

Pendampingan Usaha Mikro Pengolahan Kue Di Desa Lamgawang Kecamatan Krueng Barona Jaya Aceh Besar

Murna Muzaifa^{1*}, Cut Nilda², Irfan³

¹⁻³Universitas Syiah Kuala Banda Aceh

*Corresponding author

E-mail: murnamuzaifa@unsyiah.ac.id (Murna Muzaifa)*

Article History:

Received: 17-10-2021

Revised: 25-01-2022

Accepted: 25-01-2022

Abstract: *Maulana Kue, Rahmi Kue dan Nurun kue adalah tiga usaha mikro yang bergerak dalam pengolahan kue di Dusun Alue Gampong Lamgawang Kecamatan Krueng Barona Jaya Kabupaten Aceh Besar. Keberadaan ketiga usaha ini sangat krusial karena mampu menopang kebutuhan hidup keluarga sederhana tersebut, mengingat kepala keluarga dari seluruh mitra ini bekerja sebagai buruh bangunan. Namun sangat disayangkan akhir-akhir ini pendapatan mitra menurun cukup signifikan mencapai 30-50% yang diperparah dengan kondisi pandemi Covid-19. Permasalahan mitra akan coba diatasi melalui pendekatan dengan penyuluhan intensif (pendampingan) yang mampu melatih softskill dan hardskill mitra melalui transfer IPTEK terdiri atas pelatihan good manufacturing practice (GMP), penyuluhan keamanan pangan, penyuluhan kehalalan produk, penguatan manajemen usaha melalui pendaftaran P-IRT dan halal, perbaikan kemasan produk dan penyediaan fasilitas produksi pendukung. Ketiga mitra telah memperoleh manfaat kegiatan tersebut. Tim Pengabdian telah melaksanakan kegiatan ini dengan baik, dengan luaran yang sudah dicapai adalah terpublikasinya kegiatan dalam bentuk video (youtube), publikasi di media massa online, peningkatan fasilitas produksi mitra, terlaksananya bimtek bagi mitra dan artikel ilmiah kegiatan pengabdian PKMBP. Perlu dilakukan pendampingan mitra secara berkelanjutan.*

Keywords:

GMP, Kue, Lamgawang, Usaha Mikro

Pendahuluan

Gampong Lamgawang Kecamatan Krueng Barona Jaya Kabupaten Aceh Besar, merupakan salah satu Desa Binaan Universitas Syiah Kuala. Kehidupan penduduk asli di Gampong Lamgawang secara umum semakin sulit karena banyaknya lahan pertanian yang sudah berubah fungsi menjadi pemukiman. Penduduk asli yang umumnya bersawah dan berkebun kebanyakan kehilangan lahan untuk bekerja. Hanya segelintir penduduk yang berwirausaha kecil-kecilan.

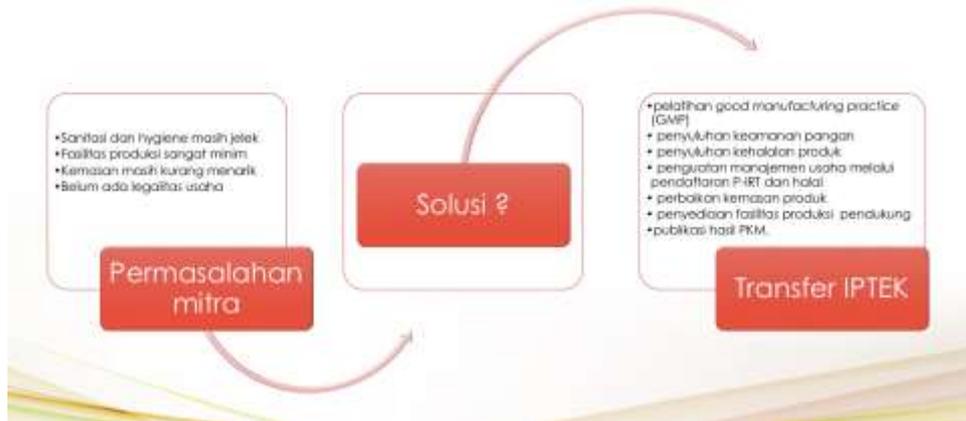
Usaha kecil menengah (UKM) merupakan salah satu penggerak perekonomian (Kristiyanti, 2012). Sektor industri pengolahan pangan seperti roti, cake, dan kue kering merupakan sektor yang banyak diusahakan. Usaha ini dianggap cepat dan tepat karena hanya memerlukan modal kecil dan mudah dilakukan. Maulana Kue, Rahmi Kue dan Nurun Kue yang selanjutnya disebut mitra 1, 2 dan 3 adalah tiga usaha mikro yang bergerak dalam pengolahan kue di Dusun Alue Gampong Lamgapang Kecamatan Krueng Barona Jaya Kabupaten Aceh Besar. Keberadaan ketiga usaha ini sangat krusial karena mampu menopang kebutuhan hidup keluarga sederhana tersebut, mengingat kepala keluarga dari ketiga mitra ini bekerja sebagai buruh bangunan. Namun sangat disayangkan akhir-akhir ini pendapatan mitra menurun cukup signifikan mencapai 30-50% yang diperparah dengan kondisi pandemi Covid-19.

