

Pemenuhan Aspek Legalitas Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) UMKM Ibu Nia Dan KWT Karya Lestari

Findie Heka Trisna^{1*)}, Miftakhur Rohmah²⁾, Yuliani³⁾, Maghfirotin Marta Banin⁴⁾

1, 2, 3, 4)Program Studi Teknologi Hasil pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman, Indonesia

Email: findihektrina@gmail.com^{1*)}

Dikirim: 24, 05, 2023	Direvisi: 13, 06, 2023	Diterbitkan: 29, 02, 2024
-----------------------	------------------------	---------------------------

Abstrak

Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga(CPPB-IRT) merupakan salah satu faktor penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan keamanan pangan yang ditetapkan untuk pangan. CPPB-IRT adalah pedoman yang memiliki persyaratan-persyaratan disetiap ruang lingkup atau aspek yang harus dipenuhi oleh para produsen Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) yang layak, aman serta memiliki mutu. Tujuan dilakukannya pendampingan ini adalah untuk mempersiapkan persyaratan dan pemenuhan sebuah legalitas SPP-IRT dan penerapan CPPB-IRT pada UMKM Ibu Nia dan KWT Karya Lestari di Kabupaten Kutai Kartanegara. Metode yang dilakukan pada pendampingan ini yaitu 1) melakukan observasi pada kedua UMKM, 2) melakukan pendampingan dan penerapan pada kedua UMKM, dan 3) melakukan pendaftaran SPP-IRT. Hasil pendampingan pada kedua UMKM menunjukkan perubahan yang baik dalam melaksanakan CPPB-IRT dan diperolehnya SPP-IRT sebagai legalitas.

Kata Kunci: CPPB-IRT, SPP-IRT dan Legalitas

Abstract

Good Food Production Methods for Home Industry (CPPB-IRT) is one of the important factors to meet quality standards or food safety requirements set for food. CPPB-IRT is a guideline that has requirements in every scope or aspect that must be met by proper, safe and quality Home Industry Food producers (PIRT). The purpose of this assistance is to prepare the requirements and fulfill the legality of SPP-IRT and the application of CPPB-IRT to UMKM Ibu Nia and KWT Karya Lestari in Kutai Kartanegara Regency. The method used in this assistance is 1) observing the two MSMEs, 2) providing assistance and application to the two MSMEs, and 3) registering the SPP-IRT. The results of the assistance to the two MSMEs showed good changes in implementing CPPB-IRT and obtaining SPP-IRT as legality.

Keywords: CPPB-IRT, SPP-IRT and Legality

PENDAHULUAN

Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) merupakan salah satu faktor penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan keamanan pangan yang ditetapkan untuk pangan. CPPB-IRT adalah pedoman yang memiliki persyaratan-persyaratan disetiap ruang lingkup atau aspek yang harus dipenuhi oleh para produsen Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) yang layak, aman serta memiliki mutu. Kualifikasi prasarana dan sarana mengarah pada sebuah Peraturan Kepala BPOM Nomor HK.03. 1.23.04.12.2206. CPPB-IRT memiliki 4 tingkatan, yaitu “harus” (*shall*), “seharusnya” (*should*), “sebaiknya” (*may*), dan “dapat” (*can*), yang diterapkan terhadap semua lingkup yang terkait dengan proses produksi, pengemasan penyimpanan dan pengangkutan pangan industri rumah tangga (BPOM, 2012). CPPB-IRT sebagai jaminan mutu yang dapat menjamin suatu produk yang dihasilkan memiliki mutu yang konsisten dan dikendalikan oleh standar mutu sesuai dengan penggunaan dan kebutuhan pasar. Penerapan

CPPB-IRT dapat meningkatkan kepercayaan pelanggan serta dapat meningkatkan daya beli pelanggan (Wicaksono et al., 2016).

Persyaratan CPPB-IRT sebagai jaminan resmi dari pemerintah yang telah diatur dengan memiliki 14 aspek antara lain: lokasi dan lingkungan produksi bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, pemeliharaan dan higiene karyawan, pemeliharaan dan program higiene sanitasi karyawan, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, pelatihan karyawan (Dong, 2012).

