

PENDAMPINGAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB) PADA INDUSTRI PINDANG LOMBANG DESA LOMBANG, KEC. JUNTINYUAT KAB. INDRAMAYU

Kholil¹⁾, Nafiah Ariyani*²⁾, Siti Chairiah Batubara³⁾, Majuli⁴⁾

^{1,2,3} Universitas Sahid Jakarta

⁴ Institut Teknologi Perminyakan Balongan Indramayu

Abstrak

Pindang Lombang (Bangpilo) merupakan usaha industri rumahan sekelompok pemuda yang membuat makanan olahan pindang dan pengasapan pindang di desa Lombang, Kecamatan Juntinyuat kabupaten Indramayu. Jumlah anggota kelompok ini 30 orang bagian dari sekitar 500 keluarga yang menekuni industri rumahan ini, yang dilakukan secara turun temurun dari generasi ke generasi. Kelompok pemuda ini menyadari bahwa industri rumahan tersebut merupakan kegiatan utama untuk menghidupi keluarga, oleh karena itu perlu pengelolaan secara lebih baik agar dapat berkembang usahanya, meningkat pendapatan dan kesejahteraannya. Namun mereka tidak memahami bagaimana cara memproduksi pindangnya secara hygiene, sehat dan aman. Kegiatan PKM ini bertujuan untuk memberikan penyuluhan kepada kelompok usaha BANGPILO tentang CPPOB (Cara produksi Pangan Olahan yang Benar) yang memenuhi standar kesehatan dan keamanan pangan, sehingga produk pangan olahan yang dijual aman bagi konsumen. Metode kegiatan dilakukan melalui penyuluhan dan diskusi, serta pendampingan langsung untuk memproduksi pangan olahan secara hygiene dan aman, cara pengemasan yang benar serta pemeriksaan kualitas air yang menjadi bahan utama pemasakan pindang. Hasil pendampingan menunjukkan bahwa para pelaku usaha menyatakan sangat bermanfaat atas pendampingan yang diberikan sehingga mereka dapat menjamin proses produksi secara higienis dan aman, mereka juga dapat membuat kemasan produk sesuai dengan ketentuan yang berlaku tentang pencantuman resep, ukuran kemasan serta masa kedaluarsa. Hasil analisis terhadap parameter utama seperti BOD, TSS, pH, logam menunjukkan kualitas air yang digunakan masih sesuai dengan ketentuan standar, sehingga aman untuk pengolahan makanan. Disamping itu Bangpilo juga telah mendapat sertifikat PIRT sebagai bukti telah memenuhi standar keamanan pangan sesuai dengan ketentuan.

Kata Kunci: Bangpilo, CPPOB, Keamanan Pangan, Hygiene, dan PIRT

Abstract

Pindang Lombang (Bangpilo) is a home industry business of a group of young people who make pindang processed food and pindang smoking in Lombang village, Juntinyuat sub-district, Indramayu district. The group consists of 30 members from around 500 families who are engaged in this home industry, which is carried out from generation to generation. The youth group realizes that the home industry is the main activity to support the family, and therefore needs to be better managed in order to grow their business, increase their income and welfare. However, they do not understand how to produce pindangnya in a hygiene, healthy and safe manner. This PKM activity aims to provide counseling to the BANGPILO business group on CPPOB (Correct Processed Food Production Methods) that meet health and food safety standards, so that processed food products sold are safe for consumers. The activity method was carried out through counseling and discussion, as well as direct assistance to produce hygiene and safe food, the correct way of packaging, and checking the water parameter that is the main ingredient in cooking pindang. The results of the PKM activity showed that the business actors stated that they were very useful for the assistance provided so that they could guarantee the production process hygienically and safely, they could also make product packaging in accordance with applicable regulations regarding the inclusion of recipes, packaging sizes and expiration periods. The results of the analysis of the main parameters such as BOD, TSS, pH, metals show that the quality of the water used is still in accordance with the standard provisions, making it safe for food processing. In addition, Bangpilo has also received a PIRT certificate as proof that it has met food safety standards in accordance with the provisions.

Keywords: Bangpilo; CPPOB; Food Safety; Hygiene, PIRT

Correspondence author: Nafiah Ariyani, nafiah_ariyani@usahid.ac.id, Jakarta, Indonesia



This work is licensed under a CC-BY-NC

PENDAHULUAN

Desa Lombang merupakan salah satu wilayah Kecamatan Juntinyuat, Kabupaten Indramayu dengan jumlah penduduk sekitar 7658 (BPS Kab. Indramayu, 2023). Dari jumlah penduduk tersebut sekitar 500 keluarga menggantungkan hidupnya pada kegiatan industri rumahan pembuatan pindang. Pembuatan pindang ini dilakukan secara turun temurun, dari generasi ke generasi tanpa melalui pelatihan apalagi inovasi teknologi. Diantara 500 pelaku usaha industri rumahan ini ada sekelompok pemuda yang menyadari perlunya pengelolaan usaha yang baik dan dukungan teknologi untuk meningkatkan produksi, dan kualitas produk pindang yang dihasilkan sehingga skala usahanya menjadi lebih besar dan pendapatannya meningkat untuk menghidupi keluarga menjadi lebih sejahtera.

