

Sosialisasi Keamanan Pangan Untuk UKM Pangan Industri Rumah Tangga *Centra* Kuliner Di Kabupaten Aceh Besar

Manovri Yeni^{1*}, Emmi Suryani¹, Ira DamaYanti¹, Susanti²

¹Universitas Muhammadiyah Aceh, Banda Aceh, Indonesia

²Universitas Serambi Mekkah, Banda Aceh, Indonesia

*Email : manovri.yeni@unmuha.ac.id,

ABSTRAK

UMKM di Kabupaten Aceh besar, khususnya yang bergerak di bidang Kuliner saat ini masih memiliki berbagai persoalan dalam pengembangan usahanya, salah satunya adalah permasalahan hal yang berkaitan dengan Keamanan Pangan yaitu yang berkaitan tentang cara Produksi pangan olahan yang baik (CPPOB), *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan juga Standar Label Pangan Olahan. Apabila UKM sudah memenuhi ketiga hal ini maka UKM sudah bisa mengajukan Sertifikat Produksi Pangan – Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), yang salah satu fungsinya adalah sebagai surat izin edar produk UKM. Dalam persiapan memperoleh SPP-PIRT maka dibutuhkan sosialisasi agar UKM benar-benar paham dan mempersiapkan diri lebih awal, maka akan lebih gampang lagi mengikuti prosedur dan persyaratan yang diberikan berdasarkan ketentuan yang ada. Kegiatan sosialisasi dianggap berhasil dan bermanfaat, tingkat pemahaman peserta tentang keamanan pangan meningkat dari 54 % menjadi 80 % dibuktikan dengan hasil pretest dan post test. Untuk tindak lanjut kegiatan sosialisasi, maka rata-rata peserta membutuhkan waktu paling lama satu bulan dalam memperbaiki kekurangan produk yang ada. Seluruh peserta mendapatkan rekomendasi untuk mengikuti penyuluhan pangan agar cepat mendapatkan SPP-PIRT dari Dinas kesehatan kabupaten Aceh Besar.

Kata Kunci: UMKM, *Centra* Kuliner, , Pangan Industri ,PIRT

ABSTRACT

SME in Aceh Besar District, especially those who are engaged in the culinary sector currently still have various problems in developing their business, which one of the problem is related to food safety, namely those relating to good processed food production (CPPOB), Good Manufacturing Practice (GMP) as well as Processed Food Label Standards. If SMEs have fulfilled all of these three things, then they can apply for a Certificate of Food Production - Home Industry (SPP-IRT), one of which functions as a marketing permit for SME products. In preparation for obtaining the SPP-PIRT, socialization is needed so that SMEs really understand and can prepare themselves early, so it will be easier to follow the procedures and requirements given based on existing provisions. The socialization activities were considered successful and useful, the participants' level of understanding about food safety increased from 54% to 80% as evidenced by the results of the pre-test and post-test. For follow-up socialization activities, on average, participants need a maximum of one month to repair existing product deficiencies. And all participants will receive recommendations to take part in food counseling in order to quickly get SPP-PIRT from the Aceh Besar district health office.

Keywords: SME, SPP-PIRT, CPPOB, GMP

DOI: <https://doi.org/10.55983/empjcs.v1i3.161>



PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan sumber utama pembangunan di Indonesia, selain berpengaruh bagi perekonomian. UMKM juga berkontribusi terhadap penyediaan lapangan pekerjaan. Pada tahun 2019 kontribusi UMKM terhadap PDB atas dasar harga konstan sebesar Rp 7.034, harga berlaku sebesar Rp 9.580,8 triliun dan berkontribusi dalam menyerap 119,6 juta atau 96,92% dari total tenaga kerja di unit usaha Indonesia.

Keberadaan UMKM di Provinsi Aceh telah memberikan arti yang sangat penting dalam menyediakan sumber mata pencaharian masyarakat dan daya ungkit perekonomian Aceh ke masa depan. Sesuai dengan program pemerintah “Aceh Kaya” maka pemerintah Aceh menjadikan UMKM program prioritas dan strategis, apalagi sektor ini secara langsung melibatkan rakyat sebagai pelaku utama mengembangkan usahanya. Diharapkan sektor UMKM mampu menurunkan angka pengangguran dan kemiskinan di Aceh. (DISKOMINFOACEH, 2019).

