

Halaman:

8 – 13

Tanggal penyerahan:

11 Desember 2023

Tanggal diterima:

30 Januari 2024

Tanggal terbit:

13 Maret 2024

*penulis korespondensi

Email:

jmulyono@ukwms.ac.id

Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat dan aplikasi Teknologi (Adipati)

Penyuluhan Standardisasi Proses Pengolahan Pangan untuk Pelaku UMKM di Kediri

Ivan Gunawan¹, Ig. Jaka Mulyana^{2*}, Dian Trihastuti³, Dian Retno Sari Dewi⁴,
Martinus Edy Sianto⁵, dan Stephanie Gracia Khangara⁶

^{1,2,3,4,5,6}Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Jl. Kalijudan No 37, Surabaya, Indonesia

Abstract

Education is a form of community service activity that aims to increase community knowledge. Through extension, new information can be obtained and applied by people who participate in extension activities. Education on standardization of food processing processes needs to be carried out to help Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) face business competition in the food sector. MSMEs need to be equipped with knowledge regarding the standardization of food processing processes in order to guarantee the quality and safety of their products and obtain legality for their businesses. In this way, MSME players can enlarge their market to maintain business continuity. Education on standardization of food processing processes was carried out for MSMEs in Kediri Regency. It was held at Gubug Lazaris on July 29, 2023. The impact is increasing the knowledge of MSMEs regarding Good Food Production Methods for Home Industries (CPPB-IRT) and Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP), as proven by the results of pre-test and post-test participants. Likewise, this education also succeeded in identifying future community service activities needed by MSME actors in the food sector. It is found that most of the MSME actors need assistance in implementing CPPB-IRT. Overall, most of the participants perceived that the community service had been organized well.

Keywords: *standardization, food, MSME, CPPB-IRT, HACCP*

Abstrak

Penyuluhan merupakan salah satu bentuk kegiatan pengabdian masyarakat yang bertujuan untuk menambah pengetahuan masyarakat. Melalui penyuluhan, informasi-informasi baru dapat diperoleh dan diaplikasikan oleh masyarakat yang menjadi peserta dalam kegiatan penyuluhan. Penyuluhan standardisasi proses pengolahan pangan perlu dilakukan untuk membantu pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) menghadapi persaingan usaha di bidang pangan. Pelaku UMKM perlu dibekali pengetahuan mengenai standardisasi proses pengolahan pangan agar dapat menjamin mutu dan keamanan produknya serta mendapatkan legalitas atas usahanya. Dengan demikian, pelaku UMKM dapat memperbesar pasarnya untuk menjaga kesinambungan usahanya. Penyuluhan standardisasi proses pengolahan pangan dilakukan untuk pelaku UMKM di Kabupaten Kediri. Penyuluhan ini diadakan di Gubug Lazaris pada tanggal 29 Juli 2023. Penyuluhan ini berhasil meningkatkan pengetahuan pelaku UMKM tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) dan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) yang dibuktikan dari hasil *pre-test* dan *post-test* peserta penyuluhan. Selanjutnya, penyuluhan ini juga berhasil mengidentifikasi kegiatan pengabdian masyarakat yang dibutuhkan pelaku UMKM di bidang pangan yakni pendampingan penerapan CPPB-IRT. Sebagian besar peserta penyuluhan mempersiapkan kegiatan ini telah berjalan dengan sangat baik.

Kata kunci: *standardisasi, pangan, UMKM, CPPB-IRT, HACCP*

1. PENDAHULUAN

Kesadaran masyarakat akan keamanan pangan semakin meningkat (Lukman & Kusnandar, 2015). Masyarakat menjadi semakin kritis dengan produk pangan yang akan dikonsumsi dan tidak mudah tergiur dengan produk pangan yang murah. Belum banyak pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), terutama di dekat dengan hulu rantai pasok pangan, menyadari fenomena tersebut. Sebagian pelaku UMKM yang kesulitan memasarkan produknya seringkali menyalahkan kondisi ekonomi yang lesu. Sebagian lagi kesulitan memasarkan produknya melalui gerai-gerai modern dan menyalahkan banyaknya peraturan yang ada (Sulistiyowati et al., 2017). Padahal, akar masalah sebenarnya karena tuntutan standarisasi proses pangan yang belum dipenuhi oleh pelaku UMKM (Widyamurti et al., 2022). Akibat dari tidak terserapnya produk pangan oleh pasar ini, selain kerugian finansial bagi pelaku UMKM, produk pangan yang terbuang sia-sia akan menjadi kontributor limbah makanan (*food waste*) (Mulyana et al., 2019).

