
Academia Open



By Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

Table Of Contents

Journal Cover	1
Author[s] Statement	3
Editorial Team	4
Article information	5
Check this article update (crossmark)	5
Check this article impact	5
Cite this article	5
Title page	6
Article Title	6
Author information	6
Abstract	6
Article content	7

Originality Statement

The author[s] declare that this article is their own work and to the best of their knowledge it contains no materials previously published or written by another person, or substantial proportions of material which have been accepted for the published of any other published materials, except where due acknowledgement is made in the article. Any contribution made to the research by others, with whom author[s] have work, is explicitly acknowledged in the article.

Conflict of Interest Statement

The author[s] declare that this article was conducted in the absence of any commercial or financial relationships that could be construed as a potential conflict of interest.

Copyright Statement

Copyright © Author(s). This article is published under the Creative Commons Attribution (CC BY 4.0) licence. Anyone may reproduce, distribute, translate and create derivative works of this article (for both commercial and non-commercial purposes), subject to full attribution to the original publication and authors. The full terms of this licence may be seen at <http://creativecommons.org/licences/by/4.0/legalcode>

Academia Open

Vol. 10 No. 2 (2025): December
DOI: 10.21070/acopen.10.2025.12135

EDITORIAL TEAM

Editor in Chief

Mochammad Tanzil Multazam, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Managing Editor

Bobur Sobirov, Samarkand Institute of Economics and Service, Uzbekistan

Editors

Fika Megawati, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Mahardika Darmawan Kusuma Wardana, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Wiwit Wahyu Wijayanti, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Farkhod Abdurakhmonov, Silk Road International Tourism University, Uzbekistan

Dr. Hindarto, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Evi Rinata, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

M Faisal Amir, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Dr. Hana Catur Wahyuni, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

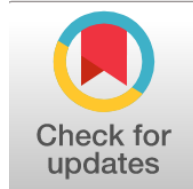
Complete list of editorial team ([link](#))

Complete list of indexing services for this journal ([link](#))

How to submit to this journal ([link](#))

Article information

Check this article update (crossmark)



Check this article impact ^(*)



Save this article to Mendeley



^(*) Time for indexing process is various, depends on indexing database platform

Compliance with Food Safety Standards among Cracker Producers in Sidoarjo: Kepatuhan terhadap Standar Keamanan Pangan di Kalangan Produsen Kerupuk di Sidoarjo

Dewi Kusuma Nada, dewikusumanadaz@gmail.com (*)

Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

(*) Corresponding author

Abstract

General Background Food safety governance is essential to protect public health, particularly in widely consumed traditional foods produced by small and medium enterprises. **Specific Background** The cracker industry in Sidoarjo Regency represents a major local economic sector dominated by micro, small, and medium producers whose production practices vary in relation to regulatory requirements. **Knowledge Gap** Previous studies have largely examined hygiene or general manufacturing practices, with limited empirical analysis focusing specifically on producer compliance with food safety standards within a regional industrial cluster. **Aims** This study investigates the level of compliance among cracker producers in Sidoarjo with national food safety regulations and identifies key barriers faced by small and medium enterprises. **Results** Survey findings from 20 producers reveal high regulatory awareness (95%), substantial certification ownership (80%), but inconsistent application of safe raw materials (60%), alongside challenges including production costs, limited access to compliant inputs, and insufficient training and supervision. **Novelty** The research provides localized empirical evidence linking regulatory awareness, certification status, production practices, and operational constraints within a specific traditional food sector. **Implications** Strengthening enforcement mechanisms, expanding producer education, and providing technical and financial assistance are necessary to ensure safer food production and stronger consumer protection within small-scale food industries.

Highlights:

- Regulatory awareness among producers is widespread, yet operational practices remain uneven.
- Certification ownership does not guarantee consistent use of safe ingredients.
- Financial constraints and limited training hinder adherence to required standards.

