

SOSIALISASI PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN PADA UMKM

Fitria Hayu Palupi^{1*}, Titik Dwi Noviyati², Ahmad AUFAR Ribhi³

^{1,2,3}Institut Teknologi Sains dan Kesehatan Sugeng Hartono

fitriahp45@gmail.com, noviatitikdwi@gmail.com, pakaufar@gmail.com

Received: 28-07- 2023

Revised: 03-8-2023

Approved: 17-08-2023

ABSTRAK

Pentingnya Keamanan Pangan bagi UMKM yang memproduksi bahan olahan makanan dan minuman menjadi hal yang sangat penting / krusial untuk melindungi konsumen dari resiko kesehatan yang diakibatkan konsumsi makanan yang tidak aman. UMKM seringkali berperan penting dalam pasokan makanan lokal dan pemahaman tentang praktik keamanan pangan yang benar menjadi kunci untuk mencegah insiden penyakit yang dapat merugikan masyarakat . Beberapa negara memiliki peraturan ketat terkait keamanan pangan yang harus dipatuhi oleh para pelaku UMKM. Kepatuhan terhadap peraturan ini adalah keharusan untuk menjaga kualitas produk dan reputasi bisnis. Penyuluhan Keamanan Pangan dapat membantu UMKM memahami dan mematuhi peraturan tersebut. Melalui Penyuluhan Keamanan Pangan, maka UMKM dapat meningkatkan kualitas produknya sehingga dengan memiliki produk yang aman dan berkualitas tinggi cenderung lebih diminati oleh konsumen. Hasil dari pre test dan post tes menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan tentang keamanan pangan oleh UMKM. Hasil tersebut yaitu terdapat 35% peserta dengan pengetahuan cukup , 32 % dengan pengetahuan sangat baik, 18% dengan pengetahuan baik dan 15% dengan pengetahuan kurang. Kurangnya pengetahuan peserta rerata tentang daftar bahan tambahan pangan yang boleh ditambahkan atau yang tidak boleh ditambahkan.

Kata Kunci : Pangan, UMKM, Penyuluhan

PENDAHULUAN

Pentingnya Keamanan Pangan bagi UMKM yang memproduksi bahan olahan makanan dan minuman menjadi hal yang sangat penting / krusial untuk melindungi konsumen dari resiko kesehatan yang diakibatkan konsumsi makanan yang tidak aman. UMKM seringkali berperan penting dalam pasokan makanan lokal dan pemahaman tentang praktik keamanan pangan yang benar menjadi kunci untuk mencegah insiden penyakit yang dapat merugikan masyarakat . Beberapa negara memiliki peraturan ketat terkait keamanan pangan yang harus dipatuhi oleh para pelaku UMKM. Kepatuhan terhadap peraturan ini adalah keharusan untuk menjaga kualitas produk dan reputasi bisnis. Penyuluhan Keamanan Pangan dapat membantu UMKM memahami dan mematuhi peraturan tersebut. Melalui Penyuluhan Keamanan Pangan, maka UMKM dapat meningkatkan kualitas produknya sehingga dengan memiliki produk yang aman dan berkualitas tinggi cenderung lebih diminati oleh konsumen.

Kesadaran konsumen tentang pentingnya makanan yang aman dan

berkualitas tinggi semakin meningkat. Dengan adanya penyuluhan keamanan pangan, UMKM dapat memenuhi harapan konsumen terhadap produk yang mereka konsumsi. UMKM yang bergerak di sektor pangan memiliki peran strategis dalam perekonomian lokal. Dengan menjaga keamanan pangan, UMKM dapat memastikan keberlanjutan bisnis mereka dan memberikan kontribusi positif bagi perekonomian lokal. Penyuluhan keamanan pangan dapat membantu pemilik UMKM dan karyawan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengelola dan memproduksi makanan yang aman. Hal ini dapat membantu mengurangi risiko kontaminasi dan kecelakaan produksi. Penyuluhan keamanan pangan dapat mendorong UMKM untuk mengadopsi teknologi dan inovasi terbaru dalam proses produksi makanan, yang pada akhirnya dapat meningkatkan efisiensi dan kualitas produk. Menjalankan bisnis pangan yang aman dan berkualitas merupakan tanggung jawab sosial dan lingkungan dari UMKM. Penyuluhan keamanan pangan dapat membantu UMKM menjadi lebih sadar akan tanggung jawab mereka terhadap masyarakat dan lingkungan. Dengan diselenggarakannya Penyuluhan Keamanan Pangan maka diharapkan UMKM dapat menghadapi berbagai tantangan dalam sektor pangan dan meningkatkan kualitas serta daya saing bisnis mereka, sambil berkontribusi pada penyediaan makanan yang aman dan berkualitas bagi masyarakat.

