

PEMBERDAYAAN KELOMPOK WANITA TANI MAWAR MERAH UNTUK MENGOLAH KERIPIK BAYAM DENGAN BAIK

EMPOWERMENT OF WOMEN'S FARMER GROUP OF MAWAR MERAH FOR GOOD SPINACH CHIPS PROCESSING

Widjayanti¹, Siti Anissa Arahmah¹, Aditya Darajat¹, Agung Hidayat Apriansyah¹, Aminullah^{1a}

¹ Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor Jl. Tol Ciawi No. 1, Kotak Pos 35 Ciawi, Bogor 16720.

^aKorespondensi: Aminullah; E-mail: aminullah@unida.ac.id
(Diterima: 09-02-2021; Ditelaah: 10-02-2021; Disetujui: 27-08-2021)

ABSTRACT

This community service activity was in the form of training on Good Manufacturing Practices (GMP) which aimed to increase the knowledge and understanding of small industry entrepreneurs about production processes that meet production standards in order to improve product quality and competitiveness. The approach method in solving the existing problem was by applying the Knowledge Transfer Method to the KWT Mawar Merah through GMP counseling training and applying it in the production system and process so as to improve product quality and increase the competitiveness of products produced by KWT Mawar Merah. The conducted GMP assessment was only to see the extent to which the GMP was applied in the group in processing spinach chips. As for the audit evaluation conducted by KWT Mawar Merah including GMP-IRT level IV criteria with the following standards: minor (not available), major (not available), serious > 5 and critical > 1. This is due to KWT Mawar Merah still has 6 non conformities with serious deviations and 5 critical deviations.

Keywords: home industry, spinach chips, GMP, women's farmer group.

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini berupa pelatihan Cara Produksi Pangan yang Baik atau *Good Manufacturing Practice* (GMP) yang bertujuan meningkatkan pengetahuan dan pemahaman pelaku usaha industri kecil tentang proses produksi yang memenuhi standar produksi guna meningkatkan mutu produk dan daya saing. Metoda pendekatan dalam menyelesaikan masalah yang ada yaitu dengan melakukan Metode Transfer Ilmu kepada Kelompok Wanita Tani Mawar Merah melalui pelatihan penyuluhan CCPB dan menerapkannya di dalam sistem dan proses produksi sehingga mampu memperbaiki mutu produk dan meningkatkan daya saing produk yang dihasilkan KWT Mawar Merah. Penilaian CPPB yang dilakukan untuk melihat sejauh mana penerapan CPPB di kelompok dalam mengolah keripik bayam. Adapun berdasarkan evaluasi audit yang telah dilakukan KWT Mawar Merah termasuk kriteria CPPB-IRT level IV dengan standar sebagai berikut: penyimpangan minor tidak tersedia, penyimpangan mayor tidak tersedia, penyimpangan serius lebih dari lima, dan penyimpangan kritis lebih dari satu, di mana KWT Mawar Merah masih memiliki jumlah penyimpangan serius sebanyak 6 buah ketidaksesuaian dan jumlah penyimpangan kritis sebanyak 5 buah.

Kata Kunci: industri rumah tangga, GMP, keripik bayam, kelompok wanita tani

Widjayanti., Arahmah, S. A., Darajat A., Apriansyah., A. H., & Aminullah. (2021). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Mawar Merah untuk mengolah keripik bayam dengan baik. *Jurnal Qardhul Hasan : Media Pengabdian kepada Masyarakat*, 7(2) 80-88.