Keywords:

Food Safety; Producer Compliance; Small and Medium Enterprises; Cracker Industry; Consumer Protection

Published date: 2025-12-24

Pendahuluan

Kerupuk merupakan salah satu makanan ringan khas Indonesia yang memiliki tempat istimewa dalam budaya kuliner masyarakat. Dengan teksturnya yang renyah dan rasa yang khas, kerupuk tidak hanya menjadi pelengkap hidangan utama, tetapi juga menjadi camilan favorit di berbagai kalangan. Berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI), kerupuk didefinisikan sebagai produk pangan yang dibuat dari campuran bahan baku tepung, air, serta bahan tambahan lain yang diolah melalui proses pengukusan, pengeringan, dan penggorengan untuk menghasilkan tekstur yang ringan dan renyah.[1] Industri kerupuk di Indonesia menghadapi tantangan dalam memenuhi standar keamanan pangan. Keamanan pangan merupakan aspek krusial dalam menjaga kesehatan konsumen, terutama mengingat kerupuk dikonsumsi luas oleh masyarakat dari berbagai usia. Ketaatan produsen terhadap standar keamanan pangan, sebagaimana diatur dalam peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) serta SNI, menjadi hal penting untuk memastikan produk yang beredar aman dikonsumsi.[2] Kabupaten Sidoarjo dikenal sebagai salah satu sentra produksi kerupuk di Indonesia. Perkembangan industri kerupuk, khususnya di sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), cukup pesat di wilayah ini. Pengawasan terhadap ketaatan produsen kerupuk terhadap standar keamanan pangan masih menjadi tantangan. Beberapa pelanggaran yang sering ditemukan mencakup penggunaan bahan baku yang tidak memenuhi standar, praktik produksi yang tidak higienis, hingga penggunaan bahan tambahan pangan berbahaya. Salah satu kasus yang mencuat terjadi pada Maret 2021, ketika aparat kepolisian menggerebek dua pabrik kerupuk di Kecamatan Krembung dan Tulangan, Sidoarjo, yang menggunakan boraks dalam proses produksinya. Dari penggerebekan tersebut, ditemukan lebih dari 5 ton kerupuk dan boraks yang siap edar ke berbagai daerah di Indonesia. Temuan ini menegaskan pentingnya pengawasan yang ketat terhadap industri kerupuk, serta perlunya edukasi dan pembinaan kepada pelaku UMKM mengenai bahan tambahan pangan yang diizinkan, seperti Sodium Tripolyphosphate, yang lebih aman dan sesuai dengan regulasi.

Penelitian sebelumnya, seperti evaluasi terhadap industri rumahan kerupuk ikan di Gresik, menunjukkan bahwa masih terdapat pelanggaran terhadap prinsip Good Manufacturing Practice (GMP). Temuan tersebut mencerminkan adanya kesenjangan antara regulasi keamanan pangan yang telah ditetapkan dan implementasi di lapangan. Berdasarkan data BPOM tahun 2023, dari 266 kasus pelanggaran pangan olahan, 63,5% di antaranya merupakan produk tanpa izin edar, dan sisanya terkait bahan berbahaya serta produk kedaluwarsa. Hal ini menunjukkan bahwa distribusi produk pangan, termasuk kerupuk dari UMKM, masih berisiko tinggi terhadap ketidaksesuaian standar.

Proporsi Jenis Kejahatan terkait Produk Pangan Olahan yang Ditemukan BPOM (2023)

