

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Umum Tentang Bahan Tambahan Pangan

1. Pengertian Bahan Tambahan Pangan

Bahan tambahan pangan (BTP) merupakan sebuah bahan dimana letaknya telah mengalami perluasan di masyarakat. Adanya bahan tambahan pangan dimana telah secara luas tak menjadikan masyarakat menjadi paham benar untuk memakai serta memanfaatkan BTP. BTP ialah bahan yang mana dipakai menjadi penambah untuk pangan. Pangan sendiri tak dibatasi untuk makanan saja namun pun dapat meliputi minuman juga. Berdasarkan Permenkes RI No.772/Menkes/Per/IX/88 No.1168/Menkes/Per/X/1999, BTP juga umumnya tak dipakai sebagai makanan serta umumnya tidak merupakan komponen yang khas makanan, memiliki atau tak memiliki nilai gizi dimana secara sengaja ditambahkan pada makanan guna bertujuan teknologi untuk membuat, mengolah, menyiapkan, memperlakuan, mengepaki, mengemas, serta membuat simpanan, “Bahan tambahan pangan merupakan bahan yang mana dilakukan penambahan pada makanan guna memberikan pengaruh pada sifat maupun bentuk dari makanan” (Nurheti Yulianti, 2007).

BTP itu dapat mempunyai nilai gizi, akan tetapi dapat juga tak mempunyai gizi. Berdasarkan pada beberapa definisi bahan tambahan pangan yang sudah disebutkan bisa ditarik konklusi bahwa bahan tambahan pangan merupakan sebuah bahan dimana dilakukan penambahan untuk sebuah makanan diluar dari kandungan dari makanan yang asli itu bagus yangmana mempunyai nilai gizi maupun tak mempunyai gizi, baik bahan yang sifatnya alamiah ataupun yang dibuat-buat menggunakan tujuan tertentu serta tak menghasilkan dampak yang tak baik untuk kesehatan.

Pangan memiliki peran yang amat krusial untuk kesehatan masyarakat. Sehingga karenanya, semua dari masyarakat tak terkecuali, adalah konsumen pangan. Di Indonesia, mayoritas dari masyarakat masih memiliki perolehan serta tingkatan pendidikan dimana masih digolongkan pada kategori yang rendah. Sehingga, rasa sadar serta keahlian dari masyarakat selaku konsumen pun tergolong berkurang serta guna membuat pilihan pangan, pun sebagai konsumen pula masih sangat sedikit, serta untuk membuat pilihan pangan, mereka kerap kali tidak menghiraukan kualitasnya sebab keinginan untuk membeli tergolong sedikit (Wisnu Cahyad, 2008).

Disebabkan pangan memiliki peran krusial untuk kesehatan sehingga guna melakukan olahan dari bahan pangan butuh dihindarkan dari pemakaian bahan tambahan pangan yang mana bisa membuat rugi maupun menjadikan konsumen dalam posisi yang bahaya. Untuk lebih lanjutnya dalam mengetahui terkait bahan tambahan pangan berikut ulasan terkait persyaratan akan bahan tambahan pangan. Sebuah bahan disebut dapat untuk pada golongan BTP apabila mempunyai persyaratan seperti yaitu :

- a. Bahan tambahan pangan mempunyai sifat yang aman, menggunakan dosis tak mempunyai batas, contohnya pati.
- b. Bahan tambahan pangan yang mana dipakai menggunakan dosis tertentu serta menggunakan dosis maksimal dalam pemakaiannya pun sudah dibuat penetapan.
- c. BTP yang aman serta pada ukuran yang tepat juga sudah memperoleh izin untuk diedarkan melalui instansi yang memiliki wewenang. Contohnya zat yang mempunyai warna yang mana telah dilengkapi menggunakan sertifikat aman (Nurheti Yuliarti, 2007).

Bahan Tambahan Pangan yang dipakai bisa menjadi benar jika telah terpenuhi syarat sebagai berikut :

- a. Melakukan pemeliharaan pada kualitas gizi bahan dari pangan
- b. Meningkatkan mutu maupun keseimbangan penyimpanan sehingga akan berkurang bahan yang hilang dari pangan
- c. Membuat bahan pangan menjadi mempunyai daya tarik untuk konsumen yang mana tak menuju ke penipuan
- d. Yang paling utama guna memberikan bantuan untuk proses mengolah bahan pangan (Norman W, 1998).

2. Jenis-jenis bahan tambahan pangan

Umumnya, bahan tambahan dalam makanan dibagi atas 2 jenis diantaranya adalah :

1. Bahan tambahan pangan dimana dilakukan penambahan secara sengaja kedalam makanan dengan melihat kandungan dari bahan itu serta tujuan dari ditamhkannya bisa membuat kesegaran menjadi bertahan, cita rasa, serta memberikan bantuan untuk mengolah, contohnya yaitu pengawet, penguas serta pewarna.
2. Bahan Tambahan Pangan yang mana tak sengaja dilakukan pembahan, adalah bahan yang tak memiliki kegunaan pada makanan itu, ada secara tak sengaja, baik untuk totalnya yang sedikit maupun cukup banyak disebabkan karena perlakuan untuk proses menghasilkannya, melakukan olahan, serta melakukan pengemasan. Bahan tersebut bisa juga adalah hasil maupun kontamin oleh bahan yang dengan sengaja dilakukan penambahan guna bermaksud untuk menghasilkan bahan yang mentah maupun yang menangani masih terus dibawa menuju makanan yang hendak dimakan. Misalnya bahan tambahan pangan untuk kelompok tersebut merupakan hasil pestisida, antibiotik serta hidrokarbon aromatik polisiklis (Wisnu Cahyadi, 2008).