PENDAHULUAN

Program kuliah kerja nyata (KKN) merupakan salah satu program Universitas Djuanda Bogor sebagai salah satu implementasi Tri Dharma Perguruan tinggi yaitu pengabdian mahasiswa terhadap masyarakat untuk membantu dan membimbing masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya yang diharapkan dapat membantu mengembangkan potensi masyarakat. Program ini dilaksanakan dengan menyelaraskan kegiatan riset dan pengabdian kepada masyarakat dari dosen dan mahasiswa lintas keilmuan serta tetap membawa nilai-nilai kebersamaan Universitas Djuanda Bogor. Program ini diharapkan dapat menjadi sarana untuk membantu mahasiswa dalam mengaplikasikan ilmu pengetahuannya secara nyata dan handal sehingga dapat memberikan nilai dan manfaat bagi masyarakat dalam mengembangkan olahan pangan yang ada di kelompok wanita tani. KKN dilaksanakan di Kelompok Wanita Tani (KWT) Mawar Merah Desa Cijurey Kecamatan Gegerbitung Kabupaten Sukabumi. Kelompok tani adalah kumpulan petani yang terikat secara non formal dan dibentuk atas dasar kesamaan, kepentingan, kesamaan kondisi lingkungan (sosial, ekonomi, sumberdaya), keakraban dan keserasian, serta mempunyai pimpinan untuk mencapai tujuan bersama (Nainggolan et al., 2014). Secara spesifik, Kelompok Wanita Tani (KWT) merupakan organisasi yang dapat dikatakan berfungsi dan ada secara nyata, disamping berfungsi sebagai wahana penyuluhan dan penggerak kegiatan anggotanya. Beberapa kelompok tani juga mempunyai kegiatan lain, seperti gotong royong, usaha simpan pinjam dan arisan kerja untuk kegiatan usaha tani. Adapun program-program yang dilaksanakan antara lain survey

pendahuluan, mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi KWT dalam proses produksi produk olahan pangan, pembuatan program untuk menanggulangi permasalahan yang dihadapi, sosialisasi program kepada anggota kelompok wanita tani, implementasi program penanggulan permasalahan yang dihadapi KWT.

Adapun kunci keberhasilan program ini adalah kerjasama antara pihak yang terlibat serta penerapan ilmu-ilmu yang dimiliki mahasiswa dengan tetap membawa nilai-nilai kebersamaan Universitas Djuanda Bogor, berpikir cerdas dan kreatif serta peduli terhadap masyarakat.

MATERI DAN METODE

Lokasi dan Waktu Penelitian

KKN dilaksanakan di Desa Cijurey Kecamatan Gegerbitung Kabupaten Sukabumi Jawa Barat dengan sasaran Kelompok Wanita Tani (KWT) Mawar Merah pada tanggal 01 November 2020 s.d 30 November 2020.

Rencana Program Kerja

Rencana program dari kegiatan pengabdian ini terdiri dari dua program yaitu program utama dan pendamping/pendukung. Program Utama (Cara Pengolahan Pangan yang Baik/CPPB) meliputi sosialisasi tentang CPPB; observasi praktek CPPB; evaluasi CPPB berdasarkan hasil observasi; penyuluhan hygiene sanitasi personal, peralatan dan lingkungan; dan pendampingan CPPB berdasarkan hasil evaluasi. Sedangkan program pendukung meliputi penyuluhan tentang sistem jaminan halal; pendampingan penyiapan berkas sertifikasi halal; penyuluhan tentang label kemasan pangan; pendampingan perbaikan label kemasan pangan; dan penyuluhan tentang menumbuhkan minat dan motivasi UMKM.

Metode yang digunakan adalah wawancara, observasi, dan analisis data. Kemudian berdasarkan penelitian tersebut dilakukan pengembangan dengan metode berbagi ilmu, praktek CPPB serta pendampingan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kondisi desa

Desa Cijurey memiliki Visi yaitu Terwujudnya Masyarakat Desa yang Mandiri, Makmur, Aman, Tentra, dan Berakhlak Mulia yang Aparatur Pemerintahannya Handal. Desa Cijurey Kecamatan Gegerbitung Kabupaten Sukabumi memiliki luas wilayah seluas 825 Ha yang memiliki kondisi topografi landai sampai berbukit. Desa Cijurey ini memiliki posisi dengan jarak ke Ibu Kota Kecamatan, Ibu Kota Kabupaten, Ibu Kota Provinsi, dan Ibu Kota Negara, berturut-turut, sejauh 2 Km, 96 Km, 160 Km, dan 140 Km. Desa ini berbatasan dengan Desa Karangjaya pada bagian utara, Desa Gegerbitung pada bagian timur, Desa Ciengang pada bagian selatan, dan Kecamatan Nyalindung pada bagian barat.

