

SOSIALISASI NOMOR PIRT DAN SERTIFIKASI HALAL PADA PRODUK PANGAN, SERTA PENYULUHAN KANDUNGAN BAHAN PANGAN, DI DESA SAYANG KECAMATAN JATINANGOR KABUPATEN SUMEDANG

Anni Anggraeni, Yeni Wahyuni Hartati, dan Shabarni Gaffar

Departemen Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Padjadjaran

E-mail: anni.anggraeni@unpad.ac.id

ABSTRAK,

Telah dilakukan program PKM yang terintegrasi dengan KKN dengan temapengujian pangan halal berbasis babi dan kegiatan penyuluhan kandungan bahan pangan, sosialisasi nomor PIRT, dan sertifikasi halal pada produk pangan. Kegiatan ini dilakukan dalam upaya memberikan kesadaran pentingnya pengetahuan bahan kandungan produk pangan yang dikembangkan oleh masyarakat yang memiliki industri produk pangan rumahan, kesadaran untuk mengajukan nomor PIRT, sertifikasi halal, dan pengetahuan pengujian bahan pangan halal, di Desa Sayang Kabupaten Sumedang. Tahapan kegiatan meliputi perumusan bahan survey berupa angket yang ditujukan kepada masyarakat yang memiliki industri pangan rumahan, pengolahan data survey, penyuluhan kandungan bahan pangan, sosialisasi nomor PIRT, sertifikasi halal pada produk pangan, dan pengujian kehalalan bahan pangan berbasis babi. Hasil dari kegiatan di antaranya data usaha-usaha industri pangan rumahan, pengetahuan kandungan pangan dalam kemasan, nomor PIRT, dan sertifikasi halal produk pangan yang dihasilkan. Setelah dilakukan penyuluhan mengenai kandungan bahan pangan yang halal dan *thoyyib* (baik secara syariah maupun baik secara kandungan gizi atau nutrisi), para peserta penyuluhan menyatakan antusias dan akan berhati-hati dalam memilih bahan utama maupun bahan aditif dalam membuat produknya, serta memperhatikan kebersihan proses produksi maupun lingkungan tempat produksinya. Selain itu, untuk melebarkan pemasaran dan menjamin kualitas produk, setelah mengikuti sosialisasi mengenai prosedur pengajuan nomor PIRT dan sertifikasi halal, para peserta juga bersemangat untuk mengikuti melengkapi dokumen-dokumen persyaratan sebagai syarat pengajuan pendaftaran tersebut. Dengan demikian diharapkan manfaat dari kegiatan PKM-KKN ini akan memberikan kesadaran kepada para pemilik industri pangan rumahan untuk memperhatikan kualitas produk yang dijual selain halal dan *thoyyib*, tetapi juga dapat bersaing di pasar yang lebih luas, karena produknya sudah terdaftar PIRT terlebih lagi tersertifikasi halal.

PENDAHULUAN

Desa Sayang merupakan sebuah desa yang berada di wilayah Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang. Lokasinya berada di bagian tengah wilayah kecamatan dan memanjang ke bagian selatan sampai berbatasan dengan Kabupaten Bandung. Jika dilihat dari pusat Kecamatan Jatinangor, posisinya berada di sebelah barat dengan jarak sekitar 2,5 kilometer.

Berdasarkan sejarahnya, Desa Sayang merupakan sebuah desa induk sebelum pemekaran wilayah. Desa Sayang sudah ada semenjak Kecamatan Jatinangor masih bernama Kecamatan Cikeruh dan masih mencakup wilayah Kecamatan Cimanggung. Ketika Kecamatan Cikeruh dimekarkan menjadi dua kecamatan, Desa Sayang termasuk salah satu desa yang tetap berada di kawasan kecamatan induk pada waktu itu yaitu Kecamatan Cikeruh. Kemudian pada waktu itu wilayah Desa Sayang mencakup pula wilayah Desa Mekargalih sebelum dimekarkan menjadi dua wilayah desa. Dan akhirnya, Desa Sayang dimekarkan menjadi dua desa yaitu Desa Sayang dan Desa Mekargalih. Paska pemekaran wilayah, Desa Sayang memiliki cakupan wilayah di bagian utara bekas wilayah desa induk.