Di Indonesia sudah dibuat aturan mengenai bahan tambahan pangan yang mana diperbolehkan untuk dilakukan penambahan oleh Departemen Kesehatan pada Permenkes RI Nomor 722/Menkes/Per/IX/88 diantaranya adalah : Antioksidan, Antikempal, untuk mengatur keasaman, pemanis yang dibuat-buat, untuk memutuhkan, serta untuk mematangkan telur, pengemulsi, pemantap serta untuk mengentalkan, pengawet, penguat, pewarna, penyedap rasa serta aroma, untuk menguatkan rasa, serta sekueteran. Berikut pengertian dari BTP diatas yaitu :

- a. Antioksidan adalah BTP yang mana bisa melakukan pencegahan adanya rasa tengik.
- b. Antikempal adalah bahan tambahan dari makanan dimana bisa melakukan pencegahan penggumpalan dari makanan yang berisi serbuk contohnya bubuk atau tepung.

3. Tujuan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan

Bahan tambahan pangan dipakai dimana dianggap benar jika :

- a. Dimaksudkan guna menggapai tiap-tiap maksud pemakaian untuk mengelola
- b. Tak dipakai guna menyembunyikan pemakaian bahan yang keliru maupun yang tak dipenuhi syaratnya
- c. Tak dipakai guna menyembunyikan cara kerja yang mana berbeda pada metode untuk memproduksi secara bagus bagi pangan
- d. Tak dipakai guna tidak memperlihatkan rusaknya bahan dari pangan (Wisnu Cahyadi, 2008)

Maksud dari pemakaian BTP pada buku *Food Additives* menyatakan yaitu *generally the function for food additives are improves keeping quality, enchanced nutritional value, functional propertu provision and improvement, processing facilitation, and enchanced consumer acceptance* dimana mempunyai makna yaitu kegunaan dari BTP diantaranya adalah

: melakukan penjagaan untuk meningkatkan mutu dari pangan, melakukan peningkatan pada nilai nutrisi, terpenuhi syarat untuk cukupnya kegunaan pangan, pelengkap untuk proses mengolah pangan, serta melakukan peningkatan pada rasa percaya konsumen. Pemakaian bahan tambahan pangan tak cuma memiliki kegunaan untuk pengawet, pewarna, penyedap ataupun rasa dalam bermacam macam makanan ataupun minuman, akan tetapi pun sebagai pengemulsi (*emulsifier*).

B. Tinjauan Umum Tentang Pengawet

Bahan pengawet merupakan bahan tambahan pangan dimana bisa melakukan pencegahan maupun memperlambat proses fermentasi, pengasaman, maupun penguraian lain pada makanan yang mana diakibatkan oleh kegiatan dari mikroorganismenya. Pengawetan bahan pangan bisa dijalankan menggunakan bermacam metode maupun cara. Hal tersebut diusahakan supaya bahan pangan bisa menjadi tahan untuk waktu yang lama. Secara resmi maksud dari pengawetan pangan yaitu guna melakukan pengawetan bahan pangan untuk transportasi dari produsen kepada konsumen, menyelesaikan kekurangan produksi dimana disebabkan oleh musim, memberikan jaminan supaya produksi tak menjadi sia-sia, memberikan kemudahan guna melakukan penanganan menggunakan bermacam bentuk bungkus (Afrianti, 2008).

1. Macam-Macam Pengawetan

Pengawetan serta teknik dari disimpannya bahan pangan sudah lama ada di masyarakat. Beriringan dengan majunya teknologi manusia kian melakukan inovasi untuk melakukan pengembangan pengawetan serta mengolah makanan. Teknologi pengawetan konvensional menggunakan cara yaitu mengeringkan, penggaraman, memanasi, membekukan serta melakukan pengasapan juga fumigasi hingga sekarang masih diimplementasikan guna

melakukan pertanahanan kualitas serta membuat perpanjangan masa penyimpanan bahan pangan. Perbuatan menambah bahan pengawet sintetis pun masih dipakai walaupun menyebabkan efek yang buruk untuk kesehatan (Rial,2010).

Metode pengawetan atau usaha untuk menambahkan periode simpan bisa dilaksanakan menggunakan cara-cara yang ditentukan. Berdasarkan Kristianingrum (2007) metode untuk mengawetkan dibedakan menjadi 3 bagian, diantaranya adalah pengawetan yang alami, kimia serta biologis. Secara alami, pengawetan diantaranya adalah pemanasan (dimana dengan cara terkini diperkembangkan membentuk radiasi), melakukan pendinginan dan juga pengeringan. Secara biologis, pengawetan menggunakan fermentasi maupun proses memberikan ragi. Pengawetan secara kimia memakai bahan kimia contohnya gula, nitrat, nitrit, garam, natrium benzoat serta lainnya.

