

**PENDAMPINGAN PENDAFTARAN SERTIFIKASI PANGAN INDUSTRI
RUMAH TANGGA (PIRT) UKM PANGAN BERBASIS TALAS DAN NANAS
BOGOR DI KOTA BOGOR**

**ACCOMPANIMENT OF PIRT CERTIFICATION FOR TARO AND BOGOR
PINEAPPLE BASED FOOD SME IN BOGOR CITY**

R Hutami^{1a}, L Amalia¹, S Aminah¹, E N Agusta¹

¹Program Studi Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Ilmu Pangan Halal,

Universitas Djuanda Bogor, Jl. Tol Ciawi No.1 Kotak Pos 35 Bogor 16720 Indonesia

^aKorespondensi: Rosy Hutami; Telp/Hp:085719208803; E-mail: rosy.hutami@unida.ac.id

(Diterima: 29-12-2018; Ditelaah: 28-12-2018; Disetujui: 02-02-2019)

ABSTRACT

The aim of this program was to optimize the potential of Bogor's local superior food, absorb labor, reduce unemployment, and bring up new alternatives to snacks / drinks that can be a gift or a typical snack of Bogor. The main problem in partner communities were the technology of making pineapple juice drinks that are not yet available and the existing formulation of taro cheese stick was not optimize. Another priority problem were the limited knowledge of partners regarding business management, production, and finances making business continuity still quite weak. However, partners are an open society, have a strong desire to move forward, and are easy to work with so that the team. The method of implementing this activity included giving public lectures; training; demonstration of building design / product prototype. The proposal team has carried out the transfer of science and technology and partner assistance in the implementation of science and technology that has been given in the form of providing good manufacturing practices for small and medium enterprises (SME), and packaging and labeling of product training. Achievements of this program included the technology of product and achieve the PIRT certificate of product.

Key words: Community, food, virtual, UMKM, taro cheese stick, pineapple juice drink.

ABSTRAK

Tujuan dari program ini adalah untuk mengoptimalkan potensi makanan unggul lokal Bogor, menyerap tenaga kerja, mengurangi pengangguran, dan memunculkan alternatif baru untuk makanan ringan/ minuman yang bisa menjadi hadiah atau makanan ringan khas Bogor. Masalah utama dalam komunitas mitra adalah teknologi membuat minuman jus nanas yang belum tersedia dan formulasi stick keju taro yang ada belum optimal. Masalah prioritas lainnya adalah terbatasnya pengetahuan para mitra mengenai manajemen bisnis, produksi, dan keuangan yang membuat kelangsungan bisnis masih sangat lemah. Namun, mitra adalah masyarakat terbuka, memiliki keinginan kuat untuk maju, dan mudah bekerja sama dengan tim. Metode pelaksanaan kegiatan ini termasuk memberikan kuliah umum; latihan; demonstrasi desain bangunan/prototipe produk. Tim proposal telah melakukan transfer ilmu pengetahuan dan teknologi dan bantuan mitra dalam penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi yang telah diberikan dalam bentuk penyediaan pelatihan cara produksi pangan yang baik, dan pelabelan serta pengemasan. Luaran dari program ini termasuk teknologi menggunakan asam sitrat dan pasteurisasi untuk memperpanjang umur simpan minuman jus nanas, perbaikan formulasi stick keju taro, dan desain kemasan dan label produk, dan mendapatkan sertifikat PIRT.

Kata kunci : Komunitas, makanan, minuman jus nanas, tongkat keju talas, UMKM, virtual.

Hutami, R., Amalia, L., Aminah, S., & Agusta, E. N. (2019). Pendampingan Pendaftaran Sertifikasi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) UKM Pangan Berbasis Talas dan Nanas Bogor di Kota Bogor. *Jurnal Qardhul Hasan : Media Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(2), 57-63.