Ke 30 kelompok pemuda tersebut kemudian membentuk kelompok usaha bersama dan diberi nama “Pindang Lombang” yang kemudian disingkat BANGPILO. Nama ini sebagai kompromi dari kelompok usaha anak muda yang biasa disebut “bang” atau “kang” dan PILO singkatan dari “Pindang Lombang”, Lombang adalah tempat usaha di desa Lombang, kecamatan Juntinyuat, kabupaten Indramayu. Seperti pada gambar berikut:



Gambar 1. Rumah Produksi Bangpilo dan Contoh Produksinya

Bangpilo memproduksi pindang dan ikan asap, seluruh kegiatan dilakukan secara sederhana ditempat yang sederhana. Peralatan-peralatan yang digunakan juga sederhana yang diwariskan secara turun temurun. Sejak adanya bantuan dari PT Polytama Propindo melalui program CSR mulai tahun 2022, beberapa peralatan telah di berikan seperti tempat penyimpanan ikan (cool storage), mesin pengepre, kompor dan alat lainnya. Namun tetap saja mereka belum memahami bagaimana cara memproduksi pangan olahan yang hygiene, dan aman; sehingga pindang hasil produksinya aman untuk dikonsumsi oleh pelanggannya. Menurut Agustina, dkk (2009), makanan yang tidak aman jika dikonsumsi dapat menyebabkan kesakitan dan kematian. Makanan dapat menjadi jalur penyebaran patogen dan toksik yang dikeluarkan oleh mikroba patogen, dan jika masuk kedalam tubuh menjadi penyebab terjadinya gangguan dalam tubuh kita sehingga kita jatuh sakit. Higine perorangan yang buruk dan cara penanganan makanan yang tidak sehat serta perlengkapan pengolahan yang tidak bersih menjadi penyebab terjadinya keracunan makanan, (Ningsih, 2014), Menurut Fatmawati, dkk (2013); Widyastuti, dan V.G. Almira (2019) ada beberapa hal yang sangat mempengaruhi hygiene dan sanitasi makanan, yaitu orang yang menangani makanan, tempat penyelenggaraan makanan, peralatan pengolahan makanan, penyimpanan makanan dan penyajian makanan. Sementara menurut sandrasari dkk, (2017) ketersediaan infrastruktur air bersih menjadi salah satu

faktor utama untuk memproduksi pangan olahan berbasis perikanan yang aman dan higienis.

Cara produksi pindang dilakukan di lantai seperti pada gambar 2. sehingga rawan terhadap bakteri atau lainnya yang berakibat terhadap keamanan pangan. Berdasarkan Peraturan BPOM No Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012, disamping lokasi, peralatan, suplai air, fasilitas, dan penyimpanan aspek perilaku dan kesehatan orang-orang yang terlibat dalam produksi harus diperhatikan, karena jika kebiasaan karyawan yang tidak higienis (kebiasaan mencuci tangan, merokok, atau meludah sembarang tempat) akan dapat mempengaruhi higienitas dari produk olahan pangan yang dihasilkan. Menurut Muthiah (2017), produsen makanan harus bertanggungjawab secara hukum terhadap produk makanan olahan yang dihasilkan, jika menimbulkan dampak penyakit bagi orang yang mengkonsumsinya. Sementara dalam Peraturan Menteri Perindustrian RI No.75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman CPPOB bahwa setiap orang yang memproduksi dan memperdagangkan pangan wajib memenuhi standar keamanan pangan dan mutu pangan.



Gambar 2. Cara produksi pindang yang masih sederhana

Tempat produksi ikan pindang Bangpilo dipusatkan di desa Lombang, menempati satu rumah setengah permanen, dengan alas keramik, dan sebagian tembok sebagian lagi kayu. Tempat ini sebagai pusat kegiatan kelompok dengan ukuran sekitar 7 x 8 m². Disamping sebagai tempat produksi, juga sekaligus menjadi pusat kegiatan administrasi kelompok, seperti untuk penyuluhan, pelatihan dll. Seperti gambar berikut:



Gambar 3. Aktifitas Kelompok Industri Rumahan Bangpilo

Pindang dan ikan asap merupakan produk olahan ikan yang sangat digemari oleh masyarakat. Namun produk pangan olahan ini harus memenuhi persyaratan untuk dapat menjamin produknya aman dikonsumsi oleh masyarakat. Demikian juga produksi pindang dan ikan asap di desa Lombang masih menghadapi permasalahan dalam hal

keamanan produk sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Secara umum proses produksi pindang dan ikan asap dilakukan melalui beberapa tahap:

1. Penyiapan bahan baku ikan (biasanya ikan bandeng untuk ikan asap dan ikan cakalang untuk pindang); bahan baku ikan didatangkan dari desa Brondong, Kecamatan Pasekan, Kabupaten Indramayu, sementara ikan cakalang dari Jakarta.
2. Pencucian; ikan yang sudah disiapkan dicuci menggunakan air sukur yang ada disekitar rumah. Ikan dicuci dengan mengalirkan air yang sudah disiapkan untuk membersihkannya.
3. Penggaraman dan pemasakan, Ikan yang sudah bersih diberi garam dan bumbu;
4. Setelah ikan disiapkan dan diberi bumbu kemudian di masak selama 5-6 jam.
5. Ikan yang sudah dimasak di dinginkan, untuk kemudian dilakukan pengemasan;
6. Pengemasan menggunakan mesin press dengan isi kemasan 1 atau 2 ikan setiap kemasan
7. Ikan pindang yang sudah dikemas siap untuk dipasarkan

Permasalahan utama yang dihadapi adalah jaminan keamanan pangan bagi para konsumen. Beberapa masalah yang terkait dengan proses produksi ini antara lain: (1) seluruh proses produksi dilakukan di lantai dengan tingkat hygiene yang sangat lemah, (2) para pegawai masih belum memenuhi standar yang ditentukan, seperti menggunakan masker, sarung tangan, dan pakaian yang steril. (3) penyimpanan bahan masih dilakukan dilantai menyatu dengan proses produksi dan (4) perilaku karyawan masih belum hygiene.

