

KELOMPOK PENGOLAH PANGAN JAJANAN TRADISIONAL DI DENPASAR

Ni Made Ayu Suardani Singapurwa¹, Luh Kade Datrini², I Putu Candra¹

¹Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Warmadewa

²Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Warmadewa

Email : a.suardani@gmail.com

ABSTRAK

Kegiatan Pengabdian Pengolah Pangan Jajanan Tradisional di Denpasar dilaksanakan pada Kube Sari Utama di Denpasar. Pangan jajanan sudah diproduksi dan dipasarkan oleh mitra, namun belum intensif, dan mitra ingin meningkatkan kuantitas dan kualitasnya. Mitra tidak memiliki pengetahuan dalam bidang kewirausahaan, sehingga mengalami hambatan dalam pengelolaan produksi dan pemasaran serta belum memiliki ijin dari Dinas Perijinan. Solusi yang dilakukan untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi mitra adalah: Memberikan pengetahuan teknologi tepat guna dalam pengolahan pangan jajanan tradisional; memberikan pengetahuan cara pengolahan yang baik, sanitasi dan higiene pengolahan, pengemasan dan pelabelan produk, pemasaran yang lebih luas, kewirausahaan dan manajemen usaha; memberikan pengetahuan pembukuan yang tertata dengan baik; memberikan pengetahuan mengenai cara untuk mendapatkan Ijin Produksi dari Dinas Perijinan; dan memberikan bantuan peralatan. Target luaran yaitu teknologi tepat guna pengolahan pangan jajanan tradisional; omzet mitra meningkat; keterampilan dan pengetahuan mitra meningkat, kualitas dan kuantitas produk meningkat; serta produk memiliki ijin PIRT.

Kata Kunci : Pangan Jajanan Tradisional, Teknologi tepat guna

ABSTRACT

The Traditional Food Processing Service in Denpasar was held at Kube Sari Utama in Denpasar. Food snacks have been produced and marketed by partners, but have not been intensive, and they want to increase their quantity and quality. Partners do not have knowledge in the field of entrepreneurship, so they experience obstacles in production and marketing management and do not have permission from the Licensing Service. The solution to solve the problems faced by partners is: Providing an appropriate technology knowledge in traditional snacks processing; provide knowledge of good processing, sanitation and hygiene processing, product packaging and labeling, broader marketing, entrepreneurship and business management; provide bookkeeping knowledge that is well organized; provide knowledge on how to obtain a Production Permit from the Licensing Service; and provide equipment assistance. Output targets are appropriate technology for traditional food processing; partner turnover increases; partner skills and knowledge increase, product quality and quantity increases; and the product has a PIRT permit.

Keywords: *Traditional Snack Food, Appropriate Technology*

1. Pendahuluan

Pulau Bali selain kaya akan seni budaya juga kaya dengan aneka kue atau penganan khasnya. Bahkan banyak dari kue khas Bali digemari oleh wisatawan asing dan domestik. Kue-kue tersebut memiliki daya Tarik tersendiri pada keunikan bentuk dan citarasanya (Ayu dan Rini, 2011). Mempertahankan pangan olahan tradisional merupakan tugas dan tanggung jawab semua pihak dalam mempertahankan kearifan lokal dibidang pangan (Ariani, 2017). Pengolahan pangan jajanan tradisional memiliki prospek dan peluang pengembangan yang semakin baik. Pengolahan pangan jajana tradisional sangat kompleks dan lebih banyak didasarkan pada konsepsi yang diwariskan secara turun temurun. Pada

proses pengolahan jajanan, jenis, mutu bahan baku dan bahan pembantu sangat bervariasi, kondisi lingkungan yang sulit dikontrol, serta titik akhir proses yang tidak pasti.

