



**STANDARISASI DAN SERTIFIKASI PANGAN INDUSTRI RUMAH
TANGGA (PIRT) UNTUK PENINGKATAN DAYA SAING PRODUK GULA
AREN
DI KECAMATAN PUPUAN KABUPATEN TABANAN**

N.LG. Astariyani¹, I.A. Listya Dewi², I K. Sardiana³,
^{1,2}Dosen Fakultas Hukum, Universitas Udayana
³Dosen Fakultas Pertanian, Universitas Udayana
³ksardiana@yahoo.co.id

ABSTRACT

The purpose of community service is to improve the competitiveness of palm sugar products through the certification of Household Food Product Permits (PIRT). The methods adopted to achieve these goals are through education, training, science and technology simulation, mentoring, and the design of applied appropriate technologies. The results obtained show that through the standardization of palm sugar products can increase product prices to reach 35%, and the acquisition of PIRT has been able to expand market opportunities to modern markets such as supermarkets and minimart

Keywords: Certification, home industry food, competitiveness, income, market expansion

ABSTRAK

Tujuan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk meningkatkan daya saing produk gula aren melalui sertifikasi Ijin Produk Pangan Rumah Tangga (PIRT). Metode yang ditempuh untuk mencapai tujuan tersebut adalah melalui pendidikan, pelatihan, simulasi Ipteks, pendampingan, dan rancang bangun terapan teknologi tepat guna. Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa melalui standarisasi produk gula aren mampu meningkatkan harga produk mencapai 35%, dan perolehan PIRT telah mampu memperluas peluang pasar ke pasar modern seperti swalayan dan minimart.

Kata kunci : Sertifikasi, pangan, industri rumah tangga, pendapatan, perluasan pasar.

A. Pendahuluan

Desa Belimbing merupakan desa penghasil gula aren terkemuka di Kecamatan Pupuan. Desa ini memproduksi sekitar 1.250 kg gula aren per bulan. Usaha pembuatan gula aren sudah dilakukan secara turun temurun oleh warga Desa Belimbing sebagai pekerjaan sampingan karena pekerjaan rutinya adalah berkebun kopi. Gula aren Belimbing dikenal memiliki ciri khas pada aromanya dan

rasa manisnya sangat berbeda sehingga banyak dicari di pasaran. Namun demikian, harga yang diperoleh pengrajin gula tidak sebanding dengan harga pasar. Harga gula aren di Belimbing mencapai Rp 20 ribu per kg, sementara harga di pasaran harga gula aren Belimbing mencapai harga Rp 30 ribu lebih per kg, bahkan bisa mencapai Rp 35 ribu di swalayan.

Selisih harga yang cukup tinggi tersebut disebabkan oleh kualitas produk yang tidak terjaga (stabil) seperti terlihat pada warna, tekstur, kadar air, kebersihan, yang tidak seragam. Standar Mutu gula merah telah ditentukan oleh pemerintah dengan kode standar SII 0268-85. Standar ini merupakan revisi dari standar Industri Indonesia gula sebelumnya, yaitu SII 0286-80.

Selain itu, produk gula merah pengrajin tradisional ternyata belum memiliki ijin edar produksi pangan atau memperoleh ijin pangan industri rumah tangga (PIRT). Sementara PIRT merupakan persyaratan mutlak agar produk dapat memasuki pasar modern seperti swalayan dan minimart. Permasalahan yang dihadapi pengrajin gula aren terutama adalah pengetahuan SDM yang relatif rendah, penguasaan teknologi yang kurang, dan peralatan proses produksi yang masih konvensional, serta proses produksi yang belum memenuhi standar higienitas dan sanitasi.

B. Metode Pelaksanaan

Untuk mencapai target luaran tersebut maka dilakukan program

pemberdayaan masyarakat melalui penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan yaitu pertemuan secara berkala antara pendamping dengan kelompok sasaran. Model pendekatan yang dilakukan meliputi: (1) model *participatory rural appraisal (PRA)*, yaitu dengan melibatkan sejauh mungkin mitra dalam setiap tahapan kegiatan mulai dari persiapan, pelaksanaan hingga evaluasi pelaksanaan program; (2) model *entrepreneurship capacity building (ECB)*, yaitu meningkatkan pengetahuan dan wawasan kewirausahaan mitra dan (3) model *teknologi transfer (TT)*, yaitu melalui alih teknologi tepat guna untuk perbaikan kuantitas dan kualitas produk untuk meningkatkan daya saing produk.