Berkembangnya teknologi pangan yang kian canggih memberikan efek untuk berkembangnya metode menangani, mengolah, mengemas, serta menyalurkan produk pangan untuk konsumen. Metode untuk mengawetkan pangan secara resmi dibedakan menjadi 5 bagian, diantaranya adalah pengeringan, penyimpanan dengan suhu yang kecil, proses termal (pemanasan), pemakaian bahan pengawet, serta irradiasi. Proses menyimpan menggunakan suhu keci dibedakan menjadi refrigasi serta proses membekukan. Disamping itu proses termal (pemanasan) dibedakan menjadi pasteurisasi, sterilisasi serta blansing (Afrianti, 2008).

2. Bahan Pengawet Alami

Pengawet alami merupakan senyawa kimia dari yang diturunkan oleh tumbuhan, hewan, mikroba, serta kegiatan metabolisme dimana melakukan penundaan pada proses pembusukan sebuah produk menggunakan metode tertentu. Bahan alami bisa dipakai untuk melakukan

pengawetan, sebab didalamnya terdapat zat aktif antimikroba. Misalnya yaitu daun beluntas, jahe, kluwak, lengkuas dan juga kunyit.

C. Tinjauan Umum tentang Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT)

1. Pangan Industri Rumah Tangga

a. Pengertian Pangan Industri Rumah Tangga

Definisi dari industri umumnya ialah aktivitas berupa pengolahan bahan mentahan ataupun barang yang belum jadi menjadi barang jadi dimana mempunyai nilai lebih guna memperoleh laba. Produksi Industri tak cuma meliputi barang tetapi pun meliputi terdapat bentuk yang berupa jasa.

Disamping menurut Kartasapoetra, definisi industri merupakan aktivitas perekonomian dimana melakukan pengolahan pada bahan yang mentah, bahan yang baku, barang yang masih setengah jadi serta barang jadi menjadi barang dengan nilai lebih besar pemakaiannya, tergolong juga aktivitas bentuk bangun Industri serta merekayasa Industri.¹

Peristilahan dari industri kerap dinamakan dengan aktivitas manufaktur (*manufacturing*). Padahal, definisi dari industri melingkupi wilayah yang luas, yakni terkait seluruh aktivitas masyarakat pada lingkup ekonomi yang mana memiliki sifat produktif serta resmi. Sebab adalah aktivitas ekonomi yang meluas maka total serta jenis dari industri yang tidak sama bagi setiap negara maupun wilayah. Umumnya, kian mengalami kemajuan tingkatan berkembangnya industri pada sebuah Negara maupun wilayah, sehingga akan semakin banyak total serta jenis dari industri, serta kian sulitnya juga sifat aktivitas serta usaha itu. Cara untuk menggolongkan atau membuat klasifikasi industri dimana berdasar pada industri untuk

¹ Kartasapoetra, 2000, *Makro Ekonomi*, Jakarta : Raja Grafindo Persada, hlm. 27.

syaratnya adalah berdasarkan pada bahan baku, tenaga kerja, pangsa pasar, modal maupun macamnya dari teknologi yang dipakai.

Disamping faktor-faktor itu, perkembangan serta bertumbuhnya ekonomi sebuah negara pun ikut memberikan penentuan untuk keberagaman industri Negara itu, makin besarnya serta susahnyanya apa yang dibutuhkan oleh masyarakat yangmana semestinya dipenuhi, sehingga kian bermacamnya jenis dari industrinya. Berikut merupakan klasifikasi industri menurut total tenaga kerja yang dipakai, industri bisa digolongkan menjadi berikut ini :

- a. Industri rumah tangga adalah industri dimana memakai pekerja tidak lebih dari 4 orang. Ciri industri tersebut mempunyai modal yang dibatasi, tenaga kerja dimana asalnya adalah dari anggota keluarga serta yang mempunyai maupun yang mengelola industri umumnya merupakan kepala rumah tangga tersebut sendiri maupun anggota keluarganya. Contohnya : Industri anyaman, kerajinan, tempe dan tahu, serta makanan ringan.
- b. Industri kecil, adalah industri yang mana total pekerjanya berkisar pada 5 hingga 19 orang. Ciri dari industri yang kecil yaitu mempunyai modal yang minim, asal dari pekerjanya yaitu berasal dari wilayah sekitar atau masih terdapat hubungan persaudaraan. Contohnya, industri genteng, batu bata, serta dari yang mengolah rotan.
- c. Industri sedang, adalah industri yangmana memakai tenaga kerja berkisar pada 20 hingga 99 orang. Ciri industri sedang yaitu mempunyai dengan modar besar, tenaga kerja mempunyai keahlian tertentu, serta yang memimpin perusahaan mempunyai keahlian untuk mengatur Contohnya yaitu konveksi, bordir, serta keramik.
- d. Industri yang besar, adalah industri yang total dari pekerjanya adalah melebihi 100 orang. Ciri dari industri yang besar yaitu mempunyai modal yang besar yang mana akhirnya akan dikumpulkan secara bersama guna membuat kepunyaan sahan, tenaga kerja mempunyai

keharusan untuk mempunyai keahlian yang khusus, serta pimpinan perusahaan dipilih lewat uji keahlian serta layaknya (*fit and profer test*). Contohnya, tekstil, mobil, baja, serta pesawat terbang.