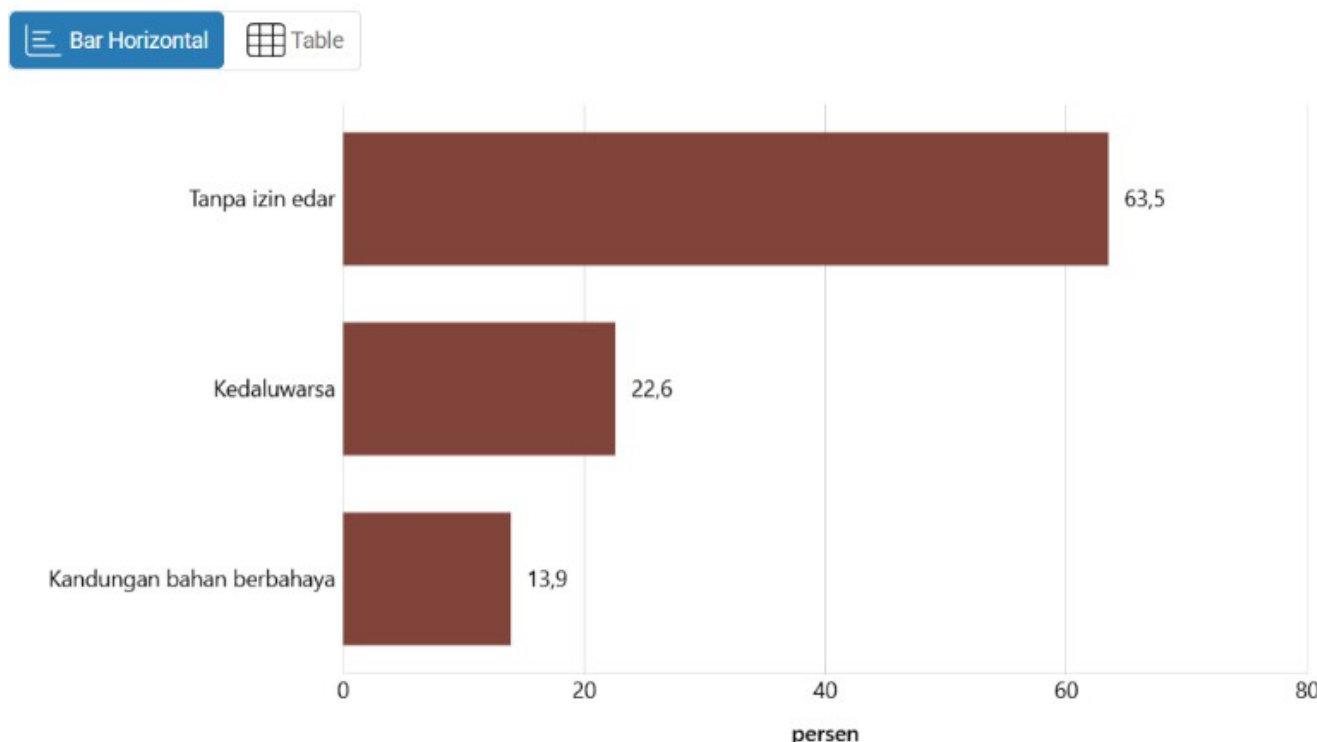


Figure 1. Kasus Pangan di Indonesia, Mayoritas Tanpa Izin Edar

Kasus-kasus keracunan pangan di Indonesia sebagian besar terjadi pada makanan yang berasal dari rumah tangga dan jajanan keliling. Mengingat distribusi kerupuk UMKM banyak dilakukan melalui jalur informal seperti pasar tradisional dan

warung kecil, maka tidak adanya standar produksi yang memadai meningkatkan risiko terpaparnya konsumen terhadap pangan tidak aman. Undang-Undang No. 17 Tahun 2023 tentang Kesehatan menekankan pentingnya keamanan, mutu, dan gizi makanan, serta mewajibkan pemerintah memastikan seluruh produk pangan telah melalui verifikasi dan memenuhi standar nasional.

Sebagian besar penelitian terdahulu masih terbatas pada evaluasi aspek higienitas atau penilaian GMP secara umum pada industri pangan seperti keripik. Belum banyak studi yang secara khusus menganalisis tingkat ketaatan produsen kerupuk UMKM di sentra industri seperti Sidoarjo terhadap standar keamanan pangan, serta mengaitkannya dengan efektivitas pengawasan dan regulasi yang berlaku. Oleh karena itu, penelitian ini hadir untuk mengisi kekosongan tersebut dengan pendekatan lokal yang kontekstual, menyajikan data empiris mengenai tingkat kepatuhan, hambatan-hambatan yang dihadapi pelaku usaha, serta evaluasi terhadap sistem pengawasan dan regulasi di sektor kerupuk UMKM.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat ketaatan produsen kerupuk, khususnya pelaku UMKM di Sidoarjo, terhadap standar keamanan pangan yang berlaku di Indonesia. Fokus utama meliputi penerapan prinsip Good Manufacturing Practice (GMP), faktor-faktor yang memengaruhi kepatuhan, serta kendala yang dihadapi produsen. Penelitian ini juga mengevaluasi efektivitas regulasi dan pengawasan keamanan pangan dalam industri kerupuk sebagai bentuk perlindungan konsumen.

