



Food safety training for home industries in Sumber Sari Village, Kutai Kartanegara Regency

Muhammad Fauzan Noor, Surahman, Karyo Budi Utomo, Ramadhan S. Pernyata, Dini Zulfiani

Politeknik Negeri Samarinda, Samarinda, Indonesia

m.fauzan_noor@polnes.ac.id

<https://doi.org/10.31603/ce.8487>

Abstract

This community service's goal is to inform and enlighten the moms of the Family Welfare Empowerment Group (PKK) so they can uphold the quality of processed foods and assist applications for submitting Household Industry Production Numbers (PIRT). The implementation method is carried out with food safety training for home industry products. The program's outcome is an improvement in the partner's skill, which is demonstrated by their acquisition of post-training test points above 60.

Keywords: *Training; Food safety; Processed food products*

Pelatihan keamanan pangan bagi industri rumah tangga di Desa Sumber Sari, Kabupaten Kutai Kartanegara

Abstrak

Tujuan kegiatan pengabdian ini yakni memberikan informasi dan wawasan kepada para ibu-ibu Kelompok Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) agar mampu menjaga keamanan dari produk olahan pangan dan memfasilitasi usulan pengajuan Nomor Produksi Industri Rumah Tangga (PIRT). Metode pelaksanaan dilakukan dengan pelatihan keamanan pangan dari produk industri rumah tangga. Hasil dari kegiatan pengabdian ini adalah kemampuan mitra meningkat yang ditunjukkan dengan perolehan poin pada tes pasca pelatihan di atas 60.

Kata Kunci: Pelatihan; Keamanan pangan; Produk olahan pangan

1. Pendahuluan

Kegiatan pemberdayaan masyarakat, khususnya dalam hubungannya dengan aktivitas kepariwisataan adalah dengan mengimplementasikan konsep pariwisata dengan mengangkat kearifan lokal secara nyata di masyarakat. Kebijakan pembangunan pada hakikatnya harus memecahkan masalah pengangguran, ketimpangan pendapatan dan kemiskinan. Salah satu bentuk dari pariwisata kerakyatan adalah pariwisata pedesaan, yang didorong oleh pemerintah dalam rangka untuk diversifikasi pendapatan pada masyarakat dan mempertahankan kelestarian lingkungan.

Wisata pedesaan memberikan manfaat ekonomi langsung dan tidak langsung kepada penduduk pedesaan karena masyarakat menyediakan barang dan jasa yang dibutuhkan wisatawan. Pariwisata merupakan salah satu faktor terpenting dalam pembangunan

ekonomi Indonesia. Pariwisata juga merupakan industri yang berkembang pesat dengan nilai bisnis yang sangat menjanjikan.

Provinsi Kalimantan Timur (Kaltim), salah satu daerah di Indonesia, baru ada pada Agustus 2019 dan ditetapkan sebagai ibu kota Indonesia. Provinsi Kalimantan Timur harus berbenah untuk menghadapi hal ini. Sebab, nantinya akan menarik perhatian publik, baik di pemerintahan, bisnis, sektor komersial, industri barang dan jasa, serta pendidikan. Yang lebih penting adalah perlunya pemantapan di bidang jasa pariwisata dan peningkatan kualitas sumber daya manusia.

Desa Sumber Sari ini telah menjadi kawasan agro wisata yang berbasis kepada masyarakat (*community base tourism*). Masterplan ini telah menjadi dasar pengembangan dalam skema Penerapan IPTEK Pengembangan Kewilayahan. Lingkup bidang kegiatan dalam PIPK ini adalah Integrasi antara sektor pertanian, perkebunan, eduwisata, UMKM, dan unit usaha finansial di desa yakni BUMDES. Luasnya areal persawahan telah menjadikan desa Sumber Sari sebagai salah satu lumbung beras di Kabupaten Kutai Kartanegara. Desa ini juga dikenal dengan kampung tangguh terbaik di Provinsi Kalimantan Timur pada tahun 2020, yang mana desa ini pada masa pandemi covid-19 berperan menyediakan beras bagi daerah-daerah lain di wilayah Kukar. Ini berarti desa telah memiliki ketahanan pangan. Apalagi masyarakat juga telah mengembangkan usaha perkebunan, peternakan unggas (ayam dan itik), peternakan sapi, perikanan air tawar (ikan mas, nila dan lele) serta tanaman sayur-sayuran, tanaman hias/bunga-bunga, tanaman bumbu/obat herbal dan lain-lain.

Industri Rumah Tangga juga sudah mulai berkembang dan mengalami percepatan dengan adanya pembinaan dari ibu-ibu PKK. Ada beberapa olahan produk pangan pertanian yang dibuat seperti stik kelor, stik bayam, peyek kelor, keminting, keripik pisang, telur asin, kripik sukun, peyek bayam, rengginang, dan jamu serbuk. Walaupun kemasan masih sangat sederhana dan juga sistem pemasaran lokal sudah cukup membantu perekonomian ibu-ibu warga desa Sumber Sari. Namun masih perlu dibenahi dari segi peningkatan kualitas produk olahannya, manajemen pengelolaannya, kemasan sebagai daya tarik tampilan produk, sistem pemasaran digital, serta *cash flow* keuangan yang perlu pendampingan dan binaan dari akademisi POLNES agar dapat meningkatkan aspek ekonomi dan pendapatan finansial bagi paraarganya.