PENDAHULUAN

Potensi pangan unggulan lokal di wilayah Bogor dalam hal ini adalah talas Bogor (*Colocasia esculenta*, L. Schott) dan nanas Bogor (*varietas Queen*) sangat potensial untuk dikembangkan sebagai bahan baku makanan atau minuman khas Bogor yang bernilai ekonomi tinggi (Hutami *et al.*, 2018). Tanaman talas (dalam Bahasa Inggris, *Taro*) merupakan tanaman dengan kandungan gizi yang tinggi. Komponen makronutrien dan mikronutrien yang terkandung di dalam umbi talas meliputi protein, karbohidrat, lemak, serat kasar, fosfor, kalsium, besi, tiamin, riboflavin, niasin, dan vitamin C. Dengan kandungan zat gizi yang tinggi, talas dapat dibuat menjadi berbagai produk olahan seperti tepung talas. Tepung talas diharapkan dapat menghindari kerugian akibat tidak terserapnya umbi segar talas di pasar ketika produksi panen berlebih. Dalam hal ini, tepung talas dapat dimanfaatkan sebagai bahan substitusi terigu pada produk olahan pangan seperti *stick*. Produk *stick* merupakan alternatif makanan selingan yang populer dan digemari oleh masyarakat. Penggunaan tepung talas ini dapat mengurangi ketergantungan penggunaan tepung terigu yang sejauh ini didatangkan secara impor (W. Yuliatmoko, 2012).

Nanas Bogor (*varietas queen*) merupakan salah satu varietas nanas unggulan di Indonesia. Nanas Bogor memiliki karakteristik rasa yang manis, aroma yang harum, dan warna kulit yang menarik; kuning cerah dan kemerahan dengan bobot sekitar 1 kg (Anonim, 2017). Karena kelebihan nanas Bogor ini, diketahui ada permintaan nanas 1000 butir nanas Bogor (Sirega., 2011) setiap harinya hampir di setiap pasar di wilayah Bogor (S. Hodijah.S, 2017). Program pemberdayaan masyarakat

ini memiliki tujuan untuk memaksimalkan potensi pangan unggulan lokal khas Bogor yaitu talas dan nanas Bogor, mengurangi pengangguran, dan memunculkan alternatif baru kudapan atau minuman yang dapat menjadi oleh-oleh maupun jajanan khas Bogor. Tujuan jangka panjang dari program ini adalah agar produk talas *cheese stick* dan minuman sari nanas Bogor dapat menjadi makanan dan oleh-oleh khas Bogor dan dapat menjadi pilihan kudapan dan minuman lezat dan sehat bagi para konsumen.

Terdapat dua kelompok mitra yang dilibatkan dalam program ini yaitu satu kelompok yang membuat produk makanan kering talas *cheese stick* dan satu kelompok lainnya membuat produk minuman *ready to drink* sari nanas Bogor. Masyarakat mitra merupakan kelompok tidak produktif secara ekonomi namun berhasrat kuat untuk menjadi wirausahawan. Peluang pasar produk ini sangat luas karena dapat dikonsumsi dari berbagai kalangan dari rentang usia anak kecil hingga dewasa. Diantaranya mahasiswa dan siswa sekolah SD, SMP dan SMU yang ada di wilayah Kota dan Kabupaten Bogor.

Bedasarkan analisis situasi mitra, diketahui permasalahan yang dihadapi mitra antara lain: teknologi pengemasan dan pelabelan produk yang masih sederhana membuat daya saing produk belum cukup baik; Pengetahuan kelompok pengolah mengenai cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) masih rendah; Produk belum dilengkapi dengan sertifikat PIRT.

MATERI DAN METODE

Program ini dilaksanakan di lokasi mitra yaitu di daerah padat penduduk di pinggiran

sungai Ciliwung daerah belakang Terminal Baranangsiang, Kelurahan Kebon Jukut, Kecamatan Kota Bogor Tengah. Pelaksanaan program ini dimulai sejak bulan April hingga Agustus 2018. Metode yang digunakan untuk dalam program ini terbagi dalam beberapa bentuk yaitu :

Pemberian kuliah umum

Beberapa kegiatan yang dilakukan dengan metode ini antara lain: penyampaian teknologi tepat guna dalam pembuatan produk *talas cheese stick* dengan masa simpan yang lebih panjang, teknologi pembuatan produk minuman sari nenas, dan kuliah umum mengenai manajemen produksi.

