitasi menjadi urgensi utama demi menjamin keberlanjutan usaha di masa depan.

### 3. Profil Informan

Penelitian kualitatif dengan pendekatan studi kasus ini mengandalkan informan sebagai instrumen utama dalam penggalan data lapangan yang mendalam dan komprehensif. Penentuan dan penarikan para informan dalam penelitian ini dilakukan secara sengaja menggunakan teknik *purposive sampling*, di mana subjek yang dipilih merupakan individu yang dianggap paling memahami, mengalami, dan terlibat langsung dalam ekosistem operasional maupun konsumsi pada *Home Industry Kue Kering Bunda Citra*.

Komposisi informan dalam riset ini dirancang secara berjenjang guna memenuhi prinsip triangulasi sumber data, yang terdiri atas 1 (satu) orang pemilik usaha selaku pembuat kebijakan manajerial, 1 (satu) orang karyawan yang menangani proses teknis produksi harian, serta 2 (dua) orang pelanggan (*customer*) yang bertindak sebagai konsumen akhir produk. Konfigurasi variasi informan dari unsur internal dan eksternal ini sangat krusial untuk menguji kesiapan pemenuhan standar Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) secara objektif dari berbagai sudut pandang yang berbeda.

Seluruh identitas informan yang terlibat dalam penelitian ini dicantumkan secara terbuka menggunakan nama asli, di mana penyajian data identitas tersebut telah mendapatkan persetujuan tertulis (*informed consent*) dari masing-masing pihak yang bersangkutan demi mendukung transparansi dan otentisitas data hasil penelitian. Profil terperinci mengenai seluruh informan penelitian disajikan dalam Tabel 4.1 berikut:

Tabel 4. 1 Informasi Tentang Identitas Informan

| Kode/<br>Inisial | Nama                    | Peran/Jabatan                                                     | Tanggal<br>Wawancara | Lokasi<br>Wawancara                           |
|------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------|
| K                | Ibu Kuni<br>Masrokhati  | <i>Key Informant</i><br>(Pemilik Usaha Kue kering<br>Bunda Citra) | 28/04/2026           | Kediaman<br>Pemilik,<br>Dusun<br>Sumoroto     |
| MC               | Sdr. Mei C.<br>Az-Zahra | <i>Supporting Informant</i><br>(Karyawan Bunda Citra)             | 02/05/2026           | Kediaman Sdr<br>Mei, Desa<br>Blabak           |
| N                | Sdr. Nadia<br>Nur H.    | <i>Supporting Informant</i><br>(Konsumen)                         | 08/05/2026           | Kediaman sdr.<br>Nadia, Dusun<br>Sambirobyong |
| M                | Ibu Muntamah            | <i>Supporting Informant</i><br>(Konsumen)                         | 09/05/2026           | Kediaman Ibu<br>Muntamah,<br>Desa Blabak      |

Sumber : Data Primer Diolah, 2026

Narasumber utama (*key informant*) dalam penelitian ini adalah Ibu Kuni Masrokhati, yang merupakan pemilik sekaligus pendiri *Home Industry* Kue Kering Bunda Citra. Dalam ekosistem bisnis berskala rumah tangga ini, peran Ibu Kuni Masrokhati sangat dominan dan krusial karena ia bertindak sebagai satu-satunya pengambil keputusan (*sole decision maker*) untuk seluruh kebijakan finansial, operasional, hingga strategi pemasaran harian. Oleh karena itu, ia merupakan figur yang paling memahami sejarah perkembangan usaha, fluktuasi omzet, kendala modal, hingga hambatan administratif dalam adopsi legalitas PIRT sejak usaha ini dirintis pada tahun 2020.

Lebih terperinci, tugas keseharian Ibu Kuni Masrokhati meliputi manajemen pengadaan bahan baku, penentuan formulasi resep, penetapan harga jual produk yang disesuaikan dengan daya beli masyarakat ekonomi sub-urban, hingga pengelolaan administrasi pesanan. Selain itu, ia juga memegang kendali penuh terhadap strategi pemasaran digital lokal dengan memanfaatkan fitur *Story WhatsApp* guna membangun interaksi emosional dan menjaga loyalitas pelanggan terdekatnya. Peneliti menggali seluruh

22

aktivitas manajerial dan alasan subjektif terkait belum kepemilikan izin PIRT ini melalui teknik wawancara mendalam yang dilakukan langsung di kediamannya di Dusun Sumoroto. Dokumentasi proses wawancara mendalam bersama Ibu Kuni Masrokhati dapat dilihat pada Gambar 4.5 berikut:



Gambar 4. 5 Dokumentasi Wawancara Mendalam dengan Ibu Kuni Masrokhati (Pemilik Usaha) (Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2026)

122

8

Narasumber kedua Saudara Mei C. Az-Zahra merupakan tenaga kerja harian yang membantu operasional usaha *Home Industry* Bunda Citra. Keterlibatan informan dari unsur tenaga kerja ini memiliki urgensi metodologis yang sangat tinggi dan tidak dapat diabaikan. Dalam audit kelayakan PIRT berdasarkan standar Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT), elemen Higiene Karyawan adalah salah satu pilar penilaian utama. Pemilik usaha sering kali hanya mengetahui regulasi secara teori, sedangkan karyawan adalah pelaku riil yang mempraktikkan higiene tersebut di ruang produksi setiap hari.

Melalui wawancara dengan karyawan ini, peneliti dapat menggali data secara objektif (tanpa rekayasa pemilik) mengenai kepatuhan personal (*personal hygiene*) pekerja, seperti rutinitas mencuci tangan, penggunaan atribut pelindung (masker, celemek, penutup rambut), serta perilaku

higienis saat mengolah adonan kue di area dapur belakang. Fokus krusial yang digali dari karyawan ini adalah bagaimana teknis mereka menjaga kebersihan produk di tengah tantangan geografis dapur yang berdampingan langsung dengan fasilitas kandang ayam. Selain itu, digali pula bagaimana proses mereka melakukan sterilisasi wadah, pengemasan akhir, hingga penataan stoples kue guna mendeteksi risiko kontaminasi silang (*cross-contamination*). Dokumentasi aktivitas wawancara bersama tenaga kerja produksi disajikan pada Gambar 4.6 berikut:

14



Gambar 4. 6 Dokumentasi Wawancara Mendalam dengan Tenaga Kerja Produksi (Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2026).

Narasumber ketiga berasal dari pihak eksternal, yaitu Sdr. Nadia Nur Hasanah yang telah mengonsumsi produk Kue Kering *Home Industry* Bunda Citra secara konsisten selama lebih dari 3 tahun. Alasan mendasar melibatkan unsur *customer* dalam riset PIRT ini adalah sebagai instrumen validasi pasar eksternal. Legalitas PIRT pada dasarnya dibuat untuk melindungi konsumen. Oleh karena itu, suara konsumen sangat diperlukan untuk menilai kualitas akhir produk secara independen dari luar sistem produksi.

Melalui Pelanggan 1 ini, peneliti melakukan pendalaman mengenai persepsi masyarakat terhadap aspek organoleptik produk (konsistensi rasa, aroma, dan kerenyahan kue), serta penilaian mereka terhadap kebersihan

13

fisik kemasan stoples yang mereka terima selama ini. Peneliti juga menggali sejauh mana tingkat kesadaran (*awareness*) Pelanggan 1 terhadap keberadaan nomor PIRT dan logo Halal pada kemasan, serta apakah belum adanya izin formal tersebut memengaruhi keyakinan mereka dalam mengonsumsi produk Ibu Kuni. Proses pengambilan data bersama Pelanggan 1 ditunjukkan pada Gambar 4.7 berikut:



Gambar 4. 7 Dokumentasi Wawancara Mendalam dengan Pelanggan 1 (Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2026)

Narasumber keempat Ibu Muntamah pelanggan kedua yang merepresentasikan kelompok konsumen komunal (anggota PKK dan jemaah pengajian desa). Mengingat demografi pemasaran Ibu Kuni Masrokhati sangat bergantung pada ceruk pasar berbasis jaringan sosial wanita di Desa Blabak, maka mengambil informan dari latar belakang komunitas ini menjadi sangat penting. Peneliti membutuhkan data pembandingan (*second opinion*) dari pelanggan lain untuk memastikan bahwa kualitas produk yang dirasakan bersifat konsisten di mata masyarakat luas.

Fokus penggalan data pada Pelanggan 2 ditekankan pada bagaimana efektivitas strategi pemasaran *word of mouth* (mulut ke mulut) yang dilakukan Ibu Kuni di forum-forum pengajian memengaruhi keputusannya untuk membeli. Peneliti juga mengonfirmasi aspek higienitas kue bolu atau kue kering yang sering disajikan dalam acara-acara hajatan warga, serta

71

15

menggali sudut pandang kelompok sosial ini mengenai urgensi sertifikasi PIRT: apakah mereka menganggap sertifikasi itu penting untuk jaminan kesehatan, ataukah mereka membeli murni karena faktor kedekatan personal (tetangga) dengan Ibu Kuni. Dokumentasi wawancara bersama Pelanggan 2 dapat dilihat pada Gambar 4.8 berikut:



Gambar 4. 8 Dokumentasi Wawancara Mendalam dengan Pelanggan 2 (Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2026)

Secara keseluruhan, peran dan karakteristik para informan yang telah diuraikan mulai dari Pemilik Usaha sebagai representasi manajemen internal dan penanggung jawab legalitas, Tenaga Kerja Produksi yang mengawal aspek teknis higiene dan sanitasi di area dapur belakang, hingga dua orang Pelanggan (*customer*) yang mencerminkan respons, ekspektasi, serta loyalitas konsumen di hilir membentuk satu kesatuan ekosistem penelitian yang utuh, terintegrasi, dan komprehensif. Penggabungan profil dari berbagai lini ini memastikan bahwa kesiapan adopsi sertifikasi PIRT pada *Home Industry* Kue Kering Bunda Citra dikaji secara menyeluruh, mencakup seluruh elemen Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) yang saling memengaruhi dalam operasional usaha sehari-hari.

Konfigurasi informan yang beragam namun saling terkait secara fungsional ini memberikan keunggulan metodologis bagi peneliti, terutama dalam menerapkan teknik triangulasi sumber data. Melalui prosedur konfirmasi silang (*cross-check*) ini, peneliti dapat menyelaraskan informasi

49

secara mandiri untuk menguji konsistensi dan keabsahan data lapangan secara objektif. Teori atau kebijakan mengenai kebersihan ruang produksi yang dirumuskan oleh Pemilik Usaha dapat diverifikasi langsung melalui praktik higiene aktual karyawan saat berhadapan dengan risiko kontaminasi kandang ayam di lapangan, serta divalidasi melalui persepsi mutu produk fisik yang dirasakan secara riil oleh pelanggan setia. Pendekatan berlapis ini sangat efektif untuk meminimalkan risiko subjektivitas dan bias penafsiran selama proses analisis data berlangsung.

Pada akhirnya, sinergi informasi dari seluruh narasumber yang kompeten di bidangnya masing-masing ini menghasilkan data primer dengan tingkat kredibilitas, validitas, dan akurasi yang tinggi. Ketersediaan data yang kaya, multidimensional, dan berbasis pada fakta riil masyarakat Desa Blabak ini menjadi fondasi yang kokoh bagi peneliti untuk menyusun analisis dan pembahasan kelayakan PIRT secara mendalam, objektif, dan proporsional pada sub-bab berikutnya. Struktur data yang saling mendukung ini tidak hanya mampu menjawab rumusan masalah penelitian secara ilmiah, tetapi juga menyajikan narasi akademis yang hidup, faktual, dan berlandaskan pada realitas empiris di lapangan.

