

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman

1. Profil

Pembangunan kesehatan diarahkan untuk meningkatkan kesadaran, kemauan, dan kemampuan hidup sehat bagi setiap orang agar peningkatan derajat kesehatan masyarakat yang setinggi-tingginya dapat terwujud. Pembangunan kesehatan diselenggarakan dengan berdasarkan pada perikemanusiaan, pemberdayaan dan kemandirian, adil dan merata, serta pengutamaan dan manfaat dengan perhatian khusus pada penduduk rentan, antara lain ibu, bayi, anak, lanjut usia dan keluarga miskin.

Pembangunan kesehatan dilaksanakan melalui peningkatan : a. Upaya kesehatan, b. Pembiayaan kesehatan, c. Sumberdaya manusia kesehatan, d. Sediaan farmasi, alat kesehatan, dan makanan, e. Manajemen dan informasi kesehatan, dan f. Pemberdayaan masyarakat. Upaya tersebut dilakukan dengan memperhatikan dinamika kependudukan, epidemiologi penyakit, perubahan ekologi dan lingkungan, kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK), serta globalisasi dan demokrasi dengan semangat kemitraan dan kerjasama lintas sektoral.

Sejak pelaksanaan desentralisasi sampai saat ini Kabupaten Sleman sebagai salah satu Kabupaten di DIY, telah banyak memberikan kontribusi terhadap pencapaian derajat kesehatan masyarakat. Salah satu indikator

pencapaiannya adalah hasil perhitungan Indeks Pembangunan Manusia (IPM) pada tahun 2015 dengan nilai 80,74 meningkat dibanding tahun 2014 (80,73). Kesehatan sebagai komponen IPM pada tahun 2015 sama dengan tahun 2014 sebesar 0,84.

Kabupaten Sleman melalui Dinas Kesehatan dalam melaksanakan kebijakan bidang kesehatan sesuai dengan Sistem Kesehatan Daerah (SKD) yang dituangkan dalam Keputusan Bupati Sleman Nomor 114/Kep.KDH/A/2007 telah mempunyai *blue print* yang jelas. Ada 5 hal yang menjadi fokus pengembangan kesehatan di Kabupaten Sleman, yaitu :

- a) Perubahan paradigma kesehatan,
- b) Penataan organisasi,
- c) Pengembangan Sumber Daya Kesehatan,
- d) Pembiayaan kesehatan dan
- e) Sarana dan prasarana kesehatan.

Melalui SKD ini akan lebih mempertegas kebijakan pembangunan kesehatan di Kabupaten Sleman baik yang sudah berjalan maupun kegiatan-kegiatan yang akan dikembangkan, sehingga semua kegiatan yang berkaitan dengan pembangunan kesehatan mengacu pada SKD tersebut. Dalam bidang informasi juga telah mengalami perubahan yang mendasar dimana tuntutan akan terwujudnya sistem informasi yang terpadu sebagai bagian dari sistem kesehatan daerah diharapkan juga membawa dampak yang sangat luas terhadap perkembangan daerah secara umum, lebih-lebih dalam memasuki abad ke-21 banyak perkembangan/ informasi yang disajikan

tidak hanya komitmen regional maupun komitmen nasional yang dilaksanakan tetapi juga harus mengikuti komitmen global.

Kabupaten Sleman terletak diantara $107^{\circ} 15' 03''$ dan $100^{\circ} 29' 30''$ lintang selatan. Wilayah Kabupaten Sleman berketinggian antara 100–2500m dari permukaan laut. Jarak terjauh utara–selatan ± 32 km, timur–barat ± 35 km. Luas wilayah Kabupaten Sleman seluas 18 % dari luas wilayah Pemda DIY atau seluas 574,82 ha. Dari luas wilayah tersebut dimanfaatkan untuk tanah sawah seluas 23.426 ha (40,75%), tanah tegalan seluas 6.429 ha (11,18%), tanah pekarangan seluas 18.704 ha (32,69%), hutan rakyat seluas 1.592 ha (2,77%), hutan negara seluas 1.335 ha (2,32%) kolam seluas 370 ha (0,64%) dan lain-lain seluas 5.536 ha (9,63%).