Munculnya pesaing dalam usaha kecil pembuatan kue ini adalah ancaman yang paling nyata. Beberapa produk sejenis sudah muncul di toko/warung tempat mitra menitipkan produknya. Hal ini sesuai dengan fakta sehari-hari bahwa usaha pembuatan kue merupakan usaha yang paling mudah ditiru dan modalnya kecil. Dengan demikian mitra harus mampu bersaing meningkatkan kualitas produknya jika tidak ingin ditinggalkan konsumen. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan oleh tim pengabdian, tim mitra mengeluhkan bahwa kue yang dihasilkan kurang awet, rasa dan bentuk kuenya terkadang tidak konsisten, kemasan masih sederhana belum ada label serta belum memiliki izin usaha P-IRT dan halal. Kondisi ini tidak terlepas dari rendahnya pengetahuan mitra mengenai GMP (Good Manufacturing Practice) dalam memproduksi pangan. Berdasarkan fakta di lapangan dapat diketahui salah satu penyebab kurang awetnya produk adalah disebabkan tidak bersihnya proses produksi disamping pengolahan yang tidak sempurna (under processing). Penguatan dan pengembangan ketiga usaha mikro ini harus didukung mengingat usaha kecil adalah salah satu cara yang tepat untuk mengatasi dan mengurangi masalah kemiskinan di Indonesia. Sebagai salah satu desa binaan Universitas Syiah Kuala, sudah selayaknya dilakukan upaya peningkatan kualitas usaha dan produk ketiga mitra di lokasi ini.

Metode

Penerapan teknologi dalam pengolahan pangan dapat mengoptimalkan mutu produk yang dihasilkan. Permasalahan mitra akan coba diatasi melalui pendekatan dengan penyuluhan intensif yang mampu melatih softskill dan hardskill mitra melalui transfer IPTEK sebagaimana terlihat pada Gambar 1.

Gambar 1. Transfer IPTEK



Berdasarkan Gambar 1, terlihat bahwa solusi yang ditawarkan adalah sebagai berikut:

Penyuluhan/ pelatihan Good Manufacturing Practice (GMP). Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan mitra mengenai cara memproduksi yang baik atau Good Manufacturing Practice (GMP). GMP merupakan persyaratan dasar bagi sebuah industri pangan untuk menghasilkan produk yang bermutu tinggi dan higienis dengan memperhatikan faktor lingkungan kerja serta proses produksi (Hariyadi & Hariyadi, 2009; Winarno, 2004). Penyuluhan dilakukan dengan metode ceramah dan tanya jawab serta diskusi cara produksi yang baik.

Penyuluhan keamanan pangan. Kegiatan ini bertujuan untuk menambah pengetahuan mitra tentang keamanan pangan dan memperoleh sertifikat yang diperlukan untuk dapat menjalankan usaha dengan aman dan legal. Ketiga usaha tiga mitra difasilitasi dan didanai untuk mengikuti penyuluhan keamanan pangan yang akan diadakan secara semi oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Aceh Besar. Jika sudah selesai maka ketiga mitra akan memperoleh Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (SPKP). Sertifikat ini menjadi salah-satu persyaratan untuk mengurus perizinan Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) di DPMPTSP Kabupaten Aceh Besar.