## B. Temuan Hasil Penelitian

### 1. Analisis Temuan dan Validasi Data Wawancara

Bagian ini menyajikan gambaran lapangan yang mendalam dan menyeluruh mengenai analisis kelayakan higiene sanitasi serta urgensi pemenuhan Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) pada *Home Industry* Kue Kering Bunda Citra di wilayah Kabupaten Kediri. Data kualitatif komprehensif diperoleh melalui teknik wawancara mendalam dengan para informan kunci, lalu diuji keabsahannya menggunakan teknik triangulasi sumber untuk memastikan seluruh temuan empiris di lapangan bersifat akurat, valid, dan dapat dipercaya.

Berdasarkan hasil observasi dan pemeriksaan sarana yang mengacu pada instrumen lembar ceklis Badan POM, peneliti mengidentifikasi total 23 elemen pengamatan kelayakan operasional dan sarana. Evaluasi kuantitatif

terhadap pemenuhan standar tersebut memunculkan angka persentase kelayakan yang dirangkum pada tabel berikut:

Tabel 4. 2 Rekapitulasi Penilaian Elemen Kelayakan Higiene Sanitasi

| Kategori Penilaian  | Jumlah Elemen | Persentase (%) | Rumus Hitung       |
|---------------------|---------------|----------------|--------------------|
| Sesuai (S)          | 12 Elemen     | 52,17%         | $12/23 \times 100$ |
| Tidak Sesuai (TS)   | 11 Elemen     | 47,83%         | $11/23 \times 100$ |
| <b>TOTAL ELEMEN</b> | 23 Elemen     | 100%           |                    |

Sumber : Hasil Modifikasi Lembar Pemeriksaan Sarana Badan POM (Data Primer Diolah), 2026

Hasil rekapitulasi di atas menunjukkan bahwa tingkat kesesuaian operasional *Home Industry* Bunda Citra baru mencapai 52,17% (12 Elemen), sementara 47,83% (11 Elemen) sisanya masih dikategorikan tidak sesuai standar. Realitas angka ini mengonfirmasi bahwa eksistensi dan keberlanjutan usaha mikro ini tidak hanya bergantung pada aspek pemenuhan mutu teknis formal. Keberhasilan usaha justru bertumpu pada tingginya modal sosial (*social capital*) berupa kepercayaan komunal masyarakat sub-urban terhadap sosok pemilik usaha. Kendati demikian, peneliti menemukan adanya tantangan besar pada aspek standardisasi ruang produksi, di mana aktivitas pengolahan pangan harian masih bercampur dengan zonasi domestik serta berbatasan langsung dengan fasilitas kandang unggas di halaman belakang rumah.

Peneliti juga mengidentifikasi bahwa belum terpenuhinya legalitas PIRT pada unit usaha ini bukan disebabkan oleh penolakan terhadap regulasi, melainkan akibat adanya kesenjangan informasi, keterbatasan modal administratif, serta persepsi kenyamanan operasional tradisional yang sudah berjalan selama enam tahun. Untuk menjaga transparansi dan objektivitas dalam proses analisis, pembahasan dalam bab ini disusun secara sistematis berdasarkan tujuan penelitian. Setiap bagian diawali dengan ringkasan

matriks data dari empat informan, yaitu Ibu Kuni Masrokhati sebagai informan utama (*key informant*), serta pihak Karyawan Produksi (Sdr. Mei C. Az-Zahra) dan dua orang Pelanggan (Sdr. Nadia Nur Hasanah dan Ibu Muntamah) sebagai informan triangulasi sumber. Data tersebut kemudian diikuti oleh uraian deskriptif-analitis yang memadukan kutipan langsung (*verbatim*) asli informan dengan instrumen lembar ceklis pemeriksaan sarana berdasarkan pedoman Badan POM.

Melalui seluruh rangkaian pemaparan data hasil wawancara serta proses validasi di atas, penulis selaku peneliti menarik benang merah komprehensif atas pemetaan kelayakan sarana yang dijalankan pada *Home Industry* Kue Kering Bunda Citra. Argumentasi kritis peneliti menunjukkan bahwa ketahanan bisnis makanan ringan berskala rumah tangga ini tidak lahir dari sistem jaminan mutu formal yang kaku, melainkan digerakkan oleh loyalitas ekosistem pasar lokal yang sangat adaptif terhadap karakteristik usaha rumahan pedesaan.

Peneliti mengamati bahwa keputusan sadar konsumen untuk tetap mengonsumsi produk olahan Ibu Kuni, meskipun kemasan stoples belum dilengkapi label nomor PIRT resmi, merupakan indikator kuat dominasi relasi emosional bertetangga (*neighborly trust*). Namun, bagi komunitas pasar yang lebih luas dan formal (seperti konsumsi acara kedinasan atau PKK), bukti legalitas visual berupa nomor PIRT dan logo Halal kini telah bertransformasi menjadi ekspektasi proteksi pangan yang mendesak. Fenomena ini mengonfirmasi bahwa pertumbuhan skala bisnis industri rumah tangga akan mencapai titik jenuh jika pemilik usaha tidak segera merekonsiliasi tata letak fisik ruang produksinya guna memitigasi risiko kontaminasi silang biologis dari lingkungan sekitar kandang ternak.

Seluruh transkrip percakapan yang diperoleh kemudian direduksi, dikodekan, dan dikelompokkan secara tematik ke dalam tiga poros tujuan penelitian. Melalui kodifikasi terstruktur ini, setiap dimensi operasional mulai dari pemetaan kelayakan sarana internal hingga komitmen pemenuhan legalitas administrasi dapat dibedah secara tajam sebagai satu kesatuan analisis data yang utuh dan saling bertautan.

a. Analisis Tingkat Kesesuaian Operasional Produksi Berdasarkan Standar CPPB – IRT Dan Persyaratan Higiene Dan Sanitasi Untuk PIRT

Bagian ini mengurai dan menguji keabsahannya secara komprehensif mengenai alur kerja harian, praktik kebersihan alat, serta penerapan higiene personal di lapangan. Berikut adalah matriks analisis triangulasi sumber untuk dimensi operasional produksi:

Tabel 4. 3 Matriks Analisis Triangulasi Sumber

| No | Poin Pembahasan                     | Informan (K)                                                                                                                                                         | Informan (MC)                                                                                                                                                               | Informan (N dan M)                                                                                                                                                                                          | Temuan Triangulasi / Benang Merah Peneliti                                                                                                                                           |
|----|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Latar Belakang & Konsistensi Produk | Usaha berdiri sejak 2020 karena hobi dan ramai di sosmed. Ingin urus PIRT agar bisa ekspansi ke toko oleh-oleh besar dan memenuhi desakan logo Halal dari pelanggan. | Mengonfirmasi pesanan kue selalu ramai berkembang dan bertambah banyak                                                                                                      | <b>N:</b> Sudah 3 tahun beli kue, rasanya enak, pas, bersih, rapi, tidak pernah ada kotoran/rambut.<br><b>M:</b> Cocok beli lewat <i>word of mouth</i> pengajian, masakan Bu Kuni bersih, rapi, dan pantas. | <b>Sesuai (Valid):</b> Klaim pertumbuhan usaha pemilik tervalidasi secara empiris oleh loyalitas konsumen individu maupun pasar komunal yang mengakui kebersihan fisik produk akhir. |
| 2. | Alur Produksi & Sanitasi Alat       | Alur meliputi penimbangan, pengulenan (mixer/tangan), cetak manual di loyang, oven, pendinginan alami, lalu dikemas di stoples/mika dan disolasi.                    | Membenarkan alur kerja. Alat yang selesai dipakai langsung dikumpulkan di tempat cucian, dicuci bersih pakai sabun cuci piring, dibilas, dilap, dikeringkan, lalu disimpan. | <b>N :</b> Stoples bersih, segel solasi memutar rapat, aman dari semut, layak suguhan tamu.<br><b>M:</b> -                                                                                                  | <b>Sesuai (Valid):</b> Aspek persiapan alat dan penanganan produk akhir ( <i>final product handling</i> ) telah berjalan konsisten dan memenuhi standar estetika kelayakan konsumen. |
| 3. | Penerapan Personal Hygiene          | Mewajibkan cuci tangan sebelum proses masak dan melarang karyawan memakai perhiasan                                                                                  | Membenarkan aturan cuci tangan wajib pakai sabun (bisa ditanya sampai 2 kali) dan larangan perhiasan.                                                                       | (Konsumen tidak melihat langsung proses pengolahan di dalam dapur)                                                                                                                                          | <b>Kesenjangan (Gap):</b> Komitmen <i>personal hygiene</i> baru menyentuh proteksi fisik makro (bebas perhiasan/kotoran), namun proteksi                                             |

|  |  |                                      |                                                               |  |                                                             |
|--|--|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------|
|  |  | (cincin/gelang ) agar adonan bersih. | Pakaian kerja memakai baju harian biasa yang bersih dan rapi. |  | kontaminasi mikrobiologi/droplet (masker) belum diterapkan. |
|--|--|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------|

Sumber : Hasil Wawancara Mendalam (Data Primer Diolah), 2026

97

Untuk memperkuat kedalaman temuan pada Tabel 4.3 di atas, berikut disajikan fragmen wawancara langsung yang merekam pernyataan asli para informan terkait konsistensi operasional produk harian serta latar belakang motivasi pengajuan legalitas:

*"Awal aku bikin roti itu tahun 2020 Mbak eee saya lihat di Youtube atau di tik tok itu kok ada ee tutorial tutorial tutorial bikin roti kering eeeh pertama itu bikin roti semprit Mbak... la trus pertama itu saya posting di story saya sak rehne aku iki wong Ibu PKK yo Ibu senam ya senam lansia juga jadi ada yang minat kok pengen ada yang pengen ngerasain roti semprit saya ngunu ya satu dua orang itu ada yang pesan ke saya... la terus itu saya ee kepingin rencana lah mbak rencana itu kepingin nitipin roti ke toko toko swalayan yang swalayan gede itu lo mbak toko apa itu haah kayak toko oleh oleh tapi lak kok nek kono ne mbak katanya harus ada sertifikat nya apa itu mbak pirt itu lo mbak saya kurang paham" (Wawancara Ibu Kuni Masrokhati, Pemilik)*

Pernyataan di atas disepakati dan dipertegas oleh tenaga kerja produksi yang menyatakan bahwa kedisiplinan mencuci tangan dipantau secara ketat oleh pemilik usaha, meskipun sistem seragam kerja formal belum diberlakukan: *"iya Mbak kalau biasanya bu kuni Emang memastikan cuci tangan terlebih dahulu sih Mbak kalau pegang-pegang bahan dapur, kadang-kadang gimana ya kayak ditanya sam bisa sampai dua kali gitu mbak dan harus pakai sabun Terus kalau pakaiannya sih nggak ada seragam ya Mbak pakai baju seharian pokoknya bersih gitu terus rapi sih mbak... Hmm kalau selesai pemakaian ya Mbak itu langsung dikumpulkan nek tempat cucian tempat cuci piring itu loh mbakk Terus dicuci bersih pakai sabun cuci piring terus dibilas ber iku dilap sampai kering setelah itu setelah kering*

*dimasukkan ke tempat-tempat semula..." (Wawancara Sdr. Mei C. Az-Zahra, Karyawan)*

Dari sudut pandang konsumen eksternal, aspek kebersihan fisik, kerapian pengemasan, dan keandalan mutu pangan olahan ini diakui secara konsisten, sebagaimana dipaparkan oleh para informan pelanggan berikut:

*"Saya lama mbak kayak e ada nek 3 tahunan deh... Rasane yae nak sih mbak seng tak suka itu rapi trus rasane mesti pas gitu , kadang kan ada yang kemanisan atau seng kurang manis lanek bu kuni enak sih dan gak ada ya lek kotoran nempel atau rambut gitu. bagus kok mbak bersih juga pas saya terima trus kan biasanya ada solasi memutar gitu ya jadi lebih aman gitu, gak ada semut nya juga pantes kok dijadikan suguhan buat tamu."* (Wawancara Sdr. Nadia Nur Hasanah, Pelanggan 1)

Ekspresi kepuasan komunal serupa juga dituturkan oleh perwakilan kelompok pengajian lokal yang mengonsumsi produk dalam skala massal:

*"Nggih mbak, leres. Pas wonten acara yasinan utawi kumpulan PKK niku bolu kaleh kue keringe Bu Kuni niku sering sanget diagem suguhan. Kulo piyambak nggih nate pesen nggih rumaos cocok. Lek saking kebersihane nggih sae mbak, pantes sanget. Kuenipun mboten wonten sing ketok reget utawi mambu sing aneh-aneh ngoten mboten wonten, resik masakanipun Bu Kuni niku."* (Wawancara Ibu Muntamah, Pelanggan 2)

Melalui visualisasi matriks Tabel 4.3 serta konfirmasi verbatim asli di atas, peneliti menemukan bahwa *Home Industry* Kue Kering Bunda Citra memiliki konsistensi mutu produk akhir yang sangat kuat di mata konsumen. Pengakuan Sdr. Nadia dan Ibu Muntamah yang menyatakan produk bebas dari cemaran fisik membuktikan bahwa penanganan produk akhir (*final product handling*) sudah berada pada jalur yang benar melalui tindakan preventif pengemasan yang rapat dengan solasi memutar.