Materi tentang prosedur perizinan PIRT melalui OSS antara lain : Pada September 2021, OSS (Online Single Submission) merupakan portal yang digunakan untuk mengurus berbagai izin usaha di Indonesia. Namun, seiring waktu, prosedur dan kebijakan terkait OSS bisa mengalami perubahan. Oleh karena itu, untuk mendapatkan informasi terkini, disarankan untuk mengunjungi situs resmi OSS atau lembaga pemerintahan terkait. Pada umumnya, prosedur perizinan PIRT (Produk Industri Rumah Tangga) melalui OSS dapat mencakup langkah-langkah berikut:

1. Persiapan Dokumen: Pastikan telah mempersiapkan semua dokumen yang diperlukan untuk perizinan PIRT. Dokumen ini bisa berupa surat izin usaha, dokumen produk yang akan dihasilkan, sertifikat keamanan pangan, dan dokumen pendukung lainnya
2. Registrasi di OSS: Akses portal OSS melalui situs resmi yang telah ditentukan oleh pemerintah. Lakukan registrasi dan buat akun untuk perusahaan/ UMKM
3. Pengisian Data Perusahaan: Isi data UMKM dengan lengkap dan benar pada portal OSS, termasuk informasi mengenai jenis usaha yang dilakukan, alamat perusahaan, dan informasi pemilik perusahaan
4. Pemeriksaan Dokumen: Setelah mengajukan permohonan, dokumen akan diperiksa oleh pihak yang berwenang. Pastikan semua dokumen yang Anda lampirkan sudah lengkap dan sah
5. Pembayaran: Jika semua persyaratan telah terpenuhi, akan diberikan informasi mengenai besaran biaya yang harus dibayarkan untuk mendapatkan izin PIRT. Lakukan pembayaran sesuai dengan petunjuk yang diberikan
6. Verifikasi dan Persetujuan: Setelah pembayaran dikonfirmasi, dokumen akan diverifikasi lagi oleh pihak yang berwenang. Jika semuanya berjalan dengan baik, akan menerima persetujuan untuk perizinan PIRT
7. Pengambilan Izin: Setelah mendapatkan persetujuan, bisa mengambil izin PIRT yang telah dikeluarkan oleh pihak berwenang sebagai bukti sah bahwa produk

Materi tentang label dan iklan pangan olahan antara lain memuat tentang pengertian label pangan olahan yaitu setiap keterangan mengenai Pangan Olahan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada Pangan Olahan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan atau merupakan bagian Kemasan Pangan. Adapun keterangan pada label pangan olahan terdiri dari nama produk, nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor, berat bersih atau isi bersih, daftar bahan yang digunakan, halal bagi yang dipersyaratkan, keterangan kadaluarsa, nomor izin edar, asal usul pangan tertentu dan tanggal dan kode produksi. Sedangkan kriteria label kemasan memuat keterangan sekurang - kurangnya nama produk, berat bersih, nama dan alamat produsen / pengimpor, tanggal dan kode produksi serta keterangan kadaluarsa.

