
IMPLEMENTASI HIGINIE SANITASI DI PABRIK TAHU UPTD. SENTRA INDUSTRI KECIL UNIT SOMBER

Muhammad Asri¹; Isradi Zainal²; Nur Falah Setyawati³

Program Studi Keselamatan dan Kesehatan Kerja

Program Diploma IV, Universitas Balikpapan, Jl. Pupuk Raya,

Gn. Bahagia Balikpapan 76114 Telp. (0542) 764205

Email: muhammadasri2001fl@gmail.com¹, isradi.zainal@uniba-bpn.ac.id²,
nurfalahsetyawati@uniba-bpn.ac.id³

ABSTRAK

Higiene sanitasi ialah hal yang penting untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik berasal dari bahan makanan, orang, tempat, dan peralatan agar aman dikonsumsi. Higiene dan sanitasi perlu diterapkan di setiap industri makanan dan minuman seperti catering, restoran, warung makan, kafe, tempat pengolahan pangan tertentu (roti, goreng, tahu, tempe) dan lainnya agar terhindar terjadinya kontaminasi terhadap makanan yang akan dikonsumsi. Penelitian ini bertujuan bagaimana pelaksanaan implementasi higiene dan sanitasi makanan pada Tahu Bandung Pak Ujang dengan PERMENKES No.14 Tahun 2021 dengan menilai area lokasi sekitar TPP dan area pengolahan. Metode penelitian ini adalah deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Penelitian menggunakan lembar observasi inspeksi Kesehatan lingkungan PERMENKES No.14 Tahun 2021 sebagai instrumen penelitian. Hasil penelitian pada Tahu Bandung Pak Ujang mendapatkan nilai akhir pada area Lokasi 75% dan pada area pengolahan 63,36% dimana hasil tersebut tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi makanan, persyaratan higiene sanitasi minimal 80. Masih terdapat beberapa yang harus diperbaiki, seperti penjamah yang tidak memakai baju khusus, dinding yang lembab dan cat mengelupas, tempat sampah yang dibuka secara manual (tidak ada pedal kaki), dan peralatan yang terbuat dari kayu.

Kata Kunci: Higiene Sanitasi, Tahu, Makanan.

ABSTRACT

Sanitary hygiene is important to control risk factors for contamination of food, both from food ingredients, people, places, and equipment so that it is safe for consumption. Hygiene and sanitation need to be implemented in every food and beverage industry such as catering, restaurants, food stalls, cafes, certain food processing places (bread, goreng, tofu, tempeh) and others in order to avoid contamination of the food to be consumed. This study aims to determine the implementation of food hygiene and sanitation at Pak Ujang Bandung Tofu with PERMENKES No.14 of 2021 by assessing the location area around the TPP and the processing area. This research method is descriptive with a qualitative approach. The study used the PERMENKES No.14 of 2021 environmental health inspection observation sheet as a research instrument. The results of the

research on Pak Ujang's Bandung Tofu obtained a final score in the location area of 75% and in the processing area of 63.36% where these results did not meet the requirements of food sanitation hygiene, the minimum sanitation hygiene requirement was 80. There are still some things that must be improved, such as handlers who do not wear special clothes, damp walls and peeling paint, bins that are opened manually (no foot pedals), and equipment made of wood.

Keywords: Sanitary Hygiene, Tofu, Food.

PENDAHULUAN

Pengembangan sentra industri kecil dan menengah (IKM) tahu di daerah dilakukan mulai dari pembinaan, pendampingan hingga bimbingan teknis. Produsen tahu menjadi salah satu pelaku usaha industri kecil menengah (IKM) yang terus meningkatkan produksinya secara efektif dan efisien. Produk tahu menjadi produk olahan makanan yang terbuat dari kedelai dapat membantu memenuhi protein. Sebagai upaya dalam rangka memenuhi kebutuhan pasokan pangan lokal (Maharani, 2022).

Adapun produksi pangan olahan tentu tidak hanya mementingkan aspek dari tampilan dan rasa saja, tetapi ada aspek yang krusial untuk diperhatikan yaitu Manajemen keamanan pangan berfungsi sebagai komponen penting dalam upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya Masyarakat sehingga pangan siap dikonsumsi (Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tentang Keamanan Pangan, 2019).

