



Penyuluhan Keamanan Pangan bagi Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) di Kabupaten Lombok Timur

Food Safety Education for Processing and Marketing Groups (Poklahsar) in East Lombok Regency

Muslihuddin Aini ^{1*}, Ruhma Ruksalana Hurul'in ²

¹ Program Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan Universitas Gunung Rinjani, Lombok Timur, Indonesia

² Coastal Environmental and Fisheries, Lombok Timur, Indonesia

* Korespondensi penulis: muslihuddin.aini@gmail.com

INFO ARTIKEL

Diajukan: 8 Agustus 2024
Revisi: 30 September 2024
Diterima: 21 Oktober 2024
Diterbitkan: 30 Oktober 2024

Kata Kunci:

Keamanan pangan, Poklahsar, Lombok Timur, PIRT, Pelatihan

Keywords:

Food safety, Poklahsar, East Lombok, PIRT, Training

ABSTRAK

Keamanan pangan merupakan aspek penting yang harus diperhatikan dalam produksi pangan olahan untuk memastikan mutu dan kesehatan produk yang dikonsumsi masyarakat. Kabupaten Lombok Timur memiliki sejumlah Kelompok Pengolah dan Pemasar Hasil Perikanan (Poklahsar) yang memerlukan peningkatan kapasitas melalui pelatihan keamanan pangan. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman dan keterampilan kepada Poklahsar di tiga desa pesisir, yaitu Desa Sugian, Desa Labuhan Haji, dan Desa Tanjung Luar, mengenai praktik keamanan pangan yang baik. Melalui tahapan pre-test, penyampaian materi dan post-test, pelatihan ini diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan peserta tentang keamanan pangan dan membantu mereka memperoleh sertifikat yang diperlukan untuk legalitas produk. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman peserta terhadap keamanan pangan, yang menjadi prasyarat penting untuk mendapatkan Izin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT). Legalitas ini akan mendukung perluasan jangkauan pemasaran produk Poklahsar, baik di pasar lokal maupun nasional.

ABSTRACT

Food safety is a crucial aspect that must be considered in the production of processed foods to ensure the quality and health of products consumed by the public. East Lombok Regency has several Fish Processing and Marketing Groups (Poklahsar) that require capacity building through food safety training. This activity aims to provide understanding and skills to Poklahsar in three coastal villages, namely Sugian Village, Labuhan Haji Village, and Tanjung Luar Village, regarding good food safety practices. Through pre-test stages, material delivery, and post-test, this training is expected to enhance participants' knowledge of food safety and assist them in obtaining the necessary certification for product legality. The results of the activity showed an increase in participants' understanding of food safety, which is an essential prerequisite for obtaining a Home Industry Food Production (PIRT) permit. This legality will support the broader market reach of Poklahsar products, both locally and nationally.

PENDAHULUAN

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan tiga cemaran, yaitu 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. Menurut BPOM 2019, keamanan pangan mampu mempengaruhi sumber daya manusia suatu bangsa. Pangan olahan yang diproduksi harus sesuai dengan cara pembuatan pangan olahan yang baik untuk menjamin mutu dan kemanannya. Selain itu, pangan harus layak untuk dikonsumsi yaitu tidak busuk, tidak menjijikan, dan bermutu baik, serta bebas dari cemaran biologi, kimia dan fisik.

Menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 28 Tahun 2004 tentang keamanan, mutu, dan gizi pangan dijelaskan bahwa produksi pangan adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali, dan/atau mengubah bentuk pangan. Setiap orang yang bertanggung jawab dalam penyelenggaraan kegiatan pada rantai pangan yang meliputi proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan peredaran wajib memenuhi persyaratan sanitasi sesuai ketentuan undang-undang yang berlaku. Berdasarkan hal tersebut makanan dan minuman yang diproduksi dan diedarkan ke masyarakat luas harus memenuhi standar aman untuk dikonsumsi (Lestari, 2020).