Data jumlah penduduk desa Sayang, pada tahun 2013 adalah sebanyak 8.876 orang. Dengan komposisi sebanyak 4.488 orang berjenis kelamin laki-laki ditambah 4.388 orang berjenis kelamin perempuan. Jumlah kepala keluarganya sebanyak 2.513 KK. Kepadatan penduduknya, setiap kilometer persegi luas wilayah Desa Sayang dihuni penduduk rata-rata sebanyak 3.826 orang.

Untuk mata pencaharian penduduk Desa Sayang, belum didapatkan data komposisinya. Namun berdasarkan perkembangan wilayah yang kawasan Desa Sayang yang mengikuti perkembangan dari kawasan pertanian menjadi kawasan pendidikan, membawa pengaruh terhadap mata pencaharian penduduk Desa Sayang. Jika sebelumnya didominasi oleh sektor pertanian, sekarang dimungkinkan lebih banyak yang bekerja di sektor jasa dan perdagangan.

Seiring dengan perkembangan kawasan Jatinangor menjadi kawasan pendidikan, desa Sayang juga mulai berkembang, baik itu dibidang penyewaan rumah kos untuk mahasiswa, apartemen, toserba, usaha pencucian baju, rumah-makan, warung-warung makan dan lain-lain. Namun sayang sekali usaha-usaha ini pada umumnya dimiliki oleh penduduk yang bukan berasal dari desa Sayang, sedang penduduk asli desa Sayang sendiri, masih banyak yang bertani, bekerja pada tempat-tempat usaha tersebut di atas, atau bahkan menganggur.

Akan tetapi, dari data di Desa Sayang, dan dari hasil survey lapangan, terdapat pula beberapa usaha-usaha kecil atau usaha-usaha industri rumahan di bidang pangan yang baru akan dikembangkan maupun yang telah berjalan beberapa tahun terakhir. Untuk meningkatkan kualitas produk pangan usaha-usaha kecil ini maka perlu dilakukan penyuluhan mengenai bahan pangan yang halal dan *thoyyib*, serta sosialisasi mengenai pengajuan nomor PIRT dan sertifikasi halal pada produk yang dipasarkan. Selain itu juga untuk menjangkau pemasaran yang lebih luas, diperlukan data yang akurat dan lengkap mengenai komposisi, tanggal kadaluarsa, serta sertifikasi. Dengan demikian kami dari tim PKM yang terintegrasi dengan

KKN mahasiswa, melaksanakan kegiatan ini. Persiapan PKM-KKN berlangsung selama beberapa minggu. Diawali dengan pertemuan dengan mahasiswa KKN, dan pembicaraan mengenai topik KKN-PKM. Mahasiswa terdiri atas satu kelompok, karena hanya 6 mahasiswa, dari berbagai fakultas.

Pada pertemuan pertama antara Tim dosen PKM dengan mahasiswa KKN selain pengenalan adalah pembicaraan mengenai topik KKN-PKM terintegrasi. Kami memilih topik untuk memberikan edukasi kepada masyarakat industri pangan rumahan untuk lebih menyadari dan mengetahui akan kehalalan dan ke-thoyyiban bahan yang mereka buat, juga motivasi untuk lebih meningkatkan kualitas produknya dengan melengkapi data komposisi kandungan pada kemasannya serta pendaftaran nomor PIRT dan sertifikasi halal.

Pertemuan berikutnya adalah mengunjungi Desa Sayang dan membicarakan tentang KKN-PKM integratif ini bersama pejabat Desa Sayang. Mereka antusias dan menyambut baik akan kegiatan ini.