Disamping empat permasalahan dalam proses produksi pengemasan pindang dan ikan asap hasil produksi juga masih belum memenuhi standar. Menurut Peraturan BPOM no 20 tahun 2019, kemasan pangan harus memenuhi persyaratan antara lain tidak membahayakan bagi kesehatan manusia dan mengikuti ketentuan tentang zat kontak pangan dan bahan kontak pangan (pasal 4 dan 5). Indikator-indikator dan kriteria yang harus dipenuhi Cara produksi pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) telah secara jelas ditentukan pada peraturan Menteri Perindustrian dengan memper timbangkan Good Manufacturing Practice (GMP) dan Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), (BPOM,2014). Ada beberapa Faktor yang menentukan dalam proses produksi pangan olahan yang aman, salah satu diantaranya adalah pengetahuan dan kesadaran produsen untuk memenuhi cara pengolahan pangan yang aman. Hasil studi Lukman dan Kusnandar (2015), menunjukkan bahwa kesadaran masyarakat dan para produsen pangan merupakan salah satu faktor penting yang menentukan terwujudnya pangan olahan yang aman dan sehat.

Ketentuan isi kemasan menurut SNI harus mencakup: (1) Nama brand dan produk, (2) Logo brand, (3) Informasi produk singkat, (4) Tanggal kedaluwarsa, (5) Komposisi, (6) Keterangan bahan tambahan dan bahan alergen, (7) Logo halal (jika halal), (8) Logo SNI. Undang-Undang (UU) Nomor 18 Tahun 2012 pasal 82 ayat 1 dan 2, menjelaskan bahwa kemasan pangan harus berfungsi mencegah pembusukan dan kerusakan, melindungi produk dari kotoran, dan membebaskan Pangan dari jasad renik patogen. Selain itu, kemasan pangan juga harus dibuat dari bahan yang tidak membahayakan kesehatan manusia. Suma dkk, (2023) menyatakan melalui kemasan yang tepat dan menarik akan dapat meningkatkan pemasaran produk yang dikemas.

Berdasarkan hasil pemetaan awal saat kunjungan kelapngan ada beberapa problema yang dihadapi dalam proses produksi untuk menjamin pangan olahan olahan yang aman antara lain: (1) sebagian besar mereka mengatakan kurang paham tentang cara produksi pangan yang aman, (2) bagaimana cara membuat kemasan pangan olahan yang sesuai

dengan ketentuan-ketentuan yang berlaku; (3) mereka juga tidak mengetahui bagai cara mengurus ijin untuk pangan olahan. Oleh karena itu pelibatan masyarakat khususnya para pelaku usaha industri rumahan adalah kunci untuk dapat memenuhi cara produksi pangan olahan yang aman.

Mereka memproduksi pindang dengan cara yang telah diturunkan dari orang tuanya dari generasi ke generasi, dengan peralatan seadanya. Secara umum gambaran proses produksi seperti pada gambar 4 berikut ini:



Gambar 4. Proses produksi Pindang Lombang

Dengan melihat kondisi obyektif proses produksi seperti itu, maka perlu dilakukan pemahaman kepada seluruh karyawan tentang cara produksi pengolahan olahan yang baik (CPPOB), agar keamanan pangan terhadap produk yang dihasilkan dapat dijamin, sehingga para konsumen yang mengkonsumsi tidak mengalami gangguan kesehatan seperti muntah, mual, sakit perut dan lainnya. Oleh karena itu perlu pendampingan kepada para pelaku usaha agar mereka mengetahui cara produksi pangan olahan yang benar sesuai dengan ketentuan.

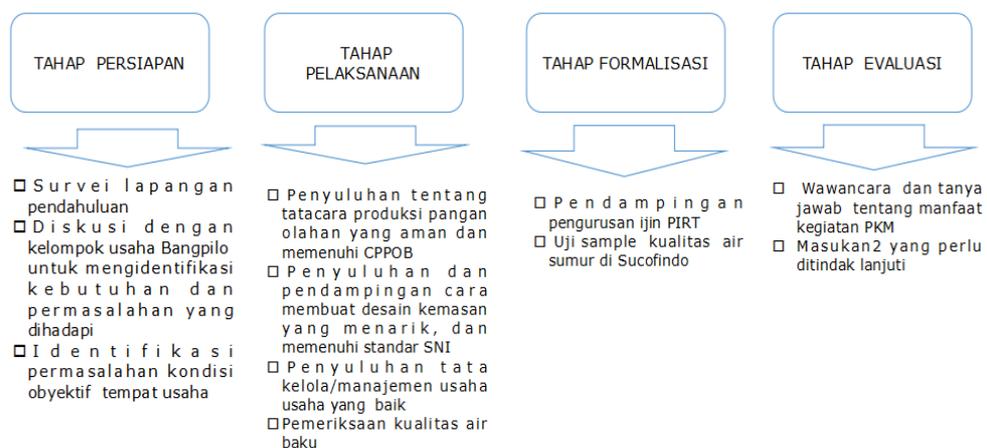
Kegiatan PKM ini bertujuan untuk: (1) memberikan pengetahuan dan pemahaman kepada para pelaku usaha industri rumahan Bangpilo agar dalam proses produksi memenuhi ketentuan Cara Produksi Pangan Olahan yang Benar (CPPOB); dan (2) membantu untuk merancang desain kemasan yang menarik dan memenuhi standar SNI, dan (3) Meningkatkan tata kelola usaha untuk meningkatkan skala usaha.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan PKM ini dilakukan melalui 4 tahapan: (1) tahap persiapan; (2) tahap pelaksanaan dan (3) tahap formalisasi dan (4) tahap evaluasi. Kegiatan-kegiatan yang dilakukan pada setiap tahap sebagai berikut:

1. **Tahap persiapan;** adalah tahap untuk mengetahui permasalahan dan kebutuhan dari Bangpilo; pada tahap ini dilakukan kunjungan lapangan, dan diskusi dengan kelompok usaha Bangpilo. Dilakukan wawancara untuk memetakan problem apa yang paling serius, dan apa kebutuhan utama yang diperlukan untuk mengembangkan usaha Bangpilo, sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraannya.

2. **Tahap Pelaksanaan;** pada tahap ini dilakukan penyuluhan dengan topik-topik sesuai dengan pemetaan hasil diskusi. Tim PKM memberikan penyuluhan dan pendampingan kepada pelaku industri Rumahan Bangpilo. Hasil PKM Kholil, et al (2024) menunjukkan bahwa melalui pendampingan dan penyuluhan masyarakat akan terbangun kesadarannya untuk berkontribusi dalam pembangunan daerah. Penyuluhan PKM di Bangpilo ini meliputi:
 - a. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) yang meliputi: (a) Lokasi, (b) bahan, (c) peralatan, (d) tempat produksi, (e) produk akhir, (f) penyimpanan; (g) pengemasan; (h) sanitasi dan (i) karyawan/pekerja.
 - b. Tata kelola/manajemen kegiatan usaha yang sehat, meliputi: pengelolaan keuangan, penentuan harga, pemasaran
 - c. Cara pengemasan yang benar sesuai dengan ketentuan, meliputi: pelabelan, ukuran kemasan, informasi nilai gizi, komposisi dan waktu kedaluarsa.
 - d. Pengambilan sampel air; untuk mengetahui kualitas air baku yang digunakan dalam memasak pindang. Pengambilan sample dilakukan oleh team dari Sucofindo, dan sample air kemudian di bawa ke laboratorium Sucofindo cabang Cirebon. Ada beberapa parameter yang akan di tes, antara lain: (a) mikrobiologi: e-coli; (b) Fisika: suhu, warna, bau, kekeruhan; (c) Kimia: pH, besi terlarut), Mangan terlarut, Cadmium terlarut, timbal terlarut dan alumunium terlarut.
 - e. Pendampingan pengurusan PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga), adalah sertifikat yang harus dimiliki oleh industri rumahan yang memproduksi pangan olahan, untuk memastikan telah memenuhi standar dan ketentuan yang berlaku.
3. **Tahap Formasisasi,** adalah tahap untuk mendapatkan ijin2 resmi sebagai bukti dari pihak yang berwenang. Pada tahap ini dilakukan pendampingan untuk bisa mendapatkan sertifikat PIRT di Dinas Pelayanan Satu Pintu di Kabupaten Indramayu; pendampingan yang dilakukan cara pengisian formulir, pemenuhan kelengkapan administrasi, dan proses submit, sehingga sertifikat PIRT keluar. Pendampingan juga dilakukan untuk mendapatkan sertifikat hasil uji kualitas air di laboratorium sucofindo cabang Cirebon
4. **Tahap Evaluasi,** seluruh kegiatan yang telah dilakukan dilakukan evaluasi apakah sesuai dengan tujuan awal yang ditentukan atau terjadi penyimpangan. Evaluasi dilakukan dengan melakukan tanya jawab melalui FGD dengan pengelola Bangpilo. Hasil evaluasi menjadi masukan untuk mengembangkan Bangpilo dimasa yang akan datang. Secara umum tahapan kegiatan PKM seperti pada gambar berikut:



Gambar 5. Metode pendekatan PKM

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap Persiapan

Pada tahap ini dilakukan pemetaan terhadap problem dan kebutuhan Bangpilo untuk meningkatkan skala usaha dan pendapatan. Pemetaan dilakukan melalui diskusi dan kunjungan langsung ke lapangan. Para pelaku usaha yang tergabung dalam Bangpilo ada 3 hal penting yang didiskusikan dalam pemetaan kebutuhan ini: (a) bagaimana cara memproduksi pangan olahan yang dilakukan mulai dari tahap persiapan, pemasakan, pengemasan sampai tahap pengemasan dan pemasaran; (b) apa kendala utama yang dihadapi dalam proses produksi dan (c) bagaimana manajemen tata kelola kegiatan usaha. Hasil diskusi dan kunjungan ke lapangan menunjukkan bahwa proses produksi masih belum memenuhi prosedur dan proses Cara Produksi Pangan Olahan yang Benar (CPPOB), hampir semuanya dari 30 orang menyatakan tidak mengetahui apa persyaratan dan proses produksi yang higienis sesuai dengan CPPB. Kegiatan yang mereka lakukan hanya berdasarkan pengalaman dan sudah dilakukan secara turun-temurun yang diwariskan oleh para orang tuanya sehingga higienis dan sanitasinya tidak terjamin, proses diskusi dengan para pelaku seperti pada gambar 6.