Kabupaten Lombok Timur merupakan salah satu daerah yang memiliki jumlah Kelompok Pengolah dan Pemasar Hasil Perikanan (Poklahsar) yang cukup banyak. Poklahsar merupakan Kelompok Pengolah dan/atau Pemasaran hasil perikanan yang melakukan kegiatan atau memberikan jasa yang berdampak pada perekonomian kelompok (Sulistiowati, 2018). Hal ini didukung oleh potensi alam pesisir yang cukup luas, sehingga memiliki potensi diversifikasi produk olahan yang cukup menjanjikan (Aini et al., 2023). Pertumbuhan berbagai jenis produk olahan makanan yang dihasilkan oleh Poklahsar tentunya sangat membutuhkan pelatihan dan pengawasan dalam menghadirkan produk yang sehat dan higienis sehingga aman untuk dikonsumsi. Pelatihan ini juga sebagai syarat untuk dapat mendapatkan sertifikat keamanan pangan yang selanjutnya digunakan sebagai dokumen untuk mendapatkan legalitas produk seperti Sertifikat Izin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT). PIRT ini sebagai bentuk prasyarat dalam memasuki pasar yang lebih luas tentunya dengan legalitas yang dihadirkan oleh pihak dinas kesehatan tersebut sebagai jaminan bahwa produk tersebut aman untuk dikonsumsi oleh konsumen. Hal ini merupakan bentuk dari upaya pemerintah dalam melindungi hak konsumen untuk mendapatkan makanan dan minuman yang terjamin kesehatannya. Oleh karena itu, perlu dilakukan pelatihan Penyuluhan Keamanan Pangan untuk Poklahsar binaan yang ada di Kabupaten Lombok Timur untuk menghadirkan produk olahan ikan yang sehat dan berkualitas.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian ini dilakukan pada hari Kamis, 8 April 2021 di Aula Pertemuan Wisma Karina, Selong, Lombok Timur. Kegiatan ini dihadiri oleh 29 orang yang terdiri dari Poklahsar Desa Sugian, Poklahsar Desa Labuhan Haji, dan Poklahsar Desa Tanjung Luar. Kegiatan dibagi dalam 3 (tiga) tahap yaitu *Pre-Test*, Penyampaian materi, dan *Post-Test*. Pada tahap *Pre-Test*, peserta diberikan untuk menjawab soal yang berisikan tentang keamanan pangan, hal ini dilakukan untuk mengukur kemampuan peserta sebelum dilakukannya kegiatan transfer pengetahuan keamanan pangan. Tahap penyampaian materi dilakukan dengan metode ceramah, hal ini dilakukan untuk memberikan pengetahuan tentang substansi dari kegiatan keamanan pangan. Tahap *post-test* dilakukan untuk mengetahui kemampuan peserta setelah mendapatkan materi tentang penyuluhan keamanan pangan. Penilaian *post test* ini juga dilakukan sebagai rujukan apakah peserta pelatihan berhak mendapatkan sertifikat keamanan pangan atau tidak.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Masyarakat Sasaran

Lombok Timur merupakan kabupaten yang memiliki pesisir yang berbatasan langsung dengan Selat Alas di sebelah timur, Samudra Hindia sebelah selatan, dan Laut Bali di sebelah utara. Selain

itu terdapat juga kawasan konservasi perairan yaitu Taman Wisata Perairan Gili Sulat dan Gili Lawang. Tentunya dengan potensi tersebut banyak sumber daya alam perikanan yang dapat dikelola oleh masyarakat lokal yang berdomisili disekitar daerah pesisir. Upaya untuk mendukung hal tersebut maka pemerintah melakukan inisiasi pembentukan kelompok usaha yang bergerak dibidang pengolah dan pemasar hasil perikanan (Poklahsar). Tiga desa pesisir seperti Desa Sugian, Desa Labuhan Haji, dan Desa Tanjung Luar merupakan masyarakat sasaran dalam kegiatan ini. Ketiga desa ini dipilih dikarenakan pertimbangan keterwakilan lokasi dan keberadaan Poklahsar yang baru terbentuk tapi telah memiliki produk hasil perikanan. Desa Sugian mewakili pesisir bagian utara, Desa Labuhan Haji mewakili pesisir bagian timur, Desa Tanjung Luar mewakili pesisir bagian selatan. Adapun nama-nama Poklahsar dan jenis produk yang mereka miliki adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Nama Poklahsar Dampingan dan Produk

Nama Desa	Nama Poklahsar	Produk
Desa Sugian	Keluarga Bahari	Bakso Ikan, Otak-otak Ikan, Kerupuk Ikan
Desa Labuhan Haji	Dapur Pesisir	Sambal Ikan
Desa Tanjung Luar	Bujamatasa	Dimsum Ikan, Nugget Ikan, dan Kerupuk Ikan

Sumber: (Aini et al., 2023)

Menurut data di atas, Poklahsar sasaran pendampingan telah memiliki produk akan tetapi belum memiliki izin edar seperti PIRT dan MD-BPOM. Syarat utama untuk mendapatkan izin edar tersebut yaitu harus memiliki sertifikat keamanan pangan. Oleh karena itu, pendampingan masyarakat pada kegiatan ini difokuskan untuk pelatihan keamanan pangan sebagai upaya membantu Poklahsar untuk mendapatkan sertifikat keamanan pangan.