Disisi lain UMKM dinilai sulit berkembang karena memiliki berbagai permasalahan, “Masalah Utama yang dihadapi UMKM adalah Permodalan, Pemasaran, Bahan baku, Teknologi, organisasi dan manajemen”. (Budiarto et al., 2015) Sementara itu, sebagai unit usaha secara umum usaha kecil menengah digambarkan dengan citra:

1. Memiliki tempat usaha seadanya
2. Tidak mampu mengakses pendanaan di lembaga keuangan
3. Kemampuan kewirausahaan rendah
4. Kemampuan manajemen bisnis rendah
5. Kemampuan wirausaha rendah
6. Kemampuan manajemen bisnis rendah
7. Tingkat pendidikan umum relatif kurang
8. Akses terhadap pasar kurang
9. Akses perizinan rendah
10. Akses terhadap teknologi dan informasi rendah

Saat ini, UKM yang bergerak di bidang kuliner, khususnya di wilayah Aceh Besar telah membentuk *centra* penjualan produk-produk makanan yang bertempat di DEKRANAS Aceh Besar. Berbagai macam produk hasil olahan bisa kita dapatkan di sana. Walaupun secara kasat mata produk-produk ini enak untuk dinikmati, tetapi belum tentu aman, karena belum tercantum nomor SPP-PIRT nya.

Gambaran keadaan keamanan pangan selama tiga tahun terakhir secara umum adalah: (1) Masih ditemukan beredarnya produk pangan yang tidak memenuhi persyaratan; (2) Masih banyak dijumpai kasus keracunan makanan; (3) Masih rendahnya tanggung jawab dan kesadaran produsen serta distributor tentang keamanan pangan yang diproduksi/diperdagangkannya; dan (4) Masih kurangnya kepedulian dan pengetahuan konsumen terhadap keamanan pangan. Di sisi lain, produk pangan merupakan salah satu produk yang merupakan kebutuhan utama manusia. Persoalan penting yang sering muncul adalah standar kualitas produk pangan, dimana hal ini akan berdampak luas pada kualitas kesehatan baik fisik maupun mental/ psikologis dan kecerdasan masyarakat. (Hermanu, 2016)

Berdasarkan berbagai persoalan yang dihadapi oleh UKM pada umumnya, persoalan utama yang dihadapi oleh komunitas ini adalah masih banyaknya yang belum memiliki izin edar atau SPP-PIRT. Selain itu kemasan produk dari UKM masih kurang menarik.

Sertifikat Produksi Pangan – Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) adalah jaminan tertulis yang diberikan oleh Bupati/Walikota – melalui Dinas Kesehatan - terhadap pangan

hasil produksi Industri Rumah Tangga yang telah memenuhi persyaratan dan standar keamanan tertentu, dalam rangka produksi dan peredaran produk pangan, atau dikenal dengan SPP-IRT

Dengan kata lain, SPP-IRT memiliki fungsi sebagai izin edar suatu produk pangan. Setelah memiliki SPP-IRT, produk tersebut dapat secara legal diedarkan atau dipasarkan, baik dengan cara dititipkan atau dijual langsung ke masyarakat luas. Oleh karena itu, memiliki SPP-IRT dapat mengedarkan produknya dengan jalur distribusi yang lebih luas, khususnya jika ingin menitipkan produknya di toko-toko modern yang sudah terkenal dan memiliki basis konsumen tetap yang besar. SPP-IRT hanya dapat diajukan oleh pelaku usaha yang masih berskala rumah tangga, dan menghasilkan produk yang diperbolehkan untuk diproduksi oleh Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP). (Pangan et al., n.d.)

Untuk mendapatkan SPP-IRT, pastinya ada ketentuan dan persyaratan yang ditetapkan oleh pemerintah. Dalam rangka mempermudah UKM untuk mendapatkannya, maka perlu mengetahui proses dan sistem standar yang ditetapkan melalui kegiatan sosialisasi.

Dalam hal ini tentu peran pihak ketiga seperti pemerintah sendiri, Perguruan tinggi atau lembaga swadaya masyarakat. Selaku insan perguruan tinggi yang mempunyai kewajiban memberikan layanan pada pengabdian masyarakat, maka selayaknya memberikan solusi konkrit agar masyarakat dapat lebih mudah mengakses perizinan yang sangat dibutuhkan ini.