Dalam usaha mengembangkan pariwisata inilah dituntut untuk menampilkan produk wisata yang bervariasi. Di antaranya adalah dengan menampilkan produk wisata yang belum terolah yang sesuai dengan permintaan dan keinginan wisatawan. Dari data yang didapat bahwa ada 11 produk olahan yang perlu mendapatkan pendampingan yakni stik kelor, kripik sawi, kripik bayam, telur asin, kripik pisang, kripik singkong, kripik terong, kripik pare, kripik tahu dan *cup cake* mini.

Berdasarkan produk yang ada, ditemukan beberapa permasalahan teknis, antara lain (a) kualitas produksi masih belum standar, (b) kesehatan dan kebersihan produk olahan (Higiene) masih belum terpenuhi, (c) kemasan dari produk olahan pangan masih sederhana, (d) label nama dan merek masih sangat sederhana, berbentuk stiker, (e) belum terdaftar dan mempunyai nomor produksi ijin industri rumah tangga (PIRT), dan (f) belum terstandarisasi oleh Badan Pengembangan Obat dan Makanan (BPOM). Dengan demikian, tujuan pelaksanaan kegiatan pelatihan ini yakni memberikan informasi dan wawasan kepada para ibu-ibu Kelompok Pemberdayaan Kesejahteraan

Keluarga (PKK) agar mampu menjaga keamanan dari produk olahan pangan dan memfasilitasi usulan pengajuan Nomor Produksi Industri Rumah Tangga (PIRT).

2. Metode

Sasaran dari kegiatan program pengabdian dalam skema Penerapan Iptek Pengembangan Kewilayahan (PIPK) pada desa wisata ini adalah ibu-ibu ibu Kelompok Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) yang belum mengetahui bagaimana cara mengolah produk olahan tersebut dengan standar keamanan pangan dan belum mendapatkan nomor produksi Industri rumah tangga (PIRT). Selain itu penghitungan masa kadaluwarsa dari suatu produk juga menjadi bagian yang terpenting sebelum ijin produksi diberikan. Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan mengundang pemateri tamu dari instansi terkait yakni Dinas Kesehatan Kabupaten Kutai Kartanegara perihal sertifikasi produksi industri rumah tangga dengan memberikan sosialisasi Pelatihan Keamanan Pangan (PKP). Kegiatan diselenggarakan di Balai Pertemuan Umum (BPU) Desa Sumber Sari, Kecamatan Loa Kulu, Kabupaten Kutai Kartanegara, Provinsi Kaltim pada tanggal 15 Oktober 2022.

3. Hasil dan Pembahasan

Permasalahan atas produk olahan pangan dari kelompok ibu PKK, selain mereka belum mampu menetapkan tanggal batas waktu konsumsi produk tersebut (batas kadaluwarsa), juga faktor kebersihan dan keamanan produksi (higiene dan sanitasi). Oleh karenanya dibutuhkan metode pelatihan untuk menghitung batas akhir konsumsi dari produk olahan tersebut dan keamanan mengolah produk serta rencana kepemilikan sertifikat perijinan untuk mendapatkan No. PIRT (Produksi Industri Rumah Tangga). Semua dapat diselesaikan dengan cara mengundang mitra yang mempunyai keahlian untuk memberikan penyuluhan tentang keamanan pangan yakni Dinas Kesehatan Kabupaten Kutai Kartanegara.

Pihak Dinas Kesehatan Kabupaten Kutai Kartanegara, sebelum memberikan delapan materi pembahasan, para peserta diberikan *pre test* untuk mengetahui kemampuan ibu-ibu kelompok PKK mengenai teknis pengolahan keamanan pangan, yang dibagikan melalui aplikasi *google form* dan diperoleh rata-rata skor di bawah 60. Hal ini wajar mengingat para ibu-ibu PKK ini belum pernah mendapat pengetahuan dan ilmu teknis mengolah keamanan pangan. Selanjutnya, narasumber menyampaikan materi yang sudah sesuai dengan standar yakni: (a) peraturan perundang-undangan di bidang pangan, (b) klaim dan informasi nilai gizi, (c) cemaran pangan, (d) bahan tambahan pangan dan bahan yang dilarang, (e) kemasan pangan, (f) label pangan olahan (g) persyaratan cara produksi pangan industri rumah tangga, dan (h) standar pemenuhan komitmen produksi pangan olahan industri rumah tangga

Setelah mendapatkan materi yang disampaikan oleh dua orang narasumber dari Dinas Kesehatan Kabupaten Kutai Kartanegara, maka para peserta ibu-ibu kelompok PKK, diberikan kembali tes pasca pelatihan (*post test*) yang dilakukan oleh tim pelaksana bersama kepala desa Sumber Sari dan peserta pelatihan sebagaimana dapat dilihat dalam [Gambar 1](#). Dengan hasil yang diperoleh, seluruh peserta melebihi skor 60 yang semuanya dinyatakan lulus.



Gambar 1. Suasana penyuluhan dan saat pemberian tes berlangsung

4. Kesimpulan

Pelatihan dan penyuluhan mengenai keamanan pangan & penentuan masa kadaluwarsa produk olahan industri rumah tangga di Desa Sumber Sari, Kecamatan Loa Kulu, Kabupaten Kutai Kartanegara dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu. Selanjutnya juga mengetahui kesehatan, kebersihan dan keamanan dalam produksi pengolahan produk olahan pangan serta dapat memperhitungkan dengan cermat batas akhir waktu konsumsi (masa kadaluwarsa) produk olahan industri rumah tangga tersebut.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution Non-Commercial 4.0 International License