Penyuluhan kehalalan produk. Penyuluhan dilakukan oleh tim pengabdian di lokasi mitra. Dalam kegiatan ini diberikan pemahaman secara teori dan praktis mengenai kehalalan produk, mulai dari bahan baku, proses hingga distribusi. Ketua tim merupakan salah satu auditor halal di LPPOM MPU Aceh. Pengalaman mengaudit beberapa usaha mikro dapat memberikan pemahaman yang praktis bagi mitra dalam penerapan manajemen halal.

Pendaftaran P-IRT dan halal. Mitra dibimbing untuk menyediakan persyaratan pendaftaran izin Pangan Industri Rumah tangga (P-IRT) dan sertifikasi halal. Dilakukan pendampingan yang intensif dan difasilitasi dengan membayar seluruh pengeluaran yang diperlukan mitra untuk memperoleh kedua sertifikat ini. Proses pemberian sertifikat halal diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014

tentang Jaminan Produk Halal.

Perbaikan Kemasan Produk. Perbaikan jenis kemasan dilakukan untuk meningkatkan daya tarik, keamanan dan identitas produk. Semua produk akan diberi kemasan yang sesuai dan menarik. Kemasan akan dilengkapi dengan label sebagai salah satu upaya promosi. Label merupakan identitas produk dan usaha yang dapat meningkatkan daya tarik produk dalam pemasaran.

Introduksi fasilitas produksi untuk penguatan usaha mikro. Introduksi fasilitas produksi dilakukan untuk mendukung pengembangan usaha. Fasilitas yang mendesak untuk dilengkapi adalah oven dan mixer skala industri dan peralatan pengolahan.

Hasil

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Berbasis Produk di Gampong Lamgapan Kecamatan Krueng Barona Jaya Kabupaten Aceh Besar oleh tim pengabdian Universitas Syiah Kuala telah berjalan dengan baik. Tiga usaha mikro pengolahan kue yang memperoleh pendampingan ini antara lain usaha pengolahan kue milik Ibu Nurul Huda, Ibu Rahmi dan Ibu Nurul Hayati. Kegiatan pendampingan ini sudah dimulai sejak bulan April 2021, tepatnya sebelum Bulan Ramadhan lalu dengan beberapa program kegiatan yaitu pelatihan cara berproduksi yang baik atau dikenal dengan *good manufacturing practice (GMP)*, penyuluhan keamanan pangan dan kehalalan produk, perbaikan kemasan produk, introduksi fasilitas pendukung produksi, bimtek sertifikasi halal dan bimtek keamanan pangan.

Pelatihan GMP dilakukan di lokasi mitra bersamaan dengan perbaikan kemasan produk yang disertai dengan pemberian label kemasan untuk masing-masing mitra. Selama kegiatan ini pengetahuan mitra mengenai cara berproduksi yang baik (mulai dari penyediaan bahan baku, pengolahan, penyimpanan) diberikan secara lisan, selain itu juga diberikan pengetahuan tentang produk halal dan keamanan pangan. Walaupun pengetahuan mengenai kehalalan produk (bahan-bahan dan prosesnya) sudah diberikan saat pelatihan GMP di lokasi mitra, mekanisme pengurusan sertifikat halal belum diberikan sepenuhnya. Untuk memperjelas prosedur permohonan sertifikasi halal, ketiga mitra diberikan kembali bimtek yang dilakukan langsung di kantor LPPOM MPU Aceh pada tanggal 27 Mei 2021. Program selanjutnya yang telah dilakukan adalah introduksi fasilitas produksi berupa pemberian bantuan peralatan dan kemasan yang diharapkan dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas produk yang dihasilkan oleh masing-masing usaha mikro (Gambar 2). Secara lengkap fasilitas produksi yang telah diserahkan ke mitra dapat dilihat pada Tabel 1.