Peraturan Pemerintah mensyaratkan pelaku usaha wajib memiliki legalitas produksi industri rumah tangga yang menjamin produk makanan aman dikonsumsi masyarakat. Legalitas pada suatu produk UMKM sangatlah perlu, yang sesuai dengan produk olahan, salah satunya adalah Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. SPP-IRT adalah jaminan yang tertulis dan diberikan oleh Bupati/Walikota terhadap sebuah pangan produksi Industri Rumah Tangga Pangan di wilayah kerja yang sudah memenuhi persyaratan pemberian SPP-IRT dalam rangka peredaran Pangan Produksi IRT (Srijani dan Kademi, 2020).

Salah satu UMKM yang berlokasi di Kecamatan Samboja, diantaranya adalah UMKM Ibu Niayang berlokasi di Kelurahan Argosari, Kecamatan Samboja, Kabupaten Kutai Kartanegara memproduksi olahan Cimi-cimi dan Emping dan UMKM KWT Karya Lestari yang berada di Desa Bukit, Raya Kecamatan Samboja, Kabupaten Kutai Kartanegara, dengan memiliki olahan makanan ringan kue kering, stik pepaya dan kripik paru daun singkong sebagai produk utama UMKM tersebut. Kendala yang terjadi pada UMKM Ibu Nia dan KWT Karya Lestari yaitu tidak memiliki SPP-IRT dan belum mengetahui pentingnya penerapan CPPB-IRT sebagai standar mutu keamanan pangan, sehingga dilakukannya pendampingan sebagai upaya UMKM mendapatkan SPP-IRT sebagai salah satu persyaratan legalitas sebelum produk olahan didaraskan ke pasar.

Tujuan dilakukannya pengabdian ini adalah untuk melakukan pendampingan dalam mempersiapkan persyaratan dan pemenuhan sebuah legalitas SPP-IRT dan penerapan CPPB-IRT pada UMKM Ibu Nia dan KWT Karya Lestari di Kabupaten Kutai Kartanegara. Implementasi izin edar telah terpenuhi sehingga memberikan dampak yang berkualitas untuk setiap produk pangan milik UMKM dan produk tersebut dapat beredar secara luas dan dipercaya oleh para masyarakat serta memiliki standar keamanan pangan.

METODE

Kegiatan dilakukan dengan pendekatan PRA (*Participatory Rural Appraisal*) yang merupakan sebuah pendekatan serta bekerja sama dengan masyarakat (pemilik usaha).

Waktu dan Tempat Pengabdian

Pengabdian ini dilaksanakan pada bulan November 2022 hingga Februari 2023. Objek pengabdian adalah UMKM Ibu Nia yang berlokasi di Jalan Pramuka RT 04 Kelurahan Argosari Kecamatan Samboja dan UMKM KWT Karya Lestari di Jalan Sedap Malam, RT 07 Desa Bukit Raya, Kecamatan Samboja.

Metode dan Rancangan Pengabdian

Metode pelaksanaan pada kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan tiga (3) tahap:

1. Observasi UMKM dengan dilakukan pengamatan macam-macam permasalahan yang ada di UMKM dengan mengikuti pedoman CPPB-IRT
2. Pendampingan dan penerapan sebagai metode yang mengarah dalam pengawasan, arahan dan pembinaan bagi para pelaku UMKM
3. Pendaftaran SPP-IRT dapat melalui *Online Single Submassion* (OSS) dan melakukan pendaftaran langsung dengan mendatangi Kantor DPM-PTSP di Kabupaten Kartanegara dengan membawa kelengkapan seperti KTP, NPWP, email aktif dan membawa contoh label kemasan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang telah tercapai selama pengabdian masyarakat yang berjudul Pemenuhan Aspek Legalitas Sertifikat Produk Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) UMKM Ibu Nia dan KWT Karya Lestari di Kecamatan Samboja telah dilaksanakan. Adapun hasil laporan sebagai berikut:

1. Observasi

Pelaksanaan observasi dan wawancaradilaksanakan untuk mengamati kondisi UMKM ditempat. Melihat kesesuaian dan tidak kesesuaian dari 14 aspek CPPB-IRT yang dicatat menjadi bahan perbaikan keadaan UMKM. Dalam observasi ditemukan 4 aspek dari 14 aspek CPPB-IRT yang tidak sesuai syarat yaitu Bangunan dan Fasilitas, Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi, Kesehatan Higiene Karyawan dan Pelabelan Pangan.