Label dan iklan pangan olahan memiliki peran penting dalam memberikan informasi kepada konsumen tentang produk yang mereka beli dan konsumsi. Pada label dan iklan pangan olahan, terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan untuk memastikan informasi yang disampaikan akurat dan sesuai dengan peraturan yang berlaku. Berikut adalah beberapa poin yang perlu diperhatikan dalam label dan iklan pangan olahan yaitu:

1. Nama Produk: Nama produk harus jelas dan sesuai dengan jenis produk yang dijual.
2. Daftar Bahan: Label harus mencantumkan daftar bahan yang digunakan dalam produk secara lengkap. Bahan-bahan tersebut biasanya disusun berdasarkan urutan beratnya dalam produk.
3. Informasi Gizi: Label harus menyediakan informasi gizi tentang kandungan energi, protein, lemak, karbohidrat, serat, vitamin, dan mineral dalam produk. Biasanya disajikan dalam bentuk tabel atau nilai persentase kebutuhan harian.
4. Berat Bersih: Label harus mencantumkan berat bersih produk dalam kemasan.
5. Tanggal Kadaluarsa: Tanggal kadaluarsa harus jelas dan mudah dibaca oleh konsumen.
6. Nomor Pendaftaran PIRT: Produk olahan harus memiliki nomor pendaftaran PIRT (Produk Industri Rumah Tangga) yang dikeluarkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM).
7. Informasi Alergen: Jika produk mengandung bahan yang sering menyebabkan alergi seperti telur, susu, kacang-kacangan, gandum, ikan, atau udang, informasi ini harus dijelaskan pada label.
8. Instruksi Penyajian atau Penggunaan: Label harus memberikan instruksi yang jelas tentang cara menyajikan atau menggunakan produk.
9. Nama dan Alamat Produsen: Nama dan alamat produsen atau distributor harus tercantum pada label.
10. Iklan Tidak Menyesatkan: Iklan pangan olahan harus jujur dan tidak boleh menyesatkan konsumen dengan klaim yang tidak dapat dibuktikan.
11. Pencantuman Logo Halal (Jika Berlaku): Jika produk pangan olahan memiliki sertifikat halal, logo halal harus dicantumkan pada label.

Sedangkan materi tentang cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) bagi IRTP adalah sebagai berikut:

Untuk memproduksi pangan olahan dengan baik bagi Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP), ada beberapa langkah dan prinsip yang harus diikuti untuk memastikan kualitas, keamanan, dan kebersihan produk. Berikut adalah cara produksi pangan olahan yang baik bagi IRTP:

1. Persiapan Tempat Produksi:
 - a. Pastikan tempat produksi bersih, terjaga dari kontaminasi dan hama.
 - b. Pisahkan area produksi dari area tempat tinggal dan sanitasi.
 - c. Sedapat mungkin gunakan peralatan dan alat produksi yang khusus untuk meminimalisir risiko kontaminasi silang.
2. Higiene Pribadi:
 - a. Cuci tangan dengan sabun sebelum memulai produksi dan setelah kontak dengan bahan mentah atau kotoran.
 - b. Gunakan pakaian kerja bersih dan tertutup, serta ikat rambut jika diperlukan.
3. Bahan Baku:
 - a. Gunakan bahan baku yang segar, berkualitas, dan aman.
 - b. Pastikan bahan baku telah dicuci bersih sebelum digunakan.
4. Proses Produksi:
 - a. Ikuti prosedur produksi yang benar, termasuk waktu dan suhu yang tepat untuk setiap tahapan produksi.
 - b. Pastikan peralatan produksi dalam kondisi bersih sebelum digunakan.
5. Penyimpanan Produk:
 - a. Simpan produk olahan dalam wadah bersih dan kedap udara.
 - b. Tetapkan tanggal kadaluarsa yang sesuai dan perbarui stok produk secara berkala.
6. Keamanan Pangan:
 - a. Pastikan produk olahan tidak terkontaminasi oleh bahan berbahaya atau benda asing.
 - b. Periksa secara rutin kualitas produk untuk memastikan tidak ada masalah dalam proses produksi.
7. Pemenuhan Peraturan Pangan:

Pastikan Anda mengikuti aturan dan peraturan terkait IRTP yang ditetapkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) atau instansi terkait di negara Anda.
8. Pelabelan Produk:

Cantumkan label yang jelas dan akurat pada produk, termasuk nama produk, daftar bahan, berat bersih, tanggal kadaluarsa, nomor pendaftaran PIRT, dan informasi gizi (jika diperlukan).
9. Pelatihan dan Sertifikasi:

Dapatkan pelatihan terkait keamanan pangan, higiene, dan manajemen produksi untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan dalam memproduksi pangan olahan yang baik dan aman.
10. Jika memungkinkan, pertimbangkan untuk mendapatkan sertifikasi halal jika produk olahan Anda ditujukan untuk pasar halal.