Secara administratif Kabupaten Sleman terdiri dari 17 kecamatan dengan 86 desa dan 1212 dusun, dengan jumlah 2.890 RW dan 6.961 RT dari 86 desa dengan jumlah penduduk pada pertengahan tahun 2012 sebesar 1.120.417 jiwa, terdiri laki-laki 560.835 jiwa dan perempuan 559.582 jiwa. Tingkat kepadatan penduduk 1.949 jiwa/km², rasio jenis kelamin laki-laki per wanita sebesar 100,22 dengan laju pertumbuhan penduduknya 0,9%, rasio beban tanggungan kelompok produktif per kelompok tidak produktif 52,91% artinya setiap 100 orang produktif menanggung sebanyak 52 orang tidak produktif, dan rata-rata jumlah jiwa per KK (family size) 3-4 jiwa/KK. Struktur penduduk di Kabupaten Sleman tahun 2012 tergolong produktif, artinya proporsi penduduk usia 15-64 tahun mempunyai proporsi terbesar (70%) hal ini juga terlihat dari angka beban ketergantungan yakni ratio

jumlah penduduk usia produktif (15-64 tahun) dengan jumlah penduduk usia tidak produktif (0-14 th dan > 65 tahun lebih) sekitar 30%. Dengan melihat data diatas berarti 100 penduduk usia produktif menanggung 53 orang penduduk usia tidak produktif.

2. Visi

Reformasi di bidang kesehatan telah menetapkan Visi Pembangunan Kesehatan Kabupaten Sleman “Terwujudnya Masyarakat Sleman Sehat yang Mandiri, Berdaya saing dan Berkeadilan”. Perwujudan masyarakat yang maju dan tercukupi kebutuhan lahiriah dan batiniahnya ditandai dengan meningkatnya kualitas hidup dan kehidupan masyarakat. Pencapaian kondisi sejahtera dalam arti masyarakat yang keadaan ekonomi, pendidikan dan kesehatan serta spiritualnya baik adalah dengan upaya peningkatan kreatifitas untuk mencapai keunggulan/ prestasi sehingga dapat bertahan dan bersaing dalam berbagai bidang kehidupan, disamping upaya untuk mewujudkan keadilan dan kesetaraan gender dengan peningkatan akses dan partisipasi perempuan dalam pembangunan.

Visi yang ingin dicapai melalui pembangunan kesehatan adalah masyarakat kabupaten Sleman hidup dalam lingkungan yang sehat dengan perilaku hidup bersih dan sehat, memiliki kemampuan untuk menjangkau pelayanan kesehatan yang bermutu secara adil dan merata serta memiliki derajat kesehatan yang setinggi-tingginya. Lingkungan yang diharapkan adalah lingkungan yang kondusif untuk terwujudnya keadaan sehat yaitu lingkungan yang bebas dari polusi, tersedianya air bersih yang cukup,

sanitasi lingkungan yang memadai, perumahan dan pemukiman yang sehat, perencanaan kawasan yang berwawasan kesehatan, serta terwujudnya kehidupan masyarakat yang saling tolong menolong dengan memelihara nilai-nilai budaya. Perilaku masyarakat yang diharapkan adalah yang bersifat proaktif untuk memelihara dan meningkatkan kesehatan, mencegah risiko terjadinya penyakit, melindungi diri dari ancaman penyakit, serta berpartisipasi aktif dalam gerakan kesehatan masyarakat. Kemampuan masyarakat untuk mendapatkan pelayanan kesehatan yang bermutu, diharapkan tercapai dengan mudah, karena pelayanan kesehatan diselenggarakan sesuai dengan standar dan etika profesi yang ada.

3. Misi

Untuk dapat mewujudkan Visi “Terwujudnya Masyarakat Sleman Sehat yang Mandiri, Berdaya saing dan Berkeadilan”, ditetapkan lima misi pembangunan kesehatan sebagai berikut:

- a. Meningkatkan kinerja Dinas Kesehatan dan UPTnya melalui peningkatan kualitas sistem manajemen mutu dalam memberikan pelayanan prima bagi masyarakat.
- b. Meningkatkan kualitas pelayanan kesehatan yang terjangkau bagi semua lapisan masyarakat dan meningkatkan kemandirian puskesmas dalam mengelola pelayanan kesehatan
- c. Penanggulangan kemiskinan dengan menjamin pelayanan kesehatan untuk masyarakat miskin dan mengembangkan sistem pembiayaan kesehatan masyarakat

- d. Memantapkan pengelolaan prasarana dan sarana kesehatan termasuk sistem informasi kesehatan
- e. Meningkatkan pemberdayaan dan peran serta masyarakat di bidang kesehatan.

B. Pelaksanaan pemberian sertifikasi terhadap produksi makanan ringan Bakpia Filipi oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman

Berdasarkan hasil penelitian dan wawancara dengan ibu Agustin Tuti Riana seksi Farmasi Makanan dan Minuman Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman, ada beberapa tahapan dalam hal pemberian Sertifikasi Produk Industri Rumah Tangga, yaitu:

1. Tahap Pengajuan Sertifikasi

Dalam implementasi untuk pelaksanaan pemberian Sertifikasi Produk Industri Rumah Tangga terdapat beberapa macam Izin Edar produksi makanan, yaitu :

- a. Izin yang dikeluarkan oleh Badan POM yaitu POM MD (untuk produksi pangan dalam negeri) dan POM ML (untuk produksi pangan luar negeri/ import).
- b. Izin yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/ Kota yaitu SPP-IRT (Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga/ P-IRT).

