

# **TESIS**

## **ANALISIS KEBIJAKAN PENDAMPINGAN PENGURUSAN IZIN EDAR PANGAN BEKU DAN PERSEPSI IZIN EDAR PADA USAHA MENENGAH KECIL MIKRO PEMPEK DI KOTA PALEMBANG**



**OLEH :**

**NAMA : YARNIS**  
**NIM : 10012682024006**

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT (S2)  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2022**

# **TESIS**

## **ANALISIS KEBIJAKAN PENDAMPINGAN PENGURUSAN IZIN EDAR PANGAN BEKU DAN PERSEPSI IZIN EDAR PADA USAHA MENENGAH KECIL MIKRO PEMPEK DI KOTA PALEMBANG**

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar (S2)  
Magister Kesehatan Masyarakat Pada Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas Sriwijaya



OLEH :

NAMA : YARNIS  
NIM : 10012682024006

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT (S2)  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2022**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**ANALISIS KEBIJAKAN PENDAMPINGAN  
PENGURUSAN IZIN EDAR PANGAN BEKU DAN  
PERSEPSI IZIN EDAR PADA USAHA  
MENENGAH KECIL MIKRO PEMPEK  
DI KOTA PALEMBANG**

**TESIS**

Diajukan Sebagai Syarat Untuk Mendapatkan Gelar  
Magister Kesehatan Masyarakat (M.KM)

Oleh :

**NAMA : YARNIS  
NIM : 10012682024006**

Palembang, 02 Maret 2022

**Pembimbing I**


Dr. Misnaniarti, SKM., M.K.M  
NIP. 19760609 200212 2 001

**Pembimbing II**

Prof. Dr. Yuanita Windusari, S.Si., M.Si  
NIP. 19690914 199803 2 002

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas Sriwijaya



  
Misnaniarti, SKM., M.K.M  
NIP. 19760609 200212 2 001

## HALAMAN PERSETUJUAN

Karya tulis ilmiah berupa seminar tesis dengan judul "Analisis Kebijakan Pendampingan Pengurusan Izin Edar Pangan Beku Dan Persepsi izin edar pada Usaha Menengah Kecil Mikro Pempek Di Kota Palembang" telah di pertahankan dihadapan Panitia Sidang Tesis Program Studi Magister (S2) Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada tanggal 2 Maret 2022 dan tela diperbaiki, diperiksa, serta disetujui sesuai dengan masukan Panitia Sidang Ujian Tesis Program Studi Magister (S2) ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.

Palembang, Maret 2022  
Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah berupa Tesis

Ketua :

1. Dr. Andries Lionardo, S.IP, M.Si  
NIP. 1979050120022121005

(.....)

Anggota:

2. Dr. Misnaniarti, SKM, M.K.M.  
NIP. 19760609 200212 2 001
3. Prof. Dr. Yuanita Windusari, S.Si.,M.Si  
NIP. 19690914 199803 2 002
4. Prof. Dr. Hilda Zulkifli, M.Si, DEA  
NIP. 195304141979032001
5. Dr. Haerawati Idris, S.KM, M.Kes  
NIP. 198603102012122001

(.....)

(.....)

(.....)

(.....)

Mengetahui,

Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas Sriwijaya

(.....)

Dr. Misnaniarti, SKM, M.K.M.  
NIP. 19760609 200212 2 001



Koordinator Program Studi  
S2 Ilmu Kesehatan Masyarakat

(.....)

Dr. Rostika Flora, S.Kep, M.Kes  
NIP. 197109271994032004

## HALAMAN PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : YARNIS

NIM : 10012682024006

Judul Tesis : Analisis Kebijakan Pendampingan Pengurusan Izin Edar Pangan Beku Dan Persepsi Izin Edar pada Usaha Menengah Kecil Mikro Pempek Di Kota Palembang

Menyatakan bahwa Laporan Tesis saya merupakan hasil karya sendiri didampingi pembimbing dan bukan hasil *penjiplakan/plagiat*. Apabila ditemukan unsur penjiplakan dalam tesis ini, amak saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya sesuai aturan yang berlaku.

Demikian, pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tanpa ada paksaan dai siapapun.



Palembang, 2 Maret 2022



Yarnis  
10012682024006

## HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : YARNIS

NIM : 10012682024006

Judul Tesis : Analisis Kebijakan Pendampingan Pengurusan Izin Edar Pangan Beku Dan Persepsi Izin Edar pada Usaha Menengah Kecil Mikro Pempek Di Kota Palembang

Memberikan izin kepada Pembimbing dan Universitas Sriwijaya untuk mempublikasikan hasil penelitian saya untuk kepentingan akademik apabila dalam waktu 1 (satu) tahun tidak mempublikasikan karya penelitian saya. Dalam kasus ini saya setuju untuk menempatkan pembimbing sebagai penulis korespondensi (*Corresponding author*).

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan dan tanpa ada paksaan dari siapapun.

Palembang, 2 Maret 2022



Yarnis  
10012682024006

ADMINISTRASI KEBIJAKAN KESEHATAN  
PROGRAM STUDI MAGISTER (S2) ILMU KESEHATAN MASYARAKAT  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA

Karya tulis ilmiah berupa Tesis

9 Februari 2022

Yarnis, Dibimbing oleh Misnaniarti, Yuanita Windusari

Analisis Kebijakan Pendampingan Pengurusan Izin Edar Pangan Beku dan Persepsi  
Izin Edar pada Usaha Menengah Kecil Mikro Pempek di Kota Palembang