Urgensi penelitian ini terletak pada perlunya menganalisis ketaatan produsen kerupuk terhadap standar keamanan pangan guna mencegah risiko kesehatan konsumen dan memperkuat sistem pengawasan pangan di sektor UMKM.

Metode

Penelitian ini merupakan penelitian yuridis sosiologis dengan pendekatan empiris yang bertujuan untuk mengkaji penerapan norma hukum terkait keamanan pangan dalam praktik produsen kerupuk di Kabupaten Sidoarjo. Pendekatan ini digunakan untuk menganalisis sejauh mana ketentuan dalam Undang-Undang Nomor 17 Tahun 2023 tentang Kesehatan, khususnya Pasal 146 Ayat (1) dan Pasal 148, dilaksanakan oleh pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM).[3] Data primer diperoleh melalui kuesioner dan wawancara terhadap produsen kerupuk yang dipilih dengan teknik stratified random sampling, guna mengukur tingkat pemahaman terhadap regulasi, tingkat kepatuhan, kapasitas teknis, dan persepsi risiko hukum. Sementara itu, data sekunder dikumpulkan dari peraturan perundang-undangan, laporan BPOM, serta literatur dan hasil penelitian terdahulu. Data dianalisis secara deskriptif dan inferensial untuk mengetahui pola ketaatan produsen serta faktor-faktor yang memengaruhinya.

Hasil dan Pembahasan

A. Tingkat Kepatuhan Produsen Kerupuk di Kabupaten Sidoarjo Terhadap Keamanan Pangan yang Ditetapkan oleh Pemerintah

Regulasi keamanan pangan di Indonesia diatur dalam berbagai peraturan perundang-undangan untuk memastikan produk makanan yang dikonsumsi masyarakat memenuhi standar kesehatan dan aman. Salah satu undang-undang yang mengatur tentang keamanan pangan adalah Undang-Undang Nomor 17 Tahun 2023 tentang Kesehatan. Dalam Pasal 146 Ayat (1), disebutkan bahwa setiap orang yang memproduksi, mengedarkan, dan/atau memperdagangkan pangan wajib memenuhi standar keamanan pangan sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Hal ini mengharuskan produsen, termasuk produsen kerupuk di Kabupaten Sidoarjo, untuk memastikan bahwa produk mereka aman dikonsumsi, dengan memperhatikan berbagai aspek seperti bahan baku yang aman, proses produksi yang higienis, serta penyimpanan dan distribusi yang sesuai dengan ketentuan. Pasal 148 UU Nomor 17 Tahun 2023 menegaskan bahwa pelaku usaha di bidang pangan wajib memiliki sertifikasi keamanan pangan sesuai standar yang berlaku, yang bisa berupa Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), Sertifikat Halal, atau izin edar dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) atau Dinas Kesehatan setempat. Selain UU tersebut, terdapat regulasi lainnya yang juga mengatur keamanan pangan, seperti Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan yang mengharuskan produsen untuk menjamin keamanan, mutu, dan gizi pangan, serta Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan yang mengatur prosedur produksi yang higienis, mulai dari bahan baku, pengolahan, penyimpanan, hingga distribusi produk pangan. Ada pula Peraturan BPOM Nomor 22 Tahun 2018 yang mengatur pedoman pemberian SPP-IRT bagi industri kecil, termasuk produsen kerupuk, sebagai bukti bahwa produk mereka aman dikonsumsi. Terakhir, Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 33 Tahun 2012 juga melarang penggunaan bahan tambahan pangan berbahaya, seperti boraks atau pewarna tekstil yang sering ditemukan pada kerupuk ilegal.[4] Standar yang ditetapkan oleh BPOM, SNI, dan Dinas Kesehatan terkait produksi makanan memastikan produk pangan aman dan layak dikonsumsi oleh masyarakat. Standar keamanan pangan mencakup mencuci tangan sebelum mengolah makanan, memisahkan pangan mentah dan matang untuk menghindari kontaminasi silang, memasak makanan hingga matang untuk memastikan tidak ada patogen yang bertahan, menyimpan makanan pada suhu yang aman untuk mencegah kerusakan, serta menggunakan air dan bahan baku yang aman untuk mencegah pencemaran. SNI (Standar Nasional Indonesia) adalah standar yang ditetapkan oleh Badan Standardisasi Nasional (BSN) untuk memastikan kualitas dan keamanan produk pangan yang beredar di Indonesia. Produk yang memenuhi persyaratan SNI akan diberikan Tanda SNI dan sertifikat SNI sebagai tanda bahwa produk tersebut telah memenuhi standar yang berlaku dan aman untuk dikonsumsi. SNI yang berkaitan dengan produksi makanan termasuk juga untuk kerupuk mencakup berbagai aspek, mulai dari bahan baku, proses produksi, hingga pengemasan. SNI untuk produk pangan mengatur kualitas bahan baku yang digunakan dalam produksi, cara pengolahan yang higienis, serta batasan-batasan yang aman bagi kesehatan konsumen. Misalnya, untuk produk kerupuk, SNI mengatur jenis bahan baku yang boleh digunakan, seperti tepung terigu, beras, atau tapioka, serta larangan penggunaan bahan berbahaya seperti boraks atau formalin. Selain itu, proses produksi harus