METODE KEGIATAN

Pada pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan metode

pelaksanaan Penyuluhan Keamanan Pangan dengan melalui beberapa tahap yaitu tahap persiapan : pada tahap ini melakukan studi pendahuluan serta melakukan koordinasi dengan Dinas Kesehatan Kabupaten Karanganyar sebagai narasumber kegiatan. Setelah melakukan koordinasi, maka dilanjutkan dengan proses perijinan serta penyiapan materi kegiatan. Tahap kedua yaitu tahap pelaksanaan dimana dalam kegiatan ini dilaksanakan kegiatan penyuluhan tentang Keamanan Pangan dengan rangkaian kegiatan yang menarik. Peserta dilakukan pre test dan post tes untuk mengetahui tingkat pengetahuan tentang keamanan pangan. Adapun media yang digunakan dalam kegiatan ini adalah dengan media LCD dan Laptop.

Waktu pelaksanaan kegiatan adalah hari Senin tanggal 31 Juli 2023 bertempat di SMK Kanisius Bharata Karanganyar yang dihadiri oleh 42 UMKM yang memiliki usaha produksi makanan dan minuman.

Setelah dilakukan Penyuluhan Keamanan Pangan, maka peserta dilakukan post test serta pembagian sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan sebagai tindaklanjutnya agar dapat digunakan oleh UMKM untuk memproses PIRT bagi yang memiliki produksi makanan dan minuman yang sesuai dengan kriteria penerbitan Ijin Industri Rumah tangga.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada Hari Senin tanggal 31 Juli 2023 bertempat di SMK Kanisius Bharata Karanganyar dengan peserta UMKM yang memiliki produksi makanan dan minuman sejumlah 40 orang. Adapun hasil pre test dan post test adalah sebagai berikut:

Tabel 1.
Hasil Pre test Penyuluhan Keamanan Pangan

No	Nilai Pre test	Frekuensi (f)	Persentase (%)
1	< 60 (kurang)	6	15
2	60 - 70 (cukup)	14	35
3	71 - 80 (baik)	7	18
4	>80 (sangat baik)	13	32
	Total	40	100

Tabel 2
Hasil Post Test Penyuluhan Keamanan Pangan

No	Nilai Pre test	Frekuensi (f)	Persentase (%)
1	< 60 (kurang)	0	0
2	60 - 70 (cukup)	7	18
3	71 - 80 (baik)	6	15
4	>80 (sangat baik)	27	67
	Total	40	100

Berdasarkan hasil pre test yang telah dilakukan yaitu terdapat 35% peserta dengan pengetahuan cukup , 32 % dengan pengetahuan sangat baik, 18% dengan

pengetahuan baik dan 15% dengan pengetahuan kurang. Kurangnya pengetahuan peserta rerata tentang daftar bahan tambahan pangan yang boleh ditambahkan atau yang tidak boleh ditambahkan. Selain itu juga peserta belum mengetahui tentang cara pebulisan informasi tanpa bahan tambahan pangan. rerata peserta telah memahami tentang tentang cara produksi pangan olahan yang baik. Sedangkan hasil post test terdapat 67% peserta mendapatkan pengetahuan sangat baik , 18 % peserta memiliki pengetahuan cukup dan 15 % peserta memiliki pengetahuan baik tentang Penyuluhan Keamanan pangan.



Gambar 1. Pre tes

Hasil pembahasan penyuluhan keamanan pangan dapat mencakup beberapa poin penting yang disampaikan kepada masyarakat untuk meningkatkan kesadaran dan pemahaman tentang pentingnya keamanan pangan yaitu jaminan bahwa makanan yang dikonsumsi aman, bebas dari bahan berbahaya, dan tidak menyebabkan masalah kesehatan bagi konsumen, Mengidentifikasi berbagai bahaya pangan, seperti bakteri, virus, parasit, kontaminan kimia, dan bahaya fisik, serta bagaimana bahaya-bahaya tersebut dapat menyebabkan keracunan makanan. memahami prinsip 5M: Memahami prinsip 5M dalam keamanan pangan, yaitu Makanan (food), Manusia (human), Media (environment), Metode (method), dan Mesin (machine).