C. Hasil Dan Pembahasan

a. Bimtek SOP produksi gula aren sesuai standar

Kegiatan diawali dengan koordinasi dengan pihak kepala desa Blimbing dan kelompok pengrajin gula aren pada tanggal 29 Juli 2018 bertempat di kantor kepala Desa Belimbing. Pada kegiatan ini akan dilakukan bimbingan teknis cara membuat gula aren agar sesuai standar

SNI terutama dalam hal organoleptik produk gula aren serta diversifikasi bentuk produk yang lebih berorientasi kebutuhan pasar. Kegiatan melibatkan instruktur dari Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Bali, tim Universitas Udayana dan Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Tabanan. Pada kegiatan ini juga dilakukan penyerahan peralatan pengolahan berupa tungku yang dilengkapi pengaduk yang digerakkan dengan tenaga listrik dan pencetakan gula aren dari aluminium.

b. bimtek keamanan pangan untuk perolehan PP-PIRT

Pada kegiatan ini dilakukan bimbingan teknis cara pengurusan ijin produk pangan industri rumah tangga (PP-IRT), pengaturan layout tempat kerja dan proses produksi yang memenuhi standar sanitasi dan hygiene. Kegiatan dilakukan pada tanggal 9 dan 10 Agustus 2018 dengan melibatkan instruktur dari tim Universitas Udayana dan Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Tabanan.

c. Perbaikan manajemen kelompok

Pada kegiatan ini dilakukan bimbingan teknis cara manajemen kelompok/usaha bersama, pembukuan usaha, dan teknik pemasaran produk

gula aren. Kegiatan dilakukan pada tanggal 14 Agustus 2018 dengan melibatkan instruktur dari tim Universitas Udayana dan Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Tabanan.

d. Pendaftaran dan penilaian atas kelayakan perolehan sertifikat PIRT

Pendaftaran dilakukan oleh ketua kelompok didampingi oleh teknisi pendampingan pengurusan sertifikat PIRT ke Dinas Kesehatan Kabupaten Tabanan. Pendaftaran dilakukan tanggal 3 September 2018, dengan mengisi form isian pendaftaran tersebut. Selanjutnya dilakukan kunjungan ke lokasi untuk memeriksa kondisi sanitasi lingkungan kerja dan peralatan produksi agar memenuhi standar higienitas.

Dari proses penilaian lapangan tersebut diperoleh bahwa Kelompok Sasaran pengolah gula aren IRT Belimbing Harmoni layak memperoleh ijin PIRT.

e. Temu usaha pemasaran produk gula aren dengan Perusahaan daerah Darma Santika.

Temu usaha dilakukan melalui 5 September 2018 dengan melibatkan ketua dan anggota Kelompok

Pengrajin Gula Aren Belimbing Harmoni, Bappeda Kabupaten Tabanan, DisPerindag Kabupaten Tabanan, pengelola KKN PPM Unud, dan Perusahaan Daerah Darma Santika. Melalui pertemuan tersebut diperoleh kesepakatan bahwa seluruh hasil gula aren petani akan dibeli oleh Perusda Darma Santika. Harga yang disepakati adalah Rp. 15.000/kemasan atau setara dengan Rp. 50.000/kg atau meningkat sebesar 35% bila dibandingkan harga semula. Begitu pula dengan perolehan PIRT, produk gula aren masyarakat telah dapat diterima di pasar modern seperti swalayan dan minimart.

D. Kesimpulan Dan Saran

Kesimpulan yang dapat diambil dari pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat KKN PPM perbaikan daya saing gula aren, sebagai berikut:

1) Kegiatan yang telah berhasil dilaksanakan meliputi Bimtek SOP produksi gula aren sesuai standar, bimtek keamanan pangan untuk perolehan PP-PIRT, dan perbaikan manajemen kelompok.

2) Standarisasi dan sertifikasi produk gula aren telah mampu meningkatkan harga produk yaitu dari Rp. 15.000/kemasan atau

setara dengan Rp. 50.000/kg atau meningkat sebesar 35% bila dibandingkan harga semula. Begitu pula dengan perolehan PIRT, produk gula aren masyarakat telah dapat diterima di pasar modern seperti swalayan dan minimart.



Pengolahan gula aren, produk, dan pemasaran

DAFTAR PUSTAKA

- BPS. (2015). Kecamatan Pupuan dalam Angka. Badan Pusat Statistik kabupaten Tabanan. Tabanan.
- Fajariyah, Maya. (2010). Produktivitas Pembuatan Gula Aren (Arenga Pinnata Merr) dan Kontribusinya Terhadap Pendapatan Masyarakat di Desa Guntung



Kecamatan Haruyan Kabupaten
Hulu Sungai Tengah. Skripsi.
Fakultas Kehutanan Universitas
Lambung Mangkurat,
Banjarbaru

Safari, A. (1995). Teknik Membuat
Gula Aren Karya Anda, Jakarta.
Yanti Nisfiyanti . (2013). Sistem
Teknologi Pembuatan Gula Aren
di Kampung Kuta, Kecamatan
Tambaksari, Kabupaten Ciamis.
Jurnal Patanjala Vol. 5 No. 1,
Maret 2013: 179-191