Fenomena ini dipandang sangat serius karena mengancam kesinambungan atau keberlanjutan UMKM (Doğan & Yazıcı, 2023). Penyuluhan tentang standarisasi proses pangan bagi pelaku UMKM yang berada dekat dengan hulu rantai pasok dapat memberikan perspektif baru untuk mempertahankan kesinambungan usaha dan menjamin keamanan pangan di sepanjang rantai pasok pangan. Penyuluhan ini diharapkan akan meningkatkan kesadaran pelaku UMKM yang menghasilkan produk pangan tentang pentingnya standarisasi proses pengolahan pangan sehingga produk yang dihasilkan semakin mudah diterima pasar. Di samping itu, standarisasi proses juga memudahkan pelaku UMKM mengurus perizinan untuk legalisasi usaha dan produk. Dengan demikian, meningkatkan kemungkinan membuka saluran-saluran pemasaran baru karena tingkat kepercayaan konsumen yang semakin meningkat (Novitasari & Asbari, 2022).

Beberapa persyaratan dalam standarisasi proses pangan yang menjadi materi penyuluhan adalah Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) dan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP). CPPB-IRT merupakan peraturan yang dikeluarkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan agar pelaku UMKM di bidang produksi pangan dapat menghasilkan produk yang bermutu baik, layak dikonsumsi, dan yang paling penting aman bagi kesehatan (BPOM, 2012). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan mendefinisikan 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 (Presiden Republik Indonesia, 1996). Ada 14 persyaratan dalam CPPB-IRT yang harus diketahui pelaku UMKM: lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyedia air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, pemeliharaan dan program higiene sanitasi karyawan, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, hingga pelatihan karyawan. Fokus penyuluhan CPPB-IRT adalah pada 14 persyaratan tersebut.

HACCP diperkenalkan pada pelaku UMKM sebagai sebuah sistem manajemen risiko untuk mengidentifikasi, mengevaluasi dan mengendalikan bahaya (hazards) biologis, kimia dan fisik yang berhubungan dengan keamanan pangan (Purwasih, 2021). Pada materi penyuluhan, pelaku UMKM diharapkan dapat memahami dengan baik filosofi HACCP yang menekankan pada pembinaan dan pengawasan mutu dan keamanan pangan berdasarkan tindakan pencegahan (*preventive measure*). Tindakan pencegahan yang dipercaya lebih baik dibanding dengan cara-cara tradisional yang terlalu menekankan pada sampling dan pengujian produk akhir di laboratorium. Sistem HACCP lebih menekankan pada upaya pencegahan untuk memberi jaminan keamanan produk pangan. Sistem HACCP diimplementasikan mengikuti 7 prinsip: melakukan analisis bahaya, menentukan *critical control point* (CCP), menentukan *critical limit* (CL), menentukan sistem untuk memonitor CCP, menentukan tindakan perbaikan jika terjadi CCP tertentu di luar kendali, menentukan prosedur untuk melakukan verifikasi bahwa sistem HACCP berjalan dengan baik, dan membuat dokumentasi dan prosedur HACCP (BSN, 1998). Melalui pemahaman yang baik dan benar tentang standar-standar keamanan pangan yang ada, pelaku UMKM tertarik melakukan standarisasi proses produksinya berdasarkan persyaratan keamanan pangan untuk menjamin kesinambungan usahanya.

2. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan penyuluhan standarisasi proses pengolahan pangan untuk pelaku UMKM di Kediri sebagai berikut:

1. Identifikasi kebutuhan

Identifikasi kebutuhan dilakukan melalui *focus group discussion* (FGD) dengan pelaku UMKM yang berdomisili di sekitar Kabupaten Kediri-Jawa Timur. Identifikasi kebutuhan melalui FGD ini difasilitasi Romo Paulus Jauhari Atmoko, CM. dari Paroki St. Yosef Kediri.