Berdasarkan data laporan Balai Besar/Balai/Loka POM tahun 2022 melalui aplikasi SPIMKER, terdapat 72 KLB KP dengan jumlah orang yang terpapar sebanyak 5.505 orang dan 2.788 orang di antaranya mengalami gejala sakit (*attack rate* sebesar 50,64%). Sedangkan korban meninggal sebanyak 5 orang (*case fatality rate* sebesar 0,18%). Angka *attack rate* pada 3 tahun sebelumnya selalu mengalami peningkatan yaitu 45,29% pada tahun 2019, 46,62% pada tahun 2020, kemudian 69,40% pada tahun

2021. Namun, *attack rate* pada tahun 2022 mengalami penurunan dibandingkan 2021.

Pangan yang menjadi penyebab KLB KP antara lain berupa pangan yang diproduksi rumah tangga dan jasa boga, jajanan, pangan MD, ML, pangan industri rumah tangga tidak terdaftar, serta pangan yang diproduksi di restoran. Masakan rumah tangga selama 4 tahun terakhir selalu menjadi sumber pangan tertinggi penyebab KLB KP, yaitu sebesar 34,72% (2022), 52% (2021), 49% (2020) dan 40,30% (2019).

Beberapa faktor risiko sehingga masakan rumah tangga menjadi penyebab KLB KP ialah penyimpanan bahan baku pangan ataupun bumbu yang digunakan tidak dalam suhu yang terkontrol, kondisi tempat pengolahan yang tidak memenuhi persyaratan sanitasi pangan kurangnya penerapan personal hygiene, serta penyimpanan pangan pada *danger zone temperature* yang tidak tepat sementara selang waktu pangan matang dan disajikan dengan waktu konsumsi cukup jauh sehingga meningkatkan risiko kontaminasi mikroba (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2022).

Selain itu persyaratan kesehatan pangan khususnya pada Tempat Pengolahan Pangan (TPP) perlu memenuhi kriteria dan ketentuan teknis kesehatan pada media pangan olahan siap saji yang mengatur tentang persyaratan sanitasi yaitu standar kebersihan dan kesehatan pangan dan telah mencakup persyaratan hygiene. Dengan adanya Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) sebagai bukti tertulis keamanan pangan untuk pemenuhan standar baku mutu dan persyaratan kesehatan pangan olahan siap saji (Permenkes RI No 14 Tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan, 2021).

Pengembangan industri tahu di sentra industri kecil sumber umumnya di kelola dalam bentuk industri rumah tangga, di SIKS sendiri terdapat 22 rumah produksi tahu, dalam melakukan kegiatan pengolahan tahu industri tersebut harus memenuhi sanitasi sarana produksi dan proses pengolahan yang sesuai dengan persyaratan kesehatan yang berlaku baik dari segi bangunan, peralatan, penjamah dan bahan baku tahu, serta produk akhir yang dihasilkan sehingga diharapkan dapat menghasilkan produk tahu yang higienis.

Namun, dari hasil observasi pendahuluan pada proses pengolahan tahu di UPTD. Sentra Industri Kecil menunjukkan beberapa ketidaksesuaian dalam standar Sertifikas Laik Higiene Sanitasi (SLHS), seperti tahapan proses pembuatan tahu karyawan yang berkerja kurang memperhatikan kebersihan tangan. Sehingga bisa mempengaruhi kualitas tahu, *hygiene* dan sanitasi yang buruk bisa menimbulkan angka kuman.

Selain itu tempat rumah produksi tahu di jadikan tempat sebagai hunian dan dinding yang terlihat lembab dan hitam, tempat sampah yang masih belum sesuai karena tidak adanya pedal kaki untuk sampah, serta ditemukan bahwa belum tersedianya Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) yang berlaku dan Sertifikat halal yang belum diperbarui.