Teknologi produk tradisional dicirikan dengan suatu gambaran yang kurang baik, yaitu produk tradisional diolah dengan tingkat sanitasi dan higiene yang rendah, menggunakan bahan mentah dengan tingkat mutu atau kesegaran yang rendah, keamanan pangannya tidak terjamin, teknologi yang digunakan secara turun temurun, dan usaha dikelola oleh keluarga dengan tingkat kemampuan manajemen kurang memadai (Irianto dan Soesilo. 2007). Oleh karena itu perlu pengembangan pengolahan tradisional dengan beberapa upaya perbaikan dengan penerapan kelayakan dasar pada pengolahan pangan (Singapurwa *et al.*, 2017). Aspek manajemen mutu dan keamanan bahan baku dan produk perlu dikaji untuk pengembangan usaha, dan pengembangan pemasaran produk (Suharna *et al.*, 2006). Dengan adanya permasalahan beragamnya proses pengolahan pangan jajanan tradisional maka perlu dilakukan penerapan kelayakan dasar GMP (*Good Manufacturing Practice*) atau CPMB (*Cara Produksi Makanan yang Baik*) dan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) agar dapat menghasilkan pangan jajanan tradisional yang berkualitas (Kristina, 2017).

Dengan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang didanai oleh Dikti, Kube Sari Utama yang terbentuk pada tahun 2015 dan memproduksi Aneka keripik, Kue Nastar, Putri Salju, Seprit, Bolu, lapis, Wajik, Roti kukus, dll berharap akan memiliki keterampilan dan wawasan dalam mengelola sumber daya alam dan mempertahankan kearifan budaya lokal serta memiliki jiwa kewirausahaan, sehingga mampu membuka peluang usaha yang lebih luas. Kegiatan pelatihan pengolahan pangan tradisional pangan jajanan tradisional diharapkan kelompok mampu memproduksi dan memasarkan produk olahannya lebih luas dengan proses pengemasan yang baik, pemasaran dan manajemen produksi yang lebih baik (Hariyadi dan Hariyadi, 2011).

2. Solusi dan Target Luaran

Berdasarkan permasalahan di atas, maka solusi yang dilakukan untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi mitra:

- a. Produk pangan jajanan yang diproduksi lebih bervariasi dan perlu ditingkatkan kualitasnya
- b. Memberikan pengetahuan penerapan kelayakan dasar GMP (*Good Manufacturing Practice*) atau CPMB (*Cara Produksi Makanan yang Baik*) dan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) agar dapat menghasilkan pangan jajanan tradisional yang berkualitas.
- c. Memberikan Teknologi Tepat Guna dalam pengolahan produk pangan jajanan tradisional Bali dengan memberikan pengetahuan cara pengolahan yang baik
- d. Meningkatkan keterampilan dalam membuat pangan jajanan tradisional yang berkualitas.
- e. Memberikan pengetahuan mengenai teknik pengemasan yang baik, pelabelan produk, penyimpanan dan pemasaran
- f. Memberikan pengetahuan pembukuan usaha dan pembukuan keuangan dengan tertata dengan baik
- g. Memberikan bantuan peralatan sehingga jenis olahan pangan menjadi lebih beragam
- h. Meningkatkan jiwa kewirausahaan dan manajemen usaha.
- i. Memberikan pengetahuan mengenai cara untuk mendapatkan Ijin usaha dari Dinas terkait, sehingga pemasaran menjadi yang lebih luas.

Adapun target luaran dari pelaksanaan pengabdian masyarakat ini adalah :

- a. Peningkatan kuantitas dan kualitas produk
- b. Peningkatan Omzet pada mitra
- c. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra
- d. Manajemen produksi lebih tertata dengan baik
- e. Sertifikat PIRT

3. Metode

Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat dilaksanakan dalam beberapa tahap yaitu :

- a. Survei lokasi untuk pelaksanaan kegiatan penyuluhan dan proses pengolahan.
- b. Wawancara dan Tanya jawab mengenai permasalahan yang dihadapi mitra, sekaligus merencanakan kegiatan yang menunjukkan langkah-langkah solusi atas persoalan yang dihadapi.
- c. Mitra akan diberikan materi yang telah disiapkan oleh tim dalam bentuk modul produk olahan Pangan jajanan Tradisional, diberikan penyuluhan sanitasi dan hygiene pengolahan, pengemasan dan pelabelan, pemasaran, kewirausahaan dan manajemen usaha.
- d. Penyerahan peralatan kepada mitra untuk mendukung pengolahan Pangan jajanan Tradisional
- e. Pelaksanaan Cara Pengolahan Makanan yang Baik (CPMB/GMP) dan Sanitasi Higiene (SSOP) pengolahan Pangan jajanan Tradisional, kewirausahaan dan manajemen usaha, serta pembukuan yang lebih tertata.
- f. Dilakukan monitoring dan pendampingan beberapa kali oleh tim, agar produk yang dihasilkan mitra layak untuk mendapatkan ijin produksi sertifikat PIRT produk.

