

PENGEMASAN PRODUK HASIL PENGEMBANGAN PERTANIAN URBAN DI PERUMAHAN BUKIT INDAH, SERUA, CIPUTAT, TANGERANG SELATAN

Tutisiana Silawati¹, Lilik Aslichati², Ariyanti Hartari³, Mochamad Priono⁴

^{1,3}, FMIPA Universitas Terbuka, ^{2,4} FHISIP Universitas Terbuka

ABSTRACT

The Flora Fauna group, Bukit Indah, Serua, Ciputat, is located in South Tangerang. The community has been fostered by the Open University through community service activities since 2015, has successfully become a citizens association piloting the management of social facilities for improving community-based environmental welfare in the City of South Tangerang. Since 2017 this community has been able to produce tea from Tin leaves, and make ready-to-eat food with the basic ingredients of catfish, namely cireng, chips and cheestick, all of which are made from catfish. The processed product is packaged in plastic wrap which aims to protect and facilitate the marketing of the product. In 2018 the Open University's community service team provided guidance to the Flora Fauna group regarding the Packaging of Food Products and Food Permits. Dried products, cheestick and tea from Tin leaves, have been analysed at Bogor Agriculture Institut laboratory, the results of the lab test showed that the cheestick and the dried Tin leaves were good and suitable for consumption. The certificate is needed in order to expand the marketing the products to modern markets such as minimarkets or supermarkets.

Keywords: *food product packaging, food licensing, modern market*

ABSTRAK

Kelompok Tani Flora Fauna, Bukit Indah, Serua, Ciputat, Tangerang Selatan, terletak di wilayah pusat pemerintahan Kota Tangerang Selatan. Kelompok Tani, Bukit Indah sudah dibina Universitas Terbuka melalui kegiatan PkM sejak 2015, telah berhasil menjadi RW percontohan pengelolaan fasilitas sosial bagi peningkatan kesejahteraan masyarakat berbasis lingkungan di Kota Tangerang Selatan. Sejak tahun 2017 masyarakat di RW 07 sudah dapat memproduksi teh dari daun Tin, dan membuat makanan siap saji dengan bahan dasar dari lele yaitu cireng, keripik dan cheestick yang kesemua produk tersebut berbahan dasar lele. Hasil olahan tersebut dikemas dalam bungkus plastik yang bertujuan untuk melindungi dan mempermudah pemasaran produk produk tersebut. Pada tahun 2018 tim PkM UT memberi pembinaan kepada warga Kelompok Tani mengenai Pengemasan Produk Pangan dan Perijinan UMKM Pangan. Telah dianalisa 2 yaitu produk yaitu cheestick dan teh dari daun Tin yang dikeringkan, analisa dilaksanakan di Laboratorium IPB hasil uji lab tersebut menunjukkan bahwa cheestick dan the daun kering Tin bagus dan layak dikonsumsi. Hasil analisis tersebut merupakan salah satu syarat untuk mendapatkan sertifikat Perijinan UMKM Pangan, Sertifikat tersebut diperlukan dalam rangka perluasan pemasaran produk UMKM ke pasar modern seperti minimarket ataupun supermarket.

Kata kunci: *pengemasan produk olahan, lisensi produk, pasar modern*

PENDAHULUAN

Kemasan, digunakan oleh produsen sebagai salah satu daya tarik untuk memperoleh pangsa pasar dalam usaha merebut pembeli. Desain kemasan yang menarik merupakan sarana promosi untuk merebut hati konsumen dari Kemasan selain berfungsi untuk sarana promosi yang lebih utama adalah sebagai sarana untuk melindungi barang terhadap cuaca atau proses alam yang dapat merusak barang, misalnya karena panas atau lembab. Barang yang dikemas akan mudah dibawa dan kemana saja dan lebih mudah dijual. Menurut Nuraida L dan Herawati D, (2014), *kemasan berfungsi untuk mempertahankan dan melindungi produk dari kerusakan selama penyempunan, transportasi, distribusi, dan pemasaran*. Di pasar sangat mudah ditemukan makanan yang dibungkus atau dikemas dengan material yang keamanannya tidak terjamin misalnya gorengan yang dibungkus kertas bekas atau koran, walau keamanannya tidak terjamin. Apa saja syarat agar kemasan makanan dikatakan aman? Yaitu kemasan tidak mengandung senyawa berbahaya

seperti benzene, styrene dan bebas dari kandungan bakteri yang terdapat dalam kertas daur ulang misalnya koran bekas (Sabrina I, 2016)

Tingginya tuntutan masyarakat terhadap kualitas pangan yang baik dan aman dikonsumsi mendorong pengelola pangan memperhatikan keamanan pangan (Wahyuni H C dan Sumarmi W 2018) Adiwibowo Y menyatakan bahwa, keamanan pangan secara internasional diatur dalam Perjanjian Internasional dalam Konferensi ke 11 Food and Agriculture Organization (FAO) pada tahun 1961 (2016).

Pengemasan merupakan tahap akhir dari proses pengolahan makanan sebelum sampai kepada konsumen turut menentukan diterima atau tidak diterimanya produk tersebut oleh pasar.

Label yang terdapat pada kemasan produk makanan mempunyai fungsi yang sangat penting dari label tersebut bisa diketahui nama produk, jenis produk, kandungan nutrisi, komposisi, dan tanggal kadaluarsa produk tersebut. Kemasan makanan yang dilengkapi dengan label menjamin bahwa makanan yang dijual terjamin keamanannya sesuai dengan UU no 18

tahun 2012 Tentang Pangan (<https://luk.staff.ugm.ac.id/atur/UU18-2012Pangan.pdf>)

Perlabelan dalam kemasan makanan dan promosi pangan merupakan bagian dari informasi penting tentang pangan agar masyarakat memperoleh informasi yang benar, sesuai dengan PP No.69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan yang menyatakan bahwa Kemasan pangan

Label makanan tersebut harus ditulis dengan jelas pada kemasan makanan sehingga mudah dimengerti oleh masyarakat.