Sosialisasi ini diharapkan mampu memberikan pemahaman bagi UKM Centra Kuliner Aceh besar tentang pentingnya memiliki izin SPP-PIRT. SPP-PIRT ini merupakan sertifikat pertama yang dibutuhkan untuk izin edar produk, selanjutnya akan bisa untuk mengurus sertifikat halal dan kebutuhan sertifikat lainnya.

METODE

Adapun kegiatan dilaksanakan pada tanggal 16 Januari 2022 di Gedung Dekranas Kabupaten Aceh Besar. Peserta merupakan para UKM Kuliner yang tergabung dalam komunitas UKM Kuliner Aceh Besar. Jumlah peserta yang berpartisipasi pada kegiatan ini adalah sebanyak 20 orang.

Dalam Proses pelaksanaan kegiatan dilakukan beberapa metode melalui langkah-langkah sebagai berikut:

1. Persiapan

Semua kegiatan perlu dilakukan persiapan yang sangat matang, baik mengenai waktu, tempat, konsumsi dan dokumentasi, serta beberapa berkas yang dibutuhkan saat kegiatan berlangsung. Hal lain yang tidak kalah penting adalah konsolidasi terhadap masyarakat atau pihak komunitas, yaitu para pengurusnya untuk memastikan kesempatan dan waktu bagi peserta untuk hadir. Setelah ini semua sudah bisa dipastikan maka kegiatan sudah bisa dilaksanakan.

2. Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan selama satu hari, dimana jadwal kegiatan adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Jadwal Kegiatan

No	Waktu	Kegiatan	PIC
1.	08.00-09.00	Registrasi	Panitia
2.	09.00-09.30	Pembukaan	Koordinator kegiatan
3.	09.30-10.00	Pre Test	Panitia
4.	10.00-10.15	Istirahat	
5.	10.15-11.00	Cara Produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) dan	Tim FENGabdian Masyarakat
6.	11.00-12.00	<i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i>	<i>Tim pengabdian Masyarakat</i>
7.	12.00-12.30	Diskusi	Tim Pengabdian Masyarakat
8.	12.30-14.00	Istirahat	Panitia
9.	14.00-15.00	Standar Label Pangan Olahan	Tim Pengabdian Masyarakat
10	15.00-15.30	Rencana Tindak Lanjut (RTL)	Tim Pengabdian Masyarakat
11.	15.30-16.00	Post Test	Panitia
12	16.00-	Penutupan	Koordinator kegiatan

1. Evaluasi

Evaluasi kegiatan dilakukan bersama tim pengabdian tentang keberhasilan kegiatan. Indikator keberhasilan dilihat dari aspek ketepatan waktu, kehadiran peserta, kemampuan penyerapan peserta terhadap materi dan manfaat yang ditimbulkan oleh program kegiatan ini. Peran serta dan keterlibatan tim pengabdian serta masyarakat mitra.

2. Rencana Tindak Lanjut (RTL)

Rencana tindak lanjut adalah, setelah kegiatan sosialisasi ini, maka hal apa yang perlu dilakukan oleh tim pengabdian masyarakat agar sosialisasi ini dapat menunjang, malah mempercepat proses terbitnya SPP-PIRT

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi keamanan pangan untuk UKM pangan dan Industri Rumah Tangga Centra Kuliner Aceh Besar berjalan dengan lancar. Kegiatan dibuka oleh koordinator Fasilitator Nasional untuk wilayah Aceh, yaitu Bapak Pujo Basuki beliau menjelaskan tentang pentingnya memiliki SPP-PIRT dan tahapan-tahapan untuk proses pengurusannya, beliau juga mengatakan apabila para peserta serius akan merekomendasikan nama-nama peserta ke dinas kesehatan Aceh Besar untuk mengikuti prosedur pembuatan SPP-PIRT, sebagai salah satu tindak lanjut dari kegiatan pengabdian ini

Jumlah peserta sebanyak 20 orang, Rata-rata produk yang dihasilkan oleh UKM adalah kuliner yang merupakan panganan sehari-hari dan Panganan tradisional daerah, daya tahan produk ini beragam, ada yang mampu mencapai 2 bulan, ada pula yang hanya bisa bertahan sebulan. Daya tahan produk ini selain disebabkan karena proses pembuatannya, juga tergantung kualitas bahan baku yang digunakan serta kemasan yang digunakan.