Gambar 6. Diskusi dengan Anggota Bangpilo dan Peninjauan Lapangan Proses Produksi Pindang

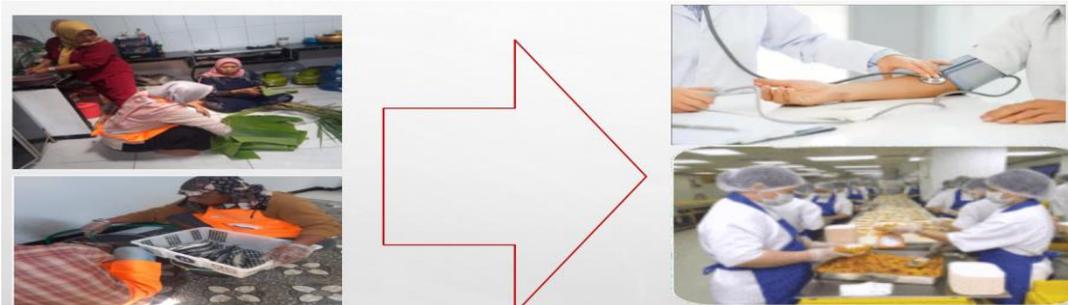
Hasil diskusi juga terungkap mereka pengemasan dan pemasaran masih menjadi kendala utama setelah pindang selesai dimasak. Bagaimana membuat kemasan yang sesuai dengan ketentuan dan memasarkan pindang hasil yang telah diproduksi masih sangat terbatas. Keberadaan bandara Internasional Kertajati yang berdekatan dengan indramayu masih belum bisa dimanfaatkan, demikian juga event-event pemda belum menjadi sarana promosi bagi Bangpilo.

Pengelolaan usaha masih disatukan dengan kegiatan rumah tangga, termasuk pembiayaannya belum dilakukan pembukuan standar, terutama dalam pengelolaan keuangan dan manajemen usahanya. Hal ini terungkap ketika diskusi diarahkan pada sistem pengelolaan keuangan. Dari identifikasi kebutuhan melalui diskusi dan peninjauan ke lapangan ini ada beberapa masalah yang menuntut untuk bisa diselesaikan: (1) Proses produksi yang higienis sesuai standar, agar produknya aman di konsumsi; (2) Pengemasan yang menarik dengan informasi sesuai dengan ketentuan; dan (3) Pengelolaan usaha yang sehat, terutama pengelolaan keuangan, dan pemasaran produk.

Tahap Pelaksanaan

Pada tahap ini ada beberapa 4 kegiatan yang dilakukan pada tahap pelaksanaan ini (a) penyuluhan dan pendampingan cara pengolahan pangan yang aman; (b) pengujian kualitas air bahan untuk memasak pindang; (c) Penyuluhan pembuatan yang sesuai dengan ketentuan; dan (d) pelatihan pengelolaan kegiatan usaha.

Penyuluhan dan pendampingan cara pengolahan pangan yang aman mengacu pada Peraturan Menteri Perindustrian N0 75/M-IND/PERS/7/2010; menyangkut beberapa aspek antarlain: pertama, tempat usaha harus bersih berada pada bangunan permanen. Tata letak dan desain bangunan harus sesuai dengan proses dan meminimalkan resiko kontaminasi silang dan kesalahan selama proses produksi, penerimaan sampai pengemasan, bangunan harus mudah dibersihkan dan dirawat untuk menghindarkan dari debu dan kotoran serta segala sesuatu yang dapat mempengaruhi produk atau lingkungan sekitar produk. Perlu dilengkapi fasilitas sanitasi yang memadai (MCK), ruang ganti bagi karyawan, ruang produksi dan ruang penyimpanan bahan baku dan hasil produksi yang dipisah, serta mesin peralatan yang mudah dibersihkan (tidak berkarat). Kedua, bahan baku harus terjamin kualitasnya, disimpan pada tempat penyimpanan yang aman dari hama dan serangga; seperti tkus, serangga dan lalat. Ketiga, proses produksi harus dalam pengawasan, dibuat prosedurtertulis tahapan demi tahapan dan cara pengendaliannya jika terjadi penyimpangan. Proses produksi harus dilakukan di meja dengan ketinggian 75-100 cm yang mudh dibersihkan, tidak boleh dilakukan di lantai. Karyawan harus menggunakan penutup kepala, dan pakaian yang bersih, serta di cek kesehatannya secara rutin untuk menjamin kesehatannya. seperti gambar 7.



Gambar 7. Proses Produksi dan Pengawasan Kesehatan Karyawan

Pengujian sampel air dilakukan untuk memastikan bahwa air yang digunakan kualitasnya memenuhi syarat yang ditentukan, aman dari logam berat dan senyawa yang berbahaya. Pengambilan sample dilakukan pada air sumur yang digunakan untuk memasak pindang. Kegiatan pengambilan sample air dilakukan mengikuti kaidadan prosedur standar yang ditentukan dengan melibatkan tenaga professional yang sudah terlatih dari PT Sucofindo Cabang Cirebon. Sample air diambil kemudian di lakukan pengujian beberapa senyawa di laboratorium Sucofindo Pusat. Gambar proses pengambilan sampel seperti gambar 8.