Jumlah penduduk pada Desa Cijurey pada tahun 2018 sebanyak 7625 jiwa dengan rincian jumlah kepala keluarga (KK) sebanyak 2000 KK, penduduk laki-laki sebanyak 3925 jiwa dan penduduk perempuan sebanyak 3700 jiwa. Penduduk Desa Cijurey memiliki mata pencaharian utama sebagai pedagang, buruh tani, dan petani, masing-masing, sebanyak 750, 731, dan 525 orang. Selain itu, penduduk Desa Cijurey juga berprofesi sebagai PNS, karyawan swasta, dan pengrajin, berturut-turut, sebanyak 62, 43, dan 15 orang dengan sisanya sebanyak 500 orang berprofesi selain dari yang telah disebutkan. Tingkat pendidikan di Desa Cijurey didominasi dengan lulusan SD, SLTP, dan SLTA sebanyak 2817, 1690, dan 1127 orang, masing-masing. Sedangkan lulusan diploma 3, strata 1, dan strata 2 sebanyak 5, 33, dan 10 orang.

Profil Kelompok Wanita Tani (KWT) Mawar Merah

Kelompok Wanita Tani (KWT) merupakan organisasi yang dapat dikatakan berfungsi dan ada secara nyata, disamping berfungsi sebagai wahana penyuluhan dan penggerak kegiatan anggotanya. KWT Mawar merah ini beralamat di Kp. Datar Dangdeur Rt. 006/003 Desa Cijurey Kecamatan Gegerbitung Kabupaten Sukabumi yang beranggotakan 30 orang yang terdiri dari ibu-ibu yang berkomitmen untuk meningkatkan dan mengembangkan kemampuan petani dan keluarganya sebagai subjek pembangunan pertanian melalui pendekatan kelompok tani agar lebih berperan dalam pembangunan terutama pembangunan di Desa Cijurey ini. KWT ini mulai dibentuk pada tahun 2014 serta dikukuhkan pada 17 Januari 2020 berdasarkan Surat Keputusan Kepala Desa Cijurey Nomor : 474/SOB/PEMDES/VI/2020 tentang Pengukuhan Kelompok Tani. sebagai ketua KWT yaitu Ulfah Rohmah Fitriyani, sekretaris yaitu Sumarni dan bendahara yaitu Betty Nur Andriati.

Kondisi ekonomi Anggota kelompok Wanita Tani Mawar Merah ini sebagian besar termasuk dalam kategori Pra Sejahtera dimana sebagian besar mata pencaharian kepala keluarganya adalah sebagai buruh tani, buruh bangunan, petani serta pedagang. sehingga kondisi ekonomi inilah yang menjadi salah satu motivasi yang melatarbelakangi wanita/ibu-ibu yang masuk menjadi anggota kelompok wanita tani ini, dimana di dalamnya terdapat berbagai kegiatan yang dapat membantu memberdayakan anggota kelompok, salah satunya adalah pemberdayaan dalam menanam tanaman di pekarangan rumah untuk dikonsumsi oleh keluarga, sehingga selain efisien dalam pengeluaran rumah tangga juga dapat meningkatkan nilai gizi keluarga.

Pada Tahun anggaran 2020 ini KWT Mawar Merah mendapatkan bantuan anggaran untuk kegiatan Pekarangan Pangan Lestari (P2L) melalui Dinas

Ketahanan Pangan Kab. Sukabumi yang di dalamnya terdapat sub kegiatan berupa (1) Pengembangan Pekarangan, (2) Pengembangan Kebun bibit, (3) Pengembangan Demplot, dan (4) Pasca Panen dan Pemasaran. Dari keempat sub kegiatan pada kegiatan P2L di atas, pada sub kegiatan keempat yaitu Pasca Panen terdapat proses olahan pangan. Proses olahan pangan yang dimaksud yaitu olahan keripik bayam yang menggunakan bahan baku berupa bayam segar yang diperoleh dari sub kegiatan 2 dan 3 yaitu pengembangan kebun bibit dan pengembangan demplot.

