

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

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Syarat
Memperoleh Gelar Sarjana Manajemen (S.M)
Pada Prodi Manajemen



OLEH :

SILVI NUR AINI
NPM : 22.1.20.10.033

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS (FEB)
UNIVERSITAS NUSANTARA PGRI KEDIRI

2026

Skripsi oleh:

SILVI NUR AINI

NPM: 22.1.20.10.033

Judul:

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

Telah disetujui untuk diajukan Kepada Panitia Ujian/Sidang Skripsi Prodi
Manajemen FEB UN PGRI Kediri

Tanggal: 22 - 6 - 2026

Pembimbing I



Dr. Dian Kusumaningtyas, M. M
NIDN. 0703108302

Pembimbing II



Rony Kurniawan, SE, M.M
NIDN. 0730076804

Skripsi Oleh :

SILVI NUR AINI

NPM: 22.1.20.10.033

Judul:

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

Telah dipertahankan di depan Panitia Ujian/Sidang Skripsi
Prodi Manajemen FEB UN PGRI Kediri

Pada tanggal: 29 Juli 2026

Dan Dinyatakan telah Memenuhi Persyaratan

Panitia Penguji:

Ketua : Dr. Dian Kusumaningtyas, M. M.

Penguji I : Dr. Amin Tohari, M. Si.

Penguji II : Rony Kurniawan, S.E., M. M.



Mengetahui,
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis



Dr. Amin Tohari, M.Si.
NIDN. 0715078102

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO

"Berdirinya kamu di sini adalah tanda; bahwa ketika orang lain punya 1.000 alasan untuk menyerah, kamu selalu punya lebih banyak alasan untuk terus berusaha."

— **Silvi Nur A., Perjuanganku.**

PERSEMBAHAN

Dengan rasa syukur kepada Allah SWT, karya sederhana ini saya persembahkan sepenuhnya sebagai wujud kepatuhan terhadap perintah-Nya untuk selalu menuntut ilmu dan pembuktian saya untuk kedua orang tua saya (Alm.) Pak Den dan (Almh.) Ibu Marmi di surga. Saya sudah melaksanakan pesan terakhir yang bapak ucapkan sebelum bapak meninggal dan harapan ibu saya untuk menggunakan toga, semoga bapak dan ibu bahagia melihatnya. Karya ini juga saya persembahkan untuk seluruh keluarga besar, mulai dari kakak – kakak , adik dan keponakan saya yang senantiasa memberikan dukungan dan do'a yang luar biasa. Kehadiran dan semangat dari kalian adalah kekuatan terbesar bagi penulis dalam menyelesaikan studi ini.

ABSTRAK

Silvi Nur Aini Tinjauan Kepatuhan Operasional Dalam Memenuhi Standar Higiene Dan Sanitasi Pangan : Studi Kasus Kesiapan *Home Industry* Kue Kering Bunda Citra Kediri Menuju Sertifikasi PIRT, Sripsi, Manajemen, FEB UN PGRI Kediri, 2026.

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

Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) krusial bagi industri mikro pedesaan untuk menembus pasar formal dan menjamin keamanan pangan. Penelitian kualitatif dengan pendekatan studi kasus tunggal ini bertujuan menganalisis kesiapan internal dan higienitas sarana, memetakan hambatan eksternal, serta merumuskan tindakan korektif berbiaya murah (*low-cost correction*) pada *Home Industry* Kue Kering Bunda Citra di Kabupaten Kediri. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam, observasi partisipatif, dan dokumentasi visual.

Hasil verifikasi menunjukkan tingkat kepatuhan awal sarana produksi baru mencapai 52,17% (12 sub-elemen sesuai) dan mengalami ketidaksesuaian sebesar 47,83% (11 sub-elemen). Kesenjangan regulasi ini dipicu oleh keterbatasan pemahaman regulasi, di mana operasional usaha masih berbasis pada pengetahuan turun-temurun (*tacit knowledge*) yang fokus pada mutu produk tetapi mengabaikan aspek sterilitas mikrobiologis. Hambatan eksternal kritis meliputi risiko kontaminasi silang karena proksimitas dapur yang menyatu dengan aktivitas domestik (berjarak <3 meter dari kandang unggas) serta label kemasan yang minim informasi. Di ranah informal, risiko ini diatasi oleh modal sosial (*communal tolerance*), namun instrumen ini membatasi jangkauan pasar dan mengunci volume penjualan pada skala lokal.

Sebagai resolusi, dirumuskan tindakan korektif berbiaya murah seperti pemasangan tirai penyekat dan kawat kasa sebagai pembatas biologis. Rekomendasi ini memiliki akseptabilitas tinggi karena tidak mengganggu arus kas. Pembenahan fisik mikro dan keikutsertaan dalam Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) berhasil mengonversi komitmen internal menjadi akses pasar formal. Penelitian menyimpulkan bahwa sertifikasi PIRT bertindak sebagai *enabler* yang mengonversi modal sosial menjadi modal ekonomi produktif demi keberlangsungan usaha jangka panjang.