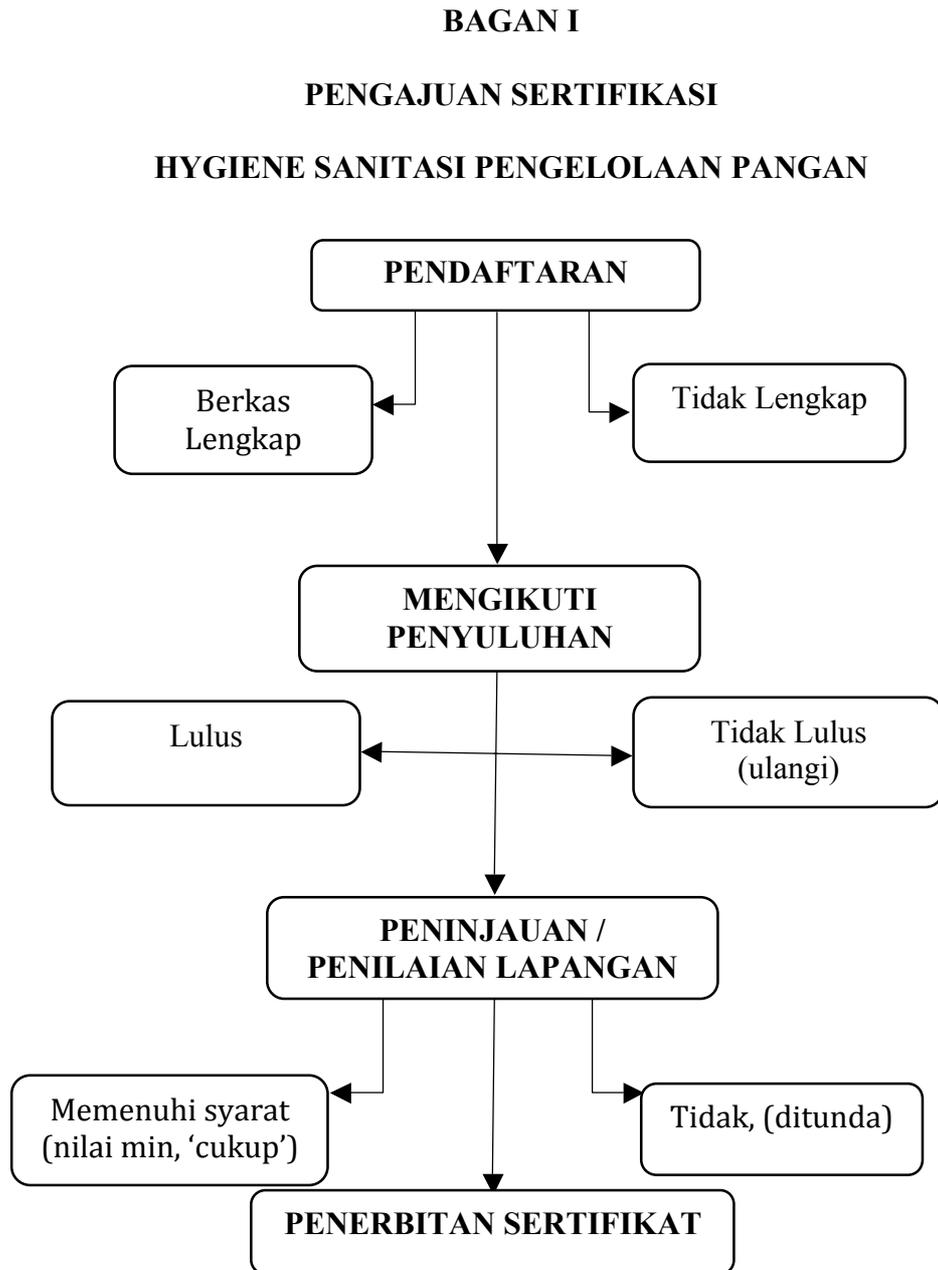
Kemudian ada perbedaan jenis makanan/ minuman yang diizinkan melalui Badan POM (MD) dengan Dinas Kesehatan Kabupaten/ Kota (SPP-IRT). Diketahui bahwa jenis produk pangan yang tidak boleh izin SPP-IRT atau

harus berizin POM MD adalah produk susu, produk daging (kornet), ikan (sarden), Bahan Tambahan Pangan/ BTP (pengawet, pewarna, pemanis, flavor, pengempal dan lain sebagainya yang sejenis) dan produk pangan yang memerlukan penyimpanan khusus pada suhu rendah seperti nugget, es krim, dan sejenisnya.