### ABSTRAK

**Latar Belakang :** Pandemi Covid-19 di Indonesia membuat hampir seluruh pemasukan usaha diberbagai sektor terjun bebas, sama halnya dengan pengusaha kuliner pempek, salah satu UMKM) yang terkena dampak pandemik. Upaya yang dilakukan dengan membuat kemasan beku kuliner pempek yang diharapkan bertahan lama dan bisa dikirim ke berbagai daerah dengan kondisi yang masih bagus, namun pengemasan beku pempek atau yang dikenal dengan *Frozen Food*, sehingga pelaku UMKM wajib memiliki izin edar yang dikeluarkan oleh BPOM. **Tujuan :** Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis secara mendalam Kebijakan Pendampingan Pengurusan Izin Edar Pangan Beku dan persepsi bagi Usaha Menengah Kecil Mikro Pempek di Kota Palembang. **Hasil:** Pendampingan UMKM Pempek di Kota Palembang sudah berjalan dengan baik sesuai dengan penerimaan izin edar pada pelaku usaha UMKM Pempek Beku yang mendapatkan pendampingan, Input terdiri dari SDM, anggaran, sarana dan prasarana dalam pendampingan UMKM Pempek di Kota Palembang sudah cukup memadai sesuai dengan kebutuhan UMKM. *Process* yang terdiri perencanaan, pembinaan dan pengawasan dalam dalam pendampingan UMKM Pempek sudah dilaksanakan sesuai *standar operational procedure* (SOP) yang ada. Ouput berupa rekomendasi BBPOM di Palembang untuk pengurusan Izin Edar BPOM seluruhnya sudah selesai tepat waktu. Outcome berupa persepsi yang dirasakan oleh UMKM Pempek yang didampingi di Kota Palembang terkait penerimaan izin edar BPOM diketahui terdapat sekitar 60,0% pelaku usaha yang mendukung pentingnya izin edar. **Kesimpulan:** berdasarkan hasil penelitian bahwa kegiatan pendampingan terhadap pelaku UMKM sudah berjalan sesuai keinginan berdasarkan hasil wawancara yang di lakukan, serta di peroleh juga hasil sebagian besar pelaku UMKM mendukung dengan adanya izin edar sehingga produk Pempek Beku yang masuk kategori Pangan Risiko Tinggi layak di pasarkan secara nasional dan internasional, sehingga UMKM pempek menjadi semakin berkembang. Perlunya UMKM yang bisa menjadi contoh memotivasi pelaku UMKM yang lain untuk mengurus izin edar, sehingga UMKM pempek di Kota Palembang menjadi maju. **Kata Kunci :** Izin Edar, UMKM, Keamanan Pangan, Pempek Beku dan *Frozen Food*.

HEALTH POLICY ADMINISTRATION  
MASTER PROGRAM OF PUBLIC HEALTH  
FACULTY OF PUBLIC HEALTH  
UNIVERSITY OF SRIWIJAYA

Scientific Paper in the form of Thesis

9 February 2022

Yarnis; Supervised by Misnaniarti, Yuanita Windusari

The Analysis of Assistance Policy in the Processing of Frozen Food Distribution Permits and its perception on Small and Medium Enterprises in Palembang City

### ***ABSTRACT***

**Background:** In Indonesia, the COVID-19 pandemic has caused almost all business income in various sectors to plummet, including pempek culinary entrepreneurs, one of the SMEs that suffered from the pandemic. Efforts have been made to make frozen pempek culinary packaging, which is expected to last a long time and can be shipped to various regions in good condition. The frozen pempek packaging is known as frozen food. In this sector, SME actors are required to have a distribution permit issued by National Agency of Drug and Food Control of Indonesia (BPOM).

**Purpose:** This study aims to analyze the assistance policy in the processing of frozen food distribution permits comprehensively and its perception on small and medium enterprises (SMEs) in Palembang City. **Result:** The Pempek SME assistance in Palembang City has been progressing in accordance with the acceptance of frozen Pempek SME actors who have received assistance. The input consists of human resources, budget, facilities, and infrastructure in assisting Pempek SMEs in Palembang City is sufficient in accordance with the needs of SMEs. The process, which consists of planning, coaching, and supervising the assistance of Pempek SMEs, has been carried out in accordance with the existing standard operating procedures (SOPs). The output, in the form of recommendations from BPOM in Palembang, for the processing of the distribution permit has all been completed on time. The perception felt by Pempek SMEs who got assistance in Palembang city regarding the acceptance of the BPOM distribution permit was found to be around 60.0% of business actors who supported the importance of distribution permits.

**Conclusion:** Based on the results of the research, mentoring activities for SME actors have been running as desired based on the results of interviews conducted, and the results also obtained that most SME actors support the existence of distribution permits. Hence, frozen Pempek products, which are included in the high-risk food category, can be marketed nationally and internationally, thereby enabling the pempek SMEs to thrive. The Pempek SMEs need to be a role model for motivating other SME actors to process the distribution permits so that Pempek SMEs in Palembang City become advanced.

**Key Words:** Distribution Permit, SME, Food Security, Frozen Pempek and Frozen Food.



## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan atas kehadiran Tuhan Yang maha Esa karena berkat dan karunia-Nyalah penulis dapat menyelesaikan Tesis ini tepat pada waktunya.

Adapun judul dari tesis ini adalah “Analisis Kebijakan Pendampingan Pengurusan Izin Edar Pangan Beku dan Persepsi Izin Edar pada Usaha Menengah Kecil Mikro Pempek di Kota Palembang”. Tesis ini merupakan salah satu syarat akademik dalam menyelesaikan kewajiban pembuatan tesis penelitian pada Fakultas Kesehatan Masyarakat Program Studi S2 Ilmu Kesehatan Masyarakat, Kajian Utama Administrasi Kebijakan Kesehatan Universitas Sriwijaya Palembang.

Proses penulisan dan penyelesaian berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan ucapan terimakasih yang tulus dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada:

1. Bapak Prof. Dr. H Anis Saggaf, tesis ini dapat berjalan dengan baik karena adanya dukungan dari M.S.C.E., selaku rektor Universitas Sriwijaya
2. Ibu Dr. Misnaniarti, S.K.M.,M.K.M, selaku dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
3. Ibu Dr. Rostika Flora, S.Kep., M.Kes., selaku Ketua Program Studi S2 Ilmu Kesehatan Masyarakat
4. Ibu Dr. Misnaniarti, S.K.M.,M.K.M., selaku pembimbing I
5. Ibu Prof. Dr .Yuanita Windusari, S.Si.M.Si, selaku pembimbing II
6. Bapak Drs.Martin Suhendri,Apt.,M.Farm selaku Kepala Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan di Palembang sebagai tempat penelitian
7. Ibu Prof.Dr.Hilda Zulkifli, M.Si., DEA, Bapak Dr.Andries Lionardo, S.IP., M.Si., dan Ibu Dr.Haerawati Idris,S.K.M.,M.Kes selaku penguji
8. Rekan-rekan angkatan 2020 Program Studi S2 IKM Universitas Sriwijaya

Penulis menyadari bahwa tesis ini masih terdapat kekurangan. Sehingga, penulis mengharapkan masukan bagi tesis ini dan penulis tetap berharap kiranya tesis ini dapat memberikan manfaat bagi penulis sendiri maupun bagi pihak lain.