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Kegiatan Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) dilakukan pada hari Kamis, 8 April 2021 di Aula Pertemuan Wisma Karima, Selong, Lombok Timur. Kegiatan PKP ini diinisiasi oleh Universitas Gunung Rinjani (UGR) dan *Coastal Environmental and Fisheries* (CEF) untuk Poklahsar binaan yang ada di Lombok Timur yang terdiri dari Poklahsar Desa Sugian, Desa Labuhan haji, dan Desa Tanjung Luar. Kegiatan ini dihadiri oleh 29 orang yang terdiri dari peserta dan pemateri dari Dinas Kesehatan Lombok Timur, DKP Lombok Timur, UGR dan CEF.



Gambar 1. Pembukaan Kegiatan Penyuluhan Keamanan Pangan di Kabupaten Lombok Timur

Tahap awal kegiatan penyuluhan ini yaitu melakukan pre-test, hal ini dilakukan untuk mengetahui tingkat kemampuan peserta penyuluhan tentang kegiatan keamanan pangan. Pre-test merupakan test yang digunakan untuk mengetahui sejauh manakah penguasaan materi atau bahan ajar yang akan disampaikan kepada peserta penyuluhan (Magdalena et al., 2021). Materi test yang diberikan harus sesuai dengan materi yang akan disampaikan pada kegiatan penyuluhan.



Gambar 2. Peserta Penyuluhan Keamanan sedang Mengerjakan *Pre-Test*

Setelah pre-test kemudian peserta diberikan pelatihan terkait pentingnya mengetahui dan memahami keamanan pangan pada produk yang dihasilkan dan dipasarkan sehingga produk tersebut memiliki kualitas dan layak dikonsumsi. Seperti pengelolaan tempat produksi yang higienis dan memiliki sanitasi yang baik dan bebas dari pencemaran lingkungan. Karena salah satu penentu kualitas produk tersebut memiliki mutu dan gizi yang baik itu berasal dari tempat produksi yang baik dan higienis. Keamanan pangan adalah salah satu faktor penentu kualitas produk yang baik dan layak untuk dikonsumsi (Siaputra, 2020). Selain itu, pengemasan pada produk juga sangat penting seperti pemilihan jenis kemasan plastic untuk masing-masing produk. Untuk produk yang berjenis frozen food harus menggunakan kemasan plastik vakum yang dapat di vakum sehingga memberikan daya simpan yang cukup lama untuk produk tersebut. Kemasan vakum dapat menjaga ketahanan mutu mikrobiologis dan masa simpan pada produk *frozen food* seperti bakso ikan, nugget ikan, dan otak-otak ikan (Yanti et al., 2022). Kemudian PKP ini menginformasikan kepada para poklhasr cara yang tepat untuk memberikan stiker pada kemasan, dimana pemberian label/stiker kemasan tidak boleh bersentuhan dengan produk untuk meminimalisir pencemaran yang terjadi pada produk tersebut.



Gambar 3. Penyampaian Materi Penyuluhan Keamanan Pangan

Post-test dilakukan setelah kegiatan penyampaian materi tentang keamanan pangan selesai dilakukan. Post-test dilakukan untuk mengetahui kemampuan peserta penyuluhan setelah diberikan paparan materi oleh narasumber (Adri, 2020).

Kegiatan PKP ini merupakan salah satu prasyarat yang harus dilalui oleh setiap UMKM baru untuk bisa mendapatkan label legalitas terhadap produk yang dipasarkan. Dari PKP ini akan diberikan sertifikat Keamanan Pangan oleh pihak Dinas Kesehatan sebagai bukti bahwa para peserta telah mengikuti program pelatihan Keamanan Pangan dan pantas untuk mendapatkan legalitas berupa perizinan Produk Industri Rumah Tangga (PIRT). PIRT merupakan persyaratan legalitas penting yang diatur oleh Dinas Kesehatan dan Dinas Perizinan Satu Pintu (Kurniaji, 2023).