Pemberian pelatihan

Beberapa kegiatan yang dilakukan dengan metode ini antara lain: pelatihan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), pelatihan desain dan pembuatan kemasan, pelatihan pembuatan rencana bisnis dan manajemen usaha, pelatihan pembuatan pembukuan keuangan usaha, dan pelatihan *internet marketing*.

Demo pembuatan rancangan bangun/ prototipe produk

Beberapa kegiatan yang dilakukan dengan metode ini antara lain : pembuatan prototipe minuman sari nenas, pembuatan *talas cheese stick* yang memiliki masa simpan lebih panjang, pembuatan kemasan.

Melakukan evaluasi kegiatan

Evaluasi ketercapaian kegiatan antara lain dilakukan dengan melakukan dan menilai pretest dan posttest bagi peserta mitra untuk kegiatan-kegiatan yang bersifat teoritis seperti kuliah umum dan pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pendampingan proses pendaftaran Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) terbagi dalam kegiatan prapendaftaran dan pendaftaran PIRT.

Prapendaftaran PIRT

Kegiatan prapendaftaran PIRT terdiri dari persiapan sarana produksi yang layak dan pembuatan surat keterangan usaha dari kelurahan setempat. Hal lain yang juga dilakukan dalam rangka pendampingan ini adalah pemberian pelatihan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk PIRT (CPPB-IRT) dan pelatihan desain label dan kemasan, serta pembuatan rancangan bangun atau *prototype* produk.

Penyiapan sarana produksi yang layak dilakukan dengan memindahkan area produksi yang semula berada di area yang bergabung dengan dapur rumah tangga, menjadi area produksi yang dikhususkan untuk memproduksi pangan yang didaftarkan untk PIRT. Perubahan area produksi sebelum dan sesudah program ini diselenggarakan disajikan pada Gambar 1. Gambar 1.

- a) sarana produksi sebelum pendampingan,
- b) sarana produksi setelah pendampingan.



a

b

Kegiatan lain yang perlu dilakukan adalah membuat surat keterangan usaha dari kelurahan atau desa tempat UKM berproduksi. Dalam kegiatan ini, UKM mendapatkan surat keterangan usaha dari Kelurahan Babakan Pasar, Kota Bogor. Surat keterangan usaha yang diperoleh ditunjukkan pada Gambar 2.

Gambar 2. Surat Keterangan Usaha untuk UKM Pangan Berbasis Talas dan Nanas Bogor.

KOTA BOGOR
PEMERINTAH KOTA BOGOR
KECAMATAN BOGOR TENGAH
KELURAHAN BABAKAN PASAR
 Jl. Roda 1 No. 2 Telp. (0251) 8374653
 BOGOR

SURAT KETERANGAN USAHA
 No : 503 / 159 -Bbk.Psr.

Yang bertanda tangan di bawah ini, Kepala Kelurahan Babakan Pasar Kecamatan Bogor Tengah, menerangkan bahwa :

Nama : EKA NURUL AGUSTA
Tempat/Tgl.Lhr. Umur : Bogor, 06 Agustus 1994
Pekerjaan : Pelajar/Mahasiswa
Warga Negara : Indonesia
Nomor KTP / SIM : 3201244608940001
Tempat Tinggal : Jl. Raya puncak No. 5 RT. 02/01
 Kel. Ciawi Kec. Ciawi Kab. Bogor

Bahwa nama tersebut di atas berdasarkan pengakuannya membuka/memiliki usaha sebagai berikut :

Mempunyai usaha : Jual Makanan / Minuman Ringan
Berdomisili / tempat usaha : Kebon Jukut RT. 01/10
 Kel. Babakan Pasar Kec. Bogor Tengah
Keperluan untuk : Administrasi pengajuan Bantuan Modal Usaha
Berlaku s/d tanggal : 31 Desember 2018

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bogor, 8 Oktober 2018
 A.n Lurah Babakan Pasar
 Sekretaris
AHADIAL PRIHATNA, SE
 NIP. 19700917 199703 1 005