2. Perencanaan kegiatan

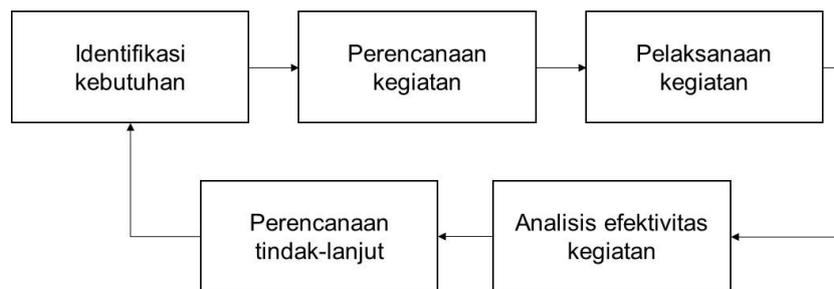
Setelah mengetahui kebutuhan para pelaku UMKM tersebut, dilakukan perencanaan kegiatan. Beberapa alternatif kegiatan muncul saat penyusunan rencana kegiatan. Namun, dari kajian yang lebih lanjut, diputuskan bahwa kegiatan yang paling fisibel pada tahap awal ini adalah penyuluhan proses standardisasi proses pengolahan pangan.

3. Pelaksanaan kegiatan

Penyuluhan dilakukan pada hari Sabtu, 29 Juli 2023 bertempat di Gubug Lazaris yang merupakan tempat pengembangan pertanian organik. Gubug Lazaris berada di Desa Sambirejo, Kecamatan Pare, Kabupaten Kediri. Acara penyuluhan berlangsung mulai dari jam 09.00 WIB sampai 12.00 WIB. Narasumber dalam penyuluhan adalah Dr. Ir. Ignatius Jaka Mulyana, S.T.P., M.T., CIOMP., IPM., ASEAN Eng. Sebelum penyuluhan peserta yang merupakan pelaku UMKM di bidang pengolahan pangan mengisi pre-test dan di akhir penyuluhan peserta kembali diminta mengerjakan post-test. Selain post-test peserta juga mengisi kuesioner untuk mengukur efektivitas penyuluhan yang telah dilakukan.

4. Perencanaan tindak-lanjut

Hasil kuesioner dianalisis dan menjadi dasar perencanaan tindak-lanjut dari kegiatan penyuluhan yang sudah dilakukan. Diagram alir metode pelaksanaan pengabdian masyarakat ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram alir metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyuluhan dilaksanakan di Gubug Lazaris yang merupakan sebuah sarana pengembangan pertanian organik. Gubug Lazaris berdiri sejak tahun 2010 dan dikelola oleh para pastor atau romo dari Kongregasi Misi Indonesia. Tujuan pendirian Gubug Lazaris adalah mengembangkan bibit unggul bermutu sekaligus mengajak masyarakat untuk mengedepankan pertanian organik. Gubug Lazaris sendiri menghasilkan beberapa produk baik pangan maupun non-pangan. Produk pangan organik yang dihasilkan Gubug Lazaris adalah susu sapi, makanan olahan bebek organik, kedelai organik, jagung organik, beras organik, dan berbagai sayur dan buah organik. Sedangkan produk non-pangan seperti pupuk organik. Pemilihan tempat di Gubug Lazaris ini sekaligus bertujuan untuk memperkenalkan peserta penyuluhan proses pada hulu rantai pasok pangan yakni pertanian. Peserta yang hadir dalam penyuluhan berjumlah 22 orang.

3.1. Kegiatan Penyuluhan

Materi penyuluhan dimulai dengan memperkenalkan peserta pada CPPB-IRT. Dalam penyuluhan terjadi banyak interaksi antara narasumber dan peserta melalui diskusi (lihat Gambar 1). Banyak peserta yang mengaku sebenarnya mereka telah menerapkan CPPB-IRT namun masih lemah pada bagian pencatatan dan dokumentasi. Aktivitas ini dianggap menyita waktu dan peserta belum merasakan adanya nilai tambah pada usaha mereka melalui aktivitas tersebut. Narasumber menjelaskan bahwa aktivitas pencatatan dan dokumentasi akan memberikan nilai tambah saat hasil pencatatan dan dokumentasi tersebut dianalisis untuk menghasilkan rencana perbaikan berkelanjutan. Jika hanya disimpan atau diarsipkan saja aktivitas pencatatan dan dokumentasi memang hanya akan menjadi beban. Kesulitan lainnya yang dihadapi peserta penyuluhan adalah mengenai pelatihan karyawan karena karyawan yang bekerja kebanyakan adalah pekerja harian lepas. Narasumber memberikan

gambaran bahwa pelatihan tidak harus terstruktur di kelas-kelas. Berbagai metode pelatihan seperti memutarakan rekaman materi saat mereka bekerja juga merupakan bagian dari pelatihan karyawan. Poster, instruksi kerja, spanduk, tanda tanda peringatan juga bisa menjadi media pelatihan. Melalui penyuluhan ini, banyak peserta yang mendapatkan wawasan bahwa menerapkan CPPB-IRT tidak sulit dan membawa manfaat lebih besar.