4. Hasil dan Pembahasan

Pada proses pengolahan produk jajanan tradisional sudah melakukan cara pengolahan pangan yang baik dengan alur proses yang dapat mengurangi kemungkinan adanya kontaminasi serta dengan memperhatikan sanitasi hygiene perorangan dalam pengolahan. Miiitra telah menggunakan sarung tangan, masker, apron atau celemek dan penutup kepala selama melakukan proses pengolahan. Dengan demikian maka diharapkan produk makanan yang diproduksi akan lebih berkualitas dari segi keamanan pangan. Mitra juga diberikan pengetahuan bahan tambahan yang diijinkan dan yang dilarang digunakan untuk pembuatan pangan jajanan. Seperti bahan pewarna dan pemanis yang diijinkan dan yang dilarang penggunaanya serta dosis yang diijinkan untuk pangan.





Gambar 1. Beberapa produk pangan jajanan tradisional yang diproduksi oleh Kube Sari Utama

Hasil yang dicapai dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dari Aspek Produksi diperoleh bahwa sebelum Kegiatan Alat produksi ada beberapa yang masih belum memadai, belum dikemas dengan baik, tetapi setelah kegiatan Mitra telah diberi alat produksi berupa peralatan pengolahan dan mesin pengiris tempe untuk keripik tempe dan alat sealer untuk pengemasan. Dengan bantuan peralatan ini mitra dapat mempercepat proses pengirisan tempe serta dapat dikemas dengan baik. Selain efisien dengan alat ini kualitas produk mitra dapat terjaga dan produk tidak mudah tengik. Dari aspek Manajemen Usaha, jika sebelumnya mitra belum melakukan pencatatan atas setiap transaksi yang dilakukannya, sehingga perkembangan usaha belum dapat dipantau perkembangannya.

Setelah kegiatan Mitra sudah mulai melakukan pencatatan pada setiap transaksi yang dilakukannya, hal ini nantinya akan memudahkan mitra untuk memantau perkembangan usahanya dan juga dapat digunakan sebagai referensi untuk memperoleh kredit permodalan dari perbankan. Kemasan produk untuk keripik tempe menggunakan pengemas *standing pouch* dan diberi label/stiker yang desainnya disesuaikan dengan keinginan mitra dan di cantumkan merek dagang mitra, kode produksi, ijin PIRT, hal ini sangat membantu dalam hal perbaikan kualitas pemasaran produk mitra, saat ini produk mitra sudah dapat dititip jual di toko.

Untuk perbaikan kualitas pemasaran, kemasan produk mitra sebaiknya diperbaiki dengan menambahkan stiker yang mencantumkan izin usaha, merek dagang, kode produksi, izin PIRT, label halal, ijin BPOM sehingga produk mitra layak dipasarkan ke toko roti maupun swalayan dan sekitarnya. (Teviana *et al.*, 2017). Usaha home industri sebagai usaha yang berbasis rumah tangga selain dapat menyerap tenaga kerja, secara sosial ekonomi juga dapat membantu meningkatkan kesejahteraan terhadap bukan saja kepada pelaku namun juga pada masyarakat sekitarnya. Hal ini disebabkan karena dengan mengelola usaha home industry akan melibatkan masyarakat sekitar untuk proses produksinya dan pemasarannya (Sudarmini dan Kuswarningsih, 2016). Untuk menjamin keberlanjutan ketahanan pangan pada masyarakat dapat melalui peningkatan pengolahan hasil potensi daerah setempat. Sehingga hasil potensi daerah setempat dapat meningkatkan nilai jualnya dengan melakukan diversifikasi produk olahannya. Tujuan akhirnya dapat tercapai yaitu meningkatkan taraf kesejahteraan masyarakat (Suryani *et al.*, 2019). Pelatihan yang diberikan sebagian besar merupakan pengolahan sumber daya alam lokal menjadi produk pangan jajanan yang bernilai jual tinggi. Pelatihan dan sosialisasi ditekankan lebih kepada praktik pembuatan baik pada produk produk makanan

tetapi memiliki manfaat yang cukup dalam untuk membangun kerjasama, strategi pemasaran dan peningkatan pendapatan keluarga (Sukesi *et al.*, 2019).