Palembang, Februari 2022

Yarnis

## DAFTAR ISI

<b>COVER</b> .....	<b>i</b>
<b>COVER</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN INTEGRITAS</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>viii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN</b> .....	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	10
1.3 Tujuan Penelitian .....	10
1.3.1 Tujuan Umum.....	10
1.3.2 Tujuan Khusus.....	10
1.4 Manfaat Penelitian .....	10
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>13</b>
2.1 Pangan dan Pangan Olahan serta Izin Edar .....	13
2.1.1 Definisi Pangan dan Pangan Olahan .....	13
2.1.2 Izin Edar Pangan Olahan .....	14
2.2 UMKM .....	16
2.2.2 Jenis-Jenis UMKM.....	16
2.3 Keamanan Pangan .....	18
2.3.1 Peran BPOM dalam Pengawasan Keamanan Pangan .....	18
2.3.2 Penyelenggaraan Keamanan Pangan di Indonesia .....	19
2.4 Pangan Olahan Beku.....	20
2.4.1 Definisi Makanan Beku .....	20
2.4.2 Jenis-Jenis Makanan Beku ( <i>Frozen Food</i> ).....	21
2.5 Faktor-Faktor Yang terkait Program Pendampingan.....	22
2.5.1 Sumber Daya Manusia .....	22
2.5.2 Sarna dan Prasarana.....	22
2.5.3 Sumber Dana (Anggaran).....	23
2.5.4 Pembinaan .....	23
2.5.5 Perencanaan .....	24
2.5.6 Pengawasan .....	24
2.6 Konsep Perilaku.....	24

2.7 Persepsi .....	35
2.8 Kerangka Teori .....	36
2.9 Kerangka Konsep.....	37
2.10 Definisi Istilah .....	38
2.11 Definisi Operasional.....	39
2.11 Penelitian Terdahulu.....	41
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>48</b>
3.1 Desain Penelitian .....	48
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	48
3.3 Informan Penelitian Kualitatif .....	49
3.4 Populasi dan Sampel Penelitian Kuantitatif .....	50
3.4.1 Populasi .....	50
3.4.2 Sampel .....	50
3.5 Jenis Data, Teknik dan Alat Pengumpulan Data .....	50
3.6 Variabel Penelitian Kuantitatif .....	51
3.6.1 Variabel Terikat.....	51
3.6.2 Variabel Bebas.....	52
3.7 Pengolahan Data Kuantitatif.....	52
3.8 Validasi Data Kualitatif .....	53
3.9 Pengolahan data Kualitatif.....	54
3.10 Analisis Data Kuantitatif .....	55
3.10.1 Analisis Univariat .....	55
3.10.2 Analisis Bivariat.....	56
3.10.3 Analisis data Kualitatif.....	56
3.11 Etika Penelitian.....	57
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>58</b>
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	58
4.1.1 Visi dan Misi .....	60
4.2 Hasil Penelitian.....	60
4.2.1 Analisis Data Kualitatif .....	60
4.2.2 Analisis Data Kuantitatif .....	93
4.3 Pembahasan .....	104
4.3.1 Pembahasan Hasil Kualitatif .....	104
4.3.2 Pembahasan Hasil Kuantitatif .....	111
4.4 Keterbatasan Penelitian .....	125
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>126</b>
5.1 Kesimpulan .....	126
5.2 Saran .....	127
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>129</b>
<b>Lampiran .....</b>	<b>133</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Karakteristik Informan Penelitian .....	61
Tabel 4.2 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Karakteristik Penerimaan Program Pendampingan Umkm Pempek Beku Dalam Pengurusan Izin Edar Bpom di Palembang Tahun 2021 .....	93
Tabel 4.3 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Pendapatan, Pengetahuan, Kepercayaan Terhadap Pendamping Umkm Pempek Beku Dalam Pengurusan Izin Edar Bpom di Palembang Tahun 2021 .....	94
Tabel 4.4 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Kemudahan Akses, Ketersediaan Akses, Dukungan Para Pelaku, Dukungan Petugas, Dan Dukungan Kebijakan Pendamping Umkm Pempek Beku Dalam Pengurusan Izin Edar Bpom Di Palembang Tahun 2021.....	94
Tabel 4.5 Penerimaan Program Pendampingan Umkm Pempek Beku Dalam Pengurusan Izin Edar Bpom di Palembang Tahun 2021 .....	95
Tabel 4. 6 Hubungan Variabel Umur Dengan Penerimaan Pentingnya Izin Edar Pada Pelaku Usaha Umkm Pempek Di Kota Palembang.....	95
Tabel 4. 7 Hubungan Variabel Jenis Kelamin Dengan Penerimaan Pentingnya Izin Edar Pada Pelaku Usaha Umkm Pempek di Kota Palembang .....	96
Tabel 4. 8 Hubungan Variabel Pendidikan Dengan Penerimaan Pentingnya Izin Edar Pada Pelaku Usaha Umkm Pempek di Kota Palembang.....	97
Tabel 4. 9 Hubungan Variabel Pendapatan Dengan Penerimaan Pentingnya Izin Edar Pada Pelaku Usaha Umkm Pempek di Kota Palembang.....	98
Tabel 4. 10 Hubungan Variabel Pengetahuan Dengan Penerimaan Pentingnya Izin Edar Pada Pelaku Usaha Umkm Pempek di Kota Palembang .....	98
Tabel 4. 11 Hubungan Variabel Kepercayaan Terhadap Pendampingan Pengurusan Izin Edar Dengan Penerimaan Pentingnya Izin Edar Pada Pelaku Usaha Umkm Pempek di Kota Palembang.....	99
Tabel 4. 12 Hubungan Variabel Kendala Dan Dismotivasi Terhadap Pengurusan Izin Edar Dengan Penerimaan Pentingnya Izin Edar Pada Pelaku Usaha Umkm Pempek di Kota Palembang.....	100
Tabel 4. 13 Hubungan Variabel Kemudahan Akses Pelayanan Pengurusan Izin Edar BPOM Dengan Penerimaan Pentingnya Izin Edar Pada Pelaku Usaha Umkm Pempek di Kota Palembang.....	101

Tabel 4. 14 Hubungan Variabel Ketersediaan Akses Informasi Mengenai Pengurusan Izin Edar Bpom Dengan Penerimaan Pentingnya Izin Edar Pada Pelaku Usaha Umkm Pempek di Kota Palembang .....	101
Tabel 4.15 Hubungan Variabel Dukungan Para Pelaku Usaha Dalam Paguyuban/Perkumpulan/Asosiasi Dengan Penerimaan Pentingnya Izin Edar Pada Pelaku Usaha Umkm Pempek di Kota Palembang .....	102
Tabel 4.16 Hubungan Variabel Dukungan Petugas Layanan Publik Bbpom Di Palembang Dengan Penerimaan Pentingnya Izin Edar Pada Pelaku Usaha Umkm Pempek di Kota Palembang.....	103
Tabel 4.17 Hubungan Variabel Dukungan Kebijakan Pemerintah Dengan Penerimaan Pentingnya Izin Edar Pada Pelaku Usaha Umkm Pempek di Kota Palembang .....	104