Gambar 2. Penyerahan dan ujicoba fasilitas produksi



Tabel 1. Fasilitas produksi yang diintroduksi kepada mitra

No	Fasilitas Produksi	Keterangan
1	Oven besar skala industri rumah tangga	1 unit
2	Kompor gas	2 unit
3	Mixer Jumbo	1 unit
4	Oven sedang Hock	1 unit
5	Paket kemasan dan labeling	3 paket
6	Lemari Pendingin	2 unit
7	Paket sanitasi	3 paket
8	Kuali dan teplon	4 unit
9	Blender Jumbo	1 unit
10	Ampia	1 unit
11	Cetakan	1 unit

Bimbingan teknis keamanan pangan dilakukan secara terpisah di dinas kesehatan Aceh Besar. Ketiga peserta diikutsertakan dalam bimbingan teknis bersama sejumlah pelaku usaha mikro pengolahan pangan lainnya. Bimbingan teknis ini dilaksanakan pada tanggal 29-30 Juni di Hotel Permata Hati, diikuti oleh 50 orang peserta se-kabupaten Aceh Besar. Ketiga mitra telah memperoleh sertifikat penyuluhan keamanan pangan. Beberapa luaran yang telah dihasilkan dalam kegiatan ini dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Luaran Capaian

No	Jenis Luaran	Keterangan
1	Video kegiatan	https://www.youtube.com/channel/UCVWluPB19AZgadwteorgBYQ
2	Publikasi kegiatan di media masa (cetak dan online)	1. Warta Unsyiah: submitted 2. Humas USK https://unsyiah.ac.id/berita/dosen-thp-usk-beripendampingan-usaha-mikro-

		pengolahan-kue
		3. MTIP
		http://mtip.unsyiah.ac.id/id/
		kegiatan-pengabdian-dosen
3	Fasilitas produksi mitra	Ada (Tabel 1)
4	Bimbingan teknis Keamanan Pangan dan sertifikasi Halal	Sudah terlaksana
5	Artikel Ilmiah	Ada (Publikasi di JurnalPengabdian)

Diskusi

Kegiatan PKMBP berupa pendampingan usaha mikro pengolahan kue di Desa Lamgapan Kecamatan Krueng Barona Jaya Aceh Besar merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan kualitas usaha dan produk mitra. Usaha mikro diketahui sebagai salah satu kekuatan pendorong dalam meningkatkan ketahanan perekonomian di tingkat rumah tangga. Pergerakannya sangat strategis untuk menciptakan pertumbuhan ekonomi dan lapangan kerja, mendorong pemerataan pendapatan, fleksibel dan mudah beradaptasi dengan pasang surut dan arah permintaan pasar serta berkontribusi pada penyediaan produk pangan untuk konsumsi masyarakat (Rahayu et al., 2012).

Mengingat peran usaha mikro ini, keberadaannya tentunya membutuhkan suatu standar yang berguna untuk kelangsungan hidup usaha tersebut. Konsumen saat ini semakin cerdas dan teliti dengan berkembangnya Iptek dalam memilih dan menggunakan suatu produk. Khususnya dalam usaha pengolahan pangan, cara produksi yang baik menjadi sangat penting dalam menghasilkan pangan yang aman, bermutu dan layak konsumsi dan hal ini tentunya dapat meningkatkan kepercayaan konsumen. Sebagai implementasinya, usaha mikro harus mampu menerapkan sistem keamanan pangan yang tentunya sesuai dengan kemampuan masing-masing usaha namun tetap memenuhi standar keamanan pangan (Lestari, 2020). Disamping itu, pengetahuan kehalalan produk juga sangat penting. Sesuai dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) yang telah disahkan dan resmi berlaku per tanggal 17 Oktober 2019, maka sertifikasi halal yang awalnya hanya bersifat sukarela bagi pelaku usaha saat ini menjadi sebuah kewajiban. Pelaku usaha mikro kecil dan menengah juga termasuk dalam lingkup kebijakan tersebut (Gunawan et al., 2021).