memenuhi standar kebersihan dan sanitasi yang ditetapkan, seperti pengendalian suhu dan waktu penggorengan, yang harus dilakukan untuk menghindari kontaminasi. SNI juga mencakup aspek pengemasan, di mana kemasan produk harus terbuat dari bahan yang aman bagi pangan dan tidak menimbulkan reaksi kimia yang merugikan. Kemasan juga harus mencantumkan informasi yang jelas mengenai

kandungan bahan pangan, tanggal kadaluwarsa, serta nomor izin edar atau sertifikasi lainnya.[5]

Izin edar BPOM adalah tanda legalitas untuk produk pangan yang dijual di Indonesia, yang diterbitkan oleh BPOM atau Unit Pelaksana Teknis (UPT) di tingkat pemerintah daerah. Izin ini membuktikan bahwa produk pangan telah melalui pengujian dan memenuhi persyaratan keamanan pangan sesuai dengan regulasi yang ditetapkan oleh BPOM. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) mengawasi dan mengatur keamanan pangan di Indonesia. BPOM menetapkan berbagai peraturan yang mengatur tentang pengawasan produksi pangan, termasuk syarat izin edar dan standar keamanan produk pangan yang beredar di masyarakat. BPOM mengatur bahwa semua produk pangan yang diproduksi dan dipasarkan di Indonesia harus memiliki izin edar yang membuktikan bahwa produk tersebut telah melewati uji kelayakan dan memenuhi standar keamanan pangan.[6] Untuk produk pangan yang diproduksi dalam skala kecil atau rumah tangga, seperti kerupuk, BPOM mewajibkan produsen untuk memperoleh Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Sertifikat ini menunjukkan bahwa produk tersebut aman dan layak konsumsi. Selain itu, BPOM juga mengatur tentang penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) yang aman. Penggunaan bahan pengawet, pewarna, dan bahan tambahan lainnya harus sesuai dengan ketentuan yang telah disetujui BPOM. BPOM juga memastikan bahwa bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksi makanan tidak mengandung bahan berbahaya seperti formalin, boraks, atau bahan kimia lainnya yang dapat membahayakan kesehatan konsumen.

Dinas Kesehatan setempat juga harus memastikan bahwa produsen makanan, termasuk produsen kerupuk, memenuhi standar kesehatan yang ditetapkan dalam peraturan daerah atau melalui kewajiban sertifikasi. Dinas Kesehatan mengawasi dan memberikan izin terkait dengan kesehatan lingkungan dan sanitasi dalam proses produksi makanan. Salah satu sertifikasi yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan adalah Sertifikat Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), yang diberikan kepada produsen makanan dalam skala kecil atau rumahan. Proses pengajuan SPP-IRT melibatkan pemeriksaan terhadap kebersihan tempat produksi, sanitasi, serta penerapan prosedur yang aman dalam proses produksi. Dinas Kesehatan juga memastikan bahwa produsen mengikuti pedoman untuk menjaga kebersihan peralatan dan lingkungan produksi agar produk pangan yang dihasilkan tidak tercemar oleh mikroba atau zat berbahaya lainnya. Selain itu, Dinas Kesehatan memiliki kewajiban untuk melakukan inspeksi rutin terhadap fasilitas produksi makanan untuk memastikan bahwa standar kebersihan dan sanitasi dipatuhi. Jika ditemukan pelanggaran terhadap standar tersebut, Dinas Kesehatan berhak memberikan sanksi berupa peringatan, penutupan sementara, atau pencabutan izin edar.