Berdasarkan hasil observasi tersebut, maka dilakukan penelitian dengan judul “Implementasi Higiene Sanitasi Di Pabrik Tahu Unit Pelaksana Teknis Daerah (UPTD). Sentra Industri Kecil Unit Sumber”. Tujuan penelitian ini yakni untuk mengetahui kesesuaian pelaksanaan implementasi higiene dan sanitasi pangan pada pengolahan tahu di Unit Pelaksana Teknis Daerah ((UPTD) Sentra Industri Kecil Unit Sumber berdasarkan regulasi Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif. Fokus penelitian ini adalah untuk mendeskripsi kan dan

menganalisis keadaann lapangan saat ini. Hasilnya adalah uraian deksriptif situasi yang diteliti. Penelitian ini dilaksanakan di Unit Pelaksana Teknis Daerah Sentra (UPTD) Sentra Industri Kecil Unit Sumber Jl. A.W. Syahrani, Muara Rapak, Kec. Balikpapan Utara, Kota Balikpapan, Kalimantan Timur 76125, pada 10 Mei–5 Juli 2024.

Subjek penelitian dalam penelitian ini adalah pemilik pengolahan tahu dan karyawan yang membantu proses pengolahan. Objek penelitian ini adalah pemenuhan implementasi higiene dan sanitasi pangan pada pengolahan tahu UPTD. Sentra Industri Kecil Unit Sumber berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2014 Tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Sektor Kesehatan.

Pengumpulan data dilakukan dengan observasi langsung, wawancara, dan dokumentasi. Kemudian didapatkan data primer yakni dari hasil observasi lapangan dan wawancara, lalu data sekunder yang bersumber dari dokumen laporan, regulasi atau peraturan-peraturan yang relevan. Instrumen penelitian yang digunakan yaitu alat tulis, lembar observasi (Lembar Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan TPP Tertentu PERMENKES No. 14 Tahun 2021) serta kamera *Handphone* dan *Tape Record* untuk dokumentasi gambar serta suara.

Pengolahan data dilakukan dengan cara mendeskripsikan hasil wawancara dan penilaian observasi dengan lembar inspeksi kesehatan lingkungan pada TPP Tertentu untuk mengetahui persoalan standar laik higiene sanitasi pada pabrik Tahu Bandung Pak Ujang dengan standar Peraturan Menti Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berbasis Risiko Sektor Kesehatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil obervasi pada pabrik Tahu Bandung Pak Ujan, berikut penilaian dengan menggunakan Lembar Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan TPP Tertentu

pada Area Luar TPP dan Area Pengolahan berdasarkan Permenkes No. 14 Tahun 2021.

1. Inspeksi Area Luar TPP

a) Lokasi Sekitar TPP

Pada inspeksi Lokasi Sekitar TPP, pada lembar Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) TPP Tertentu dari Sembilan kriteria yang harus dipenuhi hanya enam kriteria yang dipenuhi. Tiga kriteria yang tidak terpenuhi yakni pada point kedua (lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu). Pada kriteria tersebut tidak terpenuhi karena area lokasi pengolahan tahu Pak Ujang masih menggunakan tungku api pada sistem ketel uap dalam proses pengolahan tahu, sehingga ada potensi tercemar asap yang dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi pada pangan secara langsung karena keberadaan ketel uap yang dekat dengan area pengolahan tahu.

Pada point ke-empat (bagunan memiliki pagar pembatas) tidak terpenuhi karena bangunan pengolahan pangan tidak memiliki pagar pembatas. Pada point kedelapan bagian (sampah tertutup rapat) tidak terpenuhi dikarenakan berdasarkan hasil wawancara kepada informan menjelaskan bahwa tempat sampah diluar hanya menggunakan karung di tempat dekat pagar pembatas.

b) Bangunan dan Fasilitasnya

Pada kriteria masih terdapat ada lubang ke area dalam bagunan (tempat sarang atau akses bebas vector dan binatang pembawa penyakit masuk ke area pengolahan) dan (tidak ada sawang/bebas kotoran) kriteria tersebut tidak terpenuhi berdasarkan hasil wawancara kepada informan karena pembersihan tetap dilakukan tetapi hanya fokus kearah bawah sehingga tidak memperhatikan kondisi bangunan dengan itu pemilik selaku pengolahan belum sepeuh melakukan pembersihan secara efektif.

Pada point ketiga Pintu masuk TPP bagian (selalu tertutup untuk

menghindari akses vektor dan binatang pembawa penyakit atau memiliki penghalang vector dan binatang pembawa penyakit plastic curtain) tidak terpenuhi dikarenakan dari hasil wawancara kepada informan pintu selalu terbuka dan ditutup jika sudah selesai produksi dengan pintu masuk yang selalu terbuka dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi pada pangan.