Gambar 1. Foto Bersama Peserta Sosialisasi

Kemasan Pangan adalah bahan yang digunakan untuk mawadahi dan/atau membungkus Pangan, baik yang bersentuhan langsung dengan Pangan maupun tidak. Dalam memberikan materi pada peserta maka hal yang terbaik adalah melihat dulu kapasitas masing-masing peserta tentang pemahamannya terhadap materi yang akan diberikan, maka salah satu caranya adalah dengan memberikan pre-test, dan hasil pre-test juga bisa menjadi perbandingan dengan post test untuk evaluasi daya serap peserta terhadap materi yang diberi oleh narasumber.

Dari Tabel hasil pre yaitu yang ditunjukkan pada tabel 1. test rata-rata pengetahuan yang dimiliki peserta tentang materi keamanan pangan adalah dengan skor rata-rata 137, artinya pemahaman peserta sekitar 54 persen dari skor harapan benar sebesar 250. Hasil pre test memberikan acuan bagi fasilitator dalam teknik menyampaikan materi, materi yang pertama adalah berkaitan dengan cara olahan pangan yang baik (CCPOB) dan *good manufacturing*.

Setelah pemaparan materi, maka peserta diberikan kesempatan untuk berdiskusi dengan narasumber tentang hal-hal yang berkaitan dengan persoalan produknya. Beberapa pertanyaan berkaitan dengan cara pengolahan standar yang menjadi prasyarat untuk dikeluarkannya SPP-PIRT.

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 serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Tujuan utama keamanan pangan adalah untuk mencegah makanan dan minuman agar tidak terkontaminasi oleh zat asing baik fisik, biologi, maupun kimia sehingga dapat mengurangi potensi terjadinya sakit akibat bahaya pangan. Kontaminasi fisik adalah benda asing yang masuk ke dalam makanan atau minuman. Contohnya rambut, logam, plastik, kotoran, debu, kuku, dan lainnya (Lestari, 2020).

Tabel 1. Hasil Pre test peserta sosialisasi

No	Pre test	Nama	NIK	Alamat
1	90	Nasriah	1106065211760002	Sibreh
2	120	Aminah	1106064209750004	Lamteh dayah
3	130	Cut mariati skm	1106205602740002	Dusun tgk.bak kupula
4	140	Cut yenni novita	1106085811790004	Jln. Ateung tuha no 007 , lamhasa
5	160	Darmawati	1106125605850004	Dusun ujong blang,desa,
6	130	Della Kusuma	1106056809870001	Aceh Besar 28 September 1987
7	130	Dika Silvia	1108044405860003	Sibreh
8	110	Faridah Hanum	1106214303670002	Jl, Lamgapang,
9	110	Fitriani	1106095604920001	Gampong lamtengah
10	160	K. Rushayati	1207236711730001	Komplek PU Ajun no. 30 Aceh Besar

11	200	Meilany SR	1171017005930001	Jl. Ateung Tuha No. 005 Dusun Lampoh Raya
12	140	Nur Miswar R	1106126912850001	Lambiheu Siem
13	100	Nurmalia	1106055307840002	Montasik
14	150	Rahma yani	1106144907750001	Lam Asan Kuta baro
15	130	Rahmawati	1106076910710001	Jl.danau laut tawar no3 dusun ja imue
16	80	Santi	1106065909930001	Sibreh
17	140	Zahrok Hidayati	1106106009850002	Ujong XII KEc. Ingin Jaya
18	120	Rosdiana	1106065907730001	Lampisang Abes
19	130	Ainol mardiah	110612691285000	Montasik
20	100	Erna dewi	1106056809870001	Layeun

Cara produksi pangan olahan yang baik, yang selanjutnya disingkat CPPOB, adalah pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan olahan agar aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi. (Republik Indonesia, 2014)

Materi yang tidak kalah penting adalah tentang *Good Manufacturing Practice* (GMP) yang perlu diketahui oleh para peserta sosialisasi, karena fakta di lapangan persyaratannya menyangkut GMP ini yang membuat sebuah perizinan lama untuk dikeluarkan, karena UKM hasil memiliki sumber dana dalam membenahi tempat usahanya.

GMP adalah suatu pedoman cara memproduksi pangan yang baik dengan tujuan agar produsen menghasilkan produk yang bermutu sesuai tuntutan konsumen, yang berarti produk tersebut terjamin mutunya dan aman dikonsumsi. Ruang lingkup kegiatan *GMP* meliputi: lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk dan pelaksanaan pedoman. (Zulhasmi, 2021).