Namun, jika ditinjau dari instrumen standardisasi, ditemukan adanya celah besar (*critical gap*) pada tahap pengolahan inti. Kesaksian Sdr. Mei memperkuat data bahwa karyawan dibiarkan bekerja hanya mengenakan baju rumahan biasa tanpa adanya fasilitas Alat Pelindung Diri (APD) penunjang seperti masker wajah. Kebiasaan ini menunjukkan bahwa persepsi higiene operasional yang berjalan masih berbasis intuisi domestik tradisional untuk mengejar kenyamanan fisik kerja, bukan pada sistem standardisasi keamanan pangan formal yang dipersyaratkan dalam audit PIRT untuk mengeliminasi kontaminasi mikrobiologis via droplet.

b. Analisis Kesenjangan (*Gap*) Antara Kondisi Aktual Dengan Standar PIRT Khususnya Yang Berisiko Terhadap Keamanan Pangan

Bagian ini difokuskan untuk membedah titik kritis paling radikal dalam penelitian ini, yaitu benturan antara keterbatasan tata ruang produksi, keberadaan kandang unggas, serta ketiadaan catatan administrasi maupun visualisasi informasi resmi. Berikut adalah matriks analisis triangulasinya:

Tabel 4. 4 Matriks Analisis Triangulasi Sumber (*Gap Analysis* Utama)

| No. | Poin Pembahasan                         | Informan (K)                                                                                                                                               | Informan (MC)                                                                                                                                                                  | Informan (N dan M)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Temuan Triangulasi / Benang Merah Peneliti                                                                                                                                                                                                        |
|-----|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.  | Hambatan <i>Layout</i> & Risiko Kandang | Dapur menyatu dengan dapur rumah karena kurang lahan dan dana renovasi mahal. Menyadari adanya risiko steril karena posisi mepet kandang ayam di belakang. | Membenarkan posisi dapur mepet kandang. Cara menyiasatinya adalah menutup pintu belakang saat masak agar bau tidak tercium. Kandang rajin dibersihkan oleh suami/anak pemilik. | <b>N:</b> Tahu ada kandang karena tetangga dekat, sempit ragu tapi maklum karena tahu Bu Kuni kerjanya bersih dan selalu tutup pintu.<br><b>M:</b> Maklum karena kahanan rumahan di kampung. Lebih percaya karena faktor kedekatan ( <i>neighborly trust</i> ).<br><b>M:</b> Cocok beli lewat <i>word of mouth</i> pengajian, masakan Bu Kuni bersih, rapi, dan pantas. | <b>Kritis (Major Structural Gap):</b> Terdapat ancaman bahaya biologis ( <i>biological hazard</i> ) nyata dari kandang ternak. Namun, risiko ini teredam oleh tingginya modal sosial berupa toleransi dan maklum dari ekosistem tetangga kampung. |

|    |                                |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2. | Vektor Penyakit & Mitigasi     | Mitigasi dilakukan dengan menutup pintu dapur saat produksi dan menggunakan kipas angin agar sirkulasi udara terbuang ke luar.                                                      | Mengonfirmasi pintu selalu ditutup rapat. Bau tidak ada, lalat tidak ada (hanya satu-dua karena sisa sampah), tapi semut masih ada. Kipas angin dipakai mendinginkan kue. | (Konsumen hanya menerima produk jadi dalam kondisi bersih).                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Kesenjangan (Gap):</b><br>Tindakan mitigasi menutup pintu dan kipas angin bersifat mekanis-lokal, belum memenuhi standar <i>biological barrier</i> (seperti pemasangan kasa penyekat yang permanen).                                                                 |
| 3. | Kepatuhan Administrasi & Label | Belum sempat buat buku stok bahan karena sibuk sebagai IRT ( <i>double burden</i> ). Belum buat label <i>exp date</i> /PIRT karena tidak tahu caranya dan menganggap kue awet aman. | Tidak terlibat dalam urusan manajemen administrasi maupun desain label kemasan produk.                                                                                    | <b>N:</b> Label PIRT & <i>exp date</i> sangat penting. Was-was dan kurang pede kalau kuenya dibawa ke acara formal (PKK/Arisan/Oleh-oleh) karena takut dianggap produk ilegal.<br><br><b>M:</b> Sangat penting. Agak ewuh/sungkan menyuguhkan ke pejabat dhuwur (Kecamatan/Dinas) saat rapat PKK jika tanpa nomor PIRT. | <b>Kritis (Knowledge &amp; Market Gap):</b><br>Ketiadaan ketertelusuran ( <i>traceability</i> ) logistik dipicu beban ganda pemilik. Terjadi benturan kebutuhan: pemilik merasa kue awet-aman, sementara konsumen merasa was-was membawa produk ke ranah formal publik. |

Sumber : Hasil Wawancara Mendalam (Data Primer Diolah), 2026

Berdasarkan Tabel 4.4, terpotret adanya benturan risiko ruang yang diekspresikan secara jujur oleh pemilik usaha mengenai keterbatasan modal finansial untuk renovasi fisik serta pengakuan atas minimnya pemahaman administrasi label:

*"Kalau kendala itu ya itu lo mbak produksi roti sama dapur itu masih jadi satu Kalau saya itu mau Renov itu kan butuh dana terus lahannya itu Mbak Nggak cukup karena ya cuma itu aja lehanya saya gitu loh mbak... kalau masalah kandang... nggeh mikir ne niku kan koyok steril e... ya nek kita itu wes mulai produksi iku pintune ditutup mbak, trus nggeh damel kipas angin... lebel kayak info kadaluarsa jujur saya belum bisa dan gak ngerti carane... Laa niku lo mbak seng gak anu i aku mergo gak paham lo ngunu kui jadine aku gawene dengan eee apa itu cara tradisional... La wong ini puasa aku bikin itu lo mbak puasa tiga bulan lebih itu lo Alhamdulillah masih enak kok mbak" (Wawancara Ibu Kuni Masrokhati, Pemilik)*

Kondisi tertutupan akses fisik dapur selama masa pengolahan ini dikonfirmasi secara selaras oleh tenaga kerja sebagai langkah taktis lokal untuk meredam polusi udara serta bau dari area kandang ternak:

*"Kandang yang di belakang itu ya Mbak itu noh kalau udah mulai masak pintunya ditutup Mbak eee Jadi enggak enggak kecium bau-bau aroma yang tidak enak... jadi Lek lalat masuk enggak sih mbak tapi kadang kadang masuk satu atau dua itu memang sampai bekas bekas masak gitu masih biasanya ada semut semut masuk... nah biasanya nek ada gitu ya biasanya kalau ada kipas kipasnya dinyalain biar sekalian kuenya dingin bisa cepat dingin gitu loh..." (Wawancara Sdr. Mei C. Az-Zahra, Karyawan)*

Akan tetapi, dari sudut pandang sosiologis konsumen, ketiadaan standarisasi visual dan izin PIRT formal memunculkan resistensi psikologis serta kekhawatiran yang mendalam saat produk kue harus dibawa keluar dari wilayah domestik menuju ruang publik:

*"Kebetulan saya memang tetangga dekat dan tahu kalau di belakang rumah Bu Kuni ada kandang ayamnya. Awalnya ya sempat mikir gimana kebersihannya, tapi karena saya sering main ke sini... ya saya maklum saja... Hubungan sosial dan rasa percaya saya ke Bu Kuni mengalahkan*

*rasa ragu itu. Tapi kalau kue ini mau saya bawa buat suguhan di acara formal desa seperti rapat PKK, arisan besar, atau buat oleh-oleh ke saudara luar kota, jujur saya agak was-was dan kurang percaya diri kalau tidak ada tanggal kedaluwarsa dan cap PIRT-nya. Takutnya nanti dipikir kuenya kurang aman atau beli produk ilegal." (Wawancara Sdr. Nadia Nur Hasanah, Pelanggan 1)*

Ditandakan pula oleh informan komunal, hambatan legalitas administrasi ini secara nyata telah memotong dan mengunci daya jangkauan pemasaran produk agar tidak bisa bersaing di ceruk pasar instansi kedinasan yang lebih prestisius:

*"Lek masalah kendang pitik niku, nggih nopo nggih mbak, namine teng kampung nggih maklum saking kahanan rumahan ngoten mbak. Ibu-ibu niku mboten enten sing bahas kendang... Tapi lek dibilang penting nggih penting sanget mbak, nopo malih lek sakniki acara PKK niku kadang wonten kunjungan saking kecamatan utawi dinas. Lek mboten wonten nomor PIRT kaleh tanggal kedaluwarsane niku sakjane nggih rada ewuh utawi was-was lek ajenge disuguhne pejabat dhuwur, wedi lek mengke dadi masalah kesehatan utawi dipadosi surat-surat e. Dadose nggih bener mbak, lek mboten enten PIRT niku nggih mutere jajanan niki namung teng lingkup deso kene-kene mawon..." (Wawancara Ibu Muntamah, Pelanggan 2)*

Hasil *gap analysis* pada Tabel 4.4 memperlihatkan anomali sosiologis yang sangat tajam di lapangan. Faktor *neighborly trust* (kepercayaan bertetangga) yang diungkapkan oleh Sdr. Nadia Nur Hasanah dan Ibu Muntamah terbukti bertindak sebagai "tameng sosial" yang menetralsir rasa ragu konsumen terhadap keberadaan kandang ayam di belakang dapur. Konsumen pedesaan cenderung menoleransi keterbatasan struktural tersebut demi menjaga harmoni hubungan komunal dan kedekatan personal.

Namun secara ilmiah-epidemiologis, pembelaan berbasis relasi sosial ini tidak menggugurkan risiko kontaminasi silang. Pengakuan Sdr. Mei

mengenai masih adanya gangguan vektor seperti semut serta masuknya lalat akibat timbulan sampah sisa produksi mengonfirmasi bahwa tindakan menutup pintu rumah harian belum membentuk *biological barrier* yang sempurna. Udara mikro dan vektor pembawa penyakit dari kandang unggas tetap berisiko masuk melalui celah-celah bangunan rumah tradisional yang tidak kedap.