Hasil wawancara dengan ketua kelompok menghasilkan informasi bahwa kelompok telah memiliki Sertifikat P-IRT pada Tahun 2015. Omset penjualan olahan keripik bayam dalam satu bulan sebelum pandemik Covid-19 adalah kurang lebih Rp. 1.000.000/bulan, dimana penjualan ini meliputi penjualan dengan cara menitipkan di warung-warung atau toko di Desa Cijurey dan juga penjualan dengan cara menitipkan di sekolah-sekolah yang ada di Desa Cijurey. Namun dalam kondisi pandemik saat ini kelompok mengalami penurunan omset yang sangat signifikan hingga turun menjadi Rp 500.000/bulan, hasil penjualan ini kemudian digunakan sebagai modal usaha kembali seperti pembelian bibit tanaman maupun pembelian bahan baku untuk produksi keripik bayam. memang tidaklah besar omset penjualan keripik bayam, apalagi jika berbicara mengenai keuntungan yang tidak seberapa. namun inti dari kelompok ini dalam produksi olahan pangan belum berbicara mengenai keuntungan yang sebesar-besarnya melainkan bagaimana caranya agar kegiatan di kelompok ini tetap berjalan/ kontinyu tanpa mengandalkan bantuan dari Pemerintah.

Program Utama (Cara Pengolahan Pangan yang Baik/CPPB)

Untuk proses olahan pangan berupa keripik bayam ini terdapat berbagai aspek yang menjadi konsentrasi atau perhatian diantaranya adalah (1) proses pengolahan

keripik bayam, (2) higienitas dan sanitasi personal, peralatan dan lingkungan, (3) pengemasan, (4) penyimpanan pangan, (5) izin usaha pangan, (6) registrasi halal, dan (6) pemberdayaan masyarakat terhadap usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Berdasarkan identifikasi masalah di KWT Mawar Merah, terdapat beberapa masalah dalam pengolahan produk keripik bayam ini, yaitu (1) belum dibuat ketetapan dalam bentuk prosedur atau instruksi kerja terkait formula maupun tahapan proses pembuatan keripik bayam sehingga berpotensi menghasilkan inkonsistensi kualitas produk yang dihasilkan, (2) belum dibuat ketetapan dalam bentuk prosedur maupun instruksi kerja terkait proses sanitasi maupun hygiene sehingga produk yang dihasilkan berpotensi terkontaminasi dari cemaran fisika, kimia maupun mikrobiologi, (3) kondisi ruang produksi belum optimal, (4) kondisi karyawan saat mengolah pangan belum sesuai standar CCPB. (5) produk yang diproduksi belum tersertifikasi halal karena kurangnya informasi terkait hal tersebut, (6) kemasan/ label pangan belum sesuai dengan standar (undang-undang no.69 tahun 1999 tentang label dan iklan pangan), (7) kemasan yang ada saat ini tidak dapat menjaga kualitas produk dengan baik sehingga keripik bayam mudah hancur, dan (8) motivasi untuk menjalankan UMKM terlihat masih rendah karena hanya dijalankan sebagai pekerjaan paruh waktu. Evaluasi pendekatan CPPB berdasarkan hasil observasi yang dilakukan untuk memberikan saran perbaikan terhadap ketidaksesuaian yang didapatkan selama proses produksi berlangsung. Inti dari program KKN ini adalah penekanan terhadap pendekatan CPPB dan bukan penekanan terhadap penerapan CPPB secara keseluruhan dikarenakan keterbatasan berbagai faktor yang menjadikan penerapan CPPB menjadi jauh dari kata sempurna, melainkan setidaknya memberikan motivasi untuk dapat memperbaiki ketidaksesuaian secara bertahap sesuai dengan kemampuan kelompok dalam memperbaiki ketidaksesuaian yang ditemukan dalam hasil

observasi yang telah dilakukan. Adapun untuk penilaian menggunakan pedoman dari Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 (BPOM RI, 2012).

Tabel 1. Elemen ketidaksesuaian CPPB-IRT olahan keripik bayam.

No	Elemen Ketidaksesuaian	Kriteria Ketidaksesuaian
1	Lokasi dan lingkungan IRTP tidak terawat, kotor, dan berdebu	SERIOUS
2	Lantai, dinding, dan langit-langit, tidak terawat, kotor, berdebu dan atau berlendir	SERIOUS
3	Ventilasi, pintu, dan jendela tidak terawat, kotor, dan berdebu	SERIOUS
4	Tidak tersedia tempat pembuangan sampah tertutup	KRITIS
5	Program higiene dan sanitasi tidak dilakukan secara berkala	SERIOUS
6	IRTP tidak mempunyai atau tidak mengikuti bagan alir produksi pangan	SERIOUS
7	Label pangan tidak mencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih/isi bersih, nama dan alamat IRTP, masa kedaluwarsa, kode produksi dan nomor P-IRT	KRITIS
8	Label tidak mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi	KRITIS
9	IRTP tidak mempunyai penanggung jawab yang memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)	KRITIS
10	IRTP tidak melakukan pengawasan internal secara rutin, termasuk <i>monitoring</i>	SERIOUS

