



Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Teknologi Hasil Pertanian

SOSIALISASI SANITASI, HYGIENE DAN TATA LETAK PRODUKSI SESUAI *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* PADA INDUSTRI PANGAN RUMAH TANGGA DI BANDA ACEH

Dian Hasni^{1*} Cut Nilda¹ dan Yusriana¹

¹Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala
Darussalam Banda Aceh 23111 Indonesia

*Email: hasni_dian@unsyiah.ac.id

ABSTRACT

The food-based Home Industry (IRT) is one of the driving forces of the Indonesian economy, especially during and after the COVID-19 pandemic. The home industry is proven to be able to survive and thrive if it is managed properly and uniquely based on its product characteristics. Unfortunately because of this convenience, this effort is easy to replicate. Therefore, proper management needs to be done so that the sustainability of this IRT is better than its competitors. This service aims to disseminate the importance of understanding the application of sanitation & hygiene, production layout according to Good Manufacturing Practices in 5 (five) Food IRTs in Banda Aceh city. This service is carried out in several stages, starting from the selection of partner MSEs, filling out a partner identity survey, and self-evaluation of partner production conditions based on the GMP checklist, GMP socialization and improvement consultations. The results of the initial survey obtained that 2 out of 5 IRT service participants had met the GMP requirements and obtained P-IRT permits. Furthermore, the results of the partner's self-evaluation show a fairly good understanding of the application of sanitation & hygiene. Barriers to obtaining a P-IRT permit are due to limited funds to meet the needs of a production layout according to GMP for home industries. Furthermore, from the results of the satisfaction questionnaire, all of these partners expressed their satisfaction with the explanations and solutions provided by the team.

Kata kunci: higienis, keamanan pangan, P-IRT, sanitasi,

PENDAHULUAN

Pandemi Covid-19 yang mulai melanda Indonesia di awal tahun 2020 mengakibatkan banyak perubahan dalam tatanan kehidupan sosial masyarakat Indonesia. Perubahan ini melingkupi seluruh kehidupan masyarakat, baik dalam hal ekonomi, pergaulan dan gaya hidup. Dari segi ekonomi, masyarakat Indonesia banyak yang secara mengejutkan menjadi pengangguran atau kehilangan usahanya. Dari segi pergaulan dan gaya hidup, adaptasi *new normal* mengakibatkan lingkaran pergaulan

menjadi lebih kecil dan terpusat di rumah. Pekerjaan dan kegiatan belajar mengajar difokuskan di rumah sehingga ruang gerak setiap individu menjadi lebih terbatas (Mahyuddin, 2020; Sumarni, 2020).

Kondisi di atas tentu mengakibatkan banyak perubahan. Salah satunya adalah semakin menggeliatnya perkembangan industri pangan di Indonesia, khususnya di kota Banda Aceh. Meningkatnya jumlah pengangguran mengakibatkan banyak warga kota Banda Aceh yang harus mencari sumber penghidupan yang lain.

Di sisi lain, terbatasnya ruang gerak masyarakat untuk berkumpul atau berekreasi di tempat umum seperti restoran, taman rekreasi dan cafe menimbulkan pola konsumsi baru. Salah satunya adalah memesan makanan atau minuman secara online atau via telepon seluler untuk dikonsumsi di rumah bersama keluarga. Pola konsumsi ini menjadi peluang yang menjanjikan bagi industri pangan di Banda Aceh untuk semakin berkembang (Jumini et al., 2020).

IRT berbasis pangan lokal sangat potensial untuk dikembangkan karena keunikan bahan baku dan produk yang dihasilkannya. Pengabdian ini diikuti oleh 5 IRT sebagai mitra, antara lain D'Pit Noodles (M1), Lestari Food (M2), Mogja (M3), Bunda Nami (M4) dan Get Latela (M5). Kelima industri rumah tangga ini memiliki produk unggulan yang sudah dikenal oleh masyarakat Banda Aceh. D'Pit Noodles menghasilkan mie ayam organik yang dijual dalam bentuk beku namun dapat segera disajikan dengan proses yang singkat. Lestari Food menjadikan makanan beku berkualitas tanpa pengawet sebagai produk unggulan, sedangkan Mogja dan Bunda Nami mereplika makanan korea dengan ciri khas unik sebagai produk unggulannya. Get Latela menghasilkan roti goreng berbasis ungu atau labu kuning dengan beberapa varian rasa yang sangat digemari oleh anak-anak usia SD dan pra-sekolah.

Dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa kelima industri rumah tangga ini memiliki peluang untuk dikembangkan. Namun sayangnya mitra pengabdian ini memiliki beberapa hambatan untuk dapat mengembangkan dan memasarkan produknya pada pasar yang lebih luas. Hambatan yang paling jelas adalah dari 5 mitra, hanya dua yang mengantongi izin P-IRT. Izin P-IRT merupakan izin produksi untuk industri rumah tangga. Izin diperlukan sebagai bentuk jaminan kepada konsumen bahwa industri kecil ini sudah dapat memproduksi produk mereka dengan tata cara produksi yang baik. Produksi

yang baik melingkupi penyusunan peralatan dan tata letak ruang produksi yang aman dan efisien, penerapan sanitasi dan hygiene selama produksi dan pemenuhan check list *good manufacturing practices* (Kurniasih, 2020).

Perolehan izin P-IRT sebenarnya sangat mudah dan terstruktur dengan baik. Izin ini dikelola oleh Pemerintah Daerah melalui Dinas Kesehatan setempat. Namun sayangnya, banyak industri rumah tangga belum mengetahui hal tersebut (Purwasih, 2021). Kealpaan informasi ini diduga terjadi karena kurangnya akses informasi. Oleh karena itu, berdasarkan pemikiran diatas maka tim pengabdian menganggap perlu untuk melakukan pembinaan kepada mitra pengabdian ini sehingga mereka dapat memperoleh izin P-IRT.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan pengabdian ini dilaksanakan 6-7 Juli dan 15 Juli 2021. Sosialisasi akan dilaksanakan secara daring menggunakan aplikasi *zoom meeting*. Jadwal Pelaksanaan pengabdian adalah sebagai berikut

Tahap I : 6-7 Juli 2021: Pada tahap ini kelima mitra bergabung dalam grup Whatsapp, menerima kuota internet, mengisi kuesioner terkait kondisi dan permasalahan UMKM dan mengisi evaluasi diri usaha mitra berdasarkan checklist GMP.

Selama tahap ini, tim pengabdian membuka sesi diskusi via grup Whatsapp terkait permasalahan atau pertanyaan dari mitra.

Tahap II - 15 Juli 2021: Pada pertemuan melalui zoom meeting, kegiatan dilaksanakan melalui ceramah dan diskusi. Melalui pemaparan *slide power point* tim pelaksana akan menjelaskan mengenai tata letak produksi, sanitasi dan hygiene dan *good manufacturing practice*. Kemudian diskusi akan membahas kondisi aktual dan permasalahan yang dihadapi mitra serta hal-hal yang dianggap perlu demi kebutuhan persiapan pengurusan P_IRT. Setiap selesai pemberian materi akan

dilanjutkan dengan diskusi sehingga peserta dapat berdiskusi terkait kendala dan asumsi yang selama ini dimiliki oleh peserta. Diskusi ini memungkinkan terjalinnya komunikasi yang lebih intens dalam sesi diskusi tersebut.

Parameter tingkat keberhasilan dan prospek kegiatan ini akan dievaluasi dengan menggunakan dimensi-dimensi sebagai berikut :

1. Keikutsertaan dan respon peserta selama kegiatan berlangsung.
2. Kepuasan peserta kegiatan. Animo masyarakat sasaran selama kegiatan pelatihan ini dapat dilihat dari hasil kuesioner evaluasi pelaksanaan pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1 menjelaskan identitas dan kondisi mitra pengabdian berdasarkan lokasi usaha, jenis produk, izin P-IRT, umur usaha sejak didirikan, kondisi kemasan dan label, konsistensi dan kapasitas produksi. Lokasi produksi tersebar di Kabupaten Aceh Besar dan Kota Banda Aceh.

Pemberian materi pelatihan melingkupi tata letak peralatan, sanitasi dan hygiene produksi dan penerapan GMP.

Kegiatan ini berlangsung dengan baik, dimana setiap tim pengabdian bertanggung jawab memberikan materi terkait. Pemaparan mengenai tata letak disampaikan oleh Dr. Yusriana, SP., M.Si; sanitasi dan hygiene oleh Cut Nilda, STP., MSc dan GMP oleh Dian Hasni, STP., M.Sc. Materi diberikan dengan bantuan visual yang baik seperti slide presentasi dan video animasi yang singkat. Pemaparan bahan juga menggunakan contoh dan bahasa sehari-hari sehingga mudah dipahami. Penilaian peserta terhadap materi, cara penyajian, ketepatan waktu dan suasana serta fasilitas pelatihan dapat dilihat pada Gambar 1.