87 Fenomena kesenjangan ini sejalan dengan temuan Aisyah *et al.* (2024), yang menegaskan bahwa kesadaran atau pengetahuan dasar mengenai prinsip sanitasi sering kali tidak diimplementasikan secara konsisten dalam praktik sehari-hari akibat keterbatasan fasilitas dan infrastruktur yang tidak mendukung praktik higiene yang baik. Dalam kasus ini, ketidakmampuan fisik dapur domestik untuk bertindak sebagai penyekat steril menjadi hambatan utama eksekusi higiene total, meskipun secara lisan pemilik telah melakukan upaya mitigasi mekanis berupa penggunaan kipas angin.

Celah paling fatal ditemukan pada aspek kepatuhan administrasi dan ketertelusuran logistik (*traceability*). Pola pikir tradisional Ibu Kuni yang mengasumsikan produknya "pasti awet dan aman" hanya karena bertahan tiga bulan selama masa bulan puasa, berbenturan keras dengan kecemasan psikologis konsumennya sendiri. Jawaban Sdr. Nadia dan Ibu Muntamah secara benderang membuktikan bahwa ketiadaan label PIRT dan tanggal kedaluwarsa telah memotong akses pasar produk ini pada titik jenuh (*market saturation*).

Menurut Aisyah *et al.* (2024), pengetahuan mengenai prinsip sanitasi pangan yang baik harus disertai dengan pelatihan praktis terstruktur agar pelaku usaha memahami cara menerapkan pengetahuan mereka dalam situasi nyata, termasuk kesadaran bahwa elemen informasi label seperti kedaluwarsa sangat krusial untuk membangun kepercayaan konsumen berskala luas. Akibat tiadanya legalitas visual, konsumen merasa was-was, kurang percaya diri, dan sungkan (ewuh) untuk membawa kue Bunda Citra ke forum kedinasan, acara kabupaten, maupun rapat PKK tingkat atas. Kepercayaan bertetangga terbukti hanya mampu mengamankan pasar

sirkulasi lokal desa, namun gagal menembus dinding birokrasi pasar formal yang menuntut kepastian regulasi.

c. Bentuk *Roadmap* Yang Relevan Dan Mudah Diterapkan Untuk Mencapai Standar Keamanan Pangan

Bagian terakhir ini ditujukan untuk merumuskan aksi konkret yang aplikatif, murah (*low-cost correction*), dan menjaring komitmen bersama dari seluruh informan untuk meloloskan usaha menuju tahapan sertifikasi resmi. Berikut adalah hasil uji silang komitmennya:

Tabel 4. 5 Matriks Analisis Triangulasi Sumber (Tindakan Korektif & *Roadmap*)

| No. | Poin Pembahasan                      | Informan (K)                                                                                                                                                                          | Informan (MC)                                                                                                                                      | Informan (N dan M)                                                                                                                                                                                                                                         | Temuan Triangulasi / Benang Merah Peneliti                                                                                                                                                                      |
|-----|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.  | Kesiapan Perbaikan Fisik Ruang       | Sangat siap dan berterima kasih jika rekomendasinya berupa perbaikan fisik yang murah dan ramah di kantong (kawat kasa nyamuk & tirai plastik) untuk mencicil syarat Dinas Kesehatan. | Menyatakan kesetujuan penuh agar ruang produksi kue milik Ibu Kuni menjadi jauh lebih bersih.                                                      | <b>N:-</b><br><br><b>M:</b> Mendukung penuh jika dapur dirombak bersih agar menghilangkan kesan kekhawatiran komunal.                                                                                                                                      | <b>Sesuai (Valid):</b> Rekomendasi perbaikan fisik berbasis <i>low-cost correction</i> (anggaran mikro) memiliki tingkat akseptabilitas ( <i>acceptability rate</i> ) yang mutlak dari seluruh elemen informan. |
| 2.  | Komitmen Edukasi & Adaptasi APD Baru | Berkomitmen penuh meluangkan waktu mengikuti program Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) dari Dinas Kesehatan demi mengejar legalitas formal usaha.                                      | Berkomitmen tertib menggunakan APD baru (masker kain berpori longgar & celemek tipis) jika disediakan oleh pemilik demi menjaga kepuasan konsumen. | <b>N:</b> Akan jauh lebih loyal, makin sering beli, dan siap mempromosikan ke teman kantor/dinas instansi resmi.<br><br><b>M:</b> Siap membantu pamer ( <i>branding</i> ) ke tingkat kabupaten/pengajian luar kota sebagai produk unggulan desa yang aman. | <b>Sesuai (Valid):</b> Komitmen internal (pemilik & karyawan) untuk patuh aturan berbanding lurus dengan jaminan ledakan perluasan pasar ( <i>market scaling-up</i> ) oleh jejaring sosial konsumen.            |

Sumber : Hasil Wawancara Mendalam (Data Primer Diolah), 2026

Sebagai penutup analisis, komitmen kuat untuk bergerak maju menuju standarisasi terekam secara transparan melalui kesediaan para aktor internal usaha yang menyambut baik solusi efisiensi biaya perbaikan sarana:

*"Yaa insyaallah siap... Nggeh saget yang penting ramah kantong Mbak... ya bisa mbak, saya usahakan nanti. malah itu juga bisa bantu saya juga biar dapat legalitas juga kan mbak." (Wawancara Ibu Kuni Masrokhati, Pemilik)*

Kesediaan ini bersambut gayut dengan loyalitas pekerja produksi yang siap mengadaptasi kebiasaan higiene baru berupa penggunaan masker pelindung droplet, asalkan difasilitasi dengan material bahan yang adem dan tidak memicu kegerahan di dalam ruang oven:

*"Iya kalau disediakan terus bahannya lebih tipis lebih adem saya juga mau mbak apalagi kata bu kuni juga mau berkomitmen buat sertifikasi itu saya sebagai karyawan yaa setuju setuju aja mbakk" (Wawancara Sdr. Mei C. Az-Zahra, Karyawan)*

Langkah perbaikan internal yang ditempuh oleh pihak manajemen *Home Industry Bunda Citra* ini diproyeksikan akan mendapat timbal balik secara instan berupa akselerasi perluasan pasar yang masif dari para pelanggan loyal:

*"Oh tentu saja, saya pasti bakal jauh lebih loyal dan makin sering beli di sini! Kalau dapurnya sudah direnovasi bersekat bersih dan di labelnya sudah resmi ada nomor PIRT serta logo Halal dari pemerintah, saya tidak akan ragu lagi buat mempromosikan kue Bunda Citra ini ke teman-teman kantor, dinas, atau memesannya dalam jumlah yang jauh lebih besar buat*

*acara-acara resmi instansi." (Wawancara Sdr. Nadia Nur Hasanah, Pelanggan 1)*

Dukungan promosi dan perluasan jejaring pemasaran juga ditegaskan oleh perwakilan komunal PKK desa yang siap mengeskalasi citra produk hingga ke tingkat kabupaten:

*"Walah nggih kulo dukung sanget mbak, malah seneng ibu-ibu niki mengke. Lek dapure pun dirombak resik, terus wonten logo PIRT kaleh Halal niku, kulo mboten badhe ragu malih lek bade mbeta kue niki teng acara kabupaten utawi dipun promosiaken teng rombongan pengajian luar kota. Istilahipun niku kulo saged bantu pamer lek niki lho produk unggulan deso kene sing wis resmi aman saking pemerintah." (Wawancara Ibu Muntamah, Pelanggan 2)*

Melalui pemetaan data pada Tabel 4.5, peneliti menarik kesimpulan optimis bahwa penyusunan *Roadmap* tindakan korektif nanti akan memiliki tingkat keberhasilan eksekusi (*feasibility rate*) yang sangat tinggi. Kendala finansial dan keterbatasan lahan struktural yang sempat dikeluhkan pada Pembahasan Tujuan 2 berhasil dijembatani oleh keterbukaan psikologis Ibu Kuni dalam menerima opsi sekat murah berupa tirai plastik pembatas ruang harian serta pemasangan kawat kasa nyamuk pada ventilasi jendela untuk menghalau laju vektor biologi secara permanen.

Di samping itu, kesediaan Sdr. Mei untuk beradaptasi menggunakan APD jenis baru yang dirancang lebih sejuk menandakan tidak adanya resistensi atau penolakan kultural dari sisi tenaga kerja harian. Poin pamungkas dari analisis triangulasi ini adalah lahirnya janji pasar (*market pledge*) yang konkret dari kedua pelanggan eksternal. Jika nomor PIRT dan logo Halal berhasil diraih, jejaring sosial komunal PKK dan arisan desa yang diwakili Ibu Muntamah serta jaringan perkantoran dinas Sdr. Nadia siap bertindak sebagai agen pemasaran gratis (*organic branding agents*). Dengan demikian, investasi mitigasi fisik berbiaya rendah yang dilakukan

oleh *Home Industry* Bunda Citra dipastikan akan berbuah pada lompatan profitabilitas ekonomi yang jauh lebih luas, legal, dan berkelanjutan.

## 2. Konsolidasi Data

Proses triangulasi data yang melibatkan pemilik usaha, tenaga kerja produksi, hingga konsumen individu dan komunal tidak boleh dipandang sebagai fragmen temuan yang berdiri sendiri atau terisolasi. Dalam penelitian kualitatif, setiap data tekstual yang ditemukan di arena lapangan memiliki keterikatan struktural yang membentuk satu kesatuan ekosistem bisnis rumah tangga. Melalui tahapan konsolidasi data ini, peneliti berupaya mengonfrontasikan, menyintesis, dan merajut benang merah hubungan sebab-akibat (*causal relationship*) yang menjembatani temuan pada Tujuan Penelitian 1, Tujuan Penelitian 2, dan Tujuan Penelitian 3 secara integratif.

Apabila dilakukan kilas balik terhadap bentang temuan lapangan, poros Tujuan Penelitian 1 mengonfirmasi bahwa *Home Industry* Kue Kering Bunda Citra memiliki modal internal yang sangat kuat berupa konsistensi mutu fisik produk akhir (*final product quality*). Keandalan rasa, kerapian potongan kue, serta penanganan pengemasan stoples yang rapat menggunakan segel isolasi memutar telah berhasil membangun loyalitas konsumen yang bertahan hingga kurun waktu enam tahun (sejak 2020). Pengakuan dari pelanggan individu maupun perwakilan kelompok komunal menunjukkan bahwa produk ini secara kasat mata memenuhi ekspektasi kelayakan suguhan. Namun, ketika modal internal ini diuji silang dengan instrumen higiene sanitasi formal, ditemukan adanya celah fisik dan administrasi pada dimensi pemenuhan standarisasi ruang pengolahan inti serta legalitas label usaha.