- Sample air diambil dari Torn, melalui botol yang sudah disiapkan.
- Sebelum digunakan botol dibersihkan terlebih dahulu

- Air sample yang sudah diambil dilakukan pengecekan beberapa parameter secara langsung antara lain :pH.
- Setelah itu diberi Asam Sulfat untuk membuat pHnya menjadi 2; kemudian di masukkan ke botol untuk di analisis

- Sample yang sudah diproses dan dinyatakan layak, diberi label dan dibawa ke Lab Sucofindo

Gambar 8. Pengambilan Sample Air Sumur

Hasil pengujian sampel air telah mendapatkan Sertifikat Hasil pengujian dari Sucifindo dengan nomor: 01482/ALBEAQ, tertanggal 26 Oktober 2023., yang menunjukkan bahwa hampir semua parameter yang diuji masih dalam batas yang ditentukan. Para meter mikrobiologi (E-coli), Parameter fisika (suhu, padatan terlarut, kekeruhan, warna dan bau), serta parameter kimia (pH, Nitrat, Nitrit, besi, dan lainnya) masih memenuhi standar mutu yang ditentukan. Oleh karena itu berdasarkan hasil uji tersebut maka air baku yang digunakan masih memenuhi standar kualitas mutu.

Penyuluhan tatacara pembuatan kemasan yang menarik dan informatif sesuai dengan ketentuan UU No 18 tahun 2012 tentang Pelabelan, dan Per BPOM No 31 tahun 2018 tentang pelabelan Pangan Olahan yang isinya antara lain label harus informatif dan jelas untuk memudahkan konsumen dalam memilih, menangani, penyimpan, mengolah dan mengkonsumsi. Secara lebih jelas informasi dalam label kemasan harus memuat: (1) nama produk, (2) komposisi, (3) berat bersih, (4) tanggal, bulan tahun kedaluarsa dan kode produksi.

Berdasarkan keterangan dari para pelaku industri rumahan Bangpilo ada dua kemasan yang harus di buat untuk sesuai dengan keinginan pembeli/pelanggan, yang berisi 2 buah ikan dan lebi dari dua. Sesuai dengan hasil kesepakatan maka tim PKM menyempurnakan kemasan yang sudah dibuat baik dari segi tampilan maupun infomrasi labelnya. Tambahan informasi yang diberikan anatara lain jaminan halal, masa kedaluarsa, dan kode produksi, serta pemilihan warna sesuai dengan karakteristik produksi sehingga dapat menarik pembeli, seperti pada gambar 9.



Gambar 9. Kemasan pindang lombang

Seperti yang telah dikemukakan sebelumnya bahwa, industri rumahan ini dikembangkan secara turun-temurun dari generasi ke generasi tanpa pendidikan khusus. Untuk menyelesaikan permasalahan manajemen sebagaimana yang telah teridentifikasi, maka materi penyuluhan pengelolaan usaha meliputi : (1) manajemen keuangan : arus kas (cash in and out), pencatatan harian, perhitungan rugi laba, pengendalian keuangan dan pemisahan dari keuangan keluarga; (2) Pemasaran : penentuan harga produk, biaya produksi dan biaya personal; (3) Pengaturan cash flow usaha : pembuatan perencanaan keuangan, penggunaan keuangtungan dengan teliti dan tepat, perencanaan investasi, dll.

Disamping penyuluhan-penyuluhan tentang CPPOB, pengemasan, dan pengelolaan usaha secara baik, juga dilakukan penyuluhan dan pendampingan untuk mendapatkan ijin PIRT sebagai bukti bahwa cara produksi pindang telah memenuhi keamanan pangan. Penyuluhan ijin PIRT meliputi:

1. Tahap persiapan untuk mendapatkan ijin PIRT. Beberapa hal yang harus dilakukan membuat komitmen, pengurus Bangpilo harus membuat komitmen secara tertulis yang ditanda tangani oleh ketua bawa proses produksi akan mengikuti persyaratan yang

ditetapkan; membuat laporan tertulis pemeliharaan lingkungan tempat usaha tentang penanganan sampah, sanitasi dan lainnya; serta membuat form laporan penanganan produk jadi dan kemasan produk, serta form karakteristik produk akhir, seperti tabel 2.

Tabel 2. Dokumentasi Produk Akhir

Nama Produk	Tanggal Produksi	Jumlah Produksi	Tanggal Kedaluarsa	Kode Produksi	Tempat distribusi	Paraf Petugas
-------------	------------------	-----------------	--------------------	---------------	-------------------	---------------

2. Tahap pengurusan dan pendaftaran ke Pemda, pendampingan meliputi cara membuat akun, dan cara memasukkan dokumen2 yang telah disiapkan.
3. Tahap setelah mendapatkan sertifikat PIRT, kewajiban Bangpilo setelah mendapatkan seperti penyimpanan tempat usaha yang bersih, peralatan produksi, sanitasi, proses produksi, penyimpanan, pelabelan dan kesehatan karyawan.