Pertemuan selanjutnya adalah merumuskan daftar pertanyaan untuk angket survey lapangan mengenai pengetahuan awal masyarakat. Daftar pertanyaan ditunjukkan pada Tabel 1. Kelompok KKN Desa Sayang melakukan kunjungan pertama ke Desa Bojongsalam dan sekaligus perkenalan dengan aparat desa. Kegiatan ini guna untuk mengetahui gambaran kasar bagaimana keadaan Desa Sayang dan keadaan penduduk di Desa tersebut. Setelah disurvei, Desa Sayang bermasalah dengan sampah dan kurangnya perhatian dalam pengembangan sektor industri rumahannya. Di desa tersebut sampah cenderung banyak dikarenakan kurangnya perhatian masyarakat akan sampah dan juga kurangnya perhatian mereka tentang tata cara merintis usaha khususnya mendapatkan nomor PIRT dan kehalalan produk yang diakui pemerintah. Dari sini, kami berpikir untuk memberikan solusi kepada masyarakat agar permasalahan tersebut dapat ditangani dengan melakukan cara mensosialisasikan bagaimana mendapatkan no PIRT serta surat kehalalan produk makanan tersebut.

Tabel 1. Daftar pertanyaan yang diajukan kepada calon peserta pelatihan, para pemilik usaha industri pangan rumahan

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Apakah jenis produk makanan usaha bapak/ibu?	
2	Apakah produk sudah bermerk? Jika sudah, apa merknya	
3	Apa saja bahan utama produk? Apa saja merknya?	
4	Apa saja bahan tambahan produk? Apa saja merknya?	
5	Apakah sudah mencantumkan komposisi produk dalam kemasan?	
6	Berapa lama produk bias bertahan?	
7	Apakah sudah mencantumkan tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa?	

- 8 Apakah ibu/bapak mengetahui prosedur mendapatkan PIRT?
- 9 Apakah mencantumkan label halal?
- 10 Apakah ibu/bapak mengetahui prosedur mendapatkan label halal?
- 11 Dimana saja produk ini dipasarkan? Dengan kemasan apa?
- 12 Apakah sudah mendapatkan surat keterangan usaha dari kelurahan setempat?
- 13 Apakah bapak/ibu berminat mengikuti penyuluhan dan pelatihan tentang bahan-bahan utama dan tambahan makanan yang sehat dan halal, serta tentang prosedur mendapatkan PIRT dan label halal?

Catatan: Dari peserta yang mengikuti penyuluhan akan dipilih beberapa untuk didanai pengurusan PIRT

HASIL DAN PEMBAHASAN

Data hasil survey ke beberapa usaha industri pangan rumahan ditunjukkan pada Tabel 4.2.

Tabel 2. Data awal pengetahuan para pelaku usaha industri pangan rumahan di Desa Sayang Jatinangor Sumedang

No.	Produk Usaha	Hasil Wawancara
1.	Kerupuk Sangrai Pemilik : Pak Uju (RT 3 RW 6)	- Produk belum memiliki merk - bahan utama produk : tapioka, bawang putih, pewarna makanan - bahan tambahan : garam, vetsin - belum mencantumkan komposisi, label halal, serta tanggal produksi & kadaluarsa produk pada kemasan - produk bertahan 2 minggu-1 bulan - pemilik belum mengetahui prosedur mendapatkan PIRT dan label halal - produk dipasarkan ke pasar Dandeur dengan kemasan plastik - belum mendapatkan surat keterangan usaha dari kelurahan setempat - sebelumnya pernah mengikuti pelatihan membuat kerupuk program kotak
2.	Kerupuk Sangrai Pemilik : Pak Yaya RT 2 RW 6) 083824219411	- Produk belum memiliki merk - bahan utama produk : tapioka, bawang putih, pewarna makanan - bahan tambahan : garam, vetsin - belum mencantumkan komposisi, label halal, serta tanggal produksi & kadaluarsa produk pada kemasan - produk bertahan 2 minggu-1 bulan - pemilik belum mengetahui prosedur mendapatkan PIRT dan label halal - produk dipasarkan ke pasar Dangdeur dengan kemasan plastik - belum mendapatkan surat keterangan usaha dari kelurahan setempat - sebelumnya pernah mengikuti pelatihan membuat kerupuk program kotak
3.	Kerupuk Sangrai Pemilik : Pak Dedy (RT 2 RW 6)	- Produk belum memiliki merk - bahan utama produk : tapioka, bawang putih, pewarna makanan - bahan tambahan : garam, vetsin - belum mencantumkan komposisi, label halal, serta tanggal produksi & kadaluarsa produk pada kemasan - produk bertahan 2 minggu-1 bulan - pemilik belum mengetahui prosedur mendapatkan PIRT dan label halal - produk dipasarkan ke pasar Dangdeur dengan kemasan plastik - belum mendapatkan surat keterangan usaha dari kelurahan setempat - sebelumnya pernah mengikuti pelatihan membuat kerupuk program kotak