Akan tetapi untuk definisi keseharian dari industri kecil kerap kali diserupakan pada industri rumah tangg. Departemen industri dan dagang memberikan pengertian tentang industri kecil yaitu sebuah aktivitas berusaha yangmana mempunyai nilai investasi hingga Rp. 200 juta tak tergolong tanah serta bangunan dari wilayah berusaha.² Produk yang akan diproduksi melalui industri kecil mempunyai keunggulan-keunggulan yaitu padat karya, produk yang minim, produk-produknya mempunyai nuansa budaya seperti kerajinan yang dibuat dari bambu serta rotan maupun ukur-ukiran dari kayu, *agricultural based*, serta modal kerja yang asalnya dari uang pribadi maupun pinjaman yang asalnya dari sumber tidak resmi.³

Beriringan dengan pembagian yang ada diatas, Badan Pusat Statistik mengklasifikasikan kriteria dari usaha rumah tangga merupakan usaha yang mana dilaksanakan 1 hingga 4 orang. Namun, berdasarkan BPOM menjelaskan bahwa sebuah usaha rumah tangga merupakan sebuah perusahaan pangan yangmana memiliki wilayah usaha pada wilayah tinggal menggunakan alat untuk mengolah pangan secara biasa sampai yang semi otomatis.

Disamping itu, Tulus T.H. Tambunan menjelaskan tentang perbedaan pada Industri Kecil (IK) serta Industri Rumah Tangga (IRT). Perbedaan itu utamanya pada segi organisasi, manajemen, cara maupun bentuk produksi, teknologi serta tenaga kerja dari produk, serta wilayah dari usaha. Industri rumah tangga umumnya merupakan bagian-bagian usaha yangmana mempunyai sifat yang tradisional untuk makna mengimplementasikan sistem

² Keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan Nomor : 254/MPP/Kep/1997, tanggal 28 Juli 1997.

³ Tulus Tambunan, 1999, *Perkembangan Skala Industri Kecil di Indonesia*, Jakarta : PT. Mutiara Sumber Widy, hlm. 40.

organisasi serta manajemen yang bagus contoh lazimnya yaitu pada sebuah perusahaan modern, tak terdapat pembagian dari tugas kerja serta sistem dari pembukuan yang gamblang.⁴

Disamping itu, pangan merupakan semua hal yang asalnya dari sumber daya hayati serta air yangmana dilakukan pengolahan serta tak dilakukan pengolahan dimana ditujukan bagi makanan maupun minuman guna dikonsumsi oleh masyarakat. Tergolong pada definisi pangan yaitu bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, juga bahan yang lainnya yangmana dipakai untuk mempersiapkan, melakukan olahan, maupun membuat minuman dan juga makanan.

Definisi dari pangan diatas adalah pengertian pangan yang mana diterbitkan badan dunia bagi keperluan pangan, adalah *Food and Agricultural Organization* (FAO). Sehingga, industri pangan dari rumah tangga merupakan pangan yang dihasilkan melalui hasil olahan industri rumah tangga. Perusahaan pangan dimana mempunyai wilayah usaha pada lokasi tinggal menggunakan alat dari olahan pangan dimana biasa sampai dengan semi otomatis.

Definisi itu serupa pada definisi seperti dinyatakan pada ketentuan Pasal 1 angka 3 Peraturan Kepala BPOM RI Nomor HK.03.123.04.2205 Tahun 2012 mengenai pedoman untuk pemberian sertifikat produksi pangan, industri rumah tangga diartikan yaitu “Industri rumah tangga pangan yang mana kemudian dinamakan dengan IRTP yaitu perusahaan pangan dimana mempunyai wilayah usaha pada wilayah tinggal menggunakan alat olahan pangan yang manual sampai dengan semi otomatis” . .

Menurut Keputusan Kepala BPOM RI Nomor : HK. 00.05.5.1639 mengenai Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) Bangunan dan fasilitas IRT mestinya terpenuhi syarat tertentu, adalah bisa memberikan jaminan bahwa

⁴ Tulus Tambunan, 2002, *Usaha Kecil dan Menengah di Indonesia (Beberapa Isu Penting)*, Jakarta : Salemba Empat, hlm. 34.

pangan selama untuk proses produksi tak mencemari adanya bahaya fisik, biologis serta kimia juga memberikan kemudahan untuk dilakukan sanitasi serta dibersihkan.

b. Ketentuan Ruang Produksi Pangan Industri Rumah Tangga

Untuk aturan mengenai ruang produksi adalah berikut ini :

- 1) Desain serta Lokasi dari ruangan untuk memproduksi semestinya luas serta memberikan kemudahan untuk dilakukan pembersihan
- 2) Lantai
 - a) Lantai semestinya dibentuk berasal dari bahan yang kedap dari air, rata, halus akan tetapi juga tak licin, kuat gampang untuk dibersihkan serta dibentuk miring guna memberikan kemudahan dialiri air.
 - b) Lantai mesti selalu dalam kondisi yang bersih dari adanya debu ataupun lendir serta sesuatu yang mengotori yang lain
- 3) Dinding
 - a) Dinding semestinya dibentuk melalui bahan yang tidak tembus air, rata, halus, mempunyai warna yang terang, tahan lama, tak gampang mengalami pengelupasan, gampang dibersihkan dan juga kuat.
 - b) Dinding semestinya berada pada kondisi yang bersih dari debu, lendir maupun kotoran lain.
- 4) Langit-langit
 - a) Konstruksi dari langit-langit semestinya, didesain secara bagus guna melakukan pencegahan pada adanya debu yang menumpuk, munculnya jamur, mengelupas, hama yang bersarang, kondensasi kecil terjadi, juga dibuat menggunakan bahan yang tahan lama serta gampang dibersihkan.