Aktivitas lain yang dilakukan dalam rangka mempersiapkan pendaftaran PIRT UKM adalah memberikan pelatihan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) untuk Industri Rumah Tangga dan pelatihan mengenai desain kemasan dan label. Pemberian pelatihan cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga bertujuan agar mitra dapat memproduksi pangan yang aman dan bermutu baik. Materi pelatihan merujuk pada Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor : HK.00.05.5.1639 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) (BPOM RI, 2003). Kegiatan pelatihan CPPB didokumentasikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Pemberian Materi pada Pelatihan Cara Produksi Pangan yang Baik-IRT.

Pelatihan ini dilengkapi dengan pemberian evaluasi berupa *post-test*. Seluruh peserta yang mengikuti pelatihan ini dinyatakan lulus dalam pelatihan CPPB berdasarkan nilai *post-test* yang ada (Gambar 4).

Gambar 4. Diagram Tingkat Kelulusan Pelatihan CPPB-IRT



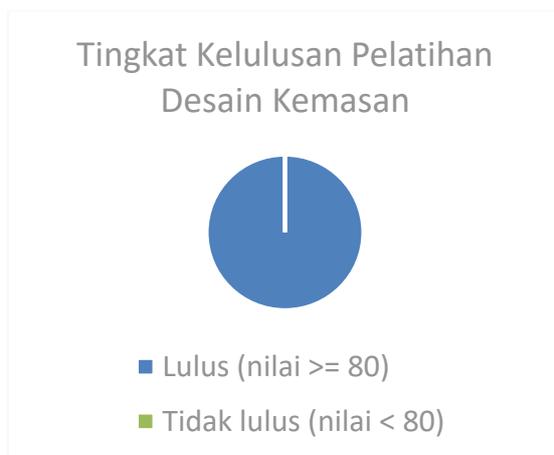
Pelatihan lain yang juga diberikan selain CPPB-IRT dalam rangka pendaftaran PIRT adalah pelatihan mengenai desain kemasan dan label. Pelatihan ini bertujuan untuk menyiapkan kemasan yang mampu memudahkan produk, meningkatkan nilai estetika produk, meningkatkan masa simpan, dan daya saing produk, serta menampilkan label yang sesuai dengan aturan yang berlaku. Pembuatan label merujuk pada aturan yang berlaku di Indonesia yaitu Peraturan Pemerintah No. 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan. Dokumentasi kegiatan pelatihan disajikan pada Gambar 4.

Gambar 4 Pemberian Materi pada Pelatihan Desain Kemasan dan Label



Pelatihan ini juga dilengkapi dengan pemberian evaluasi berupa *post-test*. Seluruh peserta yang mengikuti pelatihan ini dinyatakan lulus dalam pelatihan CPPB berdasarkan nilai *post-test* yang ada (Gambar 5).

Gambar 5. Diagram Tingkat Kelulusan Pelatihan Pengemasan dan Label



Tahapan Pendaftaran PIRT

Penerimaan Pengajuan Permohonan

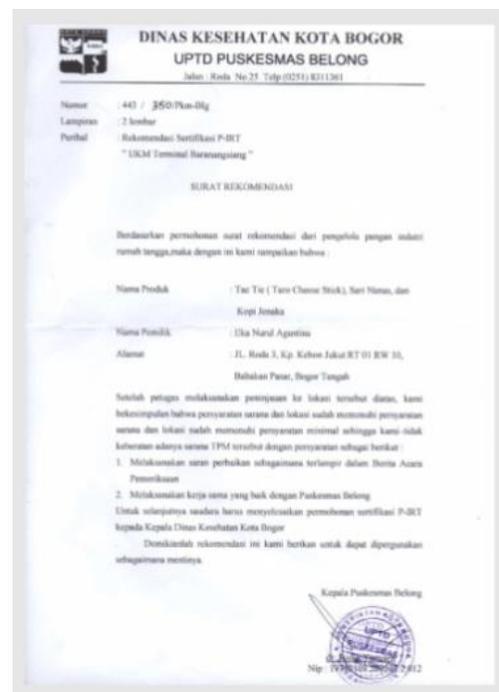
Permohonan SPP-IRT Diterima oleh Bupati/Walikota c.q. Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota. Permohonanan SPP-IRT dievaluasi Kelengkapan dan Kesesuaiannya. Evaluasi kelengkapan meliputi pemeriksaan formulir pendaftaran, pelampiran label kemasan yang sesuai dengan aturan pelabelan, dan hasil rekomendasi puskesmas. Desain label produk disajikan pada Gambar 6.