Perlu diketahui bahwa SPP-IRT dikeluarkan untuk produk pangan olahan, sedangkan untuk bahan pangan segar seperti beras, telur mentah, buah segar sebenarnya tidak memerlukan Izin Edar tersebut. Sebelum memasarkan produk makanan/ minuman ke masyarakat, diperlukan Perizinan PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga), PIRT adalah Produksi Pangan Industri Rumah Tangga yang harus tercantum dalam produk olahan makanan yang diedarkan di masyarakat. Jika kita membeli produk olahan yang telah di kemas, akan kita temukan tulisan P-IRT, MD, ML atau SP, semua istilah tersebut merujuk pada pengertian nomor pendaftaran produk yang sudah tercatat di Departemen Kesehatan.

Kabupaten Sleman sejak tahun 2004 upaya tersebut dilakukan dengan Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) berdasarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. Di dalam SPP-IRT produsen akan mendapat 2 (dua) sertifikat yaitu Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) dan Sertifikat Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT). Sebelum tahun 2004, sertifikat untuk produsen berupa Sertifikat Penyuluhan (SP), untuk selanjutnya diperbarui menjadi Sertifikat Produksi

Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Adapun Tata Cara Pengajuan Permohonan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) sebagai berikut:



Sumber : Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman

Keterangan :

1) Pendaftaran

Pemohon mengisi formulir yang telah disediakan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman. Formulir tersebut terdapat syarat administrasi yang harus di lengkapi oleh pemohon, adapun persyaratan administrasi, sebagai berikut:

- a) Fotocopy KTP sleman yang masih berlaku
- b) Pas foto pemohon 3x4cm sebanyak 2 lembar
- c) Data produk pangan perjenis makanan/ minuman
- d) Rancangan label 2 lembar
- e) Denah/ Peta ke lokasi produksi 1 lembar
- f) Fotocopy hasil pemeriksaan laboratorium kualitas air

2) Mengikuti Penyuluhan

Setelah berkas pemohon dinyatakan lengkap, selanjutnya Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman akan mengikutkan jadwal untuk Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP). Pelaksanaan Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) ini sudah punya jadwal 1 tahun ada 5 kali. Semua peserta yang telah mendaftar selanjutnya akan diberikan bukti penerimaan berkas seperti berkas formulir dan berkas administrasi. Didalam penyuluhan ini Dinas Kesehatan akan menjelaskan secara rinci mengenai Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan

Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. Selanjutnya peserta harus lulus evaluasi penyuluhan dengan nilai minimal 6,5 dan diberikan sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) yang mana sertifikat ini berlaku seumur hidup.

3) Peninjauan/ Penilaian Lapangan

Setelah peserta dinyatakan lulus dan telah mendapatkan sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP). Langkah selanjutnya peninjauan lapangan/ peninjauan ke lokasi produksi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT). Pemeriksaan dilakukan oleh Tim Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman, pemeriksaan sarana produksi Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) sesuai dengan persyaratan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) apabila terdapat temuan Tim Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman akan buat catatan/ berita acara yang akan dikembalikan ke peserta untuk segera diperbaiki. Hasil pemeriksaan sarana produksi dinyatakan lulus/ memenuhi syarat apabila masuk level I-II.

4) Penerbitan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT)

Apabila Tim Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman mendapati temuan saat peninjauan lapangan, kemudia sudah dikerjakan/ diperbaiki oleh peserta dan dikembalikan ke Tim Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman untuk melakukan peninjauan ulang terhadap lokasi produksi Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP). Apabila

dinyatakan lulus, Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman akan mengeluarkan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT).

Sertifikat hanya diberikan perjenis hasil olahan pangan, nomor Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT) terdiri dari 15 digit dengan penulisan “Dinkes P-IRT No. 1234567890123-45”. Apabila sudah memiliki nomor P-IRT, peserta wajib mencantumkan pada label Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (PP-IRT). Sementara itu jenis pangan Produksi Industri Rumah Tangga yang diizinkan untuk memperoleh Sertifikat P-IRT, yaitu :

1) HASIL OLAHAN DAGING KERING

- a. Abon Daging
- b. Dendeng Daging
- c. Paru Goreng Kering
- d. Kerupuk Kulit
- e. Rendang Daging/ Paru

2) HASIL OLAHAN IKAN KERING

- a. Abon
- b. Cumi Kering
- c. Ikan Asin
- d. Ikan Asap / Ikan Salai / Ikan Kayu
- e. Kerupuk / Kemplang / Amplang Ikan
- f. Udang Kering (Ebi)
- g. Pasta Ikan