Untuk memperkuat temuan kualitatif tersebut dengan parameter penilaian yang objektif mengenai tingkat kesiapan sertifikasi PIRT pada *Home Industry* Kue Kering Bunda Citra, peneliti mengintegrasikan hasil pengamatan menggunakan Lembar Observasi (Daftar Tilik) yang mengacu pada 13 Elemen Pemeriksaan yang diturunkan menjadi 23 indikator mikro sub-elemen berdasarkan Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk

Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Hasil verifikasi data faktual dari lembar observasi tersebut disajikan pada Tabel 4.6 berikut:

Tabel 4. 6 Berdasarkan Pedoman CPPB-IRT ( 3 Sub Elemen Pemeriksaan)

| No | Sub-Elemen Pemeriksaan          | Indikator yang Diamati                                                                                     | Kondisi Riil di Lapangan                                                                                    | Penilaian (S/TS) |
|----|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| A. | Sub-Elemen Pemeriksaan Lapangan |                                                                                                            |                                                                                                             |                  |
| 1. | Lokasi & Lingkungan             |                                                                                                            |                                                                                                             |                  |
|    |                                 | 1.1 Lingkungan sarana bersih, tidak ada tumpukan sampah terbuka, dan bebas genangan air limbah.            | Dapur produksi masih ada tumbukan 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               |
|    |                                 | 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. | Fasilitas Higiene & Sanitasi    |                                                                                                            |                                                                                                             |                  |
|    |                                 | 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                | S                |

|    |                                          |                                                                                                                     |                                                                                                           |    |
|----|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|    |                                          |                                                                                                                     | pembersih dan pengering.                                                                                  |    |
| 4  | Kesehatan & Higiene 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. | Suplai Air Bersih                        |                                                                                                                     |                                                                                                           |    |
|    |                                          | 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  |
| B. | Sub-Elemen Pemeriksaan Lapangan          |                                                                                                                     |                                                                                                           |    |

|     |                                      |                                                                                                                          |                                                                                               |    |
|-----|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 7.  | 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 berkarosi                            | S  |
|     |                                      | 7.2 Alat ukur/timbangan berfungsi akurat dan dikalibrasi atau dicek secara rutin.                                        | Belum menggunakan timbangan dan menggunakan takaran manual.                                   | TS |
| 8.  | Penyimpanan Bahan Baku & Produk Jadi |                                                                                                                          |                                                                                               |    |
|     |                                      | 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  |
|     |                                      | 8.2 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.  | Pengendalian Proses & Regulasi FIFO  |                                                                                                                          |                                                                                               |    |
|     |                                      | 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 tanggal kedatangan.             | Sudah menggunakan penyusunan stok bahan baku menggunakan sistem FIFO                          | S  |
| 10. | Sistem Penarikan Produk (Recall)     |                                                                                                                          |                                                                                               |    |
|     |                                      | 10.1 Pemilik memiliki prosedur tertulis yang jelas untuk menarik produk dari toko/pasar jika ada aduan kerusakan produk. | Jika ada kue rusak langsung diganti dengan yang baru atas dasar asas kekeluargaan.            | S  |

| C.  | Sub-Elemen Pemeriksaan Lapangan |                                                                                                                                              |                                                                                           |    |
|-----|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 11. | 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 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. | Lebel 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 adanya bukti uji laboratorium resmi.         | Label tidak memuat klaim Kesehatan sepihak tanpa adanya bukti uji laboratorium.           | S  |
|     |                                 | 13.2 Pemilik menyajikan informasi komposisi dasar secara jujur (tanpa menyembunyikan bahan tambahan pangan / BTP pewarna).                   | Tidak ada informasi komposisi apapun dalam lebel usaha.                                   | 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 riil pada Tabel 4.6, potret kesiapan sertifikasi PIRT pada *Home Industry* Kue Kering Bunda Citra secara kumulatif menunjukkan tingkat pemenuhan standar sebesar 52,17% (12 sub-elemen Sesuai), sedangkan tingkat ketidaksesuaiannya mencapai 47,83% (11 sub-elemen Tidak Sesuai) dari keseluruhan 23 indikator kelayakan yang diamati di lapangan. Angka ini memperlihatkan secara

objektif adanya celah regulasi (*regulatory gap*) yang cukup lebar antara tata laksana produksi eksisting dengan standardisasi ideal, di mana kelemahan administrasi teknis seperti absennya catatan formulasi komposisi standar (Sub-elemen 9.1), tiadanya penggunaan timbangan ukur operasional (Sub-elemen 7.2), serta ketiadaan informasi komposisi produk pada label (Sub-elemen 13.2) berjalan seiring dengan keterbatasan sarana fisik penunjang usaha.

Kelemahan fisik sistemik pada sisi internal tersebut kemudian berbenturan secara langsung dengan ancaman lingkungan eksternal yang diidentifikasi pada Tujuan Penelitian 2, yang terwakili secara nyata oleh status Tidak Sesuai (TS) pada Sub-elemen 1.1, 1.2, 2.1, dan 2.2. Keberadaan tumpukan sampah sisa produksi kue kering di area dapur, tata ruang produksi yang masih bercampur dengan dapur domestik keluarga tanpa sekat pemisah yang jelas, serta posisi ruang produksi yang mepet dengan kandang unggas (jarak kurang dari 3 meter) memicu risiko kontaminasi silang biologis (*biological hazard*). Kondisi ini terkonfirmasi secara faktual pada Sub-elemen 5.2, di mana teridentifikasi jejak kehadiran vektor berupa semut, lalat, dan kotoran cicak di ruang produksi akibat belum dilengkapinya lubang ventilasi, jendela, dan pintu keluar dengan kawat kasa atau tirai penahan serangga (Sub-elemen 5.1).

Dalam konteks sosiologi pedesaan, terdapat fenomena anomali yang unik di mana ancaman fisik biologis yang terpotret pada lembar daftar tilik ini berhasil diredam oleh tingginya modal sosial berupa faktor kedekatan bertetangga (*neighborly trust*) dan pemakluman kultural dari ekosistem masyarakat sekitar. Konsumen yang berjarak dekat cenderung memaklumi kondisi keterbatasan lahan dan dana renovasi yang dialami oleh pemilik usaha, karena rasa percaya personal akibat hubungan sosial kemasyarakatan mengalahkan keraguan higienitas mereka.

Akan tetapi, konsolidasi data memperlihatkan bahwa tameng sosial berupa *neighborly trust* tersebut langsung runtuh dan kehilangan legitimasinya ketika produk Kue Kering *Home Industry* Bunda Citra dihadapkan pada batas pasar publik yang lebih formal. Ketika konsumen

berniat membawa kue ini keluar dari lingkup domestik desa seperti untuk suguhan rapat PKK tingkat kecamatan, arisan berskala besar, atau sebagai oleh-oleh resmi ke luar kota muncul resistensi psikologis yang kuat dalam bentuk rasa "was-was", "kurang percaya diri", hingga perasaan "ewuh" (sungkan). Ketakutan konsumen dipicu oleh data visual dari ketidaksesuaian Sub-elemen 12.1 dan 13.2, di mana label kemasan stiker hanya memuat nama merek "Bunda Citra" dan nomor *WhatsApp* tanpa adanya informasi komposisi serta informasi tanggal kedaluwarsa (*expired date*). Absennya identitas legal ini, yang diperparah oleh ketiadaan nomor PIRT resmi, membuat konsumen khawatir produk ini akan dinilai kurang aman atau dianggap sebagai produk ilegal oleh pihak kedinasan atau pejabat pemerintahan. Akibatnya, benturan antara risiko tata letak dapur dan ketiadaan administrasi label pada lembar observasi secara nyata telah bertindak sebagai dinding pembatas yang mengunci volume penjualan usaha ini, sehingga skalanya mandek dan mengalami titik jenuh (*market saturation*) di pasar informal pedesaan selama enam tahun berjalan.

Rantai problematika yang saling mengunci yang terpetakan melalui 11 sub-elemen ketidaksesuaian di atas akhirnya menemukan resolusi taktis yang komprehensif pada Tujuan Penelitian 3. Peneliti menemukan adanya hubungan timbal balik yang positif (*positive feedback loop*) di mana komitmen tindakan korektif internal secara langsung menjadi stimulus bagi lahirnya perluasan pasar eksternal. Kendala finansial dan hambatan struktural tata ruang yang dikeluhkan oleh pemilik usaha berhasil dijumpai oleh keterbukaan psikologis untuk mengadopsi rekomendasi perbaikan fisik berbiaya rendah (*low-cost correction*). Pembenahan secara bertahap difokuskan untuk menyelesaikan rapor ketidaksesuaian sarana, seperti pengadaan tempat sampah produksi yang tertutup, serta pemasangan kawat kasa nyamuk pada ventilasi jendela dan pintu keluar (pembenahan Sub-elemen 5.1) yang secara otomatis akan memitigasi laju masuknya lalat, semut, dan kotoran cicak (pembenahan Sub-elemen 1.1 dan 5.2). Langkah mekanis ini, meskipun murah, secara ilmiah efektif bertindak sebagai rekomendasi intervensi berbasis *low-cost correction* yang bersifat

transisional (*minimum viable correction*). Keterbukaan pemilik untuk mulai beralih menggunakan timbangan ukur (pembenahan Sub-elemen 7.2) serta komitmen karyawan untuk menjaga kebersihan pakaian kerja penunjang spesifikasi jilbab wajib (pembenahan Sub-elemen 4.2) menjadi penanda runtuhnya resistensi internal terhadap perubahan kebiasaan kerja domestik.

Dampak paling krusial dari konsolidasi ketiga tujuan penelitian ini terletak pada respons balik dari sisi pasar eksternal. Jaminan komitmen perbaikan fisik dapur dan pengurusan legalitas PIRT yang diinisiasi oleh pemilik usaha langsung disambut oleh lahirnya janji pasar (*market pledge*) dari para pelanggan loyal. Perwakilan kelompok komunal PKK dan pelanggan individu secara *eksplisit* menegaskan bahwa segera setelah cap PIRT resmi tersemat pada stiker stoples, mereka tidak akan ragu lagi untuk menggerakkan jejaring sosial mereka sebagai agen pemasaran organik (*word of mouth*). Produk Kue Kering *Home Industry* Bunda Citra siap dipromosikan secara masif ke lingkungan kantor, dinas instansi pemerintah, hingga rombongan pengajian luar kota dalam volume pesanan yang jauh lebih besar.

Sintesis akhir dari konsolidasi data ini menegaskan sebuah proposisi teoretis bahwa sertifikasi PIRT tidak boleh dipandang secara sempit hanya sebagai pemenuhan lembar kertas administrasi legal formal di atas meja birokrasi. Lebih dari itu, sertifikasi PIRT merupakan instrumen strategis (*enabler*) yang berfungsi mengonversi modal sosial menjadi modal ekonomi, memutus titik jenuh pasar informal mikro, dan membuka gerbang akselerasi perluasan pasar yang lebih luas, aman, dan berkelanjutan bagi industri rumah tangga di kawasan pedesaan Kabupaten Kediri.

### 3. Pembahasan Temuan Penelitian

Bagian pembahasan ini merupakan ruang bagi peneliti untuk melakukan kontekstualisasi teoretis dengan menghadapkan temuan empiris di lapangan (*das sein*) dengan landasan teoretis dan regulasi formal yang berlaku (*das sollen*). Berdasarkan hasil wawancara mendalam dan observasi langsung terhadap *Home Industry* Kue Kering Bunda Citra, peneliti memetakan tiga pilar pembahasan temuan yang dianalisis secara kritis dan sistematis guna

menjawab tujuan serta rumusan masalah penelitian secara berurutan sebagai berikut:

1. Analisis Kepatuhan Praktik Operasional Produksi Berdasarkan Standar CPPB-IRT dan Persyaratan Higiene dan Sanitasi

Untuk menjawab rumusan masalah pertama mengenai tingkat kesesuaian operasional, hasil penilaian objektif menggunakan instrumen pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga menunjukkan angka kepatuhan awal sebesar 52,17% (memenuhi 12 sub-elemen dari total 23 indikator penilaian mikro). Sebaliknya, tingkat ketidaksesuaian tercatat sebesar 47,83% (tidak memenuhi 11 sub-elemen penilaian). Angka ini mencerminkan bahwa meskipun tingkat kesesuaian telah melewati paruh kelayakan, secara umum praktik operasional usaha masih memiliki rapor merah pada parameter-parameter krusial Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) serta persyaratan higiene dan sanitasi yang diwajibkan untuk pengajuan Sertifikasi PIRT.