Gambar 6. Foto label olahan talas (TacTic) dan olahan nanas bogor (Seminas).



Kelengkapan lain yang dibutuhkan adalah surat rekomendasi dari puskesmas setempat. Surat ini didapatkan setelah adanya kegiatan inspeksi saran produksi dari puskesmas setempat. Surat rekomendasi puskesmas, disajikan pada Gambar 7.

Gambar 7. Surat rekomendasi puskesmas



Penyelenggaraan penyuluhan keamanan pangan

Pemberian materi penyuluhan keamanan pangan bertujuan untuk meningkatkan kompetensi pelaku usaha dalam hal

keamanan pangan. Materi yang diberikan dalam penyuluhan ini meliputi peraturan perundang-undangan di bidang pangan, keamanan dan mutu pangan, teknologi proses pengolahan pangan, prosedur operasi sanitasi yang standard, cara produksi pangan yang baik untuk industry rumah tangga, penggunaan bahan tambahan pangan, persyaratan label dan iklan pangan, dan etika bisnis dan pengembangan jejaring bisnis IRTP.

UKM Terminal Hujan telah mengikuti penyuluhan keamanan pangan pada tanggal 10 sampai dengan 11 Oktober 2018. Berikut dokumentasi kegiatan penyuluhan keamanan pangan yang telah diikuti UKM Terminal Hujan Gambar 8.

Gambar 8. Keikutsertaan dalam Penyuluhan Keamanan Pangan di Dinas Kesehatan Kota Bogor.



Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga

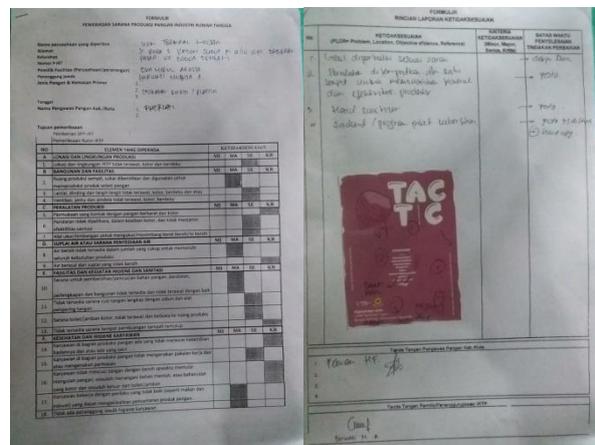
Setelah formulir dimasukkan ke Dinas Kesehatan, dan puskesmas setempat telah memberikan rekomendasi, dan mengikuti penyuluhan keamanan pangan, selanjutnya pelaku usaha akan diperiksa sara produksi pangannya oleh petugas Dinas Kesehatan setempat. UKM Terminal Hujan telah diperiksa sarana produksi pangannya oleh petugas Dinas Kesehatan Kota Bogor pada hari Rabu, 21 Februari 2019. Dokumentasi kegiatan pemeriksaan sarana produksi pangan UKM Terminal Hujan oleh petugas Dinas Kesehatan Kota Bogor ditunjukkan pada Gambar 9.

Gambar 9. Kegiatan Pemeriksaan sarana produksi pangan UKM terminal Hujan Oleh petugas Dinas Kesehatan Kota Bogor.



Borang hasil audit dari Dinas Kesehatan Kota Bogor ditunjukkan pada Gambar 10.

Gambar 10. Borang hasil audit dari Dinas Kesehatan Kota Bogor untuk produk olahan talas.