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini saya,

Nama : SILVI NUR AINI

Jenis Kelamin : Perempuan

Tempat/tgl. lahir : Kediri/ 22 November 2003

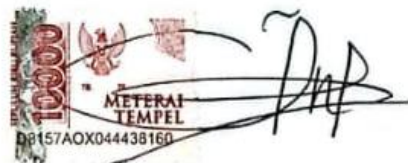
NPM : 22.1.20.10.033

Fak/Jur./Prodi. : FEB/ S1 Manajemen

menyatakan dengan sebenarnya, bahwa dalam Skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya tulis atau pendapat yang pernah diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara sengaja dan tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Kediri, 20 Juni 2026

Yang Menyatakan

A handwritten signature in black ink is written over a red revenue stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text '1000', 'METERAI TEMPEL', and a serial number 'Da157AOX044438160'.

SILVI NUR AINI
NPM. 22.1.20.10.033

PRAKATA

Puji syukur kehadirat Allah Tuhan Yang Maha Kuasa, karena hanya atas perkenan-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul "Tinjauan Kepatuhan Operasional Dalam Memenuhi Standar Higiene Dan Sanitasi Pangan : Studi Kasus Kesiapan *Home Industry* Kue Kering Bunda Citra Kediri Menuju Sertifikasi PIRT" sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Sarjana (S1) Prodi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Nusantara PGRI Kediri.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini tidak mungkin terselesaikan tanpa adanya dukungan bantuan, bimbingan dan nasehat dari berbagai pihak selama penyusunan skripsi ini. Pada kesempatan ini diucapkan terima kasih dan penghargaan yang setulus-tulusnya kepada:

1. Bapak Dr. Zainal Afandi, M.Pd., selaku Rektor Universitas Nusantara PGRI Kediri yang selalu memberikan dorongan motivasi kepada mahasiswa.
2. Bapak Dr. Amin Tohari, M.Si., selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Nusantara PGRI Kediri.
3. Ibu Restin Meilina, M.M, selaku Kaprodi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Nusantara PGRI Kediri.
4. Ibu Dr. Dian Kusumanintyas, M.M, selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan dan dukungan selama proses penyusunan .
5. Bapak Rony Kurniawan, S.E., M.M, selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan dan dukungan selama proses penyusunan proposal ini.
6. Pemilik *Home Industry* Kue Kering Bunda Citra beserta seluruh staf yang telah memberikan izin dan bantuan selama penulis mengumpulkan data penelitian.
7. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan namanya satu per satu yang telah turut membantu dan memberikan semangat kepada penulis dalam menyelesaikan studi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang penulis miliki. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak demi kesempurnaan karya ilmiah ini. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan, khususnya di bidang Manajemen, serta bagi pembaca sekalian.

Kediri, 20 Juni 2026

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Silvi Nur Aini', with a stylized flourish at the end.

SILVI NUR AINI
NPM: 22.1.20.10.033

DAFTAR ISI

MOTTO DAN PERSEMBAHAN	iv
ABSTRAK	v
PERNYATAAN.....	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Fokus Penelitian.....	4
C. Rumusan Masalah.....	6
D. Tujuan Penelitian.....	6
E. Manfaat Penelitian	7
DAFTAR PUSTAKA	9

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kajian Penelitian Terdahulu.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 1 Informasi Tentang Identitas Informan ..	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 2 Rekapitulasi Penilaian Elemen Kelayakan Higiene Sanitasi	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 3 Matriks Analisis Triangulasi Sumber ...	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 4 Matriks Gap Analysis Utama.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 5 Matriks Tindakan Korektif & Roadmap	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 6 Berdasarkan Pedoman CPPB-IRT (3 Sub Elemen Pemeriksaan)	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Skema Alur Berpikir : <i>Analysis GAP</i>	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 1 Peta Spasial Makro Kawasan Desa Blabak Kecamatan Kandat (Sumber: <i>Google Maps</i> , 2026).....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 2 Tangkapan Layar Satelit Zonasi Dapur dan Kandang Ternak Kontaminan (Citra Diperbesar) (Sumber: <i>Google Maps</i> diolah Peneliti, 2026)	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 3 Ragam Komoditas Produk Pangan Olahan <i>Home Industry</i> Bunda Citra (Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2026).....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 4 Dokumentasi Aktivitas Promosi Pemasaran Digital melalui Fitur <i>Story WhatsApp</i> oleh Pemilik Usaha (Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2026).	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 5 Dokumentasi Wawancara Mendalam dengan Ibu Kuni Masrokhati (Pemilik Usaha) (Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2026)	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 6 Dokumentasi Wawancara Mendalam dengan Tenaga Kerja Produksi (Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2026).....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 7 Dokumentasi Wawancara Mendalam dengan Pelanggan 1 (Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2026).....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 8 Dokumentasi Wawancara Mendalam dengan Pelanggan 2 (Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2026).....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 9 Kue Di Atas Loyang (Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2026)...	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 10 Produk Jadi Siap Kirim (Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2026)	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 11 Tempat Penyimpanan Bahan Baku Produksi (Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2026)	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 12 Kondisi Fisik Area Langit Langit Dapur Produksi (Sumber : Dokumentasi Peneliti , 2026).....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 13 Tata Ruang Produksi Yang Masih Menyatu Dengan Dapur Domestic (Sumber : Dokumentasi Peneliti , 2026).....	Error! Bookmark not defined.