- b) Langit-langit semestinya berada pada kondisi yang bebas dari debu, sarang laba-laba serta kotoran lain.

5) Pintu Jendela dan Lubang Angin

- a) Pintu serta jendela semestinya dibentuk dari bahan tahan lama, tak mudah pecah, rata, halus, mempunyai warna yang menyala serta gampang untuk dibersihkan.
- b) Pintu, jendela, serta lubang angin semestinya disertai menggunakan kawat kasa yangmana bisa dilepas guna memberikan kemudahan guna membersihkan serta melakukan perawatan
- c) Pintu semestinya didesain bisa dibuka keluar/ke arah samping sehingga debu maupun kotoran dari luar tak bisa terbawa masuk lewat udara menuju pada ruang olahan
- d) Pintu semestinya bisa ditutup secara baik serta selalu berada di kondisi yang bisa ditutup
- e) Lubang angin semestinya cukup sehingga udara segar bisa melakukan pengaliran pada ruangan produksi
- f) Lubang dari angin mesti selalu berada pada kondisi yang bersih, tidak ada debu serta tak diisi sarang laba-laba.

6) Kelengkapan dari ruang produksi

- a) Ruangan produksi semestinya cukup terang sehingga pekerja bisa melakukan pengerjaan pekerjaannya secara teliti
- b) Pada ruangan produksi terdapat ruangan cuci tangan dimana kerap berada pada kondisi yang bersih juga dilengkapi menggunakan sabun serta alat untuk mengeringkannya

- c) Pada ruangan produksi semestinya disediakan perlengkapan dari Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (PPPK).

7) Tempat penyimpanan

- a) Tempat untuk menyimpan bahan pangan tergolong pada bumbu serta BTP semestinya dipisahkan menggunakan produk akhir
- b) Tempat untuk menyimpan secara khusus mesti disediakan guna membuat simpanan untuk bahan-bahan yang bukan pangan contohnya bahan untuk mencuci, pelumans serta oli
- c) Tempat untuk menyimpan semestinya memberikan kemudahan untuk dilakukan pembersihan serta terbebas dari hama contohnya serangga, binatang pengerat yaitu tikus, burung maupun mikroba serta terdapat sirkulasi udara.

2. Ijin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT)

a. Pengertian Ijin PIRT

Perizinan ialah hal yang penting untuk melakukan layanan pada masyarakat. Perizinan, meskipun tidak menjadi kebutuhan untuk tiap harinya, namun mempunyai peranan yang krusial untuk kehidupan kita. Tanpa perizinan, banyak sekali sesuatu yang tidak bisa dilaksanakan sebab izin merupakan sebuah bukti yang sangat penting menurut hukum. Tak terdapat bagian lainnya untuk domain publik wilayah interaksi dari pemerintah serta masyarakat yang sangat jelas serta secara langsung disamping pada bagian layanan perizinan. Sebagai garda yang paling depan dari layanan Pemerintah pada masyarakat, bisa disebut kinerja Pemerintah secara menyeluruh sungguh-sungguh dibuat penilaian melalui seberapa baiknya pelayanan dari bagian perizinan tersebut.⁵

⁵ Fahmi Wibawa, 2007, *Panduan Praktis Perizinan Usaha Terpadu*, Jakarta : Grasindo, hlm. 7

Bentuk dari perizinan salah satunya yaitu izin edar untuk produk pangan. Produk pangan yang mana dimaksudkan yaitu minuman dan makanan yang semestinya mempunyai izin edar sebelum dilakukan distribusi untuk konsumen. Izin edar tersebut mempunyai maksud supaya produk yang diterima konsumen bisa dijamin kualitasnya utamanya dijamin dari bahaya secara biologi, fisik serta kimia. Kualitas itu pun diharapkan bisa memberikan cerminan bahwa sebuah produk itu memberikan dukungan akan rasa aman dari pangan. Izin edar yaitu berupa izin PIRT dimana kemudian dinamakan dengan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT).

SPP-IRT, merupakan sebuah jaminan yang ditulis dimana diserahkan oleh Bupati/Walikota.⁶ Pada pangan produksi IRT pada lingkup kerjanya yang mana sudah terpenuhi syaratnya untuk memberikan SPP-IRT dengan maksud untuk melakukan peredaran Pangan Produksi IRT.⁷ Untuk sertifikat itu ada nomor yang kemudian dinamakan dengan Nomor P-IRT, yaitu nomor pangan IRT dimana menjadi bagian yang tak bisa dipisahkan dari SPP-IRT serta mempunyai keharusan untuk dimuat dalam label pangan IRT yang sudah terpenuhi syarat SPP-IRT.