Pada point keempat memiliki ventilasi udara (jendela/ exhaust/ AC/ainnya) bagian (jika terbuka, memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan) dan (Jika menggunakan atau air conditioner maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih) kedua sub tersebut tidak terpenuhi dikarenakan dari wawancara yang didapat bahwa pemilik pengolah tahu belum memiliki fasilitas penunjang pembebas vector dan fasilitas air conditioner.

Pada point keenam wastafel bagian (Terdapat petunjuk cuci tangan) dan (Terdapat sabun cuci tangan), (Tersedia pengering tangan, hand dryer atau tisu),(Bahan kuat) dan (Desain mudah dibersihkan) tidak terpenuhi berdasarkan hasil wawancara yang didapat bahwa pemilik menggunakan sarana sanitasi hanya pada kran air yang tersedia dan belum memiliki fasilitas wastafel.

c) Fasilitas Karyawan

Satu kriteria yang tidak terpenuhi yakni pada point satu loker karyawan bagian penilaian b tidak terpenuhi dikarenakan dari hasil wawancara pada informan menjelaskan tempat penyimpanan belum tersedia tata tertib cara penggunaan diarea lokasi TPP.

d) Persyaratan Bahan Baku

Kriteria tidak terpenuhi pada point kedua Bahan baku pangan dalam kemasan bagian (Terdaftar atau ada izin edar) ditemukan pada kemasan bahan baku tidak terdapat tanda atau kode izin edar pada kemasan bahan baku, berdasarkan dari wawancara informan membenarkan bahwa memang tidak

terdapat kode izin edar pada kemasan bahan baku.

2. Inspeksi Area Pengolahan

a) Area Penyimpanan

Kriteria yang tidak terpenuhi pada point kesatu dinding ruang penyimpanan bagian(bersih tidak ada kotoran jamur atau cat mengelupas) ditemukan pada dinding masih terdapat kotoran kerak yang melekat pada dinding area penyimpanan dari hasil wawancara informan karean pengolahan tahu masih menggunakan tungku uap dengan menggunakan kayu bakar yang dekat dengan area penyimpanan yang menyebabkan dinding berkerak hitam.

Pada point kedua lantai ruang penyimpan (bersih tidak ada kotoran, jamur atau ceceran pangan yang mengerak) tidak memenuhi kriteria dikarenakan masih ditemukan ceceran pangan pada lantai penyimpan seharusnya lantai ruang penyimpanan harus bebas dari ceceran mengerak, yang berarti tidak kotor, berjamur, atau ceceran pangan yang mengerak.

Pada point keempat personil yang bekerja pada area ini sudah dipastikan sehat tetapi ditemukan ketidaksesuain kriteria pada bagian (menggunakan alat pelindung diri/APD (masker) dengan benar) dan bagian (menggunakan pakaian kerja) tidak terpenuhi masih ditemukan personil yang bekerja pada proses pengolahan tahu tidak menggunakan alat pelindung diri masker dan pakaian kerja khusus.

Untuk tempat sampah yang berada di area penyimpanan ini terbuka tanpa penutup dan memiliki desain yang tidak kuat, dan sampah organik maupun anorganik nya tidak dipisahkan pada umumnya sampah dikumpulkan pada wadah ember bekas dan tidak dilapisin pelastik sehingga sampah atau sisi-sisa makanan mudah tercecer keluar dan menimbulkan bau tidak sedap serta dapat mengundang serangga atau tikus yang kemungkinan berisiko mengakibatkan kontaminasi pada

makanan.

b) Area Penyimpanan Bahan Pangan

Kriteria yang tidak terpenuhi pada point kesatu ruang penyimpanan bahan pangan bagian (Menggunakan kartu stok) tidak memenuhi kriteria karena ditemukan bahwa pihak terkait Pengolahan Tahu Pak Ujang tidak menggunakan kartu stok.