Terakhir adalah tentang label olahan pangan, pada kebanyakan peserta biasanya label olahan masih sangat sederhana dan dibuat berdasarkan keterbatasan pengetahuan UKM sendiri.

Peraturan BPOM nomor 31 tahun 2018 (Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2018) tentang label pangan olahan menjelaskan bahwa label pangan adalah setiap keterangan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya atau bentuk lain yang disertakan pada pangan, ditempelkan pada atau merupakan bagian kemasan pangan. Dalam penetapan aturan yang dimaksud, maka nara sumber mengambil contoh produk-produk yang dibawa oleh peserta, dan mencoba untuk mengkurasi produk satu-satu, sehingga peserta tahu benar tentang kekurangan pada labelnya. (Handayani et al., 2013)

Dalam Undang-undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan menyatakan bahwa setiap makanan dan minuman hanya dapat diedarkan setelah mendapat izin edar sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. Persetujuan Pendaftaran (izin edar) tersebut diterbitkan berdasarkan hasil penilaian evaluasi keamanan, mutu, gizi, dan label pangan. Salah satu pangan yang wajib didaftarkan adalah pangan olahan. (Handayani et al., 2013)

UMKM pangan dituntut harus mampu menerapkan sistem jaminan keamanan dan mutu pangan yang diterapkan menurut kemampuan masing-masing usaha. Sebagai suatu upaya minimal yang harus dilakukan oleh setiap pelaku usaha produk olahan hasil pertanian adalah menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) atau GMP. (Kamper et al., 2019)

Beberapa hal yang perlu diperbaiki dari produk peserta adalah:

1. Ukuran huruf terlalu kecil sehingga tidak bisa dibaca terlalu jelas
2. Tidak menjelaskan kandungan utama dari produknya
3. Desain masih belum menarik
4. Memakai stiker di temple
5. Memakai kertas langsung dimasukkan ke dalam kemasan, berakibat makanan menjadi kotor

Penerapan standar mulai dari bahan baku, proses pengolahan/produksi, produk akhir, serta proses distribusi hingga sampai ke tangan konsumen perlu dilakukan meskipun di tingkat UMKM. Standar Nasional Indonesia (SNI) merupakan salah satu standar yang dapat dijadikan sebagai acuan selain standar internasional atau standar dari negara tujuan ekspor. Dengan penerapan standar, baik SNI produk maupun SNI proses seperti HACCP, maka mutu dan keamanan pangan akan terjamin. Hal ini akan meningkatkan daya saing produk tidak hanya di pasar domestik, namun juga pasar internasional. (Kamper et al., 2019)

Selain juga dibutuhkan keseriusan UKM dalam memproses keamanan ini, juga penting ada upaya pemerintah untuk mengawainya, agar konsumen terhindar dari ancaman produk pangan yang tidak aman dikonsumsi maka perlu dilakukan pengawasan terhadap produk pangan baik pada tahap produksi maupun pada tahap pasca produksi atau tahap peredaran produk pangan. Sistem pengawasan keamanan pangan yang digunakan oleh pemerintah selama ini adalah pengawasan “full spectrum” yaitu berupa pengawasan “pre market” dan pengawasan “post market” (Zazili, 2019)



Gambar 2. Tim Pengabdian meninjau produk peserta Sosialisasi yang di ditampilkan di display UKM

Pengawasan produk sebelum beredar bertujuan untuk menjamin produk obat dan makanan terjamin aman, bermanfaat dan bermutu sebelum diedarkan. Selanjutnya setelah produk obat dan makanan beredar BPOM melakukan pengawasan dengan melakukan sampling terhadap produk obat dan makanan yang beredar dan dilakukan uji laboratorium untuk memastikan apakah produk masih aman, bermanfaat dan bermutu.4 Sistem ini

memiliki kelemahan, yaitu tidak semua produk pangan dan pelaku usaha dapat diawasi karena banyaknya jumlah produk pangan dan pelaku usaha yang memproduksi pangan. Tulisan ini membahas dua hal yaitu pertama, urgensi pengawasan keamanan produk pangan; dan kedua, sistem pengawasan keamanan pangan yang berbasis sistem manajemen risiko untuk mewujudkan perlindungan konsumen.