dan tindakan koreksi

11	IRTP tidak memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan	KRITIS
----	--	--------

Tabel 1 memperlihatkan bahwa untuk elemen ketidaksesuaian CPPB-IRT untuk olahan keripik bayam diperoleh kriteria serius sejumlah 6 ketidaksesuaian. Ketidaksesuaian yang pertama adalah lokasi dan lingkungan IRTP yang berdebu hal ini diakibatkan tidak adanya jadwal kebersihan sehingga lokasi dan ruangan IRTP tidak dibersihkan secara rutin.

Ketidaksesuaian yang kedua dan ketiga terkait dengan langit-langit/plafon di ruang produksi masih dalam kondisi yang kurang bersih termasuk ventilasi pintu dan jendela masih berdebu dan hal tersebut diperparah dengan adanya proses renovasi rumah yang digunakan sebagai ruang produksi. Hal ini dapat terjadi karena belum adanya ketetapan yang mengatur terkait jadwal kebersihan ruangan. Hasil penelitian Herlambang et al. (2018) menegaskan bahwa aspek penting dalam implementasi CPPB-IRT adalah pembuatan peraturan rutin karyawan produksi dan SOP kebersihan di area produksi. Ketidaksesuaian ini berpotensi menimbulkan kontaminasi silang cemaran fisika, kimia maupun mikrobiologi terhadap produk olahan bayam.

Ketidaksesuaian yang keempat terkait ketetapan program hygiene dan sanitasi yang belum ditetapkan, hal ini dapat mempengaruhi mutu maupun keamanan produk secara signifikan. Hygiene dan sanitasi terkait dengan kebersihan operator produksi yang mempersiapkan bahan baku bayam segar, penepungan bayam, penggorengan bayam hingga matang, serta proses pengemasan. Selain itu, terkait dengan kebersihan alat-alat produksi yang disiapkan seperti baskom, pisau, wajan, sodet, plastik untuk mengemas. Apabila hal tersebut tidak ditetapkan, dikhawatirkan adanya cemaran fisika, kimia maupun

mikrobiologi terhadap produk. Beberapa program hygiene dan sanitasi yang dapat dilakukan antara lain: selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum memasuki ruang produksi, tidak menggunakan perhiasan, penggunaan masker, hairnet, membersihkan peralatan produksi secara rutin sebelum dan sesudah proses produksi. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan Rianti et al. (2018) bahwa sanitasi memegang peranan penting dalam berbagai industri termasuk industri pangan karena menentukan seberapa higienis produk yang dihasilkan.

Ketidaksesuaian yang kelima terkait belum ditetapkannya diagram alir produksi pangan olahan keripik bayam. Hal ini berpotensi menimbulkan inkonsistensi mutu produk yang dihasilkan karena tidak adanya formula maupun tahapan proses yang baku. KWT Mawar Merah sebaiknya membuat diagram alir terkait tahapan proses diawali dari persiapan bahan baku bayam segar (meliputi spesifikasi bayam segar yang dibutuhkan untuk keripik bayam, contoh: lebar daun bayam), proses penepungan bayam termasuk cara pembuatan larutan tepung terigu yang digunakan, proses penggorengan (lama penggorengan, besar/kecilnya api yang dibutuhkan), proses penirisan produk bayam goreng hingga proses pengemasan menggunakan mesin sealing.

Ketidaksesuaian yang keenam terkait belum adanya pengawasan internal secara rutin termasuk monitoring dan tindakan koreksi. Pengawasan internal/monitoring dibutuhkan agar implementasi sistem yang diterapkan dapat berjalan sesuai dengan ketentuan (prosedur/instruksi kerja) yang telah ditetapkan. Hal ini sesuai dengan penelitian Wardhanu dan Anhar (2016) bahwa pada pengolahan pangan sistem manajemen mutu yang efektif dapat menjamin mutu dan keamanan produk. Adapun tindakan koreksi harus dijalankan agar ketidaksesuaian yang terjadi dapat ditanggulangi dan sebaiknya diikuti dengan tindakan korektif untuk pencegahan keidaksesuaian yang sama di masa yang akan datang.