Selain CPPB-IRT, peserta diperkenalkan dengan sistem manajemen keamanan pangan HACCP. Peserta yang mampu memenuhi persyaratan HACCP dalam usaha pangannya mempunyai peluang membuka peluang pasar lebih luas hingga internasional. Namun, penerapan sistem HACCP jauh lebih sulit daripada CPPB-IRT dan membutuhkan sumber daya manusia dengan kualifikasi dan kompetensi yang lebih tinggi. Narasumber menganjurkan untuk melakukan perhitungan cost-benefit sebelum menerapkan HACCP. Namun, CPPB-IRT wajib diterapkan oleh peserta dalam usaha pangannya.

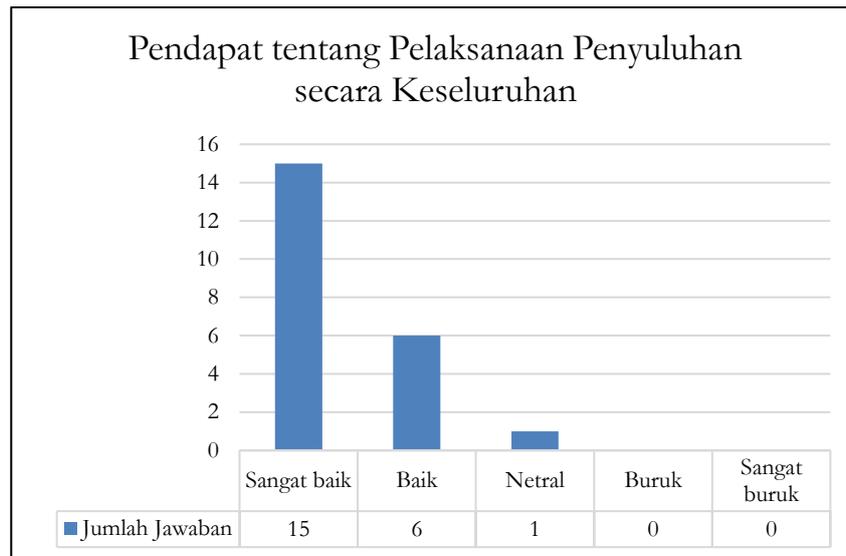


Gambar 1. Suasana Kegiatan Penyuluhan Standardisasi Proses Pengolahan Pangan

Tabel 1. Hasil *Pre-Test* dan *Post-Test* Peserta

	Jumlah Peserta	Rata-Rata	Standar Deviasi
<i>Pre-Test</i>	22	41,82	9,07
<i>Post Test</i>	22	81,82	8,53

Tabel 1 menunjukkan hasil *pre-test* dan *post-test* peserta penyuluhan dari sepuluh butir pertanyaan yang diberikan seputar CPPB-IRT dan HACCP sebelum penyuluhan rata-rata nilai peserta adalah 41,82 dan setelah pelatihan meningkat menjadi 81,82. Skor *post-test* ini meningkat secara signifikan hampir 50% jika dibandingkan dengan *pre-test*. Artinya penyuluhan ini berhasil meningkatkan pengetahuan peserta tentang CPPB-IRT dan HACCP sebagai persyaratan dalam standarisasi proses pengolahan pangan untuk menghasilkan produk pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi.



Gambar 2. Hasil Pengisian Kuesioner Pelaksanaan Penyuluhan

Gambar 2 merupakan diagram batang yang menunjukkan bagaimana persepsi peserta terhadap penyuluhan yang telah dilakukan. Sebagian besar peserta menganggap bahwa penyuluhan dilakukan dengan sangat baik. Aktivitas tidak lanjut setelah pelatihan ini yang diusulkan peserta adalah pendampingan dalam penerapan CPPB-IRT di usaha mereka. Permintaan dari peserta ini akan ditindaklanjuti dan mulai dipersiapkan sebagai kelanjutan dari kegiatan pengabdian masyarakat saat ini. Kegiatan penyuluhan ini ditutup dengan foto bersama sebagai bukti kegiatan pengabdian masyarakat antara narasumber, panitia dan peserta (lihat Gambar 3).