Selain penyimpanan bahan pangan terdapat juga sub point lainnya yang belum memenuhi persyaratan yakni pada point Chiller/freezer tidak ada di area pentingnya penggunaan Chiller/freezer sebagai penunjang menjaga kualitas bahan makanan dan pada (suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25°C) ditemukan bahwa suhu pada gudang penyimpanan kering di atas 25°C yakni 34°C.

c) Area Penyimpanan Kemasan

Pada sub point masih ada yang belum terpenuhi seperti sub point penyimpanan kemasan pada bagian (disimpan di atas palet dengan jarak minimal 15 cm dari lantai) tidak memenuhi berdasarkan wawancara didapat penggunaan palet tidak digunakan karena pada proses pengemasan berfokus pada perlindungan produk untuk memudahkan pangan distirbusikan, dan tidak perlu digunakan penambahan palet pada penyimpanan.

d) Area Pencucian

Tiga point yang tidak memenuhi berdasarkan observasi pada point kesatu (area/tempat pencucian peralatan terpisah dengan area/tempat pencucian pangan) dan point kedua (area pencucian peralatan dan pangan tidak digunakan untuk sanitasi karyawan seperti cuci tangan) belum memenuhi dikarenakan masih menyatuh dengan area pengolahan tahu yang masih menjadi pemicu terjadinya kontaminasi pada pangan.

Pada point ketujuh terdapat (tersedia tempat sampah) memiliki beberapa sub point. Sebagian besar sub point tidak terpenuhi dan yakni terpenuhi hanya satu persyaratan pada bagian (tidak ada tumpukan sampah). Tempah sampah hanya tersedia satu diarea pengolahan yang tidak

tertutup dan tidak pisah organik dan anorganik.

e) Area Persiapan, Pengolahan dan Pengemasan Pangan Umum

Kriteria yang belum memenuhi terdapat pada point kesatu dinding ruang pada kriteria (Bersih, tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas) dan (Bagian dinding yang terkena percikan air/minyak dilapisi bahan kedap air/minyak) dua sub point tersebut belum memenuhi dikarenakan ditemukan bahwa masih terdapat dinding yang terlihat menghitam dan lembab dan cat terkelupas pada area pengolahan.

Pada point kedua Lantai ruangan pada sub bagian (Bersih tidak ada kotoran jamur atau ceceran pangan yang mengerak) tidak memenuhi dikarenakan masih ditemukan ceceran pangan pada lantai ruangan area ini berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang dilakukan.

Untuk personil yang bertugas pada area ini tidak memenuhi dalam menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) seperti masker, penutup rambut, celmek, sarung tangan dan merokok saat mengolah tahu. Dan seharusnya personil yang bertugas di area ini pengolahan, penyimpanan, pengemasan pangan menggunakan pakaian kerja yang khusus sebagai identitas personil yang bertugas.

Untuk bagian tempat sampah yang berada di area ini terbuka tanpa penutup dan tidak dilapisi plastik, dan tidak ada pemisah sampah organik dan anorganik.

f) Fasilitas Higiene Sanitasi Personil

Pada area ini wastafel belum tersedia dari hasil wawancara yang didapat pemilik menyediakan kran yang terbuka saja dan tidak memiliki petunjuk mencuci tangan dan sabun tangan yang tersedia serta tidak tersedia pengering tangan tisu/hand dryer.

g) Peralatan

Sub point yang belum memenuhi persyaratan yakni pada bagian (tidak terbuat dari kayu) dari hasil observasi yang didapat bahwa masih terdapat peralatan yang terbuat dari bahan kayu yaitu tempat mencetak tahu.

Point nomor dua (tersedia thermometer yang berfungsi dan akurat) dari hasil observasi ditemukan tidak memenuhi dikarenakan belum tersedia alat pengukur suhu yang berfungsi dan akurat.

h) Penyimpanan Pangan Setengah Matang/Matang

Terdapat satu kriteri yang belum dipenuhi yakni pada kriteria (Chiller/freezer) tidak ada dikarenakan bahan makanan yang sudah jadi langsung distribusikan kepada konsumen dan tidak ada bahan yang tersisa

i) Pengemasan Pangan Matang/Produk Akhir

Pada point kesatu (pengemasan dilakukan secara higiene personal cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik). Belum memenuhi persyaratan dikarenakan masih terdapat penjamah pangan yang mengemasa pangan tidak menggunakan sarung tangan.