Peserta kegiatan menilai bahwa materi yang diberikan menarik dan bermanfaat; cara penyajian dianggap interaktif dan sangat menarik; suasana pelatihan dianggap tidak membosankan dengan cukup banyak diskusi dan

relevan; fasilitas pelatihan dianggap memadai.

Beberapa permasalahan yang disampaikan oleh mitra terkait terbatasnya peralatan sehingga menghambat kapasitas produksi; rendahnya daya simpan produk. Selain itu UMKM juga mengeluhkan penurunan penjualan selama masa pandemi. Beberapa solusi yang disampaikan adalah: Menggunakan strategi produksi Pre-Order sehingga produksi dilakukan sesuai permintaan konsumen. Kondisi ini akan menjadi solusi untuk keterbatasan produksi dan rendahnya daya simpan produk. Namun solusi ini bersikap sementara dan tidak cocok untuk UMKM yang ingin meningkatkan produksi dan kontinuitas produknya.

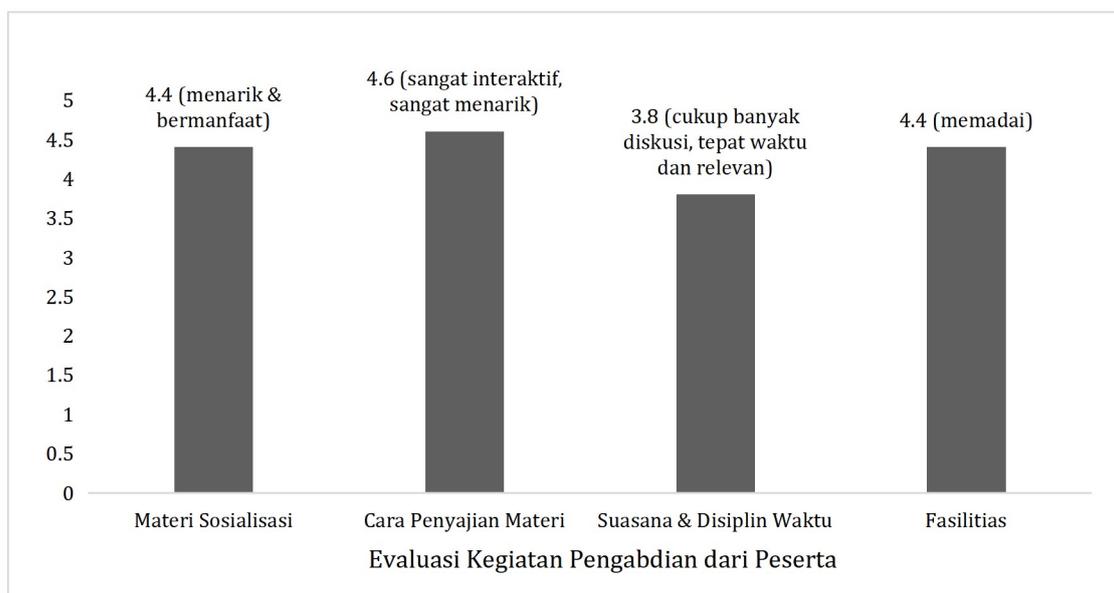
1. Penggunaan teknik pemasaran "world of mouth" menggunakan sosial media seperti instagram, tiktok dll.

Perizinan P-IRT

Setelah penjelasan materi maka tim pengabdian menjelaskan proses perizinan P-IRT. Perizinan P-IRT diperoleh dari Dinas Kesehatan Pemerintah Daerah, dalam hal ini Unit Pelaksana Teknisnya adalah Puskesmas Kecamatan dimana tempat usaha beroperasi atau sesuai daerah domisili. Proses Perizinan P-IRT tidak rumit dan sangat difasilitasi oleh Puskesmas. Pemohon diminta mendaftarkan diri dengan membawa berkas dan contoh produk. Berkas memuat informasi seperti keterangan produk, bentuk label dan kemasan, proses produksi. Contoh produk dibawa untuk diperiksa di laboratorium terkait keamanan produknya. Kesesuaian antara penjabaran pada berkas dengan keadaan di lapangan akan ditinjau pada saat inspeksi. Kemudian pemohon diminta untuk mengikuti pelatihan penerapan Cara produksi Makanan Yang Baik oleh Dinkes. Oleh karena itu. Kegiatan sosialisasi ini dianggap perlu sehingga para UMKM ini dapat mempersiapkan hal-hal yang berkaitan dengan prosedur P-IRT lebih cepat (BPOM, 2003).