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Kerangka Teori.....	21
Gambar 2.2. Kerangka Pikir .....	22
Gambar 3.1. Komponen-Komponen Analisis Data Model Interaktif.....	39

## DAFTAR SINGKATAN

BTP	: <i>Bahan Tambahan Pangan</i>
UMKM	: <i>Usaha Menengah Kecil Mikro</i>
FGD	: <i>Focus Group Discussion</i>
IRT	: <i>Industri Rumah Tangga</i>
MD	: <i>Makanan Dalam negeri</i>
CPPB-IRT	: <i>Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga</i>
P-IRT	: <i>Pangan Industri Rumah Tangga</i>
IKM	: <i>Industri Kecil Menengah</i>
ASPPEK	: <i>Asosiasi Pengusaha Pempek</i>
CPPPOBB	: <i>Cara Pengolahan dan Penanganan Pangan Olahan Beku yang Baik</i>
BPOM	: <i>Badan Pengawas Obat dan Makanan</i>
BBPOM di Palembang	: <i>Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan di Palembang</i>
CPPOB	: <i>Cara Pembuatan Pangan Olahan yang Baik</i>
UPT	: <i>Unit Pelaksana Teknis</i>
PP	: <i>Peraturan Pemerintah</i>
UU	: <i>Undang-Undang</i>
SDM	: <i>Sumber Daya Manusia</i>
Covid-19	: <i>Corona Virus Diseases 19</i>

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Menurut Undang-Undang Nomor 18 tahun 2012 tentang Pangan menjelaskan bahwa Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi manusia yang dijamin di dalam Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 sebagai komponen dasar untuk mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas. Negara berkewajiban mewujudkan ketersediaan, keterjangkauan, dan pemenuhan konsumsi. Pangan yang cukup, aman, bermutu, dan bergizi seimbang, baik pada tingkat nasional maupun daerah secara merata di seluruh wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia sepanjang waktu dengan memanfaatkan sumber daya, kelembagaan, dan budaya lokal. Sebagai negara dengan jumlah penduduk yang besar dan di sisi lain memiliki sumber daya alam dan sumber Pangan yang beragam, Indonesia mampu memenuhi kebutuhan Pangannya secara berdaulat dan mandiri (Perpres No 18, 2012).

Salah satu pangan yang harus di jaga kualitasnya yaitu pangan olahan beku. Pangan olahan beku termasuk pangan berisiko tinggi (high risk) karena memerlukan pengaturan suhu yang tepat selama penanganan, pengolahan, hingga distribusi dan penyajian di ritel. Selain itu bahan baku yang digunakan untuk memproduksi pangan olahan beku sebagian besar berasal dari bahan pangan yang berisiko tinggi seperti unggas, ikan, dan daging. Hal tersebut menjadi tantangan bagi UMKM karena mereka dituntut untuk bisa menghasilkan produk yang memenuhi standar keamanan dan mutu pangan yang berkualitas dan sehat (BPOM, 2019a).

Seiring dengan perkembangan ilmu dan teknologi di bidang pangan, berbagai jenis produk pangan berkembang sangat cepat, tak terkecuali pangan olahan beku. Gaya hidup yang menuntut semuanya berjalan cepat turut mendorong berkembangnya produk tersebut. Pembekuan pangan membuat penyiapan pangan



menjadi lebih mudah. Di samping itu, pembekuan diyakini merupakan cara pengawetan pangan yang aman karena tidak memerlukan penambahan bahan pengawet (BPOM, 2019)

Berdasarkan Kementerian Koperasi bahwa Usaha Kecil Menengah (UKM) mencatat kontribusi sektor UMKM terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) meningkat dari 57.84% menjadi 60.34%. Sektor kuliner dianggap paling besar berkontribusi terhadap PDB yaitu sebesar 209 triliun rupiah atau 32.50%. UMKM menyerap banyak tenaga kerja hingga mencapai 97.22% dalam 5 tahun terakhir (Amalyah, 2021) Peran UMKM dalam perkembangan perekonomian berdasarkan hasil penelitian sebelumnya dapat mengurangi pengangguran dan terus bermunculannya penciptaan usaha baru di bidang kuliner sehingga harus meningkatkan kualitas dan keamanan bagi konsumen (Prasetyo, 2009).

Keamanan Pangan adalah kondisi dan 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 aman untuk dikonsumsi (PP No 86, 2019).

Berdasarkan Rencana Strategis Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan di Palembang tahun 2020-2024 permasalahan keamanan pangan yang ada di Indonesia umumnya didominasi oleh permasalahan yang terkait penerapan prinsip produksi pangan olahan yang baik, termasuk penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang melebihi batas dan penggunaan bahan kimia yang dilarang karena berbahaya untuk pangan, misalnya formalin, boraks, dan zat pewarna non pangan, khususnya pada level industri rumah tangga dan UMKM (Asri Silvana Naiu, 2018). Dalam hal pangan risiko tinggi sudah sebaiknya memperhatikan Hazard Analytical Critical Control Point (HACCP) (Fais dan Mahasri, 2020).

HACCP merupakan konsep yang bertujuan untuk mencegah hal-hal yang dapat membahayakan keamanan konsumen berupa kerusakan dan atau kontaminasi mikroorganisme bahan makanan yang dapat menimbulkan penyakit misalnya seperti Salmonela, Escherichea coli dan coliform, kontaminasi

mikroorganisme dapat terjadi mulai pada tahap awal yaitu dari penerimaan bahan baku, penanganan, penyimpanan sampai distribusi (Lestari, 2020).

Hal ini terjadi sebagai akibat dari tidak diterapkan teknik sanitasi dan higiene yang baik sejak awal sampai akhir produksi kerusakan atau kontaminasi disebabkan karena bahan pembersih, bahan pengawet, wadah tempat meletakkan produk, kondisi pakain dan atribut karyawan, kondisi suhu penyimpanan atau pengolahan, kecerobohan kerja, serta sarana dan prasarana yang sudah tidak memenuhi standar serta kebersihan lingkungan kerja yang tidak diperhatikan sehingga pada prinsipnya tidak memenuhi persyaratan cara produksi yang baik dan benar (Dwi et al., 2021).