- h. Petis
- i. Terasi
- j. Empek-empek kering
- k. Ikan goreng
- l. Dendeng Ikan
- m. Rendang Ikan / Belut
- n. Serundeng Ikan
- o. Bekicot Olahan
- p. Presto Ikan

3) HASIL OLAHAN UNGGAS KERING

- a. Abon unggas
- b. Usus Goreng
- c. Ceker Goreng
- d. Kulit unggas Goreng
- e. Dendeng
- f. Telur Asin
- g. Presto Unggas
- h. Rendang Telur

4) SAYUR ASIN DAN SAYUR KERING

- a. Acar
- b. Asinan/ Manisan Sayur
- c. Jamur Asin / Kering
- d. Sayur Asin Kering

- e. Sayur Kering
- f. Keripik / Criping Sayur
- g. Emping Melinjo / Labu
- h. Manisan Rumput Laut

5) HASIL OLAHAN KELAPA

- a. Kelapa Parut Kering
- b. Nata de Coco
- c. Geplak

6) TEPUNG DAN HASIL OLAHANNYA

- a. Bihun
- b. Biskuit
- c. Bagelen / Bagelan
- d. Dodol / Jenang / Galamai
- e. Kerupuk
- f. Kue Brem
- g. Kue Kering
- h. Makaroni
- i. Mie Kering
- j. Tapioka
- k. Tepung Aren
- l. Tepung Arcis
- m. Tepung Beras / Ketan
- n. Tepung Gandum (bukan tepung terigu yang wajib SNI)

- o. Tepung Hunkwee
- p. Tepung Kedele
- q. Tepung Kelapa
- r. Tepung Kentang
- s. Tepung Pisang
- t. Tepung Sagu
- u. Tepung Sukun
- v. Roti / Bluder
- w. Rempeyek / Peyek
- x. Sohun
- y. Bakpao
- z. Bakpia / Pia
- aa. Bika Ambon
- bb. Cakue
- cc. Cendol
- dd. Cimol
- ee. Cone / Wadah Es Krim yang dapat dimakan (edible)
- ff. Kulit Lumpia / Pangsit
- gg. Moci
- hh. Molen / Bolen
- ii. Mutiara / Pacar Cina
- jj. Pilus
- kk. Yangko

7) MINYAK DAN LEMAK

- a. Minyak Jagung
- b. Minyak Kacang
- c. Minyak Kedele
- d. Minyak Kelapa
- e. Minyak Bunga Matahari
- f. Minyak Zaitun
- g. Minyak Sawit
- h. Minyak/ lemak ayam
- i. Minyak/ lemak sapi

8) SELAI, JELI DAN SEJENISNYA

- a. Jem / Selai
- b. Jeli buah
- c. Jeli agar
- d. Jeli bubuk rasa buah
- e. Jeli Rumput Laut
- f. Jeli Lidah Buaya
- g. Marmalad
- h. Serikaya / Srikaya / Kayakaya
- i. Cincau

9) GULA, KEMBANG GULA DAN MADU

- a. Gula Aren
- b. Gula Kelapa

- c. Gula Pasir (bukan gula pasir yang dirafinasi)
 - d. Gula Semut
 - e. Kembang Gula / Permen
 - f. Kembang Gula / Permen Susu
 - g. Kembang Gula / Permen Karet
 - h. Kembang Gula Coklat
 - i. Madu
 - j. Sirop
 - k. Manisan / Aromanis (buah / rimpang)
 - l. Enting-enting / Kipang Kacang / Ampyang / Noga
- 10) KOPI, THE, COKLAT KERING ATAU CAMPURANNYA
- a. Kopi Biji Kering / Bubuk
 - b. Teh / Teh Hijau
 - c. Teh Rosela
 - d. Coklat (tidak termasuk coklat bubuk)
 - e. Kopi Campur
- 11) BUMBU
- a. Aneka Bumbu Masakan
 - b. Bumbu Cabe
 - c. Bawang Goreng
 - d. Cuka makan seperti cuka buah apel/ anggur, dll
 - e. Kecap Asin / Manis
 - f. Saos Cabe

- g. Saos Tomat
- h. Saos Ikan
- i. Saos Kacang
- j. Tauco
- k. Sambal
- l. Bumbu Kacang / Pecel

12) REMPAH-REMPAH

- a. Bawang Merah Kering / Pasta / Bubuk
- b. Bawang Putih Kering / Pasta / Bubuk
- c. Cabe Kering / Pasta / Bubuk
- d. Cengkeh Kering / Pasta / Bubuk
- e. Jahe Kering / Pasta / Bubuk
- f. Jintan
- g. Kayu Manis
- h. Kapulaga
- i. Ketumbar
- j. Kunyit Kering / Pasta / Bubuk
- k. Lada Putih / Hitam
- l. Pala / Bunga Pala
- m. Wijen