Gambar 2. Penyampaian Materi

Prinsip ini membantu dalam mengidentifikasi potensi bahaya dan risiko dalam produksi pangan. memahami tentang Higiene Pangan: Menekankan pentingnya higiene pribadi, higiene peralatan, dan higiene lingkungan dalam produksi, pengolahan, dan penyajian makanan. memahami tentang penyimpanan Makanan: Memberikan informasi tentang cara yang benar untuk menyimpan makanan agar tidak rusak atau terkontaminasi, serta batas waktu simpan untuk makanan yang berbeda. memahami

tentang Pengolahan dan Penyajian Makanan: Memberikan pedoman tentang suhu dan waktu yang tepat dalam pengolahan makanan untuk membunuh bakteri dan menghindari pertumbuhan mikroorganisme berbahaya. memahami tentang Kebersihan Tangan: Menjelaskan pentingnya mencuci tangan sebelum menyiapkan makanan dan setelah kontak dengan bahan mentah atau hewan.



Gambar 3. Sesi Tanya Jawab

Memahami tentang Pemilihan Bahan Baku: Mengajarkan bagaimana memilih dan membeli bahan makanan yang segar dan berkualitas, serta memahami tanggal kedaluwarsa dan kemasan produk. memahami tentang Label Pangan: Meningkatkan kesadaran tentang membaca label makanan untuk memahami informasi gizi, tanggal kedaluwarsa, dan bahan-bahan yang digunakan dalam produk. memahami tentang Manajemen Risiko Pangan: Mengajarkan cara mengelola risiko pangan dengan mengidentifikasi, menilai, dan mengendalikan potensi bahaya pangan. memahami tentang Tindakan Darurat: Memberikan panduan tentang tindakan darurat yang harus diambil jika terjadi kejadian keracunan makanan atau kontaminasi pangan. memahami tentang Sertifikasi dan Standar: Menjelaskan pentingnya sertifikasi keamanan pangan dan adopsi standar keamanan pangan yang relevan untuk bisnis pangan. memahami tentang Sumber Informasi: Menyediakan informasi tentang sumber-sumber terpercaya untuk mendapatkan informasi tentang keamanan pangan, seperti Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) atau institusi kesehatan terkait lainnya.

KESIMPULAN

Setelah dilakukan Penyuluhan Keamanan Pangan, maka terdapat peningkatan pengetahuan tentang pengelolaan keamanan pangan, yaitu regulasi peraturan perundang - undangan yang berlaku, label dan iklan pangan serta cara produksi pangan olahan yang baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2007. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor: HK 00.05.55.6497 tentang Bahan Kemasan Pangan. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2007. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor: HK 00.05.55.6497 tentang Bahan Kemasan Pangan. Jakarta.
- Balitbangda, T. P. (2019). Kajian Pemanfaatan Industri Rumah Tangga Terhadap Agroindustri Di Kabupaten Kutai Kartanegara. Gerbangetam.

- Rokhmah BE, Yahya I. Tantangan, Kendala, dan Kesiapan Pemasaran Online UMKM di Desa Nglebak, Kecamatan Tawangmangu, Kabupaten Sukoharjo. Vol. 1, Jurnal Manajemen Zakat dan Wakaf. 2020.
- Anatan, Lina & Ellitan, Lena. (2023). Inovasi Adaptif UMKM di Era Normal Baru.
- Maranatha K, Budi Sanggrama E,. Sebuah Solusi untuk Perkembangan UMKM di Indonesia. 2020;12(1):146–58.
- Setiyawati, Yuli & Hermawan, Sigit. (2018). Persepsi Pemilik dan Pengetahuan Akuntansi Pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Atas Penyusunan Laporan Keuangan. Riset Akuntansi dan Keuangan Indonesia. 3. 161. 10.23917/reaksi.v3i2.6629.