Dalam hal tersebut pemberdayaan UMKM, Badan POM ikut berkomitmen untuk terus berupaya mengawal pendampingan dan pemberian insentif yang memberikan kemudahan berusaha bagi UMKM. Tujuan dari upaya yang dilakukan tersebut adalah untuk terus meningkatkan kapasitas, kualitas serta daya saing UMKM. Upaya ini tentunya juga sangat sejalan dengan Undang-undang Cipta Kerja yang menjadi komitmen Pemerintah dalam meningkatkan daya saing UMKM melalui percepatan perizinan (BPOM RI, 2021)

Menurut (Purwaningsih et al., 2020) kebanyakan UMKM adalah home industry yang kemudian merangkak menjadi badan usaha dan berbadan hukum. Kegiatan yang diberikan kepada pelaku UMKM yaitu mendampingi UMKM dalam membuat merek dagang, juga produk UMKM perlu diberikan sertifikasi baik ijin edar (NIE) dan P-IRT khusus makanan minuman olahan home industry maupun dalam bentuk perlindungan kekayaan intelektual dalam hal ini utamanya merek. Sistem Hak Kekayaan Intelektual merupakan hak privat (private rights).

Di Kota Palembang terdapat 36.100 UMKM dengan berbagai macam variasi usaha seperti usaha makanan, kerajinan tangan, furnitur, dan lain sebagainya. UMKM pempek merupakan salah satu Usaha Mikro, Kecil dan Menengah yang memproduksi makanan khas Palembang. Pempek adalah kuliner khas Palembang yang tidak hanya ada di kota asalnya, tetapi juga dikenal dan digemari hampir di seluruh Indonesia. Bisnis pempek dengan menggunakan bahan-bahan yang

sederhana, dan mudah di konsumsi oleh para konsumen dan menjadi makanan sehari-hari oleh masyarakat. Pempek merupakan olahan pangan yang terbuat dari campuran ikan giling dan sagu serta bahan tambahan lainnya (Farla et al., 2019)

Permasalahan yang sering di hadapi Pelaku UMKM pempe yaitu tidak adanya izin edar. Jika perizinannya telah dipenuhi, tentunya produk olahan makana yang dihasilkan akan memiliki jual dan kepercayaan yang tinggi. Namun pelaku UMKN pempek merasa biaya pengurusan dan sulitnya pengurusannya sehingga pelaku UMKM masih ada yang tidak melakukan perizinan sehingga sulit untuk di edarkan ke luar sumtera dan jawa, sesuai dengan(Wiralestari et al., 2018) menjelaskan bahwa keterbatasan UMKM dalam menjangkau pasar ekspor dikarenakan SDM UMKM tidak paham mengenai prosedurnya, khususnya terkait dengan perizinan, pemenuhan sertifikasi dan standardisasi sehingga berdampak pada kegiatan ekspor UMKM, serta pelaku UMKM memiliki pengetahuan yang kurang terkait prosedur serta teknologi yang memudahkan kegiatan tersebut.

Beberapa pelaku UMKM masih belum belum malakukan pembuatan izin edar hal ini dari hasil jawaban wawancara yang dilakukan bahwa pelaku usaha tidak memiliki biaya untuk pengurusan, kurangnya pemahaman yang di berikan petugas pendamping sehingga masih banyak pelaku UMKM yang tidak mendukung melakukan perizinan edar (Ningtias et al., 2018). Dalam Rencana Strategis Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan di Palembang tahun 2020-2024 disebutkan bahwa Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) mempunyai peran penting dan strategis dalam pembangunan/pertumbuhan ekonomi nasional dan penyerapan tenaga kerja. Menurut data dari Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah, jumlah UMKM yang ada sebanyak 57.895.721 dari jumlah total industri 57.900.787 atau sebanyak 99,99 %. Permasalahan bagi pelaku usaha UMKM pangan olahan terutama industri kecil dan mikro termasuk Industri Rumah Tangga (IRT) adalah: Kurangnya pengetahuan, perilaku dan ketrampilan pelaku usaha UMKM. Kondisi fasilitas, teknologi, manajemen, akses informasi, pemasaran, modal yang minim sehingga perlu dibantu. Kesadaran tentang

“peningkatan daya saing nasional” perlu ditingkatkan terutama dengan semakin banyaknya produk impor yang masuk ke Indonesia. Rendahnya pemenuhan standar dan persyaratan keamanan pangan (higiene sanitasi buruk, penggunaan bahan berbahaya, penggunaan BTP tidak sesuai aturan). Produk tidak terdaftar, tampilan label dan kemasan kurang menarik, akses promosi terbatas.

Permasalahan diatas dapat dilihat dari hasil penelitian (Hanif, 2013) “Masih banyak produk makanan yang belum mempunyai sertifikat ijin P-IRT didalam industri rumah tangga di Kabupaten Pematang dan tidak mengetahuinya prosedur mendapatkan sertifikat PIRT. Hal ini melanggar Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor HK.00.05.5.1639 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT).

Didalam Rencana Strategis Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan di Palembang menyatakan bahwa Tantangan saat ini adalah, Menyelesaikan permasalahan bagi UMKM pangan olahan sehingga produknya aman dan berdaya saing. Tingginya jumlah produk pangan olahan yang harus diawasi terutama UMKM pangan maka pengawasan pre-market harus lebih efisien dan efektif dalam menerbitkan izin edar melalui terobosan-terobosan terkait registrasi melalui pengembangan informasi teknologi. Peningkatan pemahaman pelaku UMKM pangan untuk dapat memenuhi persyaratan safety and quality yang dapat meningkatkan daya saing produk dalam negeri.

Pemberdayaan UMKM di bidang pangan Pemberdayaan UMKM di bidang pangan merupakan program bersama pelaku usaha (swasta) dengan difasilitasi pemerintah yang perlu dilaksanakan secara berkelanjutan, mencakup seluruh mata rantai di sepanjang rantai produksi pangan (Rahayu WP et al., 2012).

Kota Palembang mempunyai banyak UMKM yang memproduksi makanan khas seperti pempek dan kerupuk kemplang, yang dianggap produk yang berdaya saing tinggi dan berbeda dibandingkan produk sejenis lainnya. UMKM yang ada di Kota Palembang meningkat setiap tahunnya dengan jumlah di tahun 2015 sebanyak 36.411 dengan rata-rata persentase perkembangan 5,32% untuk usaha Menengah dan 4,80% untuk usaha mikro dan kecil (Oktariyanti, 2021).

Produksi pempek merupakan Industri Kecil dan Menengah (IKM) yang paling banyak diusahakan di Kota Palembang. Hal ini terkait dengan budaya makan pempek pada masyarakat Palembang yang mengakibatkan realisasi angka konsumsi ikan di Provinsi Sumsel yang tinggi mencapai 35,31 kg/kap/tahun melebihi realisasi rata-rata angka konsumsi ikan nasional sebesar 33,89 kg/kap/tahun di tahun 2012 (Kementrian Perikanan dan Kelautan, 2019).