3. Ketentuan Penomoran Izin P-IRT

Izin dari PIRT cuma diberi untuk barang olahan menggunakan tingkatan risiko kecil melalui penerbitan nomor dari PIRT yang banyaknya adalah 15 digit serta 12 digit yang mana berlaku untuk kurun waktu 5 tahun serta bisa dilakukan perpanjangan bagi minuman serta makanan, dimana ketahannya berada lebih dari 7 hari, untuk makanan serta minuman yang mana mempunyai ketahanan kurang dari 7 hari tergolong pada bagian Layak Sehat Jasa Boga

⁶ Dalam pelaksanaannya Bupati/Walikota memberikan pada Dinas Kesehatan

⁷ Pasal 1 angka 13 Peraturan Kepala BPOM RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga

serta izin PIRT hanya diberlakukan untuk kurun 3 tahun serta bisa diperpanjang waktunya. Untuk jangka waktu proses dari pembuatan izin dari PIRT, 1 minggu sampai dengan 3 bulan, hal tersebut bergantung pada tiap-tiap wilayah.

Berikut merupakan contoh Nomor PIRT adalah :

P-IRT No. 1234567890123-45

Penjelasan dari 15 digit tersebut adalah :

- Digit ke-1 memperlihatkan kode dari macam kemasan
- Digit ke-2 serta 2 memperlihatkan nomor urut/kode jenis pangan IRTP
- Digit ke-4,5,6 dan 7 memperlihatkan kode provinsi serta kabupaten maupun kota yang sesuai
- Digit ke-8 dan 9 memperlihatkan nomor urut pangan IRTP dimana sudah didapatkan SPP-IRT
- Digit ke-10,11,12 dan 13 memperlihatkan nomor urut IRTP pada kabupaten/kota berkaitan
- Digit ke-14 dan 15 memperlihatkan tahun terakhir dari waktu keberlakuannya

SPP/IRT bis dilakukan pencabutan oleh Bupati maupun Walikota c.q. Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota jika yang memiliki serta atau yang menjadi penanggung jawab dari perusahaan berbuat pelanggaran pada aturan yang ada, pangan dibuktikan menjadi hal yang menyebabkan Kejadian Luar Biasa (KLB) racun pangan, berisi bahan yang membahayakan serta sarana dibuktikan tak berdasarkan pada persyaratan IRTP. Bupati/Walikota c.q. Dinkes Kabupaten maupun Kota mempunyai kewajiban guna melaksanakan monitoring pada dipenuhinya syarat SPP-IRT yang sudah dibuat penerbitan sedikitnya 1 kali untuk kurun waktu 1 tahun.

4. Keuntungan Izin PIRT

Terdapat beberapa keuntungan dari mengurus Izin PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) yaitu :⁸

- a) Pengusaha dapat secara tenang melakukan pengedaran serta melakukan proses untuk melakukan produksi dengan remsi secara meluas
- b) Apabila di suatu ketika dari Dinas Kesehatan melaksanakan survei serta didapati industri skala rumah tangga itu membutuhkan alat guna mendukung pepengefisiensian pihak Dinkes akan memberikan sumbangan alat untuk menunjang industri dimana diperlukan tanpa mengambil biayanya.
- c) Melalui mencantumkan kode IRT, makanan serta minuman lebih gampang untuk dilakukan pemasaran serta banyak disukai oleh konsumen sampai dapat membuat peningkatan pada kemampuan jualnya.
- d) Penghindaran sanksi administrasi untuk perkara-perkara contohnya : melakukan pelanggaran pada peraturan pada bidang pangan, nama pemilik yang tak berdasarkan pada sertifikat, produk tak aman serta tak layak untuk dikonsumsi

5. Syarat Pengurusan Perizinan PIRT

Untuk melakukan pengurusan pada perizinan PIRT membutuhkan membutuhkan syarat yaitu :⁹

- a) Fotokopi KTP yang memiliki usaha
- b) Pas foto 3x4 yang memiliki usaha sebanyak 3 lembar
- c) Surat keterangan domisili usaha yang berasal dari Kantor Camat
- d) Peta lokasi serta peta dari bangunan

⁸Achmad Maulidi, 2016, "Pengurusan Perizinan PIRT, diakses dari <http://www.kanal.web.id/2016/11/pengurusan-perizinan-pirt.html>