j) Dokumentasi dan Rekaman

Pada point kesatu (Tersedia hasil analisis pengujian air yang sesuai dengan persyaratan air minum dan memiliki hasil yang sesuai persyaratan) belum tersedia dikarenakan dari wawancara pemilik bahwa penggunaan air dalam pengujian dilakukan secara mandiri dan menggunakan alat tambahan filter air khusus, dan pada point kedua (Tersedia dokumentasi pengawasan internal secara berkala menggunakan buku rapor/formular Self Assessment) tidak ada pengawasan internal secara berkala.

k) Rekaman Personil

Ketidaksesuai pada point kesatu (sehat dan bebas dari penyakit menular contoh diare, demam tifoid/tifus, hepatitis A dan lain – lain dibuktikan dengan surat keterangan sehat) dan juga tidak memenuhi pada point keempat (melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 satu kali dalam setahun) ditemukan tidak ada rekam personil terkait hasil pemeriksaan kesehatan.

l) Keselamatan dan Kesehatan Kerja

Pada point ketiga (APAR tidak kadaluarsa) tidak sesuai dari hasil observasi bahwa pressure sudah tidak berfungsi.

Pada point kelima (Tersedia petunjuk jalur evakuasi yang jelas pada setiap ruangan kearah titik kumpul) tidak memiliki saran emergency yang sesuai dengan dilihat tidak ada petunjuk jalur evakuasi.

Point keenam (Menerapkan kawasan tanpa rokok) tidak terdapat peraturan yang terkait dilarang merokok pada area pengolahan. hal ini disampaikan secara langsung kepada informan lewat wawancara merokok asal tidak jatuh mengenai pangan saat proses pengolahan berlangsung.

Penilaian inspeksi yang dilakukan pada Pabrik Tahu Pak Ujang pada area lokasi sekitar TPP dengan temuan ketidaksesuain sebanyak 17 Point dengan nilai hasil akhir = $100 - (17/68 * 100) = 75\%$ tidak sesuai dan Pada area pengolahan temuan ketidaksesuain sebanyak 81 Point dengan nilai hasil akhir = $100 - (111/303 * 100) = 63,36\%$ tidak sesuai dari kedua penilian tersebut dibawah nilai minimal persyaratan Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) sebesar 80.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian menggunakan formulir inspeksi kesehatan lingkungan yang dilakukan pada Tahu Bandung Pak Ujang, didapat hasil yakni terdapat ketidaksesuain pada inspeksi kesehatan lingkungan Pabrik Tahu Bandung Pak ujang pada area sekitar TPP dengan temuan ketidaksesuain sebanyak 17 Point dengan nilai hasil akhir = $100 - (17/68 * 100) = 75\%$ tidak sesuai dan area pengolahan ditemukan ketidaksesuaian sebanyak 111 Point dengan nilai hasil akhir = $100 - (111/303 * 100) = 63,36\%$ tidak sesuai.

SARAN

Saran maupun ucapan terima kasih yang tulus kami sampaikan kepada semua pihak yang telah turut serta dalam penelitian ini. Saya ucapkan terimakasih kepada seluruh jajaran dan Staf UPTD. Sentra Usaha Unit Kecil Sumber Balikpapan yang telah memberikan izin dan membantu mensukses

kan penelitian ini. Juga kepada kedua orang tua, teman-teman, serta dosen-dosen yang selalu memberikan arahan serta dukungan dalam menyelesaikan penelitian ini. Semoga hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat yang besar bagi pelaku usaha, serta bisa menjadi bahan referensi pembelajaran.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrilia, R. M., Rusba, K., & Setyawati, N. F. (2024). Waktu Paparan Dan Jarak Monitor Dengan Kelelahan Mata Pada Karyawan PT Pelindo (Persero) Regional 4 Balikpapan. *Identifikasi*, 10(1), 88-93.
- Agustiar, & Mandasari, Y. (2020). Penerapan Sistem First In First Out terhadap Bahan Pangan Basah di Dapur Best Western Premier Panbil Hotel Batam. *Jurnal Pariwisata Bunda*, 1(1), 18-29.
- Amalia, Suci. dkk. (2019). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Mikrobiologis Jajanan Batagor Di Kecamatan Tembalang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 7(1), 221-227.
- Ardani, N. S., Zulfikar, I., Setyawati, N. F., Siboro, I., & Pratamasari, I. (2024). Analisis Pengaruh Beban Kerja Dan Stres Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Pada PT. Pelabuhan Indonesia (Persero) Regional 4 Balikpapan. *Identifikasi*, 10(1), 57-64.
- Assa, Y. M., Boky, H., & Umboh, J. M. L. (2019). Higiene Sanitasi Rumah Makan di Kelurahan Sendangan Kecamatan Kawangkoan Kabupaten Minahasa Tahun 2019. *Jurnal E-Biomedik*, 7(2), 102-107.
- Chaerul, D. D. P., Alwi, M. K., & Hardi, I. (2021). Penerapan Higiene dan Sanitasi Rumah Tangga Pengolahan Tahu di Kelurahan Bara-Baraya Kota Makassar. *Window of Public Health Journal*, 1(5), 553-563.
- Firdani, F., Djafri, D., & Rahman, A. (2022). Higiene dan Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan. *Higeia Journal of Public Health Research and Development*, 6(1), 136-143.