Pemberian nomor PIRT, Pemberian Sertifikat oleh Pemda Kabupaten/Kota.

Saat ini terdapat penyesuaian proses pendaftaran PIRT yaitu Dinas Kesehatan hanya mengeluarkan rekomendasi yang telah mencakup nomor sertifikat PIRT untuk setiap pelaku usaha. Selanjutnya pelaku usaha mendaftarkan produknya ke DPMPSTP dengan mendaftarkan NIB ke sitem OSS Kota Bogor.

KESIMPULAN

Proses pendampingan pendaftaran sertifikasi PIRT terdiri dari dua bagian yaitu bagian prapendaftaran dan tahapan pendaftaran PIRT. Setiap tahapan memerlukan keseriusan, komitmen, dan konsistensi dalam merealisasinya terutama dari pihak UKM sebagai pelaku usaha. Pendampingan diharapkan hanya menjadi pengantar bagi UKM untuk dapat memiliki produk yang terstandar keamanannya sebagaimana yang dituju dari program sertifikasi PIRT itu sendiri.

SARAN

Dibutuhkan penyegaran secara berkala dan pemantauan dari pihak perguruan tinggi agar hasil sertifikasi PIRT yang telah diperoleh mampu berjalan secara konsisten.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Direktorat Jederal Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi atas pendanaan kegiatan ini sesuai dengan Perjanjian Pendanaan Program Pengabdian Masyarakat Tahun 2018 Nomor: 13/SP2H/PPM/DRPM/2018. Terima kasih kepada Yayasan Terminal Hujan sebagai partner aktif kegiatan ini dan sebagai pengelola sumberdaya masyarakat mitra.

DAFTAR PUSTAKA

- A. Lesbani, N. Yuliasari, F. Riyanti, H.P. Loekitowati, S. Yusuf, "Pembinaan Industri Kecil Sari Buah Nanas dan Nutri Jelly sebagai Pengolahan Alternatif dari Buah Nanas dengan Kandungan Gizi Yang Tinggi di Desa Beti Inderalaya Selatan Kab. Ogan Ilir", Jurnal. Pengabdian Sriwijaya, 2014.
- Anonim, "Ini Dia 3 Jenis Nanas Unggulan Indonesia", [Online]. Available: <http://jitunews.com/read/11897/ini-dia-3-jenis-nanas-unggulan-indonesia#ixzz4m2gB96GD> [diakses pada : 6 Juli 2017].
- BPOM RI, Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor : HK. 00.05.5.1639 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT), Jakarta, Indonesia, 2003.
- D. Safitri, Mardiah, R. Hutami, "Penggunaan Bahan Penstabil pada Mutu Velva Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) dengan Pemanis Madu", Jurnal Agroindustri Halal, vol.3, no.1, 2017.
- N.J. Bizri NJ dan A.L. Wahem AL, "Citric Acid and Antimicrobials Affect Microbiological Stability and Quality of Tomato Juice," Journal of Food Science, vol. 59, no.1, pp 130-134, 1994.
- N.H. Fajarwati, N.H.R. Parnanto, G.J. Manuhara, "Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (*Sechium edule* Sw.) Dengan Pemanfaatan Pewarna Alami dari Ekstrak Rosela Ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.)", Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, vol. X, no.1, pp 50-66, 2017.
- R. Hutami, L. Amalia, S. Aminah, E.N. Agusta, "Pemberdayaan Kelompok Masyarakat Berbasis Pangan Unggulan Lokal Talas dan Nanas Bogor", Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat, vol 3, no. 1, 2018. Available: <http://sendimas.org/index.php/2018/2018/author/submission/275>
- S. Hodijah S, "[Budidaya Nanas dari Cijeruk Kabupaten Bogor](#)", [Online]. Available: <http://bp4kkabupatenBogor.blogspot.com> [diakses pada : 6 Juli 2017].
- W. Yuliatmoko, D.I. Satyatama, "Pemanfaatan Umbi Talas sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies yang Disuplementasi dengan Kacang Hijau", Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi. vol. 13, no. 2, pp : 94-106, 2012.