Pada kriteria kritis terdapat 5 ketidaksesuaian yang ditemukan. Ketidaksesuaian yang pertama yaitu tidak tersedianya tempat pembuangan sampah khusus yang tertutup di ruangan produksi, sampah dibiarkan di tumpuk tanpa wadah tertutup, hal ini berpotensi menimbulkan kontaminasi silang pada produk olahan keripik bayam. Ketidaksesuaian yang kedua dan ketiga yaitu label tidak mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi, tidak mencantumkan daftar bahan yang digunakan dan masa kadaluarsa maupun kode produksi hal ini tidak sesuai dengan Undang-Undang nomor 69 tahun 1999 dimana industri harus mencantumkan klaim gizi/*nutricion fact* pada produk yang diproduksi. Selain itu, pada kemasan keripik bayam tidak ditemukan tanggal produksi maupun tanggal kadaluarsa produk sehingga akan sulit ditelusur apabila terdapat ketidaksesuaian pada produk yang diproduksi.

Ketidaksesuaian yang keempat, KWT Mawar Merah belum memiliki penanggung jawab yang memiliki sertifikat penyuluh keamanan pangan hal ini dapat berpengaruh terhadap validasi pengawasan proses produksi yang dilakukan oleh KWT Mawar merah. Adapun ketidaksesuaian yang terakhir, KWT Mawar Merah belum memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan. Hal ini sebaiknya dapat segera dilakukan agar sistem yang akan dibuat dapat dilaksanakan dengan baik karena karyawan memiliki dasar pengetahuan keamanan pangan.

Hasil observasi yang dilakukan dengan pendekatan CPPB IRT pada industri rumah tangga untuk olahan keripik bayam di KWT mawar merah dapat dikategorikan sebagai IRTP Level IV, dimana untuk kategori level ini untuk ketidaksesuain serius lebih dari 5 (Hasil observasi diperoleh 6 ketidaksesuaian), untuk ketidaksesuaian kritis maksimal 1 ketidaksesuaian (hasil observasi diperoleh 5 ketidaksesuaiam).

Tabel 2. Kriteria level dari jumlah penetapan ketidaksesuaian CPPB - IRT

Level IRTP	Jumlah Penyimpangan (maksimal)			
	Minor	Mayor	Serius	Kritis
Level I	1	1	0	0
Level II	1	2-3	0	0
Level III	NA*	≥ 4	1-4	0
Level IV	NA*	NA*	≥ 5	≥ 1

Berdasarkan total ketidaksesuaian serius dan kritis, terdapat beberapa rekomendasi yang dapat dilakukan KWT secara bertahap.

Tabel 3. Rekomendasi pemenuhan kriteria CPPB-IRT KWT Mawar Merah

No	Elemen Ketidaksesuaian	Rekomendasi
1	Lokasi dan lingkungan IRTP tidak terawat, kotor, dan berdebu	Merawat lingkungan IRTP sampai bersih dan terhindar dari debu jika renovasi telah selesai
2	Lantai, dinding, dan langit-langit, tidak terawat, kotor, berdebu dan atau berlendir	Merawat dinding, dan langit-langit sampai bersih, terhindar dari debu atau lender
3	Ventilasi, pintu, dan jendela tidak terawat, kotor, dan berdebu	Merawat ventilasi, pintu, jendela sampai bersih dan terhindar dari debu jika renovasi telah selesai
4	Tidak tersedia tempat pembuangan sampah tertutup	Menyediakan tempat sampah tertutup
5	Program higiene dan sanitasi tidak dilakukan secara berkala	Melakukan Program Higiene dan sanitasi secara berkala
6	IRTTP tidak mempunyai atau tidak mengikuti bagan alir produksi pangan	Segera membuat bagan alir produksi dan mengikuti bagan alir produksi pangan pada IRTTP
7	Label pangan tidak mencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih/isi bersih, nama dan alamat IRTTP, masa kedaluwarsa, kode produksi dan nomor P-IRT	Melengkapi label kemasan dengan daftar bahan yang digunakan, masa kadaluarsa dan kode produksi
8	Label tidak mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi	Jika memungkinkan dapat mencantumkan klaim gizi/kalim kesehatan
9	IRTTP tidak mempunyai penanggung jawab yang memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)	Menunjuk penanggung jawab yang memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)
10	IRTTP tidak melakukan pengawasan internal secara rutin, termasuk <i>monitoring</i> dan tindakan koreksi	Melakukan pengawasan internal secara rutin, termasuk <i>monitoring</i> dan tindakan koreksi pada