Diskusi yang menarik antara narasumber dan peserta membuat peserta paham tentang pentingnya memperbaiki produk agar memenuhi standar yang ditetapkan pemerintah, demi menjaga kesehatan dan menarik minat konsumen. Pemahaman akan materi yang disampaikan pada sosialisasi ini, sangat memuaskan, hal ini digambarkan dari hasil post test yang memperoleh hasil rata-rata skor sebesar 200, yaitu sebesar 80 persen dibandingkan skor kebenaran 250. seperti yang terlihat pada tabel 2.

Tabel 2. Hasil post test peserta sosialisasi

No	Post test	Nama	NIK	Alamat
1	190	Nasriah	1106065211760002	Sibreh
2	210	Aminah	1106064209750004	Lamteh dayah
3	250	Cut mariati skm	1106205602740002	Dusun tdk.bak kupula
4	220	Cut yenni novita	1106085811790004	Jln. Ateung tuha no 007 , lamhasa
5	160	Darmawati	1106125605850004	Dusun ujong blang,desa,
6	250	Della Kusuma	1106056809870001	Aceh Besar 28 September 1987
7	250	Dika Silvia	1108044405860003	Sibreh
8	230	Faridah Hanum	1106214303670002	Jl, Lamgapang,
9	110	Fitriani	1106095604920001	Gampong lamtengah
10	140	K. Rushayati	1207236711730001	Komplek PU Ajun no. 30 Aceh Besar
11	250	Meilany SR	1171017005930001	Jl. Ateung Tuha No. 005 Dusun Lampoh Raya
12	180	Nur Miswar R	1106126912850001	Lambiheu Siem
13	100	Nurmalia	1106055307840002	Montasik
14	150	Rahma yani	1106144907750001	Lam Asan Kuta baro
15	250	Rahmawati	1106076910710001	Jl.danau laut tawar no3 dusun ja imue
16	180	Santi	1106065909930001	Sibreh
17	240	Zahrok Hidayati	1106106009850002	Ujong XII KEc. Ingin Jaya
18	210	Rosdiana	1106065907730001	Lampisang Abes
19	230	Ainol mardiah	1106126912850001	Montasik
20	200	Erna dewi	1106056809870001	Layeun

Pada hasil akhir kegiatan tim pendamping ingin peserta membuat rencana tindak lanjut dari kegiatan sosialisasi, tim pendamping memberikan lembaran RTL untuk di isi oleh para peserta. Formulir Tindak lanjut berisikan tentang beberapa hal, diantaranya adalah:

1. Nomor
2. Permasalahan produk
3. Hal yang harus diperbaiki
4. Waktu perbaikan
5. Dana yang dibutuhkan

Dari formulir tindak lanjut ini, maka rata-rata yang dibutuhkan oleh peserta dalam hal persoalan produk diluar permasalahan fasilitas usaha membutuhkan waktu selama kurang lebih satu bulan.

Ketua Tim Pengabdian kepada Masyarakat, Ibu Manovri Yenni menutup acara kegiatan dan menyampaikan bahwa semua peserta akan direkomendasikan nama-namanya ke Dinas Kesehatan Aceh Besar untuk mengikuti kegiatan penyuluhan keamanan pangan dan langsung mendapatkan SPP-PIRT satu minggu mendatang setelah kegiatan sosialisasi ini berlangsung

SIMPULAN

UMKM memiliki berbagai persoalan dalam pengembangan usahanya, salah satunya adalah permasalahan hal yang berkaitan dengan Keamanan Pangan. Keamanan pangan berkaitan dalam tiga hal utama yaitu pertama Cara Produksi pangan olahan yang baik (CPPOB); kedua *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan ketiga Standar Label Pangan Olahan. Apabila UKM sudah memenuhi ketiga hal ini maka UKM sudah bisa mengajukan Sertifikat Produksi Pangan – Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), yang salah satu fungsinya adalah sebagai surat izin edar produk UKM. Dalam persiapan memperoleh SPP-PIRT maka dibutuhkan sosialisasi agar UKM benar-benar paham dan mempersiapkan diri lebih dini, maka akan lebih gampang lagi mengikuti prosedur dan persyaratan yang diberikan berdasarkan ketentuan yang ada.