Gambar 4. 14 Proksimitas Spasial Jarak Dekat Antara Pintu Dapur Dengan Kandang (Sumber : Dokumentasi Peneliti, 2026)....**Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4. 15 Tampilan Fisik Label Kemasan Actual (Sumber : Dokumentasi Peneliti, 2026)**Error! Bookmark not defined.**

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

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. Berdasarkan hasil wawancara mendalam dengan konsumen dan pihak terkait, usaha ini teridentifikasi memiliki pangsa pasar yang menjanjikan, namun di sisi lain, ditemukan tantangan besar berupa belum terintegrasinya 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 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).

Ketiadaan 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 4 Tahun 2024, 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

Berdasarkan latar belakang penelitian maka rumusan masalah pada penelitian ini sebagai berikut :

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

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan penelitian ini adalah :

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

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 IRTP.

- 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.

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, P. S., Apriliani Lase, Sabam Syahputra, & Aprilana Lase. (2024). Peningkatan Kesadaran dan Kepatuhan terhadap Prinsip Sanitasi Makanan di Taman Kota Tarutung. *TOBA: Journal of Tourism, Hospitality and Destination*, 3(1), 20–25.
- Asya, N. L., Raharyanti, F., & Asnifatima, A. (2023). Analisis Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada UMKM (Studi Kasus Produksi Tahu Bapak Eman di Cibereum Kota Bogor) Tahun 2022. *Promotor*, 6(4), 360–374.
- Badan Pusat Statistik. (2024). Produk Domestik Bruto. *Badan Pusat Statistik*, 17, xvi+120.
- BPOM No 4 Tahun. (2024). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 4 Tahun 2024 tentang Pedoman Penerbitan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga. *Peraturan Perundang-Undangan Badan Pengawas Obat Dan Makanan*.
- BPS Kabupaten Kediri. (2025). Kabupaten Kediri Dalam Angka Kediri Regency in Figures 2025. *Kabupaten Minahasa Utara Dalam Angka Minahasa Utara Regency In Figure 2024 Volume 16, 2024*, 23.
- Hilmi, S. E. M. B. A., Immanuel Mu'ammal. S. E., M. M., Muhamad Omar Qilya Alrizis, S. M., Ariyanto, T. N., Firmansah, A. A., & Press, U. M. M. (2025). *Perencanaan Bisnis Panduan Praktis Memulai Usaha*. UMMPress.
- Ibrahim, M. B., Sari, F. P., Kharisma, L. P. I., Kertati, I., Artawan, P., Sudipa, I. G. I., Simanihuruk, P., Rusmayadi, G., Muhammadiyah, M., Nursanty, E., & others. (2023). *Metode Penelitian Berbagai Bidang Keilmuan (Panduan & Referensi)*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Jariyah, U. (2016). Kepatuhan Resertifikasi Industri Rumah Tangga Pangan Terhadap Peraturan Kepala Badan Pom Nomor Hk.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga Di Kota Surabaya. *Manajemen Penelitian*, 37(2), 31–48.
- Maesaroh, M., Amalia, L., & Fanani, M. Z. (2025). Strategi Implementasi dan Legalitas Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB): Studi Kasus Pada PT Kimika Bite Indonesia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 7(2), 281–289.
- Marsanti, R. W. (2018). *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan* (P. A. Wibowo, Ed.). Uwais Inspirasi Indonesia.
- Melati. (2021). *Manajemen Pemasaran*. Deepublish.
- Ningsih, P. N., Amin, M., Intan Kumalasari, & Hendawati Hendawati. (2025). Gambaran Kondisi Higiene dan Sanitasi Tempat Pengolahan Pempek pada

Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kelurahan 7 Ulu Kota Palembang Tahun 2025. *Antigen : Jurnal Kesehatan Masyarakat Dan Ilmu Gizi*, 3(4), 85.

Sandriya, D., Sunardi, & Ngatirah. (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)*.

Sitanggang, D. D. K. P. (2022). *Cara Mengurus PIRT Beserta Jenis Pangan dan Biayanya*.

Tambunan, T. T. (2021). *UMKM di Indonesia*. Prenada.

Wulandari, W. R. (2021). Analisis Gaya Kepemimpinan dalam Meningkatkan Kinerja Pegawai Kantor Kecamatan Tanjunganom Kabupaten Nganjuk. *Seminar Nasional Manajemen, Ekonomi Dan Akuntansi*, 6(1), 1576–1582.

Yuhendra, S. S. M. A., Mi'raj Fuadi, S. T. P. M. S., & Rini Nofrida, S. T. P. M. S. (2026). *Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada Nira Aren dan Produk Turunannya*. Penerbit Bashaedu.

Zahra, C. L. (2023). *Pengaruh Literasi Halal, Kepatuhan Jaminan Produk Halal, dan Motivasi Finansial terhadap Keputusan Sertifikasi Halal di Rumah Makan Gudeg Sagan Yogyakarta*. 1–90.