		IRTTP
11	IRTTP tidak memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan	Membuat program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan pada IRTTP

Dari rekomendasi di atas, beberapa tindakan nyata telah dilakukan dalam KKN ini yaitu dengan cara memberikan tindakan perbaikan yang dapat diperbaiki langsung di lokasi tempat produksi olahan keripik bayam. Beberapa tindakan yang dilakukan diantaranya adalah penyediaan tempat sampah tertutup bisa langsung disediakan oleh kelompok dan disimpan ditempat yang tidak memungkinkan terjadi kontaminasi silang dan pembuatan bagan alir proses produksi termasuk SOP atau instukri kerja pembuatan keripik bayam secara tertulis. Pelaku usaha skala kecil dapat melakukan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Pangan secara bertahap yaitu dengan menerapkan persyaratan dasar (*Pre Requisite*) terlebih dahulu, seperti penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) atau GMP kemudian dilanjutkan dengan Sistem Mutu Keamanan Pangan berdasarkan sistem HACCP, yang akhirnya dapat menghasilkan produk yang aman dan bermutu (Hawa, 2017).

Program Pendukung

Sosialisasi penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH) merupakan program pendukung yang dilakukan pada kegiatan ini. Pada tahap sosialisasi ini, dijelaskan mengenai pentingnya sertifikasi halal pada perusahaan pangan untuk dapat bersaing di pasar dan penjelasan secara garis besar mengenai sistem jaminan halal, selain itu mensosialisasikan bahwa dalam penerapan sistem jaminan halal perlu pemahaman identifikasi bahan baku yang terlibat selama proses produksi. Tahap ini bertujuan untuk mengetahui apakah ada bahan-bahan yang masuk dalam daftar bahan kritis dari LPPOM MUI. Bahan yang masuk dalam daftar bahan kritis LPPOM MUI harus dipastikan status kehalalannya dengan cara

mengecek ada atau tidaknya sertifikasi halal. Jika bahan tersebut tidak tercantum sertifikat halal, maka harus dicek lagi ke belakang apakah selama proses atau pengadaan bahan tersebut tercampur bahan haram ataupun tidak. Selain itu menginformasikan bahwa alur proses secara garis besar juga mempengaruhi proses sertifikasi halal (Ma'rifat dan Sari, 2017). Kemudian dilakukan Pendampingan penyiapan berkas sertifikasi halal kepada KWT Merah Merah yakni mengenalkan persyaratan penting seperti pembuatan manual book Sistem Jaminan Halal dan menginformasikan pendaftaran Sertifikasi Halal dapat dilakukan di website resmi LPPOM MUI melalui aplikasi Cerol. Adapun dokumen SJH disusun dari model matriks hubungan dokumen proses produksi halal dengan dokumen persyaratan halal MUI. Matriks tersebut menggambarkan tujuh dokumen proses produksi halal dengan dokumen persyaratan halal MUI. Dokumen tersebut terdiri dari: dokumen bahan, dokumen produk, dokumen fasilitas produksi, dokumen prosedur tertulis aktivitas kritis, dokumen kemampuan telusur, dokumen prosedur penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria dan dokumen audit internal, dokumen kebijakan halal, dokumen tim manajemen halal, dokumen pelatihan dan edukasi, serta dokumen kaji ulang manajemen (Arsyan et al., 2017).

Program pendukung lainnya yakni dilakukan penyuluhan tentang label kemasan pangan yang mengacu pada Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan (BPOM RI, 2018) dengan menyesuaikan produk yang diproduksi oleh KWT Mawar Merah. Selain itu, sebagai bentuk program pendukung dalam meningkatkan taraf kreatifitas jiwa usaha para anggota KWT Mawar merah, maka dilakukan pula penyuluhan tentang menumbuhkan minat dan motivasi UMKM yang disampaikan oleh mahasiswa.