- | | | | |
|---|---|---|---|
| <p>4. Kerupuk Sangrai
Pemilik : Pak Oo
(RT 2 RW 6)</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Produk belum memiliki merk - bahan utama produk : tapioka, bawang putih, pewarna makanan - bahan tambahan : garam, vetsin - belum mencantumkan komposisi, label halal, serta tanggal produksi & kadaluarsa produk pada kemasan - produk bertahan 2 minggu-1 bulan - pemilik belum mengetahui prosedur mendapatkan PIRT dan label halal - produk dipasarkan ke pasar Dangdeur dengan kemasan plastik - belum mendapatkan surat keterangan usaha dari kelurahan setempat - sebelumnya pernah mengikuti pelatihan membuat kerupuk program kotaku | <p>8. Tempe
Pemilik : Pak Budi
(RT 4 RW 7)
0895343322593</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Produk belum bermerk - bahan utama produk : kedelai - bahan tambahan : ragi - belum mencantumkan komposisi, label halal, serta tanggal produksi & kadaluarsa produk pada kemasan karena kemasannya berupa daun - produk bertahan 3-4 hari, seminggu jika di simpan di kulkas - pemilik belum mengetahui prosedur mendapatkan PIRT dan label halal - produk dipasarkan ke pasar Dangdeur dengan kemasan plastik ataupun daun - belum mendapatkan surat keterangan usaha dari kelurahan setempat - sangat berminat mengikuti program penyuluhan PIRT |
| <p>5. Cireng Jabrik
Pemilik : Pak Iding
(RT 3 RW 6)
082127476066
berdiri sejak Januari 2018</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Produk sudah bermerk - bahan utama produk : tepug aci, sosis, daun bawang - bahan tambahan : penyedap rasa (sasa dan garam) - sudah mencantumkan komposisi - belum mencantumkan label halal, serta tanggal produksi & kadaluarsa produk pada kemasan - produk bertahan 3 hari - pemilik belum mengetahui prosedur mendapatkan PIRT dan label halal - produk dipasarkan ke pasar Dangdeur dan Cicalengka dengan kemasan plastik - belum mendapatkan surat keterangan usaha dari kelurahan setempat - sangat berminat mengikuti program penyuluhan PIRT | <p>9. Kerupuk Sosis
Pemilik : Pak Enjang
(RT 4 RW 6)
0895411971097
Berdiri selama 8 tahun</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Produk sudah memiliki merk (Prikitiw) - bahan utama produk : tapioca dan terigu - bahan tambahan : penyedap rasa (sasa dan royco) serta bubuk cabe (mayuri) - sudah mencantumkan komposisi - belum mencantumkan label halal, serta tanggal produksi & kadaluarsa produk pada kemasan - produk bertahan 1 bulan - pemilik belum mengetahui prosedur mendapatkan label halal pemilik sudah mengetahui prosedur mendapatkan PIRT dan sudah mendapatkannya - produk dipasarkan ke pasar Rancaekek, Cicalengka, Parakan Muncang dengan kemasan plastik - sudah mendapatkan surat keterangan usaha dari kelurahan setempat - sebelumnya pernah mengikuti pelatihan di sumedang |
| <p>6. Kerupuk Sangrai
Pemilik : Pak Andri Ayubiah
(RT 4 RW 6)
082319518957
berdiri selama 8 tahun</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Produk belum memiliki merk - bahan utama produk : tapioka - bahan tambahan : garam, bawang putih, sasa, pewarna makanan botol - belum mencantumkan komposisi, label halal, serta tanggal produksi & kadaluarsa produk pada kemasan - produk bertahan 1 minggu -2 minggu - pemilik belum mengetahui prosedur mendapatkan label halal pemilik sudah mengetahui prosedur mendapatkan PIRT, namun ketika mencoba untuk mendapatkan ternyata gagal karena menggunakan zat pewarna - produk dipasarkan ke pasar Rancaekek dengan kemasan plastik - sudah mendapatkan surat keterangan usaha dari kelurahan setempat - sebelumnya pernah mengikuti pelatihan di sumedang | | |
| <p>7. Tahu Kuning dan Tahu Coklat
Pemilik : Pak Dodi
(RT 4 RW 7)
081314778859</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Produk sudah bermerk (Tahu Kuning Alif) - bahan utama produk : kedelai, garam - bahan tambahan : kunyit - belum mencantumkan komposisi, label halal, serta tanggal produksi & kadaluarsa produk pada kemasan - produk bertahan 2 hari - pemilik belum mengetahui prosedur mendapatkan PIRT dan label halal - produk dipasarkan ke pasar Cileunyi, Padjadjaran, Cibeusi dan Cicalengka dengan kemasan plastik - sudah mendapatkan surat keterangan usaha dari kelurahan setempat - belum pernah mengikuti penyuluhan sebelumnya - berminat mengikuti program penyuluhan PIRT | | |