Pandemi Covid-19 yang terjadi sejak Maret 2020 menyebabkan resesi perekonomian Indonesia. Berbeda dengan krisis ekonomi pada tahun 1998 dan 2008 di Indonesia, krisis ekonomi pada tahun 2020 ini akibat Pandemi Covid-19 berdampak hampir di seluruh sektor dan mengancam eksistensi UMKM. (Amaliyah, 2021). Pandemi Covid-19 di Indonesia membuat hampir seluruh pemasukan usaha diberbagai sektor terjun bebas, sama halnya dengan pengusaha kuliner pempek, Palembang yang menjadi salah satu Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) yang terkena dampak pandemik. Pada saat Sosialisasi dan Pedoman Sertifikasi Industri Pangan Olahan bagi ASPPEK Kota Palembang di Auditorium Bina Praja Pemerintah Provinsi (Pemprov) Sumsel dinyatakan bahwa salah satu inovasi yang dilakukan para UMKM pempek Palembang pada masa pandemi dimana pendapatan penjualan pempek Palembang menurun drastis hingga 70%, yaitu dengan membuat kemasan beku kuliner pempek yang diharapkan bertahan lama dan bisa dikirim ke berbagai daerah dengan kondisi yang masih bagus selain menggiatkan penjualan dengan media sosial (medsos) dengan peningkatan penjualan kemasan beku secara online dapat mendongkrak penjualan sebesar 30% (Ita, 2020).

Pembekuan pangan pada prinsipnya adalah menurunkan suhu produk sampai di bawah titik bekunya, yang bertujuan untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan memperlambat aktivitas enzim dan reaksi kimiawi dalam pangan akibat suhu yang sangat rendah. Di samping itu, terbentuknya kristal es akan menurunkan ketersediaan air bebas di dalam pangan sehingga pertumbuhan mikroorganisme terhambat. Teknologi pembekuan saat ini terus berkembang, yang memungkinkan produk membeku secara cepat (Siregar, 2021). Pembekuan

cepat akan menghasilkan kristal es berukuran kecil sehingga meminimalkan kerusakan tekstur. Di samping itu dengan pembekuan cepat, pencegahan pertumbuhan mikroba juga lebih cepat dan aktivitas enzim cepat terhenti; dengan demikian kerusakan terhadap produk dapat diminimalkan. Teknologi pembekuan umum digunakan di dalam industri pangan, termasuk Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). Berdasarkan data yang dihimpun Badan POM tahun 2015 di wilayah Jabodetabek, ada beberapa jenis pangan yang dihasilkan oleh UMKM pangan olahan beku. Sekitar 68% pangan olahan beku tersebut berasal dari bahan baku yang berisiko tinggi seperti unggas (30%), ikan (27%), dan daging (11%) (BPOM, 2021).

Pengemasan beku pempek atau yang dikenal dengan Frozen Food termasuk dalam kategori pangan olahan risiko tinggi, sehingga pelaku UKM wajib memiliki izin edar yang dikeluarkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan BPOM yang tertuang dalam Pasal 1 angka 19 UU No.18 tahun 2012 tentang Pangan dan Peraturan BPOM No.22/2018 tentang Pemberian Sertifikat Industri Rumah Tangga (KlikLegal.com, 4 Mei 2020).

Pangan olahan beku termasuk pangan berisiko tinggi (*high risk*) karena memerlukan pengaturan suhu yang tepat selama penanganan, pengolahan, hingga distribusi dan penyajian di ritel. Selain itu bahan baku yang digunakan untuk memproduksi pangan olahan beku sebagian besar berasal dari bahan pangan yang berisiko tinggi seperti unggas, ikan, dan daging. Hal tersebut menjadi tantangan bagi UMKM karena mereka dituntut untuk bisa menghasilkan produk yang memenuhi standar keamanan dan mutu pangan (BPOM, 2019) Dalam hal pangan risiko tinggi sudah sebaiknya memperhatikan Hazard Analytical Critical Control Point (HACCP).

HACCP merupakan konsep yang bertujuan untuk mencegah hal-hal yang dapat membahayakan keamanan konsumen berupa kerusakan dan atau kontaminasi mikroorganisme bahan makanan yang dapat menimbulkan penyakit misalnya seperti *Salmonella*, *Escherichia coli* dan *coliform*, kontaminasi mikroorganisme dapat terjadi mulai pada tahap awal yaitu dari penerimaan

bahan baku, penanganan, penyimpanan sampai distribusi. Hal ini terjadi sebagai akibat dari tidak diterapkan teknik sanitasi dan higiene yang baik sejak pra-panen sampai pasca panen. Kerusakan atau kontaminasi disebabkan karena bahan pembersih, bahan pengawet, wadah tempat meletakkan produk, kondisi pakain dan atribut karyawan, kondisi suhu penyimpanan atau pengolahan, kecerobohan kerja, serta sarana dan prasarana yang sudah tidak memenuhi standar serta kebersihan lingkungan kerja yang tidak diperhatikan sehingga pada prinsipnya tidak memenuhi persyaratan cara produksi yang baik dan benar (Dwi et al., 2021)

Berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan disebutkan bahwa batasan cemaran mikroba untuk ikan dan produk perikanan termasuk moluska, krustae dan ekinodermata rebus atau kukus yang disimpan pada suhu beku adalah Angka Lempeng Total (ALT)  $10^4$  koloni/g, *Staphylococcus aureus*  $10^3$  koloni/g dan *Salmonella* negatif/25 g. Bahaya cemaran *Staphylococcus aureus* dilaporkan pada tahun 2000 terjadi kasus besar keracunan produk susu yang diproduksi oleh perusahaan besar *Snow Brand Milk Products Co.,Ltd*, yang mengakibatkan lebih dari 14.000 orang mengalami keracunan (Lestari, 2020) Sedangkan untuk bakteri patogen *Salmonella* tidak dibolehkan ada dalam produk pangan karena dapat menyebabkan penyakit *Salmonellosis* dan Tifus (Zelpina et al., 2020).

Bahaya mikrobiologi yang mungkin terjadi pada produksi pempek beku dimulai dari bahan baku ikan sampai dengan proses *vacum*, pembekuan serta pemantauan kesesuaian suhu beku yang dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme. Pada penerimaan bahan baku dikhawatirkan terjadi penguraian mikroorganisme karena lamanya proses transportasi dan kurangnya pemantauan suhu saat penyimpanan begitu juga saat penyimpanan produk pemantauan suhu menjadi hal yang sangat berperan dalam penerapan *Good Manufacturing Practise (GMP)* (Tangke, 2021) Makanan beku yang sangat salah penanganan sebelumnya menjadi benar-benar berbahaya, beberapa patogen seperti

Samonella atau Staphylococcus kehadirannya dalam beberapa makanan komersial tidak dapat dihindari. (Elliott, 1961).