Terkait dengan benturan data tersebut, peneliti berargumen bahwa akar penyebab dari ketidaksesuaian yang menyentuh angka 47,83% ini bukanlah akibat dari kesengajaan atau kelalaian pelaku usaha untuk melanggar hukum, melainkan akibat dari "Kebutaan Regulasi" (*regulatory blindness*) yang struktural. Pelaku usaha mikro di pedesaan umumnya mengadopsi standar operasional berbasis pengetahuan turun-temurun (*tacit knowledge*) yang berfokus penuh pada produk (*product-centric management*). Ibu Kuni terbukti memiliki komitmen tinggi dalam mempertahankan mutu internal berupa rasa, kerenyahan, dan tekstur kue kering yang konsisten.

Komitmen mutu ini tercermin nyata pada visualisasi Gambar 4.9 yang memperlihatkan kondisi adonan kue kering di atas loyang pemanggang dalam kondisi bersih, bebas dari gosong atau kontaminasi fisik, serta hasil akhir produk jadi pada Gambar 4.10 yang menunjukkan tekstur kering sempurna dan dikemas dalam wadah stoples kedap udara. Penanganan bahan baku tepung dan mentega berkualitas tinggi yang diletakkan pada wadah tertutup tanpa menyentuh lantai secara langsung (Gambar 4.11),

yang terjaga kelayakannya dari karat (memenuhi Sub-elemen 7.1, 8.1, dan 11.1).

Namun, dalam benak pelaku usaha mikro, indikator "dapur yang bersih" diukur dari tidak adanya kotoran yang terlihat mata secara langsung (*visible dirt*), bukan dari sterilitas mikrobiologis atau zonasi spasial. Peneliti menilai bahwa bias kognitif pelaku usaha yang menganggap proses produksi domestik tradisional otomatis aman bertentangan secara diametral dengan positivisme 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 mekanistik, tertulis, dan terukur.

Ketidaksesuaian administrasi teknis seperti absennya SOP formulasi tertulis (Sub-elemen 9.1) dan ketiadaan alat ukur timbangan digital terkalibrasi (Sub-elemen 7.2) membuktikan adanya jurang pemisah (*gap*) yang lebar antara logika efisiensi usaha mikro dengan logika standarisasi birokrasi negara. Peneliti memandang temuan ini selaras dengan tesis Sandriya *et al.* (2022) bahwa kelemahan mendasar sektor informal pangan terletak pada tiadanya manajemen kendali mutu harian. Rendahnya kepatuhan operasional awal ini menjadi indikator kuat bahwa *Home Industry* Bunda Citra belum memiliki kesiapan matang untuk menghadapi audit sertifikasi formal. Padahal, menurut Hilmi *et al.* (2025), keberhasilan sebuah usaha untuk melakukan penetrasi pasar yang aman sangat bergantung pada kedisiplinan pemenuhan aspek legalitas sejak dini.



118

Gambar 4. 9 Kue Di Atas Loyang (Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2026)



Gambar 4. 10 Produk Jadi Siap Kirim (Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2026)



Gambar 4. 11 Tempat Penyimpanan Bahan Baku Produksi (Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2026)

## 2. Analisis Kesenjangan (*Gap*) Antara Kondisi Aktual Dengan Standar PIRT Khususnya Yang Berisiko Terhadap Keamanan Pangan

Menjawab rumusan masalah kedua mengenai bentuk kesenjangan (*gap*) utama, hasil penilaian mandiri (*self-assessment*) menggunakan instrumen uji aspek Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) menemukan angka kesenjangan yang sangat signifikan. Dari total 23 sub-elemen indikator yang diperiksa, terdapat 47,83% (11 sub-elemen) yang berstatus Tidak Sesuai (TS), sedangkan 52,17% (12 sub-elemen) berstatus Sesuai (S). Berdasarkan kedalaman data lapangan, 11 bentuk kesenjangan utama tersebut tidak berdiri sendiri, melainkan mengelompok ke dalam tiga aspek kerentanan kritis yang mengancam keamanan pangan produk kue kering secara aktual:

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

Aspek ini merupakan kesenjangan paling krusial karena berkaitan langsung dengan integritas ruang produksi yang gagal mengisolasi adonan dari paparan luar. Bentuk-bentuk kesenjangan detailnya meliputi:

Kesenjangan Konstruksi Langit-Langit (Sub-elemen 2.2): Sebagaimana terpotret pada Gambar 4.12, kondisi fisik atap di atas area pengovenan dan pencetakan masih berupa susunan genting terbuka tanpa plafon pelindung.

Risiko keamanan pangannya adalah kontaminasi fisik secara vertikal, di mana debu, rontokan semen, kotoran hewan (cicak/burung), atau serangga yang merayap di sela genting dapat jatuh bebas secara tegak lurus langsung ke dalam adonan kue kering yang sedang terbuka.

Kesenjangan Zonasi Domestik Produksi (Sub-elemen 2.1): Kondisi tata ruang keseluruhan pada Gambar 4.13 memperlihatkan area produksi kue kering bercampur secara absolut dengan aktivitas dapur rumah tangga harian tanpa pembatas atau partisi permanen. Risiko keamanan pangannya adalah kontaminasi silang (*cross-contamination*). Aktivitas domestik seperti memasak lauk harian, mencuci peralatan makan keluarga, hingga lalu lintas anggota rumah tangga berpotensi mentransfer mikroorganisme patogen dari bahan pangan mentah non-produksi ke dalam area bersih pembuatan kue kering.

Kesenjangan Proksimitas Eksternal Lingkungan (Sub-elemen 1.2): Visualisasi pada Gambar 4.14 menunjukkan kesenjangan paling fatal di mana pintu belakang dapur produksi terbuka dan berhadapan langsung dengan kandang unggas peliharaan dalam radius kurang dari 3 meter. Kondisi ini memicu risiko keamanan pangan biologis tingkat tinggi melalui transmisi udara (*airborne hazard*). Angin dapat dengan mudah membawa spora fungus, bakteri, atau virus dari feses dan bulu unggas masuk ke dalam ruang produksi.

Kesenjangan Proteksi Ventilasi dan Jendela (Sub-elemen 5.1 dan 5.2): Seluruh lubang ventilasi dan jendela pada ruang produksi tidak dilengkapi dengan kawat kasa penahan serangga. Hal ini terkonfirmasi lewat temuan hama (*pest infiltration*) berupa semut dan lalat di sekitar meja produksi, yang berpotensi mentransfer bakteri patogen langsung ke produk kue kering pasca-pembakaran yang sedang didinginkan sebelum dikemas.



Gambar 4. 12 Kondisi Fisik Area Langit Langit Dapur Produksi (Sumber : Dokumentasi Peneliti , 2026)



Gambar 4. 13 Tata Ruang Produksi Yang Masih Menyatu Dengan Dapur Domestic (Sumber : Dokumentasi Peneliti , 2026)



Gambar 4. 14 Proksimitas Spasial Jarak Dekat Antara Pintu Dapur Dengan Kandang (Sumber : Dokumentasi Peneliti, 2026)

Peneliti berargumen bahwa kesenjangan fisik-spasial di *Home Industry* Kue Kering Bunda Citra ini merefleksikan kondisi operasional yang masih bersifat tradisional dan menyatu dengan area domestik, sehingga menciptakan kerentanan yang tinggi terhadap kontaminasi silang. Sarana produksi fisik yang belum terisolasi dari lingkungan luar (seperti atap tanpa plafon dan dekatnya kandang unggas) melanggar prinsip dasar tata ruang industri pangan. Secara legal dan teknis, sarana fisik harus dirancang sedemikian rupa untuk mencegah risiko kontaminasi silang (Jariyah, 2016), yang mengacu pada Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman CPPOB serta asas Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) (Sandriya *et al.*, 2022). Ketidadaan pembatas fisik ini dikategorikan sebagai ketidaksesuaian mayor (*major non-conformity*) berdasarkan pedoman pemeriksaan BPOM, karena berisiko tinggi menghasilkan produk yang tidak aman konsumsi.

## 2) Aspek Sanitasi Operasional dan Perilaku Higiene Personal

Aspek ini mencakup kelalaian perilaku sanitasi harian tenaga kerja dan tidak adanya standardisasi penanganan kebersihan yang mampu menjamin hygiene produk:

Kesenjangan Pengelolaan Limbah Padat (Sub-elemen 1.1): Di dalam ruang produksi tidak tersedia tempat sampah khusus yang tertutup rapat untuk menampung sisa bahan baku atau kemasan plastik pembungkus. Sisa

sampah dibiarkan menumpuk terbuka selama proses produksi berlangsung, yang berpotensi memicu timbulnya bau menyengat dan menjadi daya tarik bagi hama (*pest attractor*) seperti tikus dan kecoa untuk bersarang.

Kesenjangan Penggunaan Alat Pelindung Diri Karyawan (Sub-elemen 4.2): Berdasarkan pengamatan, tenaga kerja harian (Sdr. Mei) memproduksi kue dengan pakaian sehari-hari dan hanya menggunakan jilbab kain biasa, tanpa dilengkapi masker mulut, celemek (apron), maupun penutup rambut standar (hairnet). Risiko keamanan pangannya adalah kontaminasi fisik dan biologi dari tubuh manusia (*human-borne contamination*), seperti jatuhnya helai rambut atau droplet (percikan ludah) yang mengandung bakteri ke dalam adonan.

Kesenjangan Fasilitas Sanitasi Khusus (Sub-elemen 5.3): Di dalam area kerja tidak ditemukan tempat cuci tangan khusus (*wastafel*) yang dilengkapi sabun dan pengering. Penjamah makanan masih mencuci tangan di bak cuci piring domestik yang bercampur dengan sisa lemak makanan harian keluarga.

Peneliti memberikan pandangan kritis bahwa rendahnya kepatuhan terhadap standar higiene dan sanitasi pada proses pengolahan serta minimnya praktik higiene dari penjamah makanan pada skala rumah tangga ini sangat dipengaruhi oleh keterbatasan fasilitas penunjang di area kerja. Perilaku higienis tidak bisa muncul hanya dari kesadaran internal pekerja, tetapi membutuhkan dukungan prasarana yang layak. Kondisi sarana prasarana yang tidak memenuhi standar baku, seperti absennya tempat cuci tangan khusus serta kelengkapan atribut kerja (APD), berkorelasi langsung terhadap penurunan kualitas kebersihan operasional (Ningsih *et al.*, 2025). Mengingat kontaminasi terbesar dalam industri rumah tangga bersumber dari aktivitas penjamah makanan itu sendiri, kontrol operasional yang ketat atas perilaku personal sesuai standar Peraturan BPOM RI Nomor 4 Tahun 2024 (CPPB-IRT) menjadi penentu utama dalam menjamin keamanan pangan olahan (Yuhendra *et al.*, 2026).

### 3) Aspek Legalitas, Dokumentasi, dan Pengendalian Bahan Baku

Aspek ini mencakup kesenjangan administratif hukum yang memotong hak informasi konsumen atas produk pangan yang mereka konsumsi serta ketiadaan pengawasan mutu internal:

Kesenjangan Informasi Publik pada Label (Sub-elemen 12.1 dan 13.2): Sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 4.15, stiker aktual kemasan kue kering milik informan sangat minimalis; hanya mencantumkan nama merek "Bunda Citra" dan nomor *WhatsApp*. Kemasan ini melanggar regulasi karena tidak memuat informasi berat bersih (*netto*), tabel komposisi dasar bahan baku, serta penanggalan kedaluwarsa (*expired date*). Risiko keamanan pangannya adalah hilangnya penjaminan masa simpan produk, memperbesar risiko ketengikan minyak (*oksidasi lipid*) yang merugikan pencernaan konsumen luar.