Tabel 1. Identitas dan Karakteristik Mitra Pengabdian

No Pertanyaan		Identitas Mitra Pengabdian				
		D'Pit Noodles	Lestari Food	Mogja	Bunda Nami	Get Latela
1	Lokasi Usaha	Neuheun	Kampung Baru	Lampeuneurut	Lamteumen Barat	Kampung Keramat
2	Jenis Produk	Mie	Jamu	Frozen Food	Frozen Food	Donat
3	Izin P-IRT	Belum	Belum	Belum	Sudah	Sudah
4	Umur Usaha	> 1 tahun	> 1 tahun	> 2 tahun	> 2 tahun	> 2 tahun
5	Kemasan & Label	Sudah	Sudah	Sudah	Sudah	Sudah
6	Informasi yang tercantum dalam kemasannya	Kontak, instagram, cara penyajian	Merk, komposisi, kadaluarsa, alamat produksi	Brand, tanggal kadaluarsa, komposisi, berat bersih, alamat, cara penyajian, Cara penyajian produk, izin halal, P-irt	Tanggal Kadaluarsa	Brand, komposisi, izin halal, P-IRT, tanggal kadaluarsa
7	Konsistensi produksi	Sudah	Belum	Sudah	Sudah	Sudah
8	Kapasitas produksi	5-30 kg	25 pcs	60-100 box	20 box	1000 buah



Gambar 1. Penilaian Peserta Pelatihan terhadap pelaksanaan menggunakan 5 skala berdasarkan materi sosialisasi (tidak menarik dan tidak bermanfaat -sangat menarik dan bermanfaat); cara penyajian materi (tidak informatif membosankan - informatif sangat menarik); suasana & disiplin waktu (tidak banyak diskusi, tidak tepat waktu dan tidak relevan - banyak diskus interaktif dan relevan); fasilitas (tidak memadai-sangat memadai)

Tabel 2. Kesiapan mitra untuk aspek GMP

No.	Aspek	Hasil Pemeriksaan Penerapan GMP	M1	M2	M3	M4	M5
1.	Sanitasi Lingkungan Umum Industri	1. Kebersihan toilet terjaga	V	V	V	V	V
		2. Mekanisme pengolahan sampah yang baik	V	V	V	V	V
		3. Program kebersihan lingkungan teratur	V	V	V	V	V
2.	Kondisi Umum Sarana Pengolahan	1. Rancangan bangunan dan fasilitas yang memadai	V	V	V	V	V
		2. Tempat Pengolahan Makanan (TPM) memiliki ukuran ruangan, penerangan dan ventilasi yang memadai	V	V	V	V	V
		3. TPM dirancang agar tidak dimasuki oleh binatang pengerat, serangga, dan hama.	V	V	V	V	V
		4. Terdapat toilet karyawan dalam ruang produksi	V	V	V	V	V
		5. TPM dibagi menjadi empat wilayah yaitu wilayah 1 (rak bahan, rak alat, ruang ganti karyawan, toilet karyawan), wilayah 2 (lemari pendingin, dapur masak, tempat cuci alat dan bahan, penyimpanan bahan), wilayah 3 (meja produksi dan tempat penyajian),.	X	X	X	V	V
3.	Sanitasi Ruang Pengolahan	1. Sanitasi dilakukan setiap hari pada seluruh areal ruang pengolahan	V	V	V	V	V
		2. Pembersihan area diruang pengolahan disesuaikan dengan alat pembersih yang sesuai	V	V	V	V	V
		3. Sampah dibuang pada tempatnya secara rutin.	V	V	V	V	V
4.	Sanitasi Alat Pengolahan	1. Sanitasi dilakukan dengan mencuci peralatan pengolahan dengan sabun pembersih.	V	V	V	V	V
		2. Peralatan pengolahan dikeringkan dengan cara ditiriskan hingga kering sebelum digunakan.	X	X	V	V	V
5.	Higien Karyawan	1. Karyawan menggunakan pakaian khusus kerja.	X	X	X	V	V
		2. Karyawan wajib menggunakan penutup kepala, masker, celemek dan sarung tangan saat proses produksi	X	X	X	V	V
		3. Karyawan tidak dibenarkan untuk menggunakan perhiasan saat bekerja	X	X	X	V	V
		4. Sebelum dan sesudah proses produksi serta setelah menggunakan toilet karyawan diwajibkan mencuci tangan dengan sabun	V	V	V	V	V
		5. Karyawan yang sakit tidak diperkenankan bekerja	V	V	V	V	V