Dalam kegiatan selama melaksanakan KKN di KWT Mawar Merah ini, anggota kelompok memberikan respon yang baik dimana

mereka benar-benar membutuhkan pendampingan dalam pengolahan keripik bayam, termasuk pendekatan CPPB IRT dalam program utama yang merupakan hal yang baru, mereka baru mengetahui ternyata dalam membuat produk olahan pangan memiliki beberapa persyaratan yang harus dipenuhi, terutama jika produk olahan pangan yang dihasilkan ingin lebih bermutu/berkualitas serta ingin lebih luas pemasarannya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan KKN selama 1 bulan (November 2020) berjalan lancar dengan penerimaan yang baik oleh anggota kelompok, perangkat desa, juga mendapat dukungan dari Bapak Kepala Desa secara kontinyu meski dalam kondisi pandemi. Selain itu, penekanan CPPB pada olahan keripik bayam ini lebih ke arah pengetahuan dan bukan ke arah penerapan bersyarat dikarenakan berbagai keterbatasan yang dimiliki oleh kelompok. Kemudian penilaian CPPB yang dilakukan hanya untuk melihat sejauh mana penerapan CPPB di kelompok dalam mengolah keripik bayam.

Adapun berdasarkan evaluasi audit yang telah dilakukan KWT Mawar Merah termasuk kriteria CPPB-IRT level IV dengan standar sebagai berikut : penyimpangan minor (tidak tersedia), mayor (tidak tersedia), serius > 5 dan kritis > 1. Hal ini diakibatkan, KWT Mawar Merah masih memiliki jumlah penyimpangan serius sebanyak 6 buah ketidaksiesuaian dan jumlah penyimpangan kritis sebanyak 5 buah. Selain itu, informasi mengenai Sistem Jaminan Halal bagi anggota kelompok, merupakan sesuatu hal yang baru dan memberikan antusias yang tinggi, sehingga perlu pendampingan lanjut untuk sampai pada sertifikasi halal (membutuhkan waktu dan focus pendampingan). Serta informasi mengenai label kemasan pangan yang sesuai juga sangat bermanfaat bagi kelompok, dimana kelompok sebelumnya tidak memahami tentang pentingnya kode produksi dll saat membuat label kemasan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Kepala Desa Cijurey Kabupaten Sukabumi dan Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten yang memfasilitasi dalam rangka terlaksananya kegiatan KKN ini di KWT Mawar Merah Desa Cijurey.

DAFTAR PUSTAKA

- Arsyan, M. A., Liquiddanu, E., dan Pujiyanto, E. 2019. Perancangan sistem jaminan halal pada IKM roti amira untuk memenuhi persyaratan dokumentasi sistem jaminan halal. *Jurnal Media Ilmiah Teknik Industri* 18(1): 16-27.
- [BPOM RI] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2012. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia
- [BPOM RI] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2018. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 31 tentang Label Pangan Olahan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Hawa, T. A. 2017. Evaluasi pelaksanaan good manufacturing practice (GMP) dan analisis efisiensi biaya di pusat pengolahan kakao rakyat Jembrana Bali. *Jurnal Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Jember* 10(2): 27-42.
- Herlambang, A., Asmawati, E., dan Haryono, Y. 2018. Implementasi cara produksi pangan yang baik (CCPB) untuk industri rumah tangga kerupuk di Sidoarjo. *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat* 4(1): 31-37.
- Ma'rifat, T.N., dan Sari, M. 2017. Penerapan sistem jaminan halal pada UKM bidang olahan pangan hewani. *Khadimul Ummah* 1(1): 39-46.
- Nainggolan, Kaman, Mukti,I, Erdiman. 2014. Teknologi Melipatgandakan Produksi Padi Nasional. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., dan Kiyat, W.E. 2018. Penerapan keamanan dan sanitasi pangan pada produksi minuman sehat kacang-kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi* 12(2): 167-175.
- Wardanu, A.P., dan Anhar, M. 2016. Penerapan good manufacturing practice (GMP) pada kelompok usaha bersama (KUB) wida mantolo kecamatan benua kayong. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian* 7(1): 8-16.