

Pendampingan Perijinan Produk Pangan Beku dan Informasi Nilai Gizi UMKM Salatiga

**Karina Bianca Lewerissa^{1*}, Sarlina Palimbong²,
Binardo Adi Seno Mawarno³**

^{1,2} Universitas Kristen Satya Wacana

³ Politeknik Santo Paulus Surakarta

* karina.lewerissa@uksw.edu

Abstrak

Pengolahan pangan beku dan informasi nilai gizi produk pangan merupakan salah satu cara memperluas pangsa pasar produk usaha mikro menengah. Makanan beku dengan masa simpan 7 hari atau lebih memerlukan izin edar dari Badan Pengawas Obat dan Makanan. Sementara itu, informasi nilai gizi pada produk merupakan salah satu prasyarat yang harus tercantum di dalam kemasan untuk menembus pasar supermarket. Kegiatan ini dilakukan untuk memfasilitasi pelaku UMKM Salatiga untuk mendapatkan informasi yang tepat mengenai praktik pengolahan pangan beku yang baik, dan cara pencantuman informasi nilai gizi. Hasil kegiatan menyatakan bahwa 20 pelaku usaha yang hadir dalam kegiatan ini memahami materi yang disampaikan dan merasakan manfaatnya. Pendampingan dilanjutkan dengan komunikasi melalui grup WhatsUp untuk memfasilitasi pertanyaan terkait produk masing-masing pelaku usaha.

Kata Kunci: label gizi, pembekuan, perijinan, usaha kecil menengah

Pendahuluan

Pengolahan pangan beku merupakan salah satu alternatif pengolahan paska panen produk pertanian yang memiliki umur simpan cukup panjang. Prinsip pengawetan yang dilakukan adalah menurunkan suhu hingga titik beku yang menyebabkan ketersediaan air menjadi terbatas sehingga terjadi penghambatan aktivitas enzim dan pertumbuhan mikroorganisme (Mahardhika & Nurdian, 2020). Keunggulan lain dari metode ini, adalah nutrisi dan karakteristik organoleptik produk tetap terjaga (Mahardhika & Nurdian, 2020). Namun pengolahan pangan beku dengan masa simpan tujuh hari atau lebih wajib memiliki izin edar dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2021). Hal ini berkaitan dengan keamanan pangan yang perlu dijaga untuk mencegah terjadinya hal-hal yang merugikan/membahayakan kesehatan manusia (Sucipto, 2016). Untuk mempermudah proses perijinan, pendampingan UMKM perlu dilakukan mulai dari pemenuhan syarat-syarat pengolahan pangan beku terlebih dahulu.

Di sisi lain, informasi yang jelas dan lengkap mengenai produk olahan, baik pangan beku maupun pangan non beku memudahkan konsumen dalam memilih produk sesuai kebutuhan (Santoso dkk., 2018). Dengan demikian, pelaku UMKM perlu juga memiliki

pengetahuan mengenai informasi nilai gizi produk olahannya untuk dapat diterapkan pada kemasan pangan. Hasil penelitian lain menyatakan bahwa kemasan produk adalah bagian integral produk yang dapat digunakan sebagai media informasi antar konsumen dan produk, dan menggambarkan citra merek produk olahan yang dijual (Santoso & Fitriyani, 2016). Pencantuman nilai gizi menjadi salah satu sarana komunikasi dan informasi mengenai produk pangan yang dijual. Dengan demikian, pengetahuan dan cara perhitungan pencantuman angka nilai gizi di dalam kemasan menjadi penting dan perlu disampaikan kepada masyarakat, terutama pada pelaku UMKM.

Sehubungan dengan permasalahan yang disebutkan di atas, kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan adalah penyuluhan kepada para mitra UMKM mengenai perijinan produk pangan beku dan informasi nilai gizi. Diharapkan dengan kegiatan tersebut pelaku UMKM pangan beku dapat memenuhi syarat izin edar dari BPOM untuk produk beku olahannya yang berusia 7 hari atau lebih. Manfaat kedua adalah distribusi produk pangan olahan ke pangsa pasar yang lebih luas dengan pencantuman informasi nilai gizi produknya, hal mana yang merupakan menjadi prasyarat produk olahan dapat dijual di pasar-pasar supermarket.

Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan di Ruang Perpustakaan Universitas Islam Indonesia pada hari Selasa, 7 Maret 2023. Peserta dari kegiatan ini adalah para pelaku UMKM di Salatiga yang tertarik atau pun sudah melakukan proses pembekuan produk yang diolahnya, dan berniat untuk meluaskan pangsa pasar produk olahannya dengan mencantumkan informasi nilai gizi pangan olahannya. Peserta diundang lewat *flyers* kegiatan yang disebar melalui media sosial, maupun informasi dari mulut ke mulut di antara pelaku UMKM Salatiga. Edukasi dilakukan karena adanya kebutuhan dari peserta UMKM untuk melakukan inovasi produk olahannya dengan cara pembekuan, dan melengkapi keterangan produk olahannya dengan informasi nilai gizi.

Kegiatan dilakukan dengan beberapa tahapan, diawali dengan persiapan mengenai kebutuhan paparan materi yang dibutuhkan oleh pelaku UMKM, penyuluhan dengan materi yang disepakati pada tahap persiapan, diskusi pada saat kegiatan, dan pendampingan setelah kegiatan selesai dengan membuat forum diskusi “Pelatihan Teknologi Pangan” melalui media *WhatsApp group*. Indikator keberhasilan dinilai melalui survei yang disebar menggunakan *Google Form* kepada para peserta. Evaluasi dinilai mengenai pemahaman materi yang dipaparkan dan tindak lanjut yang dilakukan oleh peserta di dalam melakukan aplikasi pemaparan yang telah diberikan.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian masyarakat diikuti oleh 20 pelaku UMKM dengan berbagai produk olahan, diantaranya minuman dingin (*juice*) kekinian, kopi, produk olahan hewani (ayam bakar, bebek goreng), *bakery* dan olahan lainnya (lontong, kue kering, *snack*, keripik, olahan singkong). Distribusi peserta kegiatan dapat di lihat pada Tabel 1.

Kegiatan diawali dengan sambutan dari kepala Perpustakaan Universitas Islam Negri (UIN) Salatiga yang memberi fasilitas tempat penyuluhan berlangsung, yang kemudian

dilanjutkan dengan pengenalan peserta dan narasumber. Pengenalan peserta dilakukan untuk mencairkan suasana dan untuk mengetahui jenis/produk usaha para pelaku UMKM yang mengikuti pelatihan serta alasan mereka berpartisipasi di dalam kegiatan pengabdian ini. Pada umumnya pelaku UMKM menghadiri acara ini karena alasan: 1) mencari peluang inovasi bisnis dengan melakukan proses pembekuan, 2) memperoleh pengetahuan mengenai pencatuman informasi nilai gizi.

Tabel 1. Distribusi Peserta Pelatihan Pendampingan

Karakteristik	Jumlah	Prosentase
Jenis Kelamin		
Perempuan	15	75%
Laki laki	5	25%
Jenis usaha		
Bakery (roti, kue kering)	3	15%
Keripik dan jenis snack lainnya	8	40%
Minuman dingin	4	20%
Lontong	1	5%
Pengolahan produk hewani	4	20%

Penyuluhan diawali dengan materi pembekuan pangan, yaitu materi mengenai cara pengolahan dan penanganan pangan olahan beku yang baik dari sumber badan Pengawas Obat dan Makanan (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2021). Materi terdiri dari sarana dan fasilitas, persyaratan, pemilihan bahan baku, proses sebelum dan sesudah pembekuan, pembekuan, pengemasan, penyimpanan, pelabelan, transport dan distribusi, higienitas dan sanitasi, dokumentasi dan pencatatan. Acara kemudian dilanjutkan dengan pemberian materi kedua mengenai penyusunan label gizi pada kemasan produksi usaha mikro kecil. Materi terdiri dari acuan pelabelan, tata cara pencantuman informasi nilai gizi dan perhitungan takaran saji serta persentase angka kecukupan gizi (AKG). Kegiatan penyampaian materi dapat dilihat pada Gambar 1 dan Gambar 2. Gambar 3 menyajikan sebagian peserta bersama narasumber se usai kegiatan.