6.	Pencegahan Kontaminasi Silang	1. Dilakukan pemisahan antara satu ruang dengan ruang lainnya sehingga terhindar dari kontaminasi silang.	X	X	X	X	X
		2. Bahan makanan disimpan pada rak (W1), dan bahan kimia non pangan disimpan pada gudang (W4).	V	V	V	V	V
		3. Bahan yang disimpan akan diberi label dengan keterangan nama bahan/tanggal masuknya bahan.	V	V	V	V	V
		4. Bahan yang disimpan akan dikeluarkan secara sistem <i>first in first out</i> (FIFO).	V	V	V	V	V
7.	Pengadaan Air	1. Sumber air berasal dari Perusahaan Daerah Air Minum (PDAM) Tirta Daroy yang sudah terjamin kualitasnya.	V	V	V	V	V
8.	Bahan Baku dan Bahan Tambahan	1. Bahan baku bersih dan bebas dari bahaya	V	V	V	V	V
		2. Bahan tambahan diperoleh dari pemasok tetap agar menjamin kualitas bahan sesuai dengan standar perusahaan	V	V	V	V	V
9.	Tindakan Pengawasan Mutu	1. Dilakukan beberapa tindakan yang dapat mengontrol dan mengawasi mutu produk secara rutin, diantaranya pengawasan bahan baku, pengendalian kerusakan bahan baku, pengendalian kerusakan alat produksi, hingga pengendalian produk akhir.	X	X	X	V	V
10.	Label	1. Label dilengkapi dengan merk, berat, saran penyajian, logo halal, izin P-irt, komposisi, tanggal kadaluarsa, kontak perusahaan.	V	V	V	V	V
11.	Pencatatan dan Dokumentasi	1. Mitra melakukan pencatatan dan dokumentasi mencakup laporan bulanan, informasi masuknya bahan baku, jumlah dan tanggal produksi, serta pelatihan karyawan.	V	V	V	V	V
12.	Pelatihan Karyawan	1. Dilakukan berbagai pelatihan untuk karyawan seperti pemadaman api, cara pelayanan yang baik, pencucian bahan makanan, cara memasak ayam dan menyajikannya, pelatihan keamanan pangan dan pelatihan pertolongan pertama pada luka ringan.	V	V	V	V	V

Dari hasil pengisian check list GMP, kesiapan kelima mitra pengabdian dapat dilihat pada Tabel 2. Pada Tabel 2 terlihat bahwa kelima mitra memiliki kesiapan yang cukup baik untuk perizinan P-IRT.

KESIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian ini dapat disimpulkan bahwa UMKM Mitra memerlukan pengarahan yang jelas dan terstruktur mengenai tahap pengurusan

P-IRT. Setelah pelaksanaan pengabdian, semua UMKM Mitra sudah mengetahui kepentingan dan manfaat yang diperoleh dari perizinan P-IRT, dimana perizinan P-IRT dimulai dengan mendaftarkan nama usaha dan produk ke puskesmas daerah domisili. Dalam persiapan pengurusan, UMKM perlu mempersiapkan prosedur pengolahan, dokumentasi tempat produksi dan contoh produk untuk mendaftar P-IRT

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. (2003). SK Menkes Nomor 23/Menkes/SK/I/1978 tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik untuk Makanan. Jakarta :BPOM.
- Firdani, F., Djafri, D., Alfian, A. R., & Rahman, A. (2020). Penerapan Higiene dan Sanitasi Pengelolaan Makanan untuk Menjamin Keamanan Pangan di Kantin Puja Sera Universitas Andalas. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*, 3(4), 419-426.
- Jumini, S., Nisa, T. N., Mawadah, A., Masruroh, A. L., Ihfad, M., & Sulisty, A. R. (2021). Pendampingan budidaya potensi lokal dalam mewujudkan ketahanan pangan di era pandemi covid-19. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNSIQ*, 8(3), 306-314.
- Kurniasih, R. A. (2020). Penerapan GMP dan SSOP di UMKM Ranafra Tegal Untuk Memperoleh Sertifikat Kelayakan Pengolahan. *In Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat UNDIP 2020* (Vol. 1, No. 1).
- Muhyiddin, M. (2020). Covid-19, New Normal, dan Perencanaan Pembangunan di Indonesia. *Jurnal Perencanaan Pembangunan: The Indonesian Journal of Development Planning*, 4(2), 240-252
- Purwasih, R. (2021). Implementasi Aspek GMP, SSOP, dan Sistem HACCP pada UMKM Oncom Dawuan. *Agrointek*, 15(1), 69-79.
- Sumarni, Y. (2020). Pandemi Covid-19: Tantangan ekonomi dan bisnis. *Al-Intaj: Jurnal Ekonomi Dan Perbankan Syariah*, 6(2), 46-58.