13) MINUMAN RINGAN DAN MINUMAN SERBUK

- a. Minuman Beraroma
- b. Minuman Gula Asam

- c. Minuman Buah
- d. Minuman Sayur
- e. Minuman Kacang Kedele / Sari Kedele
- f. Minuman Kopi / Campur
- g. Minuman Kunyit Asam
- h. Minuman Lidah Buaya
- i. Minuman Rumput Laut
- j. Minuman Sari Madu
- k. Minuman Sari Tebu
- l. Minuman Sari Jagung
- m. Minuman Sari Bekatul
- n. Minuman Sari Kurma
- o. Minuman Teh
- p. Minuman Bandrex
- q. Limun
- r. Minuman Jeli
- s. Minuman Rempah
- t. Minuman Rosela
- u. Cincau / Minuman Cincau
- v. Minuman Sari Tape
- w. Minuman Serbuk
- x. Minuman Bubuk Kedele

14) HASIL OLAHAN BUAH

- a. Keripik / Criping Buah (Sukun/Salak/Nangka/Mangga/
Pisang, dll)
- b. Buah Kering
- c. Lempok Buah (Durian, dll)
- d. Asinan Buah
- e. Buah Kering
- f. Manisan Buah
- g. Buah Dalam Sirop
- h. Pisang Sale

15) HASIL OLAHAN BIJI-BIJIAN DAN UMBI

- a. Ketan
- b. Jawadah / Jadah / Uli
- c. Keripik Kentang
- d. Keripik kentang Balado
- e. Keripik Ketela / Singkong
- f. Keripik / Tortilla Jagung
- g. Keripik Talas
- h. Intip
- i. Keripik Ubi Jalar
- j. Rangginang / Batiah
- k. Bekatul
- l. Bingka Ubi

- m. Carang mas / Kue Keremes Ubi Jalar / Ceker Ayam
- n. Jipang / Kipang Beras Ketan
- o. Berondong Jagung
- p. Berondong Beras Ketan
- q. Marning Jagung
- r. Emping Jagung / Singkong
- s. Keripik / Criping Umbi-umbian
- t. Getuk Goreng
- u. Kacang Atom / Bawang / Goreng / Kulit / Mete / Telur / Tolo
/ Koro / Kapri / Salut /Tumbuk
- v. Kwaci
- w. Opak / Gropak singkong / ubi / beras
- x. Singkong Presto
- y. Lanting
- z. Abon Oncom
- aa. Tape Ketan
- bb. Tape Singkong
- cc. Tiwul
- dd. Wingko Babat
- ee. Wajik / Wajit ketan
- ff. Wajik / Wajit buah

16) LAIN-LAIN ES

- a. Es Stik / Es Lilin

- b. Es Goyang / Es Loly
- c. Es Puter
- d. Es Mambo
- e. Es Hunkue

Dalam pelaksanaan pemberian Sertifikasi secara teknis sesuai prosedur Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 Tentang Pedoman Memberikan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. Pelaksanaan pemberian sertifikasi ini pun tidak dikenakan pemungutan biaya, adapun pemohon dikenakan biaya diluar Sertifikasi atas Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) yaitu dalam hal uji *sample* air yang dilakukan oleh puskesmas yang sudah direkomendasikan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman.

2. Fungsi dan Tujuan Sertifikasi

Pada dasarnya Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) tidaklah bersifat wajib, namun terdapat beberapa golongan jenis usaha, yaitu;

a. Jenis Usaha Mikro

Usaha mikro sebagaimana dimaksud menurut Keputusan Menteri No.40/ KMK.06/ 2003 tanggal 29 Januari 2003, yaitu usaha produktif milik keluarga atau perorangan Warga Negara Indonesia dan memiliki hasil penjualan paling banyak Rp.100.000.000,00 (seratus juta rupiah) per tahun. Usaha mikro

dapat mengajukan kredit kepada bank paling banyak Rp.50.000.000,-. Contohnya Tempe, Ancom dan Tapai. Dalam jenis usaha ini tidaklah wajib memiliki Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) dikarenakan sasaran dan tujuan edarnya hasil Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) berupa makanan ringan yang bersifat *non-profit* dan hanya beredar dalam skala warung kecil ataupun pasar.