- Martadireja, S. (2020). Manfaat Pemisahan Sampah Organik dan Anorganik Melalui Media Buku Ilustrasi Anak. Besaung: *Jurnal Seni Desain Dan Budaya*, 5(1), 48–53.
- Pratama, D. A., Zulfikar, I., & Setyawati, N. F. (2024). Faktor-Faktor Penyebab Kelelahan Kerja Pada Pengemudi Dump Truk Di PT Abc. *Identifikasi*, 10(1), 121-128.
- Ratnawati, R., Wahyuni, S., Setyawati, N. F., Yuliana, L., & Mulya, W. (2024). Analisis Pengaruh Beban Kerja Terhadap Penyebab Kelelahan Kerja Pada Karyawan Divisi Warehouse Di PT. Hexindo Adiperksa Tbk Kota Balikpapan. *Identifikasi*, 10(1), 65-75.
- Ridho, M. A. M., Wahyuni, S., & Setyawati, N. F. (2024). Analisis Beban Kerja Terhadap Kelelahan Fisik Pada Tenaga Kerja PT Galangan Kalimas Kota Balikpapan. *Identifikasi*, 10(1), 129-135.
- Riki, R., Rusba, K., Setyawati, N. F., & Wahyuni, S. (2023). Pengetahuan Mahasiswa K3 Semester 8 Terhadap Perilaku Keamanan Pangan Di Kehidupan Sehari-Hari. *Identifikasi*, 9(2), 852-857.
- Setyawati, N. F. (2020). Analisis Keamanan Produk Makanan Di Nikmat Catering Berdasarkan Good Manufacturing Practice. *Identifikasi*, 6(2), 303-313.
- Setyawati, N. F., Maslina, M., & Apiliani, I. W. (2021). Analisis Pengelolaan Penyimpanan Bahan Baku Mentah Restoran The Korean Eatery Di Balikpapan. *Identifikasi*, 7(2), 499-504.
- Sonia, V., & Koesyanto MS, D. H. (2015). Evaluasi Penerapan Higiene Dan Sanitasi penyelenggaraan Makanan Di Rsd Sunankalijaga Kabupaten Demaktahun 2013. *Unnes Journal of Public Health*, 4(2), 124–131.
- Sukmawati, W., & Sunaryo, H. (2021). Pendampingan Perizinan Produk Industri Rumah Tangga (PIRT) Minuman Serbuk Jahe Instan. E-Dimas: *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 12(3), 401–406.
- Sutedi, B., Mulya, W., & Pratamasari, I. (2024). Pengelolaan Limbah Medis Padat Di Rumah Sakit Restu Ibu Kota Balikpapan. *Identifikasi*, 10(1), 175-180.
- Triyono, M. B., Mutohhar, F., Kholifah, N., Nurtanto, M., Subakti, H., & Prasetya, K. H. (2023). Examining The Mediating-Moderating Role Of Entrepreneurial Orientation And Digital Competence On Entrepreneurial Intention In Vocational Education. *Journal Of Technical Education And Training*, 15(1), 116-127.
- Zulkifly, Z., Siboro, I., Zainul, L. M., & Purwanti, S. (2023). Analisis Risiko Dan Pengendalian Bahaya Pekerjaan Perbaikan Drainase Pada PT. Rayy Empat Pilar. *Identifikasi*, 9(2), 864-870.