Gambar 4. Peserta Penyuluhan Keamanan sedang Mengerjakan *Post-Test*

PIRT ini sangat penting untuk setiap produk yang dihadirkan oleh Poklajsar. Selain sebagai keamanan pangan dari produk tersebut, juga untuk menunjang perluasan jangkauan pasar baik secara local maupun nasional, karena produk-produk tersebut dapat dipasarkan di toko/retail secara legal apabila sudah mempunyai izin minimal PIRT. Untuk PIRT itu sendiri akan dikeluarkan oleh pihak Dinas Perizinan Satu Pintu atas rekomendasi dari Dinas Kesehatan setelah melalui beberapa tahapan seperti akurasi dan survei pihak Dinas ke tempat produksi para UMKM. Proses mendapatkan PIRT melibatkan beberapa tahapan, termasuk survei oleh pihak Dinas Kesehatan (Kusuma Wardani et al., 2023).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan diatas, maka dapat diambil kesimpulan bahwa Kegiatan penyuluhan keamanan pangan ini sebagai upaya memberikan pelatihan kepada poklajsar terkait pentingnya dalam menjaga keamanan pangan terhadap produk dihasilkan. Keamanan pangan ini berguna untuk mendukung kualitas produk baik dari mutu dan gizi sehingga aman untuk dikonsumsi oleh konsumen. Kegiatan penyuluhan keamanan pangan merupakan prasyarat yang harus dilalui oleh setiap UMKM yang menginginkan legalitas berupa PIRT pada setiap produk yang dihadirkan. Karena dengan legalitas PIRT, produk-produk yang dihadirkan dapat dijual secara meluas baik local maupun nasional.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada *Coastal Environmental and Fisheries (CEF)* yang telah memberikan dana hibah sehingga pengabdian kepada masyarakat ini bisa terlaksana.

DAFTAR RUJUKAN

- Adri, R. F. (2020). Pengaruh Pre-Test Terhadap Tingkat Pemahaman Mahasiswa Program Studi Ilmu Politik Pada Mata Kuliah Ilmu Alamiah Dasar. *MENARA Ilmu*, 14(1), 81–85.
- Aini, M., Pawana, Z. Z., Studi, P., Sumberdaya, P., Universitas, P., Rinjani, G., & Environmental, C. (2023). Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Ikan Bagi Perempuan Pesisir Di Kabupaten Lombok Timur. *Abdi Insani*, 10(September), 1224–1234.
- Kurniaji, K. (2023). Prosedur Proses Sertifikasi P-IRT (Pangan-Industri Rumah Tangga) pada UMKM Pasca-Pandemi Covid 19. *Jurnal Multidisiplin West Science*, 2(03), 200–214. <https://doi.org/10.58812/jmws.v2i03.266>
- Kusuma Wardani, M., Rohmah, M., Saragih, B., & Banin, M. M. (2023). Pendampingan Proses Perizinan Industri Rumah Tangga (Pirt) Sebagai Upaya Meningkatkan Keamanan Pangan Pada Umkm Abah Kelulut Di Kota Samarinda. *Jurnal Abdimas Ilmiah Citra Bakti*, 4(1), 100–119. <https://doi.org/10.38048/jailcb.v4i1.1470>
- 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>
- Magdalena, I., Nurul Annisa, M., Ragin, G., & Ishaq, A. R. (2021). Analisis Penggunaan Teknik Pre-Test Dan Post-Test Pada Mata Pelajaran Matematika Dalam Keberhasilan Evaluasi Pembelajaran Di Sdn Bojong 04. *Jurnal Pendidikan Dan Ilmu Sosial*, 3(2), 150–165. <https://ejournal.stitpn.ac.id/index.php/nusantara>
- Siaputra, H. (2020). Bagaimana Keamanan Pangan, Kualitas Makanan Dan Citra Merek Mempengaruhi Minat Beli Ulang. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 6(2), 79–87. <https://doi.org/10.9744/jmp.6.2.79-87>
- Sulistiowati, E. (2018). *Peran Penyuluh Dalam Pemberdayaan Kabupaten Penajam Paser Utara The Role of Extension Agent on Seaweed group (POKLAHSAR: a group of producing and marketing) Empowerment in Tanjung Tengah Regency of Penajam Paser Utara*. 5(1), 39–48.
- Yanti, A., Asmawati, & Erika, C. (2022). Kajian Penggunaan Pengemasan Vakum Terhadap Mutu Frozen Food. *Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Teknologi Hasil Pertanian*, 2(September), 48–52.