Kesenjangan Pengawasan Bahan Baku dan Dokumentasi (Sub-elemen 9.1): Usaha ini tidak memiliki catatan tertulis (*logbook*) mengenai alur pembelian bahan baku, tanggal produksi harian, maupun daftar distribusi penjualan. Proses pemilihan bahan baku dilakukan tanpa lembar kontrol standar kualitas, sehingga rentan meloloskan bahan bermutu rendah atau kedaluwarsa ke tahap produksi.



Gambar 4. 15 Tampilan Fisik Lebel Kemasan Actual (Sumber : Dokumentasi Peneliti, 2026)

Peneliti menyimpulkan bahwa kelemahan mendasar pada *Home Industry* Bunda Citra terletak pada belum adanya manajemen operasional yang rapi, termasuk dalam aspek pengendalian mutu dan sistem pendokumentasian tertulis (Sandriya *et al.*, 2022). Ketiadaan standar dalam pemilihan bahan baku menjadi celah pertama masuknya kontaminan, padahal tahapan ini sangat krusial untuk memperoleh komoditas berkualitas tinggi demi membentuk karakteristik produk akhir yang aman dan bermutu. Selain itu, ketiadaan sistem pendokumentasian yang tertib bukan sekadar pemenuhan syarat administrasi hukum, melainkan instrumen penting dalam perencanaan bisnis untuk memastikan konsistensi mutu produk berkelanjutan (Hilmi *et al.*, 2025). Jika *gap* administratif dan teknis ini terus dibiarkan, produk lokal yang dihasilkan akan sulit memperoleh sertifikat PIRT sebagai jaminan mutlak kelayakan konsumsi, sehingga menyulitkan produk untuk menembus pangsa pasar yang lebih luas dan modern seperti minimarket atau swalayan (Sandriya *et al.*, 2022).

### 3. Bentuk *Roadmap* Yang Relevan Dan Mudah Diterapkan Untuk Mencapai Standar Keamanan Pangan

Akar masalah dari tingginya angka kesenjangan fisik dan administratif (47,83%) pada lembar observasi berujung pada kendala klasik yang dialami hampir seluruh industri rumah tangga pedesaan, yaitu keterbatasan modal finansial (*capital scarcity*) untuk melakukan renovasi total atau merombak bangunan fisik dapur produksi sesuai standar industri manufaktur. Menjawab tantangan tersebut, penelitian pada Tujuan Penelitian 3 berhasil menemukan titik temu berupa kesiapan, keterbukaan psikologis, dan komitmen dari informan untuk melakukan tindakan korektif secara realistis. Rumusan solusi yang dilahirkan dibentuk ke dalam sebuah peta jalan linier (*roadmap*) yang berfokus pada mitigasi risiko kontaminasi berbiaya murah (*low-cost correction*) untuk menyelesaikan status Tidak Sesuai (TS) pada 11 sub-elemen temuan.

Bentuk perbaikan fisik taktis yang sangat aplikatif meliputi pemasangan kawat kasa nyamuk pada setiap lubang ventilasi dan jendela untuk memitigasi serangga terbang (Sub-elemen 5.1), pemasangan gorden atau

tirai penyekat plastik tebal pada akses pintu belakang guna memisahkan zonasi dapur produksi dengan area kandang unggas luar (Sub-elemen 1.2 dan 2.1), penyediaan tempat sampah khusus sisa produksi yang dilengkapi penutup rapat (Sub-elemen 1.1), serta pengadaan alat ukur timbangan digital sederhana untuk menggantikan sistem takaran manual (Sub-elemen 7.2).

Secara mekanis, tirai plastik dan kawat kasa tersebut bertindak sebagai langkah kompromi awal yang bersifat transisional (*minimum viable correction*). Pendekatan mekanis lokal ini diadopsi bukan untuk menegaskan atau menawar standar sterilitas mutlak yang dimandatkan oleh Peraturan BPOM Nomor 4 Tahun 2024 secara absolut. Sebaliknya, intervensi berbiaya mikro ini berfungsi sebagai instrumen mitigasi risiko jangka pendek (*interim hazard mitigation*) guna menekan laju kontaminasi silang biologis di tengah keterbatasan arus kas (*cash flow*) pelaku usaha mikro. Secara sosiologis, langkah kompromi ini menjadi jembatan adaptasi kebiasaan baru (*behavioral adaptation*) agar pelaku usaha tidak mengalami resistensi psikologis mendadak terhadap logika standarisasi formal negara.

Peneliti mengakui secara tegas bahwa modifikasi ruang menggunakan pembatas tirai plastik tidak serta-merta membentuk *biological barrier* yang sempurna dalam menyaring risiko cemaran udara (*airborne hazard*) dari kandang unggas. Oleh karena itu, solusi ini tidak boleh disalahartikan sebagai justifikasi untuk mengabaikan standar tata ruang steril secara permanen. Namun, dalam ekosistem industri rumah tangga pedesaan, intervensi ini merupakan titik mula yang paling realistis (*feasible starting point*) untuk menaikkan status kelayakan sarana dari 'tidak aman sama sekali' menjadi 'termitigasi secara terbatas', sebelum pelaku usaha memiliki kapasitas finansial untuk melakukan renovasi struktural yang ideal di masa depan.

Dengan demikian, roadmap tindakan korektif yang ditawarkan dalam penelitian ini beroperasi pada dua lapis logika: logika pragmatis jangka pendek melalui pemenuhan *minimum viable correction* untuk meloloskan audit administratif awal, dan logika ideal jangka panjang yang tetap mewajibkan pemilik usaha melakukan rekonsiliasi tata ruang fisik secara

permanen seiring dengan eskalasi profitabilitas ekonomi yang dihasilkan oleh sertifikasi PIRT tersebut.

Tingkat akseptabilitas (*acceptability rate*) yang tinggi dari Ibu Kuni selaku pemilik dan Sdr. Mei selaku tenaga kerja untuk mengadopsi tirai penyekat, tempat sampah tertutup, serta APD wajib berupa jilbab bersih yang sejuk (Sub-elemen 4.2) membuktikan bahwa resistensi pelaku usaha mikro terhadap standarisasi keamanan pangan dapat dieliminasi secara total apabila solusi teknis yang ditawarkan bersifat kompromistis, murah, dan adaptif terhadap kebiasaan domestik mereka. Langkah ini seiring dengan rekomendasi Aisyah *et al.*(2024) yang menggarisbawahi bahwa motivasi besar pelaku usaha untuk menjaga keberlangsungan bisnisnya, jika diarahkan pada bentuk perbaikan fasilitas sanitasi yang murah namun tepat sasaran, akan menghasilkan angka kepatuhan (*compliance rate*) yang sangat tinggi.

Sebagai langkah akhir dari *roadmap* sekaligus pemenuhan aspek hukum administrasi, Ibu Kuni berkomitmen untuk bersedia mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) dari Dinas Kesehatan. Berdasarkan prosedur pengurusan SPP-IRT yang diatur dalam Peraturan BPOM Nomor 4 Tahun 2024, kepemilikan sertifikat penyuluhan tersebut adalah syarat mutlak (*prerequisite*) sebelum nomor PIRT dapat diterbitkan oleh dinas terkait.

Peneliti menyintesis bahwa integrasi antara perbaikan fisik mikro dan pemenuhan legalitas administrasi ini pada gilirannya akan melahirkan sebuah "Siklus Keuntungan Timbal-Balik" (*Positive Feedback Loop*) bagi perluasan pasar usaha. Ketika hambatan fisik dapur diredam oleh barier murah dan legalitas formal stiker PIRT terbit, maka hambatan psikologis konsumen pasar makro (rasa was-was dan ewuh) akan otomatis sirna secara permanen. Hal ini terbukti secara empiris melalui janji pasar (*market pledge*) dari konsumen loyal seperti Sdr. Nadia dan Ibu Muntamah yang siap menggerakkan jaringan kantor dinas serta organisasi PKK kabupaten untuk memesan kue dalam jumlah massal segera setelah nomor PIRT terbit.

Sebagai simpulan akhir dari seluruh rangkaian pembahasan, peneliti menegaskan sebuah proposisi teoretis bahwa sertifikasi PIRT pada dasarnya

bertindak sebagai "Alat Pengonversi Modal" (*Capital Conversion Tool*). Sertifikasi ini tidak boleh dipandang secara sempit sebagai beban kertas birokrasi belaka. Izin edar resmi PIRT adalah instrumen strategis (*enabler*) yang secara linier bertugas mengonversi modal sosial pedesaan (relasi bertetangga, nama baik pemilik) menjadi modal ekonomi formal yang sah (akses pasar modern, kontrak pengadaan massal kedinasan), yang pada akhirnya menjamin kelangsungan usaha dalam jangka panjang (*long-term business sustainability*).

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis data, temuan lapangan, dan pembahasan integratif yang telah dipaparkan pada bab sebelumnya mengenai strategi akselerasi sertifikasi PIRT pada *Home Industry* Kue Kering Bunda Citra, dapat ditarik tiga kesimpulan utama yang sinkron secara kronologis dengan tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Analisis Kepatuhan Praktik Operasional Produksi Berdasarkan Standar CPPB-IRT dan Persyaratan Higiene dan Sanitasi

Pada internal usaha, *Home Industry* Kue Kering Bunda Citra memiliki keunggulan kompetitif berupa konsistensi mutu fisik produk akhir (*final product quality*), khususnya pada aspek rasa dan kualitas kue yang bersih serta bebas kontaminasi fisik. Kondisi tersebut didukung oleh penanganan bahan baku dan perawatan alat produksi yang bebas karat. Namun, berdasarkan hasil verifikasi objektif menggunakan instrumen pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga, tingkat kepatuhan awal sarana baru mencapai 52,17% (memenuhi 12 sub-elemen) dan tingkat ketidaksesuaian mencapai 47,83% (tidak memenuhi 11 sub-elemen penilaian). Celah regulasi (*regulatory gap*) ini berakar dari fenomena Kebutaan Regulasi (*regulatory blindness*) yang struktural, di mana pelaku usaha mengadopsi standar operasional berbasis pengetahuan turun-temurun (*tacit knowledge*) yang berfokus penuh pada produk (*product-centric management*), sehingga mengabaikan aspek sterilitas mikrobiologis, zonasi spasial, serta administrasi teknis seperti absennya SOP formulasi tertulis dan ketiadaan alat ukur timbangan digital terkalibrasi.

2. Analisis Kesenjangan (*Gap*) Antara Kondisi Aktual Dengan Standar PIRT Khususnya Yang Berisiko Terhadap Keamanan Pangan

Pada eksternal usaha, hambatan kritis yang mengancam keamanan produk adalah risiko kontaminasi silang biologis (*biological hazard*) akibat tata letak dapur produksi yang bercampur dengan aktivitas rumah tangga serta berbatasan langsung dengan kandang unggas dalam radius kurang dari

3 meter, ditambah adanya infiltrasi minor dari vektor serangga (lalat dan semut) pada ventilasi. Di pasar informal perdesaan, risiko keamanan produk dapat diminimalkan oleh faktor hubungan inter personal dan reputasi dari pemilik usaha. Namun, hubungan ini memiliki keterbatasan geografis yang kaku dan kehilangan efektivitasnya saat produk memasuki pasar formal di luar daerah.. Ketidadaan nomor PIRT serta minimalnya informasi regulasi pada label stiker kemasan aktual yang hanya memuat nama merek dan nomor kontak secara nyata bertindak sebagai dinding hambatan non fisik yang memicu rasa was-was serta rasa ewuh (sungkan secara birokratis) pada konsumen luar, sehingga mengunci volume penjualan usaha pada skala lokal informal.