Gambar 3. Foto Bersama Narasumber, Panitia, dan Peserta Penyuluhan

4. KESIMPULAN

Penyuluhan standarisasi proses pengolahan pangan telah berjalan baik sesuai dengan rencana. Metode pelaksanaan yang disusun terbukti efektif dalam memastikan kesinambungan kegiatan pengabdian masyarakat. Titik kritis dari kegiatan penyuluhan dalam rangka pengabdian masyarakat dari perguruan tinggi adalah kesesuaian dan relevansi materi dengan kebutuhan dan kompetensi peserta. Untuk menghindari adanya kesenjangan materi penyuluhan dengan kebutuhan peserta maka dilakukan identifikasi kebutuhan. Identifikasi kebutuhan melalui FGD telah berhasil meminimalkan kesenjangan sehingga peserta dapat memahami materi yang disampaikan serta materi yang disampaikan dapat bermanfaat bagi peserta. Kegiatan penyuluhan ini juga berhasil mengidentifikasi kebutuhan lanjutan peserta yakni pendampingan untuk mengimplementasikan CPPB-IRT. Pengabdian masyarakat yang dilakukan diharapkan dapat berjalan secara berkelanjutan bukan merupakan aktivitas yang *hit and run* atau sekali tembak. Melalui hasil *pre-test* dan *post-test* terbukti peserta meningkat pengetahuannya terkait materi yang disampaikan. Sebagian peserta juga menganggap bahwa penyuluhan ini sudah sangat baik dari hasil pengisian kuesioner yang dilakukan oleh semua peserta.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada pihak-pihak yang membantu terlaksananya pengabdian masyarakat ini:

1. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya yang telah memberikan pendanaan untuk melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat.
2. Gubug Lazaris yang telah menyediakan tempat untuk melakukan kegiatan penyuluhan
3. Romo Paulus Jauhari Atmoko, CM. yang telah membantu melakukan identifikasi kebutuhan penyuluhan, menyediakan Gubug Lazaris sebagai tempat kegiatan penyuluhan, dan mengundang peserta penyuluhan.

DAFTAR PUSTAKA

- BPOM. (2012). 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. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. <https://sppirt.pom.go.id/uploads/regulasi/0c446ac671dda56f92636bbadaecf425.pdf>
- BSN. (1998). Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya SNI.
- Doğan, M., & Yazıcı, S. (2023). A study on the perceived organisational business continuity of foodservice executives. *International Journal of Business Continuity and Risk Management*, 13(3), 302–322. <https://doi.org/10.1504/IJBCRM.2023.132919>
- Lukman, A. S., & Kusnandar, F. (2015). Keamanan Pangan untuk Semua | *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*. *Jurnal Mutu Pangan*, 2(2), 152–156.
- Mulyana, I. J., Gunawan, I., & Tamara, V. (2019). Studi Eksploratif Manajemen Sampah Makanan pada Jaringan Toko Produk Pangan di Indonesia. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 8(2), Article 2. <https://doi.org/10.21776/ub.industria.2019.008.02.3>
- Novitasari, D., & Asbari, M. (2022). Upaya Meningkatkan Kepedulian Sistem Manajemen Keamanan Pangan dengan Pelatihan FSSC 22000 Pada UKM di Tangerang. *Journal of Community Service and Engagement*, 2(2), Article 2. <https://doi.org/10.9999/jocosae.v2i2.40>
- Presiden Republik Indonesia. (1996). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan. <https://www.bphn.go.id/data/documents/96uu007.pdf>
- Purwasih, R. (2021). Implementasi Aspek GMP, SSOP, dan Sistem HACCP pada UMKM Oncom Dawuan. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1), Article 1. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i1.6837>
- Sulistiyowati, E., Prasetya, T. B., & Widyastuti, N. (2017). Potret Kemitraan Toko Modern Berjejaring Dengan Umkm Lokal di Yogyakarta. *Prosiding Seminar Nasional Multidisiplin Ilmu*, 0, Article 0. https://ejournal.up45.ac.id/index.php/Publikasi_Prosiding_UP45_2017/article/view/448
- Widyamurti, N., Rahmania, R., Inotsume, R., Purwaningsih, B., Larasati, I. P., Nadhira, M. A., Bhimarjuna, M. A., Rizki, N. A., & Nisa, R. K. (2022). Sosialisasi Lima Standar Keamanan Pangan dan Standarisasi Produk UMKM Pangan di Kutawaru—Cilacap. *Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat & CSR - Fakultas Pertanian UNS*, 2(1), Article 1.