Peraturan Bupati Sidoarjo Nomor 29 Tahun 2022 mengatur mengenai penganeekaragaman konsumsi dan keamanan pangan di Kabupaten Sidoarjo, khususnya bagi industri makanan kecil dan menengah. Dalam peraturan ini, Bidang Penganeekaragaman Konsumsi dan Keamanan Pangan memiliki tugas untuk melaksanakan sebagian tugas Dinas dalam pengembangan dan pemantapan penganeekaragaman konsumsi serta keamanan pangan. Salah satu tugas utamanya adalah penyusunan kebijakan teknis terkait penganeekaragaman konsumsi dan keamanan pangan, yang mencakup pembinaan dan pelaksanaan kebijakan tersebut di tingkat daerah.

Pengawasan keamanan pangan, peraturan ini menegaskan pentingnya penyusunan kebijakan teknis pengawasan keamanan pangan. Bidang ini berperan dalam menyusun perencanaan pengawasan keamanan pangan, melaksanakan penguatan kelembagaan keamanan pangan segar asal tumbuhan, serta melakukan sertifikasi dan registrasi keamanan pangan. Proses ini juga mencakup pengujian mutu dan keamanan produk pangan segar asal tumbuhan, serta penyuluhan dan sosialisasi mengenai keamanan pangan kepada masyarakat dan produsen makanan.

Peraturan ini mengatur kegiatan analisis risiko terhadap sistem mutu dan/atau keamanan pangan serta pemantauan dan evaluasi terhadap implementasi kebijakan teknis yang telah ditetapkan. Semua ini diharapkan dapat memastikan bahwa produk pangan yang dihasilkan oleh industri makanan kecil dan menengah di Kabupaten Sidoarjo memenuhi standar keamanan pangan yang telah ditetapkan oleh pemerintah daerah dan pusat.

Skala usaha industri kerupuk di Sidoarjo mencakup usaha mikro, kecil, hingga menengah. Mayoritas produsen kerupuk di daerah ini beroperasi dalam skala mikro dan kecil, yang umumnya dijalankan oleh keluarga atau kelompok usaha lokal. Usaha ini seringkali berfokus pada pasar lokal dengan produksi kerupuk secara manual, menggunakan peralatan sederhana. Seiring dengan berkembangnya permintaan, terdapat pula produsen yang telah mengembangkan skala usahanya menjadi menengah, memanfaatkan teknologi yang lebih modern untuk meningkatkan kapasitas produksi dan efisiensi, serta menjangkau pasar yang lebih luas. Produsen skala menengah ini biasanya memproduksi kerupuk dalam jumlah besar untuk memenuhi permintaan pasar regional hingga nasional, dan beberapa bahkan telah merambah pasar internasional. Keanekaragaman skala usaha ini mencerminkan dinamika industri kerupuk di Sidoarjo yang terus berkembang untuk menghadapi pasar yang semakin kompetitif.

Data jumlah produsen kerupuk di Sidoarjo berdasarkan laporan dari beberapa sumber dan data industri, diperkirakan terdapat ratusan hingga ribuan produsen kerupuk di Sidoarjo, mayoritas terdiri dari UMKM yang tersebar di berbagai kecamatan. Metode produksi kerupuk di Sidoarjo bervariasi tergantung pada skala usaha dan tingkat teknologi yang digunakan oleh produsen. Sebagian besar produsen skala mikro dan kecil masih mengandalkan metode tradisional, di mana proses produksi dilakukan secara manual, mulai dari pencampuran adonan, pencetakan, hingga pengeringan yang bergantung pada sinar matahari sebelum akhirnya digoreng secara konvensional. Metode ini banyak digunakan oleh UMKM karena lebih ekonomis dan mempertahankan cita rasa khas kerupuk tradisional, meskipun memiliki keterbatasan dalam hal