Dalam kegiatan Bimtek dan Pelayanan Registrasi Pangan Olahan secara online/virtual pada tanggal 27 Oktober 2020 yang diikuti oleh 96 pelaku usaha mayoritas adalah produsen pempek disampaikan bahwa Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan di Palembang sampai dengan tahun 2019 yang berhasil mendapatkan izin edar untuk produk pempek beku baru didapatkan oleh 1 pelaku usaha sedangkan beberapa pelaku usaha yang lain sampai dengan akhir tahun 2020 masih dalam proses pengurusan izin edar di pusat.

Untuk mendapatkan izin edar BPOM sarana pengolahan pempek serta produknya harus memenuhi ketentuan Cara Pengolahan Pangan Olahan Beku yang Baik yang diterbitkan oleh Direktorat Standardisasi Produk Pangan Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya Badan Pengawas Obat dan Makanan. Namun disatu sisi produsen UMKM banyak yang belum memahami bagaimana cara pengurusan izin edar tersebut dari data sekunder Subkelompok Substansi Sertifikat sejak tahun 2018 sampai akhir tahun 2021 18 pelaku UMKM yang mengajukan pendaftaran PSB, sebanyak 15 terbit rekomendasi , dan 8 sarana yang terbit NIE 8 pelaku UMKM Pempek Beku yang sudah ada izin edar BPOM, dengan target program BPOM pada tahun 2021 sebesar 75% untuk pelaku UMKM yang harus menerima izin edar di Kota Palembang. Pendampingan UMKM dalam pengurusan izin edar ini merupakan salah satu jawaban terhadap masalah *izin edar BPOM* pempek kemasan beku/frozen yang harus segera diakselerasi untuk mengatasi permasalahan penurunan omset yang terjadi pada pelaku usaha UMKM Pempek selama masa pandemi Covid-19 dengan tetap memperhatikan aspek keamanan dan mutu produk.



## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan Masalah pada penelitian “ Bagaimana Kebijakan Pendampingan Pengurusan Izin Edar Pangan Beku Dan Persepsi Izin Edar pada Usaha Menengah Kecil Mikro Pempek Di Kota Palembang”.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk menganalisis secara mendalam Kebijakan Pendampingan UMKM Pempek di Kota Palembang dan (dampaknya) terhadap penerimaan izin edar pada pelaku UMKM pempek beku yang mendapatkan pendampingan oleh Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan di Palembang.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

Tujuan khusus dari penelitian adalah sebagai berikut:

1. Menganalisis *input* meliputi SDM, anggaran, sarana dan prasarana dalam pendampingan UMKM Pempek di Kota Palembang.
2. Menganalisis *Process* meliputi perencanaan, pembinaan dan pengawasan dalam dalam pendampingan UMKM Pempek di Kota Palembang.
3. Menganalisis *Output* yaitu rekomendasi BBPOM di Palembang untuk pengurusan Izin Edar Badan POM.
4. Menganalisis *outcome* yaitu bagaimana persepsi pelaku UMKM Pempek yang didampingi di Kota Palembang terkait penerimaan izin edar BPOM beserta faktor-faktor yang mempengaruhinya.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Diharapkan dapat digunakan sebagai dasar dalam menyusun strategi kebijakan tentang Pemberian Izin Edar Produk Makanan Beku untuk UMKM dengan tetap mengutamakan keamanan dan mutu produk UMKM khususnya pempek beku sebagai perwujudan misi Badan POM yang kedua yaitu

memfasilitasi percepatan pengembangan dunia usaha obat dan makanan dengan keberpihakan terhadap UMKM dalam rangka membangun struktur ekonomi yang produktif dan berdaya saing untuk kemandirian bangsa serta Visi Badan POM yaitu Obat dan Makanan Aman, Bermutu dan Berdaya Saing untuk mewujudkan Indonesia maju yang berdaulat, mandiri dan berkepribadian berlandaskan gotong royong.

### **1. Bagi Balai BPOM di Palembang**

Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi sumbangan pemikiran bagi Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan di Palembang bagaimana strategi penyempurnaan aksi kebijakan pendampingan UMKM Pempek dalam penurusan izin edar, khususnya kemasan beku/frozen food di Kota Palembang.

### **2. Bagi Masyarakat**

Hasil penelitian diharapkan dapat mencegah dan menurunkan risiko penyakit akibat mengkonsumsi pangan olahan yang tidak aman dan bermutu dimana izin edar pangan olahan sebagai jaminan tersedianya pangan yang telah memenuhi Aspek Cara Pembuatan Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) khususnya untuk pangan beku/frozen food.

### **3. Bagi Peneliti**

Sebagai sarana untuk menambah pengalaman dan pembelajaran dalam mengaplikasikan teori-teori yang diperoleh selama perkuliahan, meningkatkan pengetahuan serta wawasan dalam bidang administrasi kebijakan kesehatan dan dapat mendukung pelaksanaan pembangunan kesehatan.

### **4. Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat**

- a. Sebagai wadah untuk membina dan meningkatkan kerjasama antara Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya dengan Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan yang membutuhkan informasi mengenai kegiatan manajemen serta aspek kebijakan yang diterapkan di Wilayah Kerja Balai Besar POM di Palembang di Provinsi Sumatera Selatan.
- b. Untuk mempelajari dan mengembangkan Ilmu Kesehatan Masyarakat

mengenai jaminan keamanan pangan dari risiko bahaya terhadap kesehatan masyarakat dengan penerapan aspek Cara Pembuatan Pangan Olahan yang Baik.