b. Jenis Usaha kecil

Pengertian usaha kecil diatur dalam Bab I pasal 1 ayat (1) Undang-Undang Nomor 9 Tahun 1995 Tentang Usaha Kecil, yaitu “kegiatan ekonomi masyarakat yang berskala kecil dan memenuhi kriteria kekayaan bersih atau hasil pendapatan tahunan, serta kepemilikan, sebagaimana yang ditentukan dalam Undang-Undang ini”. Contohnya aneka kripik dan aneka kue. Sama halnya dengan Jenis Usaha Mikro, jenis usaha ini tidaklah wajib memiliki Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) dikarenakan sasaran dan tujuan edarnya hasil Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) berupa makanan ringan yang bersifat *non-profit* dan hanya beredar dalam skala warung kecil ataupun pasar.

c. Jenis Usaha Menengah

Usaha Menengah sebagaimana dimaksud Inpres Nomor 10 Tahun 1998 adalah usaha bersifat produktif yang memenuhi kriteria

kekayaan usaha bersih lebih besar dari Rp.200.000.000,00 (dua ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak sebesar Rp.10.000.000.000,00, (sepuluh milyar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha serta dapat menerima kredit dari bank sebesar Rp.500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) s/d Rp.5.000.000.000,00 (lima milyar rupiah). Contohnya Usaha Industri Makanan dan Minuman. Sertifikasi dalam Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga sebenarnya berfungsi untuk mereka yang melakukan jenis usaha menegah, dikarenakan tujuan mereka yang jelas dalam bidang usaha yaitu mendapatkan keuntungan dari jenis usaha yang mereka bangun (*profit*). Kepemilikan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) diwajibkan apabila pemohon atau produsen ingin mengembangkan produknya, meluaskan wilayah produksi dan ingin dititipkan ketoko-toko atau supermarket dan biasanya ada peranan distributor guna meluaskan edarnya..

3. Masa Berlakunya Sertifikasi

Masa berlakunya Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) tersebut yaitu 5 tahun, sebelum masa berlaku Sertifikat Produksi Pangan industri Rumah Tangga (SPP-IRT) itu habis biasanya 3 bulan sebelum berakhir, Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman akan memberikan informasi untuk melakukan perpanjangan dan apabila melebihi tanggal

tertera disertifikat tersebut maka sertifikasi yang sudah di dapat akan dinyatakan tidak berlaku.

Wewenang proses pembuatan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) ini diserahkan kepada Dinas Kesehatan seluruhnya, karena tidak memungkinkan Badan Pengawas Obat dan Makanan pusat mengawasi keseluruhan yang ada di Negara ini. Izin edar Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) akan dicabut apabila diingatkan 3 (kali) tidak dilaksanakan.

Mengenai tulisan Halal, produsen mendaftar sendiri yang biasanya disertakan persyaratan fotocopy Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) yang telah dibuat oleh pihak Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman. Perbedaan yang paling menonjol antara Badan Pengawas Obat dan Makanan dengan Dinas Kesehatan adalah Badan Pengawas Obat dan Makanan lebih ditekankan pada Pengawasan dan Pembinaan, sedangkan Dinas Kesehatan lebih ditekankan pada Sertifikasi. selama pemohon dapat mengikuti prosedur yang telah ada dan ditetapkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman maka Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) pasti akan diterbitkan.

C. Faktor penghambat dalam pelaksanaan pemberian sertifikasi terhadap produksi makanan ringan Bakpia Filipi oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman

Dalam pelaksanaannya tidak selalu berjalan baik dan sesuai perencanaan serta sesuai strategi. Banyak faktor yang menjadi kendala dalam Pelaksanaan

Pemberian Sertifikasi Terhadap Produksi Makanan Ringan Bakpia Filipi Oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman. Tingkat kesadaran diri dari para pelaku usaha Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT) yang kurang merupakan salah satu alasan dalam memperoleh Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Beberapa kendalanya yaitu:

1. Interal.

- a. Hukum

Industri Rumah Tangga memang tidak selalu skala kecil maupun skala besar, namun dalam implementasinya sebagian dari para pemohon masih berfikir bahwa untuk memulai suatu Produksi Pangan Industri Rumah Tangga tidaklah harus dengan mempunyai Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Para pemohon ini lebih memfokuskan untuk menjalankan usahanya dulu, selanjutnya beriringan dengan pembuatan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Sebagaimana yang tercantum dalam Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan Pasal 1 ayat (25) yang berbunyi “Sertifikat Mutu Pangan adalah jaminan tertulis yang diberikan oleh lembaga sertifikasi/ laboratorium yang telah diakreditasi yang menyatakan bahwa pangan tersebut telah memenuhi kriteria tertentu dalam standar mutu pangan yang bersangkutan”.