kapasitas produksi dan ketergantungan pada kondisi cuaca. Di sisi lain, produsen berskala menengah dan besar mulai menerapkan metode produksi modern dengan menggunakan mesin otomatis untuk pencampuran adonan, pencetakan, pengeringan dengan oven atau dehidrator, serta penggorengan menggunakan mesin otomatis atau sistem vakum. Teknologi ini memungkinkan produksi dalam jumlah besar dengan efisiensi tinggi, menghasilkan kerupuk yang lebih seragam dan siap memenuhi permintaan pasar nasional maupun internasional.

Produsen kerupuk dapat dikategorikan menjadi tiga jenis berdasarkan skala usahanya, yaitu industri rumah tangga, Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), serta industri skala besar. Industri rumah tangga merupakan produsen kerupuk dalam skala kecil yang biasanya dikelola oleh individu atau keluarga dengan modal terbatas. Proses produksi masih dilakukan secara manual atau dengan peralatan sederhana, serta tenaga kerja yang digunakan umumnya berasal dari anggota keluarga. Produk kerupuk yang dihasilkan biasanya dijual di pasar tradisional atau langsung ke pelanggan sekitar. Sementara itu, UMKM produsen kerupuk memiliki skala produksi lebih besar dengan modal yang lebih tinggi. Mereka menggunakan mesin sederhana hingga menengah untuk meningkatkan kapasitas produksi dan memiliki tenaga kerja lebih banyak. Produk yang dihasilkan mulai memiliki branding dan dipasarkan lebih luas, baik melalui toko fisik maupun online. Beberapa UMKM juga telah memiliki izin usaha serta sertifikasi keamanan pangan untuk meningkatkan daya saing di pasar. Berbeda dengan dua kategori sebelumnya, industri kerupuk skala besar memiliki

kapasitas produksi massal dengan investasi besar dan teknologi modern. Proses produksinya menggunakan mesin otomatis, melibatkan ratusan tenaga kerja, serta memiliki sistem distribusi yang luas hingga ke pasar nasional dan internasional. Produsen skala besar juga wajib mematuhi berbagai regulasi, seperti standar keamanan pangan, sertifikasi halal, dan izin edar dari BPOM. [7]

Tingkat Kepatuhan Produsen Kerupuk di Kabupaten Sidoarjo terhadap Standar Keamanan Pangan dievaluasi melalui penyebaran kuesioner yang terdiri dari 20 pertanyaan kepada 20 pelaku usaha kerupuk yang tersebar di wilayah Sidoarjo, Jawa Timur. Kuesioner ini disusun untuk menggali informasi mendalam terkait pemahaman, sikap, serta praktik para produsen dalam menerapkan aspek-aspek keamanan pangan sesuai dengan regulasi yang ditetapkan oleh pemerintah, seperti penggunaan bahan baku yang aman, pelaksanaan prosedur higienitas, kepemilikan sertifikasi resmi, serta kesadaran terhadap risiko hukum dan kesehatan. Metode ini dipilih agar dapat memberikan gambaran kuantitatif sekaligus kualitatif mengenai kepatuhan produsen terhadap standar yang berlaku.

Hasil dari kuesioner tersebut kemudian dikelompokkan dan disajikan dalam bentuk tabel, yang dibagi berdasarkan beberapa aspek utama, seperti karakteristik usaha, pemahaman terhadap regulasi, serta praktik produksi dan tantangan yang dihadapi. Penyajian dalam bentuk tabel ini dimaksudkan untuk mempermudah analisis serta memperjelas pola-pola yang muncul dari responden, sehingga dapat digunakan sebagai dasar pertimbangan dalam merumuskan kebijakan atau intervensi yang lebih tepat sasaran oleh pihak berwenang.

Aspek Jenis Usaha	Kategori Usaha Menengah	Jumlah Responden 8	Persentase (%) 40%
----------------------	----------------------------	-----------------------	-----------------------