3. Bentuk *Roadmap* Yang Relevan Dan Mudah Diterapkan Untuk Mencapai Standar Keamanan Pangan

Sebagai resolusi strategis, hambatan modal finansial untuk renovasi total bangunan dijembatani melalui perbaikan fisik berbiaya murah (low-cost correction) untuk memitigasi risiko pada Elemen 1, 2, 5, dan 7. Pemasangan tirai penyekat plastik tebal pada akses pintu belakang dan kawat kasa nyamuk pada ventilasi terbukti efektif secara mekanis sebagai pembatas barrier biologis (*biological barrier*) untuk memutus jalur masuknya serangga dan bau tanpa merombak bangunan fisik dapur. Rekomendasi ini memiliki tingkat persetujuan yang tinggi dari Ibu Kuni Masrokhati dan Sdr. Mei C. Az-Zahra. Pembenahan fisik yang dikombinasikan dengan komitmen keikutsertaan dalam Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) sebagai syarat mutlak (*prerequisite*) berdasarkan Peraturan BPOM No. 4 Tahun 2024, dan berhasil membangun loyalitas konsumen pada skala lokal seperti yang ditunjukkan oleh saudara Nadia Nur Hasanah dan Ibu Muntamah. Keberadaan sertifikasi PIRT berfungsi sebagai pendorong strategis yang menghilangkan keraguan konsumen luar daerah, meningkatkan nilai ekonomi produk, serta menjaga keberlangsungan usaha dalam jangka panjang.

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini menegaskan bahwa sertifikasi PIRT pada Industri Rumah Tangga Kue Kering Bunda Citra bukan sekadar

pemenuhan formalitas hukum, melainkan transformasi strategis yang mengintegrasikan perbaikan sanitasi dengan perluasan akses pasar. Meskipun industri ini menghadapi kendala keterbatasan modal untuk merenovasi sarana fisik dan risiko kontaminasi akibat kedekatan lokasi dengan kandang unggas, penerapan tindakan korektif berbiaya rendah terbukti menjadi solusi yang aplikatif bagi pelaku usaha. Keberhasilan memitigasi risiko fisik pada alur produksi yang disinergikan dengan pemenuhan syarat administrasi melalui Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) menjadi kunci utama dalam meningkatkan kepercayaan konsumen luar daerah.

## B. Implikasi

Berdasarkan kesimpulan penelitian yang telah dirumuskan, hasil penelitian mengenai Tinjauan Kepatuhan Operasional dalam Memenuhi Standar Higiene dan Sanitasi Pangan pada *Home Industry* Kue Kering Bunda Citra ini memiliki beberapa implikasi penting yang mendalam, baik secara teoretis maupun praktis sebagai berikut:

### 1. Implikasi Teoretis

Analisis Risiko Lokasi (Spasial) dan Faktor Kepercayaan Lokal :

Penelitian ini memperluas rumusan teoretis dalam studi sosiologi ekonomi pedesaan dan manajemen pangan mikro, khususnya mengelaborasi teori kepatuhan yang dikemukakan oleh Aisyah *et al.* (2024). Temuan ini memberikan kontribusi baru berupa pemahaman bahwa terdapat kontradiksi yang nyata antara risiko spasial (lokasi) produksi dengan persepsi konsumen di tingkat lokal. Secara teknis kesehatan, kedekatan jarak antara ruang produksi *Home Industry* Bunda Citra dengan kandang unggas menciptakan risiko kontaminasi biologis yang tinggi.

Namun, di ranah informal pedesaan, risiko objektif tersebut berhasil diredam oleh faktor kepercayaan lokal (*trust*). Hubungan interpersonal yang erat dan reputasi baik pemilik usaha di mata masyarakat sekitar membuat konsumen lokal mengabaikan risiko higienitas tersebut. Dengan kata lain,

ikatan sosial di pedesaan berfungsi sebagai penyaring yang meminimalkan kekhawatiran konsumen terhadap cacat biologis produk.

Namun, penelitian ini memberikan batasan konseptual yang tegas bahwa hubungan interpersonal tersebut memiliki keterbatasan geografis yang kaku. Faktor kepercayaan personal ini tidak lagi efektif ketika produk memasuki pasar formal di luar daerah yang menuntut kepatuhan legal formal serta pembuktian objektif berdasarkan standar nasional.

Validasi Efektivitas Keberterimaan *Low-Cost Correction*: Secara akademis, penelitian ini memberikan kontribusi baru terhadap teori manajemen risiko pada industri kecil. Resistensi pelaku usaha mikro terhadap regulasi standardisasi yang ketat, seperti Peraturan BPOM No. 4 Tahun 2024, terbukti dapat diminimalkan secara efektif. Hal ini dicapai bukan melalui pemaksaan standar manufaktur besar yang padat modal, melainkan melalui pendekatan tindakan korektif berbiaya rendah (*low-cost correction*). Validasi ini membuktikan bahwa pembatasan fisik sederhana yang tepat sasaran dapat berfungsi sebagai instrumen mitigasi risiko transisional bagi industri rumah tangga. Pendekatan ini efektif meningkatkan derajat higienitas tanpa mengganggu stabilitas keuangan usaha.

## 2. Implikasi Praktis

Bagi Pelaku Usaha (Home *Industry* Kue Kering Bunda Citra) Penelitian ini memberikan panduan praktis bagi pemilik usaha untuk melakukan tindakan korektif secara bertahap. Pemenuhan standar sanitasi tidak selalu membutuhkan modal besar untuk merombak bangunan, melainkan dapat diawali dengan menggunakan material ekonomis seperti tirai plastik dan kawat kasa. Langkah ini efektif untuk memperbaiki status Elemen 1, 2, 5, dan 7 dari "Tidak Sesuai" (TS) menjadi memenuhi syarat minimal sebelum verifikasi lapangan oleh petugas.

Bagi pelanggan dari instansi pemerintah dan organisasi PKK kabupaten, kepemilikan sertifikat PIRT memberikan jaminan legalitas dan keamanan produk. Sertifikasi ini mengubah dukungan personal menjadi komitmen

kerja sama yang akuntabel, sehingga produk kue kering ini layak dan aman untuk dipesan dalam volume besar serta disajikan dalam forum formal.

Bagi Pemerintah dan Instansi Terkait (Dinas Kesehatan dan BPOM), hasil penelitian ini memberikan masukan kebijakan bagi instansi pembina agar menerapkan pendekatan pengawasan yang lebih fleksibel dan aktif. Dinas Kesehatan diharapkan menggeser instrumen pembinaan menuju pendampingan berbasis solusi yang realistis bagi industri kecil, termasuk mengoptimalkan pendekatan proaktif dalam menyelenggarakan Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) untuk mengatasi kendala waktu dan transportasi pelaku usaha.

### C. Keterbatasan Penelitian

Meskipun penelitian ini telah diupayakan secara maksimal dan mendalam sesuai dengan kaidah ilmiah yang berlaku, peneliti menyadari bahwa hasil penelitian ini masih memiliki beberapa keterbatasan objektif yang perlu dikemukakan sebagai berikut:

#### 1. Keterbatasan Ruang Lingkup Metodologi Kualitatif

Penelitian ini sepenuhnya menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif untuk menggali kesiapan internal, hambatan eksternal, dan penerimaan mitra terhadap tindakan korektif berbiaya rendah (*low-cost correction*). Implikasinya, data mengenai potensi perluasan pasar pasca-sertifikasi baru berada pada tataran konseptual berupa komitmen lisan dari calon konsumen. Penelitian ini belum menyajikan pembuktian kuantitatif atau data numerik yang dapat digeneralisasi mengenai besaran efisiensi biaya serta dampaknya terhadap peningkatan omzet usaha secara riil dalam jangka panjang..

#### 2. Keterbatasan Karakteristik Objek Spesifik (*Single Case Study*)

Lokus dan objek dalam penelitian ini terbatas pada studi kasus tunggal (*single case study*) di industri rumah tangga yang memproduksi kue kering. Komoditas ini secara alamiah memiliki risiko kontaminasi biologis yang relatif lebih rendah dan masa simpan yang lebih panjang dibandingkan jenis pangan lainnya. Oleh karena itu, tindakan korektif berbiaya rendah yang dihasilkan belum tentu dapat diterapkan dengan efektivitas yang sama pada

industri rumah tangga yang memproduksi pangan basah, olahan hewani, atau produk cepat busuk (*perishable food*) yang menuntut standar higienitas yang lebih ketat.

Pengakuan atas keterbatasan ini mempertegas batasan validitas dari temuan yang telah dicapai, sekaligus memberikan rekomendasi bagi penelitian selanjutnya untuk menguji aspek-aspek yang belum teranalisis. Bab penutup ini diharapkan dapat menyatukan komitmen pemilik usaha, peran instansi pembina, dan rekomendasi ilmiah untuk mewujudkan legalitas usaha mikro perdesaan yang adaptif, realistis, dan berdaya saing demi keberlanjutan usaha yang berbasis pada jaminan keamanan pangan.

#### D. Saran

Hubungan logis dari simpulan dan implikasi yang telah diuraikan melahirkan beberapa saran aplikatif dan strategis yang ditujukan kepada pihak-pihak terkait sebagai berikut:

##### 1. Bagi Pemilik Usaha (*Home Industry Kue Kering Bunda Citra*)

Pelaku usaha disarankan untuk segera menerapkan tindakan korektif fisik berbiaya rendah (*low-cost correction*). Langkah konkret yang perlu diambil meliputi pemasangan tirai plastik penyekat transparan yang tebal pada akses pintu belakang dan pemasangan kawat kasa pada ventilasi dapur guna mencegah kontaminasi biologis dari lingkungan sekitar. Selain pembenahan fisik, pelaku usaha perlu meningkatkan higienitas karyawan dengan mendisiplinkan penggunaan masker dan penutup rambut selama proses produksi, menyediakan sabun cuci tangan di area pencucian, membuat stiker label kemasan yang memuat informasi komposisi, berat bersih, serta tanggal kedaluwarsa, serta menyusun buku catatan sirkulasi bahan baku sederhana sebagai bentuk dokumentasi administrasi awal.

##### 2. Bagi Dinas Kesehatan dan Instansi Pembina Terkait

Dinas Kesehatan Kabupaten direkomendasikan untuk mempertimbangkan penyesuaian teknis bagi pelaku usaha mikro perdesaan, dengan menjadikan metode *low-cost correction* sebagai salah satu alternatif pemenuhan kelayakan fisik dalam verifikasi lapangan pengurusan SPP-IRT. Selain itu, Dinas Kesehatan disarankan untuk mengoptimalkan pendekatan

94

67

113

proaktif melalui kemudahan akses pelaksanaan Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP). Langkah ini penting untuk memfasilitasi pelaku usaha mikro yang memiliki keterbatasan mobilitas dan finansial agar tetap dapat memenuhi syarat formal penerbitan nomor PIRT

13

### 3. Bagi Peneliti Selanjutnya

86

Peneliti Peneliti selanjutnya disarankan untuk memperluas lokus dan objek penelitian pada klaster jenis produk industri rumah tangga pangan yang memiliki tingkat kerawanan kontaminasi tinggi atau bermasa simpan pendek (*perishable food*), seperti olahan daging, susu, atau pangan basah tradisional. Peneliti berikutnya juga disarankan untuk melengkapi pendekatan kualitatif ini dengan metode kuantitatif atau metode campuran (*mixed-methods*), khususnya melakukan analisis biaya dan manfaat (*cost-benefit analysis*) untuk mengukur secara presisi tingkat efisiensi biaya koreksi fisik terhadap persentase peningkatan omzet usaha setelah memasuki pasar formal.

Seluruh dokumen pendukung, transkrip wawancara, lembar observasi, dan dokumentasi visual yang melandasi keabsahan temuan ilmiah dalam penelitian ini dihimpun secara sistematis pada bagian lampiran sebagai instrumen verifikasi dan jaminan akuntabilitas akademik.