Tahap Formalisasi

Tahap formalisasi adalah pendampingan Bangpilo untuk mengurus sertifikat-sertifikat/surat resmi dari lembaga/instansi terkait; ada dua kegiatan utama yang dilakukan pada tahap ini: pengurusan uji laboratorium sample air ke Sucofindo dan pengurusan sertifikat PIRT Bangpilo. Team PKM meneruskan hasil sampel air ke Sucofindo untuk uji laboratorium, sertifikat hasil uji laboratorium seperti tabel berikut:



SUCOFINDO
Kantor Penerbit:
Jl. Dr. Sudarsono No. 46 Cirebon 45134
Telp./Faksimil: 0231 242284/205018
Email: cirebon@sucofindo.co.id

Lampiran
Sertifikat No. 01482/ALBEAQ
Tanggal: 26 Oktober 2023

Halaman 1 dari 1

SERTIFIKAT SAMPLING DAN ANALYSIS

Parameter	Satuan	Hasil	Standar Baku Mutu	Metode
Parameter I				
a). Mikrobiologi				
E. Coli *	CFU/100 ml	0	0	9222 G
Total Coliform	CFU/100 ml	450	0	9222 B
Parameter II				
a). Fisika				
Suhu	C	30.2	Suhu Sekitar ± 3 °C	2550 B
Padatan Terlarut Total	mg/L	201	< 300	2540 C
Kekeruhan	NTU	0.52	< 3	PO/CBN-LAB_AIR/37
Warna	TCU	< 1.834	10	2120 C
Bau *	-	Tidak Berbau	Tidak Berbau	2150 B
b). Chemical				
pH	-	7.9	6.5 – 8.5	4500-H ⁻ -B
Nitrat (sebagai NO ³⁻) (terlarut)	mg/L	0.05	20	PO/CBN-LAB_AIR/02
Nitrit (sebagai NO ²⁻) (terlarut)	mg/L	0.02	3	4500-NO ₂ -B
Kromium valensi 6 (Cr ⁶⁺) (terlarut)	mg/L	< 0.01	0.01	3500-Cr-B
Besi (Fe) (terlarut) **	mg/L	0.12	0.2	3111 B
Mangan (Mn) (terlarut) **	mg/L	< 0.01	0.1	3111 B
Sisa khlor (terlarut) *	mg/L	0.15	0.2 – 0.5	4500 Cl-G
Arsen (As) (terlarut) **	mg/L	< 0.001	0.01	3111 B
Kadmium (Cd) (terlarut) * **	mg/L	0.01	0.003	3120 B, 3030 E
Timbal (Pb) (terlarut) * **	mg/L	< 0.003	0.01	3030 E
Flouride (F) (terlarut)	mg/L	0.07	1.5	4500-F-D
Aluminium (Al) (terlarut) * **	mg/L	0.2	0.2	3120 B, 3030 E

** Kurang dari deteksi yang ditunjukkan
* Tidak termasuk ruang lingkup akreditasi KAN
** Hasil telah diperoleh di Laboratorium PT. Sucofindo Cibitung

Berdasarkan hasil uji tersebut, maka secara umum kualitas air sumur yang digunakan sebagai air baku pemasakan pindang masih memenuhi standar yang ditentukan, sehingga aman dari aspek kesehatannya.

Sebagai bukti formal adanya perbaikan dalam proses produksi dan telah memenuhi persyaratan yang ditentukan dilakukan pendampingan untuk mengurus ijin PIRT di Dinkes Indramayu, hasilnya sebagai berikut:

PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

**PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PRODUKSI PANGAN OLAHAN
INDUSTRI RUMAH TANGGA
(SPP-IRT)
PB-UMKU: 130323007586600020001**

Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha (PB-UMKU), yang merupakan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) kepada Pelaku Usaha berikut ini:

- | | |
|--|---|
| 1. Nama Pelaku Usaha | : ROSIDI |
| 2. Nomor Induk Berusaha (NIB) | : 1303230075866 |
| 3. Alamat Kantor | : DESA LOMBANG, Desa/Kelurahan Lombang, Kec. Juntinyuat, Kab. Indramayu, Provinsi Jawa Barat
Kode Pos: |
| 4. Status Penanaman Modal | : Penanaman Modal Dalam Negeri (PMDN) |
| 5. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) | : 10212 - Industri Pengasapan/Pemangangan Ikan |
| 6. Lokasi Usaha | : Desa Lombang Blok 4 Bungkul Desa/Kelurahan Lombang, Kec. Juntinyuat, Kab. Indramayu, Provinsi Jawa Barat
Kode Pos: 45282 |

Telah memenuhi persyaratan:

1. Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan
2. Memenuhi persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri rumah Tangga (CPPB-IRT) atau higiene, sanitasi dan dokumentasi
3. Memenuhi persyaratan keamanan, mutu, label dan iklan pangan olahan

Lampiran Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha ini memuat data teknis yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen ini. Pelaku Usaha tersebut di atas wajib menjalankan kegiatan usahanya sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Diterbitkan tanggal: 25 Oktober 2023

a.n. Bupati Indramayu
Kepala DPMPSTP Kabupaten Indramayu,



Ditandatangani secara elektronik

Dioetak tanggal: 25 Oktober 2023

Dengan keluarnya sertifikat PIRT ini maka, pindang lombang hasil produksi Bangpilotelah dinyatakan memenuhi syarat CPPOB, dan dapat di konsumsi oleh para pembeli atau konsumen.

Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi program PKM dilakukan untuk mengetahui apakah kegiatan PKM yang telah dilakukan memberikan manfaat dan dapat diimplemen tasikan dalam rangka meningkatkan skala usaha atau tidak. Evaluasi dilakukan melalui diskusi dengan menghadirkan seluruh anggota Bangpilo. Dari 30 peserta yang hadir semuanya (100%) menyatakan kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukn memberikan manfaat terutam terkait cara produksi pangan olahan yang benar (CPPOB), dan cara membuat kemasan yang sesuai dengan ketentuan BPOM. Disamping itu sebagian besar mereka (85.5 %) baru menyadari pentingnya pemisahan uang kegiatan usaha dengan uang

kebutuhan rumah tangga, dan menyadari pentingnya pencatatan keuangan sehingga pendapatan dan pengeluaran setiap hari, dapat di telusuri. Harapan mereka kegiatan PKM perlu dilanjutkan khususnya untuk memperluas pemasaran dengan pengurusan ijin Edar dari BPOM.

SIMPULAN DAN SARAN

PKM ini telah berhasil meningkatkan pemahaman dan ketrampilan para pelaku usaha industri rumahan pembuatan pindang yang tergabung dalam kelompok Bangpilo mengenai cara memasak pangan olahan yang aman, higien dan cara pengemasannya sesuai dengan ketentuan PBOM, sehingga aman untuk dikonsumsi serta cara membuat kemasan yang menarik dengan pelabelan yang benar. Disamping itu mereka juga telah tumbuh kesadaran para pelaku usaha untuk melakukan sistem pencatatan keuangan, dan pemisahan pengelolaan keuangan usaha dengan keuangan keluarga sehingga akan lebih mudah untuk melacak untung ruginya dari kegiatan usaha yang dilakukan. Mereka juga semakin yakin dan percaya diri untuk mengembangkan usahanya yang lebih besar karena telah mendapatkan sertifikat PIRT, dan hasil uji sample air yang dinyatakan memenuhi syarat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada pimpinan daerah setempat (lurah dan RT) dan pemerintah Kab Indramayu yang telah memerikan ijin untuk melakukan kegiatan pengabdian di desa Lobang. Demikian juga kepada pimpinan Usahid dan PT Polytama yang telah memberikan dukungan dalam melaksanakan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, dkk. (2009). *Higiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional Di Lingkungan Sekolah Dasar Di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang*, Unsri Palembang.
- 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*
- BPOM. (2014). *Peraturan Kepala BPOM RI No 11 Tahun 2014 tentang Tata Cara Sertifikasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik*, Jakarta.
- Fatmawati, S., A. Rosidi, E. Handarsari. (2013), *Perilaku Higine Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higine Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olah Raga Pelajar Jawa Tengah*. *Jurnal Pangan dan Gizi* 04 (08). <https://media.neliti.com/media/publications/115537-ID-perilaku-higiene-pengolah-makanan-berdas.pdf>
- JDIH_BPK. (2012). *Undang-undang (UU) Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan*. <https://peraturan.bpk.go.id/Details/39100/uu-no-18-tahun-2012>

- Kementerian Perindustrian RI. (2010). Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik. Jakarta.
- Kholil, N. Ariyani, N. Gusdini, dan L. Febrina. (2024). Pendampingan Pembentukan Poklisan Taman Tjimanoeck Indramayu. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Reswara*; 5(1). 193-201. DOI: <https://doi.org/10.46576/rjpkm.v5i1.3820>
- Lukman, A.S., dan Kusnandar, F. (2015). Keamanan Pangan Untuk Semua. *Jurnal Mutu Pangan*. 2(2); 152-156. file:///C:/Users/Hp/Downloads/27471-Article%20Text-85474-1-10-20190910.pdf
- Muthiah, A. (2017). Tanggung Jawab Pelaku Usaha kepada Konsumen tentang Keamanan Pangan dalam Perspektif Hukum Perlindungan Konsumen. *Jurnal Hukum Bisnis dan Investasi* 7(2):1. DOI:10.28932/di.v7i2.712
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 20 tahun 2019, tentang Kemasan Pangan. Jnkmn https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PBPOM_Nomor_20_Tahun_2019_tentang_Kemasan_Pangan.pdf
- Pemda Indramayu. (2022). Profil Kabupaten Indramayu. 2022. Wikipedia. https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Indramayu .
- Sandrasari, D.A., Kholil, L. Utomo. (2018). Kajian Pengembangan Industri Rumahan Ikan Asap di Kabupaten Kendal melalui penerapan GMP (Good Manufacturing Practice). *Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan*. 1(2):42-49 <https://doi.org/10.36441/kewirausahaan.v7i1>
- Suma, E., S.A. Yusuf., J. Umar. (2023). Pengaruh Bentuk Kemasan, Desain Produk Dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus Kopi Yamira). *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*. 13 (2) :111-115. file:///C:/Users/Hp/Downloads/Jurnal+Suma+111-115.pdf
- Widyastuti, N., V.G. Almira. (2019). Higin dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan. K-Media. Yogyakarta. https://docpak.undip.ac.id/id/eprint/4294/1/Buku%20HS%20dalam%20Penyelenggaraan%20Makanan_B5_Nurmasari%20Widyastuti.pdf