Gambar 1. Penyampaian materi pembekuan makanan



Gambar 2. Penyampaian materi pencatuman informasi nilai gizi



Gambar 3. Peserta pelatihan dengan narasumber

Setelah materi disampaikan, peserta diberi kesempatan untuk melakukan tanya jawab dengan para narasumber. Acara diskusi berlangsung dengan baik, dengan banyaknya pertanyaan yang diajukan peserta. Untuk materi pembekuan makanan, peserta menanyakan beberapa hal semisal penggunaan kemasan vakum di dalam pembekuan. Kemasan vakum dibutuhkan di dalam proses pembekuan makanan untuk menjaga kualitas bahan. Beberapa penelitian telah membuktikan bahwa pangan beku dengan kemasan vakum memiliki umur simpan lebih lama karena terjadi penghambatan pertumbuhan mikroorganisme akibat terbuangnya uap air dan oksigen di dalam kemasan (Hanafi dkk., 2021). Peserta juga menanyakan jenis kemasan untuk pangan beku. Jenis kemasan dalam pembekuan yang digunakan harus memiliki ketahanan terhadap suhu rendah dan fleksibel terhadap pengembangan volume makanan akibat pembekuan (Kristiandi dkk., 2022). Peserta juga menanyakan mengenai manfaat penggunaan pembekuan cepat. Pembekuan cepat sangat disarankan untuk proses pembekuan untuk menghindari terbentuknya kristal es yang besar yang berdampak pada tekstur pangan

beku dan masalah keamanan pangan pada proses thawing. Proses thawing berulang ulang tidak disarankan karena dapat meningkatkan risiko keamanan pangan akibat mikroorganisme pada pangan beku dan berdampak pada tekstur pangan beku (Tatontos dkk., 2019). Peserta juga menanyakan kemungkinan penggunaan bahan pengawet yang aman di dalam pangan jika dirasa tidak dapat memenuhi persyaratan pangan beku badan POM, serta cara penyimpanan pangan beku. Penyimpanan pangan beku harus diperhatikan agar suhunya terjaga untuk mencegah terjadinya kerusakan tekstur makanan dan mencegah terjadinya kontaminasi mikroorganisme akan perubahan suhu (Siregar & Abadi, 2021).

Untuk materi tata cara pencantuman informasi gizi, pertanyaan yang muncul adalah dimana dapat melakukan analisa nilai gizi produk pangan yang diolah, apakah ada kewajiban untuk mencantumkan informasi nilai gizi, berapa biaya yang dibutuhkan untuk memperoleh kandungan nilai gizi, takaran saji, dan cara menentukan jumlah sajian. Takaran saji adalah jumlah Pangan Olahan yang wajar dikonsumsi dalam satu kali makan, sedangkan jumlah sajian adalah jumlah Takaran Saji yang terdapat dalam satu kemasan Pangan (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2020). Selain itu diskusi juga berlanjut mengenai permasalahan-permasalahan spesifik dari pangan olahan yang diproduksi pelaku UMKM.

Hasil kegiatan dievaluasi dengan memberikan survei mengenai manfaat yang diperoleh, pemahaman atas materi yang dipaparkan, kepuasan terhadap kegiatan diskusi dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Respons peserta terhadap survei evaluasi kegiatan

Manfaat	Setuju	Tidak setuju	
Memperoleh pengetahuan bermanfaat	100%		
Pelaksanaan	Baik sekali	Baik	Cukup
Pemahaman materi pembekuan	50%	50%	
Pemahaman Informasi nilai gizi	50%	25%	25%
Diskusi	50%	50%	

Setelah acara berlangsung, narasumber terus memberi pendampingan dengan membentuk grup *Whats Up* dengan nama grup Pelatihan Teknologi Pangan. Satu bulan setelah kegiatan, narasumber menanyakan kepada peserta mengenai aplikasi pelatihan di dalam kegiatan produk pangan olahan para peserta. Hasil survei menyatakan bahwa baru 10% peserta melakukan kegiatan pembekuan makanan dan belum ada peserta yang menampilkan informasi nilai gizi pada label makanan yang diproduksinya. Adapun beberapa kendala yang ditemui dapat dilihat pada Tabel 3.

Berdasarkan hasil survei yang diberikan diketahui bahwa sebagian peserta memahami paparan yang diberikan dan menyatakan bahwa ilmu yang didapat dalam kegiatan tersebut sangat bermanfaat. Namun, kendala dalam penerapan teori yang diperoleh di dalam produksi pangan olahan masih cukup besar, terutama pada segi biaya (modal analisa dan alat). Sebagian kecil telah melakukan pembekuan pangannya dengan cara pengolahan yang sesuai dengan panduan Badan Pengawas Obat dan Makanan. Namun, para pelaku umumnya membatasi agar produknya segera dikonsumsi (pemesanan *pre-*

order dari pelanggan luar kota) dan berusia kurang dari 7 hari sehingga tidak memerlukan ijin edar dari badan Pengawas Obat dan Makanan.