Tim PkM menyelenggarakan Program Pengabdian kepada Masyarakat di Kelompok Tani Flora Fauna, Bukit Indah, Serua, Ciputat, Tangerang Selatan, terletak di wilayah pusat pemerintahan Kota Tangerang Selatan, Kelompok Tani Flora Fauna di Bukit Indah sudah dibina Universitas Terbuka melalui kegiatan PkM sejak 2015, telah berhasil menjadi kelompok percontohan pengelolaan fasilitas sosial bagi peningkatan kesejahteraan masyarakat berbasis lingkungan di Kota Tangerang Selatan.

Warga kelompok Tani tersebut sampai saat ini berhasil membuat produk olahan makanan olahan dengan bahan dasar ikan lele berupa cireng, keripik, dan cheestick, dan juga teh dari daun Tin. Kesemua produk tersebut dikemas dalam plastik.



Gambar 1. . Kelompok Tani Flora Fauna

Agar kegiatan ini dapat berhasil, tim PkM melakukan sosialisasi dan koordinasi dengan pengurus Kelompok Tani Flora Fauna (gambar 1). Sebelum melaksanakan sosialisasi Tim PkM melakukan survey terhadap kebutuhan mitra untuk dapat memberikan hasil terbaik.

Pada acara sosialisai, tim PkM dan pengurus RW mengundang perwakilan dari pengurus RT dan posyandu untuk mengikuti pemaparan materi mengenai

Keamanan Pangan khususnya kemasan untuk produk olahan ikan lele dan teh dari daun Tin kering, (gambar 3).



Gambar 2. Teh Daun Tin



Gambar 3. Keripik dan Cheestick dengan bahan dasar ikan lele

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keripik dan Cheestick telah dianalisa di laboratorium IPB dan hasilnya bagus dan layak dikonsumsi. Tim PkM dengan anggota dari FMIPA Prodi Teknologi Pangan memberikan

materi dan mensosialisasikan bahwa, agar produk hasil olahan ikan dan teh tersebut dapat dipasarkan dipasar modern seperti supermarket, maka produk tersebut perlu ada izin edar PIRT (Produk Industri Rumah Tangga) UMKM (Usaha Kecil Mikro dan Menengah) dari Dinas Kesehatan setempat sesuai dengan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah tangga.

Syarat untuk memperoleh PIRT adalah adanya label dalam kemasan. label tersebut berisi keterangan bahan baku, kandungan gizi, dan tanggal kadaluarsa. Cara Pembuatan izin PIRT:

1. Datang ke Dinas Kesehatan terdekat untuk mendaftarkan produk
2. Isi formulir yang tersedia dilengkapi dengan dokumen yang diperlukan, diantaranya, foto, fotokopi KTP, keterangan domisili, sampel produk dan sebagainya
3. Mengikuti dan lulus dari PKP (Penyuluhan Keamanan Pangan) yang diselenggarakan oleh Dinkes.

4. Survey tempat usaha oleh Dinkes
5. Sertifikat dapat diambil ke Dinkes setelah 2 minggu

Pada kesempatan itu juga diberi penyuluhan agar dapat merebut lebih banyak konsumen maka nama produk Lele Crispy dirubah menjadi “Crispy Catfish”.

Pemasaran Teh daun Tin agar meningkat, disarankan agar di labelnya diberi keterangan cara menyeduh dan kasiatnya jika rutin mengkonsumsi teh Buah Tin.

Saran selanjutnya adalah sebaiknya teh dikemas menjadi 2 macam, pertama yang daun keringnya berupa serbuk dikemas dalam bentuk teh celup, sedangkan yang diameter daun keringnya lebih besar dikemas seperti semula (gambar 2).



Gambar 2. Pemberian Materi

KESIMPULAN

Program PkM di Kelompok Tani Flora Fauna meningkatkan pengetahuan tentang keamanan pangan dan dapat meningkatkan pendapatan warga dari usaha produk olahan pangan dan daun teh buah Tin terhadap keamanan, pemanfaatan lahan dan bangunan balai pertemuan. Selain itu juga meningkatkan partisipasi institusi dalam hal ini Universitas Terbuka dalam pemberdayaan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Adiwibowo, Y. (2016). *Epistemologi Ideologi Keamanan Pangan*.
<https://e-journal.unair.ac.id/YDK/article/view/1962>. Diakses 18 Oktober 2018.

Nuraida, L. dan Herawati, D (2014). *Keamanan Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Terbuka.

Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia No HK.03.123.04.12.2205 Tahun 2012 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga
jdih.pom.go.id/showpdf.php?u
Diakses 19 Oktober 2018.

Peraturan Pemerintah Nomor 18 thn 2012, tentang Pangan
<https://luk.staff.ugm.ac.id/atur/U18-2012Pangan.pdf>. Diakses 4 Oktober 2018

Sabrina, I. (2016). *Keamanan Pengemasan Produk Pangan Sebuah Isu yang Masih Diabaikan*.
https://www.kompasiana.com/iva_sab/57cb0f40377b612056199433/keamanan-pengemasan-produk-pangan-sebuah-isu-yang-masih-diabaikan.
Diakses 4 Oktober 2018.

Wahyuni, H.C., dan Sumarmi, W. *Pengukuran Risiko Keamanan Pangan Pada Sitem Rantai Pasok Ikan Segar*
<https://ejournal.undip.ac.id/index.php/jgti/article/download/.../1282>
. Diakses 18 Oktober 2018.