⁹ *Ibid*

- e) Surat keterangan Puskesmas maupun Dokter, guna melakukan pemeriksaan kesehatan serta sanitasi
 - f) Surat permohonan izin produksi makanan maupun minuman untuk Dinkes
 - g) Data dari produk baik makanan maupun minuman yang dilakukan produksi
 - h) Sampel hasil produksi minuman maupun makanan yang dilakukan produksi
 - i) Label yang hendak digunakan untuk produknya yang akan dihasilkan
 - j) Melakukan penyertaan pada hasil uji laboratorium yang mana direkomendasikan oleh Dinas Kesehatan
 - k) Mengikuti Sosialisasi Kemanan Pangan guna memperoleh SPP-IRT
- Akan tetapi, izin berupa PIRT tak bisa diterbitkan apabila bahan yang mana dihasilkan untuk sejumlah produk menggunakan bahan tertentu, yang mana dibutuhkan untuk produk itu ialah izin dari BPOM atau membutuhkan syarat SNI. Adapun beberapa produk itu ialah :¹⁰
- a. Susu dan olahan susu
 - b. Daging, Ikan, unggas serta hasil dari pengolahannya yang mana membutuhkan proses untuk menyimpang dan atau menyimpan beku
 - c. Makanan dalam kaleng
 - d. Makanan bayi
 - e. Minuman yang mengandung alkohol
 - f. Air minum yang ada dalam kemasan (AMDK)
 - g. Makanan/Minuman yang diwajibkan untuk memenuhi syarat SNI
 - h. Makanan atau minuman penetapan dari BPOM

6. Prosedur Pengurusan Perizinan PIRT

¹⁰ Rumah UMKM, 2016, *Op. Cit.*

Berikut merupakan tata cara untuk melakukan pengurusan izin dari produksi makanan serta minuman yaitu melalui cara mengunjungi kantor Dinas Kesehatan yang bersangkutan, menggunakan alat berikut ini :

- a. Pemohon mengirimkan surat permohonan tertulis untuk Kepala Dinas Kesehatan dengan menyertakan syarat berdasarkan pada aturan yang diberlakukan
- b. Dinas kesehatan akan membaca surat permohonan kemudian menyesuaikan menggunakan syarat yang sudah ada, serta kemudian dilaksanakan peninjauan pada dokumen. Kesepakatan Kepala Dinkes serta menanti waktu dilaksanakannya sosialisasi untuk keamanan pangan dimana dilakukan untuk tiap 3 bulan sekali
- c. Pemohon mempunyai kewajiban untuk mengikuti sosialisasi pangan yang aman serta dilakukan pemeriksaan sarana dari bagaimana menghasilkannya, melakukan pemeriksaan pada sarana
- d. Dinas Kesehatan membuat sebuah pertimbangan pada permohonan izin yangmana dilakukan pengajuan, membuat bentuk perizinan serta melanjutkannya pada yang mempunyai hak untuk melakukan penandatanganan menurut aturan yang ada, membuat tanda tangan konsep izin
- e. Pemohonan memberikan bayaran berupa retribusi Sertifikat PIRT
- f. Lama periode untuk mengurus adalah 3 bulan.

D. Tinjauan Umum tentang Tugas Dinas Kesehatan dalam Pengawasan Ijin PIRT

1. Kedudukan Dinas Kesehatan

Dinas Kesehatan melakukan tugas serta wewenangnya melakukan koordinasi melalui Asisten Kesejahteraan Masyarakat Dinas Kesehatan memiliki tugas melakukan layanan,

membina serta mengembangkan kepentingan kesehatan. Dengan gamblang pada Permenkes Nomor 49 Tahun 2016 bisa didapatkan penjelasan mengenai posisi Dinas Kesehatan ialah :

- a) Dinas Kesehatan adalah yang melaksanakan kekuasaan daerah pada bidang kesehatan
- b) Pimpinan dari Kepala Dinas Kesehatan yaitu Kepala Dinas yangmana pada hal ini melakukan tugas utama serta wewenangnya ada dibawah serta mempunyai tanggung jawab untuk Walikota lewat Sekretaris Daerah
- c) Dinas Kesehatan melakukan tugas pokok untuk menyusun serta melakukan kebijakan daerah pada lingkup kesehatan

2. Tugas dan Wewenang Dinas Kesehatan

Dalam Permenkes Nomor 49 Tahun 2016 terkait Tata Cara teknis Pengorganisasian Dinas Kesehatan Provinsi dan Kabupaten/Kota, diantaranya :

- a. Dilaksanakannya usaha kesehatan yang utama dalam penyelenggara, dalam usaha kesehatan utama tergolong :
 - 1) Penyelenggaraan usaha kesehatan masyarakat, diantaranya Kesehatan keluarga, gizi, kesehatan kerja serta olahraga, kesehatan tradisional serta komplementer, kesehatan lingkungan, mencegah serta mengendalikan penyakit, surveilans kesehatan serta respon dari sebuah hal yang luar biasa, karantina kesehatan, mengendalikan problem kesehatan jiwa serta Narkotika, Psikotropika, Alkohol serta Zat Adiktif juga pengembangan SIK
 - 2) Penyelenggarakan usaha kesehatan secara perorangan
 - 3) Penyelenggarakan pengelolaan sumber daya manusia bagi UMKN serta UKP diantaranya berisi merencanakan, mengadakan, mendayagunakan, serta melakukan pengembangan pada sumber daya