Tabel 3. Kendala yang dihadapi peserta dalam penerapan pembekuan makanan dan pencantuman informasi nilai gizi

Kendala pencantuman informasi nilai gizi	Kendala pembekuan makanan
Belum melakukan pencetakan kemasan	Belum memiliki mesin vakum
Belum memiliki modal untuk analisa produk	Produk tidak perlu dibekukan
Belum menghitung takaran saji dan angka kecukupan gizi	Alat dan fasilitas produksi belum sesuai syarat Badan Pengawas Obat dan Makana

Kesimpulan

Para peserta kegiatan pelatihan pendampingan perijinan dan pencantuman informasi nilai gizi menyetujui manfaat yang diperoleh dari kegiatan ini terhadap kegiatan proses produk pangan olahan UMKM. Namun demikian baru 20% peserta yang melakukan aplikasi teori pembekuan makanan beku dengan cara pengolahan yang baik di dalam usaha mereka. Kendala yang dihadapi adalah keterbatasan fasilitas dan alat untuk melakukan pembekuan makanan. Informasi nilai gizi dalam kemasan produk pangan UMKM belum sepenuhnya dapat dilakukan karena kendala modal untuk biaya Analisa dan belum menentukan jumlah dan takaran saji. Komunikasi dan pendampingan melalui Grup WhatUp merupakan salah satu upaya untuk dapat mendampingi para pelaku UMKM agar dapat memperluas pangsa pasar produk olahan mereka.

Ucapan Terimakasih

Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada Perpustakaan UIN Salatiga yang telah menyediakan tempat untuk melakukan kegiatan, UMKM Salatiga yang telah menginisiasi pertemuan, sehingga acara pengabdian masyarakat ini dapat terlaksana. Ucapan terima kasih juga dihaturkan kepada pelaku UMKM yang telah melakukan inisiasi untuk terjadinya kegiatan ini, terutama kepada pelaku UMKM di bawah bendera Ayam Papan Atas dan Stick Tempe. Kami mengucapkan terima kasih kepada seluruh peserta yang telah hadir dan memungkinkan terlaksananya acara ini.

Referensi

- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2020). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil*.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2021). *Penjelasan Badan POM RI Tentang Ketentuan Perizinan Pangan Olahan yang Disimpan Beku*.
- Hanafi, S., Limonu, M., & Maspeke, P. N. (2021). Studi Penggunaan Kemasan Vakum dan Non Vakum terhadap Mutu Olahan Bola Singkong Sagela (Hot Boss) pada Penyimpanan Beku. *Jambura Jurnal of Food Technology*, 3(1), 10–18.

- Kristiandi, K., Mahmuda, D., Yunita, N. F., & Maryono. (2022). Pendampingan Pembuatan dan Pengemasan Frozen Food pada Ibu Rumah Tangga. *To Maega: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 216–222.
- Mahardhika, Y., & Nurdian, Y. (2020). Resureksi Pangan Olahan Beku Produk Unggulan Walikukun Ngawi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 38–44.
- Santoso, I., & Fitriyani, R. (2016). Green packaging, green product, green advertising, persepsi dan minat beli konsumen. *Jurnal Ilmu Keluarga dan Konsumen*, 9(2), 147–158.
- Santoso, I., Mustaniroh, S. A., & Pronowo, D. (2018). Keakraban Produk dan Minat Beli Frozen Food: Peran Pengetahuan Produk, Kemasan, dan Lingkungan. *Jurnal Ilmu Keluarga dan Konsumen*, 11(2), 133–144.
- Siregar, S. S., Abadi, F., & A. F. (2021). Penerapan Frozen Food Technology di UKM Mimingfish Untuk Meningkatkan Diversifikasi Produksi dan Ekonomi. *Seminar Nasional Masyarakat Pro Sejahtera (Prosiding Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat)*, 1–11.
- Sucipto, C. D. (2016). *Keamanan Pangan untuk Kesehatan Manusia*. Gosyen Publishing.
- Tatontos, S. J., Harikedua, S. D., Mongi, E. L., Wonggo, D., Makapedua, D. M., Montolalu, L. A., & Dotulong, V. (2019). Efek Pembekuan-Pelelehan Berulang Terhadap Mutu Sensori Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis* L). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 7(2), 32. <https://doi.org/10.35800/mthp.7.2.2019.23611>