- c. Hasil penelitian dapat memberikan informasi bagi peserta didik dimasa yang akan datang dan dapat menambah bahan perpustakaan di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, K., & Tangke, U. (2021). Penerapan HACCP Pada Penanganan Ikan Tuna ( Studi Kasus pada PT . Santo Alfin Pratama PPN Ternate Kecamatan Kota Ternate Selatan ). *Jurnal Biosaintek*, 3(1), 1–10.
- Agus, P. (2020). *Bagaimana Penganggaran Berbasis Kinerja dan Kerangka Pengeluaran Jangka Menengah mempengaruhi Efisiensi Operasional pada Satuan Kerja ?* <https://doi.org/10.31227/osf.io/s9znr>
- Aisyah Zalmar, N. (2016). Gambaran Pemanfaatan Pelayanan Kesehatan Di Wilayah Kerja Puskesmas Tamangapa Oleh Pemulung di TPA Tamangapa Antang Tahun 2016. In *Skripsi Universitas Islam Negeri ALAUDDIN Makassar*.
- AMALIYAH, R. (2021). *Identifikasi Dan Klasifikasi Umkm Pada Masa Pandemi Covid 19 Di Wilayah Dki Jakarta*.
- BPOM. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 34 Tahun 2019 Tentang Kategori Pangan. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan*, 1–308.
- BPOM. (2021). Pedoman Cara Pengolahan dan Penanganan Olahan Beku Yang Baik. s. In *Badan Pengawas Obat dan Makanan (Issue April)*.
- BPOM RI. (2021). Badan pengawas obat dan makanan republik indonesia. *Bpom Ri*, 11, 1–16.
- De Paula Paseto Fernandes, R., de Alvarenga Freire, M. T., da Costa Carrer, C., & Trindade, M. A. (2013). Evaluation of physicochemical, microbiological and sensory stability of frozen stored vacuum-packed lamb meat. *Journal of Integrative Agriculture*, 12(11), 1946–1952. [https://doi.org/10.1016/S2095-3119\(13\)60632-2](https://doi.org/10.1016/S2095-3119(13)60632-2)
- Dewi, D. K. R., & Dkk. (2017). <http://kbbi.web.id/tingkat>, diakses pada 31 Mei 2017. 13. Skripsi IAIN Kediri.
- Dwi, L., Nurul, A., Studi, P., Hukum, I., Hukum, F., & Surakarta, U. M. (2021). *Pirt sebagai upaya keamanan pangan bagi umkm guna memperluas peredaran pasar industri rumah tangga*.
- ELLIOTT, R. P., & MICHENER, H. D. (1961). Microbiological standards and

- handling codes for chilled and frozen foods. A review. *Applied Microbiology*, 9, 452–468. <https://doi.org/10.1128/aem.9.5.452-468.1961>
- Erinda, N. (2011). *Hubungan status pekerjaan dengan pemberian ASI eksklusif*. Skripsi Universitas Sumatera Utara.
- Fausiah, S. (2016). Efektivitas Pembinaan Usaha Industri Kecil Olahan Pangan Oleh Dinas Koperasi Umkm Perindustrian Dan Perdagangan Kabupaten Sigi (Studi Di Kecamatan Sigi Biromaru). *E-Jurnal Katalogis*, 4, 68–81. <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/Katalogis/article/view/6512>
- Febriandi, S. (2020). *Analisis Faktor Predisposing, Reinforcing, dan Enabling terhadap Perilaku Masyarakat dalam Pemanfaatan Tempat Sampah di Kota Kendari*. Tesis Universitas Negeri Semarang.
- Fisika, D., Matematika, F., Ilmu, D. a N., Alam, P., & Utara, U. S. (2016). *Universitas Sumatera Utara - Beranda*.
- Hanif, A. (2013). Implementasi peraturan BPOM nomor HK.03.1.23.04.12.2205 tahun 2012 tentang pedoman pemberian sertifikat produksi pangan industri rumah tangga (p-irt) di Kabupaten Pematang. In *Pandecta : Jurnal Penelitian Ilmu Hukum (Research Law Journal)* (Vol. 5, Issue 2).
- Ikhsan. (2016). *Analisis Teknik Pengendalian Kolaborasi Balai Besar Pom Dan Dinas Kesehatan Dalam Penerbitan Sertifikat Pangan*. 7(July), 1–23.
- Kemendes RI Dirjen P2P. (n.d.). Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. *Kementerian Kesehatan RI*, 5(1), 1.
- Kementerian Perikanan dan Kelautan. (2019). Prosiding Seminar Nasional Perikanan dan Kelautan VIII. *Prosiding Seminar Nasional Perikanan Dan Kelautan*, 8(1), 159–163. <http://prosiding-semnas.fpik.ub.ac.id>
- Lestari, T. R. P. (2020). Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57–72. <https://doi.org/10.46807/aspirasi.v11i1.1523>
- Luo, X., Xu, X., Chen, H., Bai, R., Zhang, Y., Hou, X., Zhang, F., Zhang, Y., Sharma, M., Zeng, H., & Zhao, Y. (2019). Food safety related knowledge, attitudes, and practices (KAP) among the students from nursing, education and

- medical college in Chongqing, China. *Food Control*, 95(August 2018), 181–188.  
<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2018.07.042>
- Maiti, & Bidinger. (1981) *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- McLauchlin, J., Aird, H., Amar, C., Barker, C., Dallman, T., Lai, S., Painset, A., & Willis, C. (2021). An outbreak of human listeriosis associated with frozen sweet corn consumption: Investigations in the UK. *International Journal of Food Microbiology*, 338(July 2020), 108994.  
<https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2020.108994>
- Moudy, J., & Syakurah, R. A. (2020). Pengetahuan terkait usaha pencegahan Coronavirus Disease (COVID-19) di Indonesia. *Higeia Journal of Public Health Research and Development*, 4(3), 333–346.
- Nathan, A. J., & Scobell, A. (2012). How China sees America. In *Foreign Affairs* (Vol. 91, Issue 5, pp. 1689–1699).  
<https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Oktariyanti. (2021). Analisis Risiko Dalam Meningkatkan Pendapatan Usaha Pada Umkm Kerupuk Kemplang Darwati Desa Bayung Lencir Sumatera Selatan. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 2013–2015.
- Patma, T. S., Muslim, S., & Kecil, U. (2021). *Pemberdayaan umkm melalui legalitas usaha*. September, 246–249.
- Perpres No 18 2012. (2012). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012*. 262.
- Pgri, S. M. P. (2018). *Studi dilakukan di SMP PGRI 3 Denpasar*.
- PP No 86. (2019). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan. *Peraturan Pemerintah Tentang Keamanan Pangan*, 2019(86), 1–102.
- Prasetyo. (2009). *Peran UMKM dlm Penanggulangan Kemiskinan & Pengangguran (Prasetyo, 2008)*. 2.
- Rahayu WP, H, N., P, H., & Novinar. (2012). *Peningkatan Daya Saing Usaha*. November, 20–21.

- Rahman, N., Ira, Nugroho, F., Erlyani, A., NekaLaily, A., Anhar, & VinaYulia, E. (2018). 9 786024 730406.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun. (2008). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008. 1.*
- Utomo. (2013). Hubungan Antara Ketersediaan Sarana Dan Prasarana Usaha Kesehatan Sekolah Dengan Perilaku Hidup Sehat Siswa Kelas Vi Sd Negeri Mungkung Kecamatan Kalikajar.
- Zelpina, E., Walyani, S., Barbora Niasono, A., Hidayati, F. (2020). Dampak infeksi Salmonella sp. dalam daging ayam dan produknya terhadap kesehatan masyarakat. *JHECDs*, 6(1), 25–34. <https://dx.doi.org/10.22435/jhecads.v6i1.2771>