- 4) Mengelola layanan farmasi, perbekalan kesehatan serta makanan maupun minuman bagi UKM serta UKP diantaranya berisi merencanakan, mengadakan, mendistribusikan serta menggunakannya; dan
 - 5) Mengelola potensi sumber daya dengan maksud untuk memandirikan masyarakat supaya hidup sehat lewat usaha kesehatan yang sumbernya adalah dari kemampuan masyarakat (UKBM).
- b. Penyelenggaraan usaha kesehatan rujukan dengan maksud menyelenggarakan usaha kesehatan rujukan diantaranya berisi kesehatan rujukan serta tatanan rujukan dimana tergolong :
- 1) Diselenggarakannya usaha rujukan kesehatan masyarakat, memuat kesehatan keluarga, gizi, kesehatan kerja dan olah raga, kesehatan tradisional dan pelengkap, kesehatan lingkungan, pencegahan dan pengendalian penyakit, pengawasan kesehatan dan penanggulangan kejadian luar biasa, kekarantina kesehatan, pengendalian masalah kesehatan jiwa dan narkotika, Alkohol, Psikotropika dan Zat Adiktif, serta mengembangkan Sistem Informasi Kesehatan (SIK).
 - 2) Diselenggarakannya olahan sumber daya manusia bagi UKM serta UKP yang berisi merencanakan, mengadakan, mendayagunakan serta melakukan perkembangan pada sumber daya manusia
 - 3) Mengelola layanan farmasi, bekal kesehatan serta makanan maupun minuman bagi UKM serta UKP yang berisi merencanakan, mengadakan, mendistribusikan serta menggunakannya; dan mengelola potensi dari sumber daya dengan maksud untuk memandirikan masyarakat untuk kehidupan yang sehat lewat Usaha Kesehatan Bersumberdaya Masyarakat (UKBM).

Berdasarkan dari kesemua kegunaan itu pada lingkup tersebut penulis hendak menjelaskan terkait kegunaan “penerbitan maupun pencabutan sertifikat produksi alat kesehatan kelas 1 tertentu serta PKRT kelas I tertentu perusahaan rumah tangga juga menindaklanjuti hasil dari pengawasan.” Fungsi serta tugas tersebut berdasarkan pada PP Nomor 38 Tahun 2007 terkait Pembagian Urusan Pemerintahan pada Pemerintah, Pemerintah Daerah Provinsi, serta Pemerintah Daerah Kabupaten/kota dalam lingkup kesehatan di bagian obat serta pembekalan kesehatan, memberikan amanat yaitu perbuatan mengawasi serta pendaftaran makanan juga minum yang diproduksi rumah tangga ialah keperluan pemerintahan yang mana mempunyai kewajiban untuk dilaksanakan oleh Pemerintah Daerah Kabupaten/Walikota. Pengawasan ialah salah satu kegunaan untuk melakukan manajemen pada sebuah organisasi. Perbuatan mengawasi kemudian melahirkan sebuah kegiatan dimana kaitannya pada menentukan atau melakukan evaluasi terkait seberapa jauh penyimpangan yang terjadi untuk melaksanakan pekerjaan itu. Konsep dari pengawasan sebetulnya memperlihatkan sisi kegunaan pengaturannya, yang mana pengawasan dinilai merupakan bentuk untuk melakukan pemeriksaan melalui orang yang mana berada diatas untuk orang yang ada pada bagian bawah. Untuk ilmu manajemen, pengawasan diposisikan menjadi langkah yang terakhir melalui kegunaan pengaturannya.

Pengawasan berdasarkan Garrison, merupakan langkah untuk menentukan apa yang digapai adalah syarat, apa yang hendak dilaksanakan adalah melaksanakan, melakukan penilaian pada pelaksanaan serta jika dibutuhkan menyediakan koreksi maupun perbaikan sehingga pelaksanaan berdasarkan yang ada apada rencana.¹¹

¹¹ Ray H. Garrison dan Eric W. Noreen, 2007, *Akuntansi Manajerial*, Jakarta : Salemba Empat, hlm 97.

Definisi yang serupa diberikan oleh Manullang yang mana memberikan makna, bahwa fungsi pengawasan merupakan sebuah proses guna membuat penetapan pekerjaan apa yang telah dilaksanakan, melakukan penilaiannya serta melakukan koreksi jika dibutuhkan menggunakan maksud agar pelaksanaan dari pekerjaan berdasarkan pada yang direncanakan sebelumnya.¹²

Demikian, menurut definisi diatas bisa ditarik kesimpulan bahwa pengawasan adalah tindakan maupun proses aktivitas tersebut dilaksanakan guna mengetahui hasil dari dilaksanakannya kesalahan, kegagalan, guna selanjutnya dilaksanakan perbaikan serta melakukan penjagaan supaya pelaksanaannya beda pada perencanaan dimana telah dibuat. Pun demikian, sebegus perencanaan yangmana sudah dibuat penetapan, pula akan membutuhkan adanya pelaksanaan untuk mengawasi.

Jenis – jenis dari pengawasan yang mana dilaksanakan oleh Dinas Kesehatan Kota Malang pada beredarnya produk Industri Rumah Tangga yaitu tahapan pertama, adalah penyuluhan serta membuat pelatihan mengenai sertifikasi PIRT pada masyarakat sampai dengan tahapan memeriksa maupun melakukan kunjungan di Lapangan. Pelaksanaan pemeriksaan tersebut umumnya dilaksanakan saat akan bulan puasa serta lebaran melalui peran serta polisi.

¹² Manullang, 1988, *Dasar-dasar Manajemen*, Medan : Ghalia Indonesia, hlm. 88.