- b. Lembaga

1) Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman

Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman selaku instansi yang berwenang dalam pemberian sertifikasi selalu berupaya menjalankan semua prosedur dan teknis dalam pemberian sertifikasi. Dengan terbatasnya jumlah aparat dalam upaya pengawasan ijin edar produk industri rumah tangga dikalangan masyarakat menjadi faktor penghambat dalam menjalankan *system* yang sudah berjalan. Upaya yang dilakukan hanyalah sebatas membuat beberapa program yang berupa kegiatan penyuluhan tentang pentingnya sertifikasi yang disebut Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) bekerja sama dengan Dinas Perindustrian, Perdagangan dan Koperasi yang mempunyai wewenang terhadap Usaha Kecil dan Menengah (UKM).

2) Dinas Perindustrian, Perdagangan dan Koperasi

Dinas Perindustrian, Perdagangan dan Koperasi Kabupaten Sleman mempunyai program rutin setiap akhir tahun yang biasa disebut Musyawarah Rencana Pembangunan (MUSRENBANG), namun program ini mempunyai kendala yang sangat serius. Dinas Perindustrian, Perdagangan dan Koperasi selaku instansi yang memegang penuh atas program dan sosialisasi belum mengetahui potensi dari tiap-tiap wilayah yang mengajukan hasil industri. Beberapa program dan

sosialisasi sudah dilakukan namun selalu tidak menemui sasaran yang tepat dikarenakan permasalahan diatas. Selanjutnya Dinas Perindustrian, Perdagangan dan Koperasi menyerahkan seluruh wewenangnya kepada tiap-tiap wilayah untuk mengajukan potensi-potensinya untuk dijadikan bahan pertimbangan yang kemudian akan dilakukan sosialisasi dan penerapan program yang diajukan oleh wilayah tersebut yang nantinya program-program yang dijalankan oleh Dinas Perindustrian, Perdagangan dan Koperasi akan tepat sasaran.

c. Aparat

Aparat dalam hal ini adalah jajaran instansi selaku pihak yang menjalankan *system* pemerintahan khususnya dalam hal pemberian sertifikasi dan keamanan produk makanan yang di edarkan kepada masyarakat dan pembina hanya menghimbau dan berusaha menegakkan *system* yang sudah ada dan berjalan dengan baik secara hukum seharusnya produk-produk tersebut harus memiliki Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) sehingga mampu meningkatkan pembelian yang membuat konsumen merasa aman, nyaman dan terjamin dalam kualitas produk. Implementasi semua *system* dan peraturan tidak selalu berjalan dengan baik secara prosedur, kendala-kendala yang dihadapi oleh aparat ini secara keseluruhan mengenai Sumber Daya

Manusia (SDM) selaku pihak pengusaha kecil yang kurangnya kesadaran akan pentingnya sertifikasi.

d. Sarana/ prasarana

Dalam pelaksanaannya semua sarana/ prasaran sudah dipastikan sangat terjamin karna dalam pengambilan *sample* untuk air itu sendiri pihak dari puskesmas yang langsung mengambil alih tugas ini. Mulai dari laboratorium *check-up* untuk memastikan tahap sterilisasi dan sanitasi terhadap pra-produksi makanan hingga produk makanan siap edar.

Tahap selanjutnya yaitu terbitnya sertifikasi setelah semua syarat yang telah terpenuhi, namun ada masa dimana pemeriksaan terhadap sterilisasi dan sanitasi kembali setiap satu tahun satu kali sesuai program yang telah ditentukan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman namun dalam penerapannya selalu tidak sesuai dengan harapan karena masih banyak pemohon yang tidak melakukan pemeriksaan terhadap sterilisasi dan sanitasi terhadap industri rumah tangga yang sudah berdiri.

2. Eksternal.

a. Masyarakat

Masyarakat selaku elemen paling dasar dalam hal ini merupakan salah satu rantai penghubung *system* yang sudah dibuat harusnya selalu wasapada dalam menjalankan segala sesuatu untuk mewujudkan kesuksesan apa yang sudah dibuat oleh pemerintah

khususnya Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman dalam hal pra-produksi dan edar produk hasil industri rumah tangga. Masyarakat harusnya lebih pintar dalam memilih produk yang sudah beredar luas dengan memperhatikan kualitas, mutu, kelayakan dan legal atau tidaknya untuk di konsumsi atas produk hasil industri rumah tangga.

Masyarakat yang memutuskan untuk terjun dalam mendirikan industri rumah tangga harusnya menguasai semua syarat dan prosedur yang berlaku dari mulai pra-sertifikasi hingga terbitnya sertifikasi sehingga produk yang siap edar dapat dipastikan aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat umum dalam rangka membantu dan bersama mendukung system pemerintahan dalam hal kesehatan makanan khususnya kesehatan masyarakat Kabupaten Sleman.