Kegiatan sosialisasi dianggap berhasil dan bermanfaat, tingkat pemahaman peserta tentang keamanan pangan meningkat dari 54 % menjadi 80 % dibuktikan dengan hasil pre-test dan post test. Dan seluruh peserta mendapatkan rekomendasi untuk mengikuti penyuluhan pangan untuk mendapatkan SPP-PIRT dari Dinas kesehatan kabupaten Aceh Besar. Untuk para UKM dalam mendesain label pangan diharapkan memiliki ide yang lahir dari diri sendiri, untuk menggunakan gambar ataupun nama dari media sosia ataupun internet, sebisa mungkin untuk dihindari, karena kita terkadang tidak mengetahui ternyata label yang kita catut sudah memiliki HKI. Untuk saran yang lain, sosialisasi sebaiknya dilakukan selama dua hari, karena UKM butuh waktu kurasi produk yang panjang, sehingga peserta merasa kegiatan bermanfaat.

REFERENSI

- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2018). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan*, 53, 1689–1699.
- Budiarto, R., Putero, S. H., Suyatna, H., Astuti, P., Saptoadi, H., Ridwan, M. M., & D, B. S. (2015). Pengembangan UMKM antarakonseptual dan Pengalaman Praktis. In *Gajah Mada University Press*. Gajah mada University Pres. <http://ejurnal.budiutomomalang.ac.id/index.php/paradigma/article/view/478>
- Diskominfo aceh. (2019). *Menjadikan UMKM Arus Utama Perekonomian Aceh*. Berita Kini; core.ac.uk. <https://beritakini.co/news/menjadikan-umkm-arus-utama-perekonomian-aceh/index.html>
- Handayani, F. W., Muhtadi, A., Farmasi, F., Padjadjaran, U., Dara, T., Manis, K., & Aktif, S. (2013). Farmaka Farmaka. *Farmaka Suplemen*, 14(1), 1–15.
- Hermanu, B. (2016). Implementasi Izin Edar Produk PIRT melalui Model Pengembangan Sistem Keamanan Pangan Terpadu. *Prosiding Seminar Nasional Multidisiplin Ilmu Unisbank Ke-2 "Kajian Multi Disiplin Ilmu Dalam Pengembangan IPTEKS Untuk Mewujudkan Pembangunan Nasional Semesta Berencana (PNSB) Sebagai Upaya*

- Meningkatkan Daya Saing Global*, 1945(1), 424–435.
file:///C:/Users/User/Downloads/4225-Article Text-2762-1-10-20160812.pdf
- Kamper, J., Ipb, K., & Bogor, D. (2019). Strategi Peningkatan Mutu dan Keamanan Pangan Olahan Pertanian Melalui Penerapan Good Manufacturing Practices pada UMKM Berdaya Saing di Kota Bandung. *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 14(2), 127–133.
- Lestari, T. R. P. (2020). Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57–72. <https://doi.org/10.46807/aspirasi.v11i1.1523>
- Pangan, S. P., Tangga, I. R., Kesehatan, D., Tangga, I. R., Rumah, I., Pangan, T., Tambahan, B., Asi, M. P., Pendaftaran, S., Olahan, P., & Obat-, B. P. (n.d.). *Izin Produk Industri Rumah Tangga (P - IRT)* (Issue Bpom Md).
- Republik Indonesia. (2014). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2014 Tentang Tata Cara Sertifikasi Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik*.
- Zazili, A. (2019). Urgensi Pengawasan Keamanan Pangan Berbasis Sistem Manajemen Risiko Bagi Perlindungan Konsumen. *Supremasi Hukum: Jurnal Penelitian Hukum*, 28(1), 57–70. <https://doi.org/10.33369/jsh.28.1.57-70>
- Zulhasmi, I. (2021). *Penerapan Good Manufacturing Practice (Gmp) Sebagai Strategi Dalam Peningkatan Mutu Dan Keamanan Produk Olahan Peternakan*. 16 Februari. [http://disnak.sumbarprov.go.id/info/detil/99/penerapan-good-manufacturing-practice-\(gmp\)-sebagai-strategi-dalam-peningkatan-mutu-dan-keamanan-produk-olahan-peternakan-.html](http://disnak.sumbarprov.go.id/info/detil/99/penerapan-good-manufacturing-practice-(gmp)-sebagai-strategi-dalam-peningkatan-mutu-dan-keamanan-produk-olahan-peternakan-.html)