Berdasarkan data survey pada Tabel 4.2, kegiatan yang dilakukan selanjutnya dalam program KKN adalah penyuluhan mengenai bahan aman pada kandungan produk pangan dan sosialisasi pembuatan sertifikat PIRT dan Halal. Tujuan dari penyuluhan mengenai produk pangan dalam pembuatan sertifikat Halal adalah untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat mengenai upaya penyelesaian permasalahan tentang kehalalan produk pangan kepada masyarakat terkait cara mendapatkan sertifikat PIRT dan Halal. Manfaat yang didapatkan oleh masyarakat dari penyuluhan dan edukasi tentang cara mendapatkan sertifikat halal yang paling sederhana yaitu untuk mendapatkan sertifikat PIRT. Kegiatan ini dapat membantu mengurangi masalah yang dihadapi oleh warga. Kegiatan penyuluhan dan edukasi ini ditujukan untuk seluruh warga desa sayang, terutama bagi para warga yang mempunyai usaha produksi makanan rumahan desa sayang.

SIMPULAN

Kegiatan PKM-KKN di Desa Sayang Kecamatan Jatiningor memberikan dampak positif dari kedua belah pihak baik dosen-mahasiswa ataupun warga yang bersedia mengikuti kegiatan dari awal sampai akhir. Adapun kesimpulan yang didapat dari KKN ini yaitu: Dapat membuka wawasan kandungan bahan pangan halal dan baik/*thoyyib* (bernutrisi dan tidak membahayakan kesehatan) serta cara pengujian bahan pangan berbasis

babi, mengenai cara mendapatkan nomor PIRT, dan sertifikat halal dari MUI; Dapat memberikan motivasi untuk mengembangkan kualitas produknya sehingga jangkauan pemasaran menjadi luas dengan mencantumkan komposisi bahan dalam kemasan termasuk juga tanggal kadaluarsa, nomor PIRT, sertifikat halal bagi industri pengolahan pangan rumahan di Desa Sayang, Jatinangor; Dapat memberikan pendampingan dan pengetahuan UKM makanan dibidang wirausaha atau *enterpreneurship*.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Rektor Unpad untuk pendanaan dari Hibah Internal Unpad-RKDU terintegrasi PPM Tahun Anggaran 2018 dengan surat kontrak No. 3826/UN6.D/KS/2018