Gambar 2. Kegiatan Pengabdian Masyarakat pada Kube Sari Utama

5. Simpulan

Kelompok Kube Sari Utama yang terbentuk sejak tahun 2015, merupakan salah satu wadah khususnya ibu rumah tangga di Banjar Margajati Desa Pemecutan Kaja Denpasar utara dalam upayanya meningkatkan kesejahteraan keluarganya dengan memproduksi pangan jajanan tradisional dan beberapa jenis keripik. Pengabdian masyarakat ini mampu meningkatkan kuantitas dan kualitas produk, meningkatkan Omzet pada mitra, meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra, Manajemen produksi lebih tertata dengan baik, serta produk yang mempunyai ijin PIRT.

Daftar Rujukan

- Ayu dan Rini. 2011. Jajanan Khas Pulau Dewata. Kue Tradisional Bali yang menggugah Selera. Gramedia. Jakarta.
- Ariani, R.P. 2017. Mengenal Kuliner Bali. Rajawali Pers. Depok.
- Hariyadi, P dan R.D. Hariyadi. 2011. Memproduksi Pangan Yang Aman. Dian Rakyat. Jakarta

- Irianto, H.E. dan I. Soesilo. 2007. Dukungan Teknologi Penyediaan Produk Perikanan. Badan Riset Kelautan dan Perikanan. Departemen Kelautan dan Perikanan. *Seminar Nasional Hari Pangan Sedunia*. Bogor. 21 Nopember.
- Kristina, F., 2010. Post Market Vigilance. Upaya Perlindungan terhadap Konsumen. Buletin Keamanan Pangan. Badan POM RI. ISSN 1693-9344. Hal 3-5.
- Singapurwa, N.M.A.S., A.A.M. Semariyani. I P. Candra 2017. *Identification of the Implementation of GMP and SSOP on the Processing of the Balinese Traditional Food Sardine Pedetan*. *International Research Jurnal of Engineering, IT & Scientific Research (IRJEIS)* ISSN :2454-2261. Vol 3(3)/ 2017: 17-26
- Sudarmini and Kuswarningsih. 2016. Perubahan Pola Perilaku Sosial-Ekonomi Masyarakat Sub-urban dengan Mengelola Home Industry Keripik Tempe di Kabupaten Ponorogo. *Jurnal LPPM*, 4(1):17-25.
- Suharna, C., L. Sya'rani, T.W. Agustini. 2006. Kajian system Manajemen Mutu Pada Pengolahan Ikan Jambal Roti di Pengandaran kabupaten Ciamis. *Jurnal Pasir Laut*, 2(1):13-25
- Suryani, D., D. Kurniawan, D. S. Melizan, G. Putra. 2019. Pemberdayaan masyarakat Dusun Jaten, Mrico dan Bruno 1 untuk meningkatkan ketahanan pangan dengan pemanfaatan potensi local. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(1): 39-44.
- Teviana, T., R. Manullang, M. S. Meiraza. 2017. Peningkatan Daya Saing Produk Rempyek Kelompok UPPKS Lestari Di Kelurahan Sei Sikambang C Kota Medan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 23(3): 1-7.
- Wrasiati, L.P., I M.A.S. Wijaya, I K. Suter, A.A.P.A.S. Wiranatha. 2015. *Kuliner Tradisional Bali*. Undayana University Press. Denpasar.
- Sukeji, T.W., A. Irjayanti, S. D. Hapsari, A. Efendi. 2019. Pemberdayaan masyarakat dalam peningkatan ekonomi dengan memanfaatkan kearifan lokal. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(1):111-116.