Usaha yang dilakukan tim pengabdian dalam mengedukasi sistem keamanan pangan dan pengetahuan produksi pangan halal bagi ketiga usaha mikro pengolahan kue ini sangat tepat dilakukan. Selain memberikan langsung prinsip-prinsip keamanan pangan dan pangan halal, mitra juga diikuti dalam bimtek yang memperkuat pengetahuan dan keterampilan mitra. Penyelenggaraan keamanan pangan di Indonesia menganut multiple agency system yang didasarkan pada pengkategorian pangan. Pangan segar berada di bawah pengawasan Kementerian Pertanian dan Kementerian Kelautan dan Perikanan, pangan olahan industri besar di bawah pengawasan BPOM, sedangkan pangan siap saji dan olahan industri rumah tangga di bawah pengawasan Kementerian Kesehatan (Lestari, 2020). Dengan demikian dapat dipahami bahwa pelaksanaan penyuluhan keamanan pangan untuk usaha mikro pengolahan kue ini dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Aceh Besar. Sertifikat penyuluhan pangan yang diperoleh mitra dalam kegiatan bimtek ini akan menjadi syarat utama dalam pengurusan P-IRT selanjutnya. Hal inilah yang menjadi salah satu target utama dalam kegiatan ini.

Selanjutnya bimtek sertifikasi halal yang telah dilakukan di LPPOM MPU Aceh diharapkan dapat memberi pemahaman yang lebih baik bagi mitra dalam menyediakan pangan halal dan diharapkan mempercepat usaha mitra untuk memperoleh sertifikat halal. Bila mitra telah menerapkan sistem keamanan pangan dengan baik, maka mitra akan mampu menghasilkan produk pangan dengan orientasi pelanggan namun tetap memperhatikan keamanan dan kehalalan produknya dan memenuhi persyaratan keamanan dan kehalalannya. Keberadaan fasilitas produksi yang diberikan kepada mitra melalui kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi bagi ketiga mitra. Semua fasilitas produksi yang diberikan sesuai dengan kebutuhan mitra. Pendampingan ini akan terus berlanjut hingga mitra dapat memperoleh sertifikat P-IRT dan sertifikat halal.

Kesimpulan

Tim Pengabdian telah melaksanakan Program Pengabdian Kepada Masyarakat Berbasis Produk di Gampong Lamgapang Kecamatan Krueng Barona Jaya Kabupaten Aceh Besar. Tiga mitra yang telah memperoleh manfaat kegiatan ini adalah usaha mikro milik Ibu Nurul Huda, Ibu Rahmi dan Ibu Nurul Hayati. Mitra telah mendapatkan edukasi melalui bimtek keamanan dan kehalalan pangan. Luaran yang sudah dicapai hingga saat ini adalah video kegiatan, publikasi di media masa online, peningkatan fasilitas produksi mitra, terlaksananya bimtek bagi mitra dan artikel pengabdian. Perlu dilakukan pendampingan mitra hingga dapat diperoleh sertifikat halal.

Pengakuan/Acknowledgements

Tim Pengabdian mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada LPPM Universitas Syiah Kuala yang telah mendanai kegiatan ini melalui Program Pengabdian Kepada Masyarakat Berbasis Produk (PKMBP) dengan nomor kontrak: 32/UN11.2.1/PN.01.01/PNBP/2021.

Daftar Referensi

- Gunawan, S., Juwari, J., Aparamarta, H. W., Darmawan, R., & Rakhmawati, N. A. (2021). Pendampingan Berkelanjutan Sistem Jaminan Halal Bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). *SEWAGATI*, 5(1), 8–14. <http://dx.doi.org/10.12962/j26139960.v5i1.8120>
- Hariyadi, P., & Hariyadi, R. D. (2009). *Petunjuk sederhana memproduksi pangan yang aman*. PT. Dian Rakyat.
- Kristiyanti, M. (2012). Peran Strategis Usaha Kecil Menengah (UKM) dalam Pembangunan Nasional. *Majalah Ilmiah Informatika*, 3(1), 63–89.
- 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/aspresiasi.v11i1.1523>
- Rahayu, W. P., Nababan, H., Hariyadi, P., & Novinar, N. (2012). *Keamanan Pangan Dalam Rangka Peningkatan Daya Saing Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah Untuk Penguatan Ekonomi Nasional*.
- Winarno, F. G. (2004). *HACCP dan penerapannya dalam industri pangan* (2nd ed.). M-Brio Press.