UMKM Ibu Nia didirikan pada tahun 2019 yang berlokasi di Kelurahan Argosari, Kecamatan Samboja, Kabupaten Kutai Kartanegara. UMKM Ibu Nia menjual produk pangan yaitu olahan cimi-cimi dan emping yang dikemas dengan menggunakan transparan dengan berat bersih masing-masing yaitu 40 gram untuk cimi-cimi dan 60 gram untuk emping. Harga perbungkus produk yang dijual oleh UMKM Ibu Nia adalah sebesar Rp. 5000, dan penghasilan untuk setiap produk yang dijual sesuai pesanan dari konsumen. Untuk pesanan cimi-cimi sesuai dengan jumlah produk yang diolah akan mendapatkan keuntungan sebesar Rp.75.000 dengan modal awal Rp. 50.000; sedangkan untuk produk olahan emping sesuai dengan jumlah pesanan konsumen akan mendapatkan keuntungan Rp.100.000 dari modal awal.

UMKM KWT Karya Lestari didirikan pada tahun 2020 lokasi di Desa Bukit Raya, Kecamatan Samboja, Kabupaten Kutai Kartanegara. UMKM KWT Karya Lestari memiliki produk olahan utama yaitu, kue kering, pepaya dan kripik paru daun singkong yang dikemas dengan toples untuk kue kering dan standing pouch untuk stik pepaya dan kripik paru daun singkong. Dengan berat bersih masing-masing produk yaitu 500 gram untuk kue kering, 50 gram untuk produk stik pepaya dan kripik paru daun singkong. Masa simpan kue kering selama 3 bulan dan masa simpan stik pepaya dan kripik paru daun singkong selama 1 bulan. Harga kue kering satu toples seharga Rp. 70.000 dan harga stik pepaya dan kripik paru daun singkong satu bungkus seharga Rp 15.000, omset rata-rata selama penjualan berkisarRp.800.00 dari modal awal.



aUMKM Ibu Nia



bUMKM KWT Karya Lestari

Gambar 1 Tahap Observasi dan Wawancara pada UMKM Ibu Nia dan KWT Karya Lestari

Sebelum dilakukannya penerapan dari standar CPPB-IRT akan dilakukan sebuah identifikasi standar CPPB-IRT terlebih dahulu untuk mengetahui kendala yang terjadi pada UMKM. Identifikasi dilakukan dengan gap pada Kriteria CPPB-IRT yang belum memenuhi standar (Halal, 2015). Adapun hasil dari identifikasi ditemukan 4 aspek dari 8 elemen yang tidak memenuhi standar CPPB-IRT yaitu:

Tabel 1 Identifikasi gap pada UMKM Ibu Nia dan KWT Karya Lestari

No	Elemen	Sebelum dilakukan pendampingan	Hasil Observasi
1	Bangunan dan Fasilitas	Sebelum dilakukan implementasi pada kedua UMKM ditemukan kriteria CPPB-IRT yang tidak sesuai dengan standar. Pada bangunan dan fasilitas terdapat lantai, dinding, langit-langit yang kotor dan berdebu, pintu ruangan, jendela dan ventilasi masih ditemukan kotoran dan debu yang menempel	Setelah dilakukan implementasi pada kedua UMKM hasil dari observasi bahwa bangunan dan fasilitas sudah memenuhi standar CPPB-IRT. Lantai, dinding, langit-langit, pintu ruangan, jendela dan ventilasi tidak ditemukan kotoran dan debu yang menempel

2	Fasilitas dan Kegiatan dan Higiene dan Sanitasi	Sebelum dilakukan implementasi pada kedua UMKM ditemukan kriteria CPPB-IRT yang tidak sesuai dengan standar. Pada fasilitas dan kegiatan dan higiene dan sanitasi ditemukan sarana pembersihan atau pencucian bahan pangan, peralatan dan bangunan masih tidak terawat dengan baik, sarana pencucian tangan yang tidak menyediakan lap atau tissue sebagai pengering tangan, dan tempat pembuangan sampah yang tidak tertutup	Setelah dilakukan implementasi pada kedua UMKM hasil dari observasi bahwa fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi sudah memenuhi standar CPPB-IRT. Sarana pembersihan atau pencucian bahan pangan, peralatan, dan bangunan, sarana pencucian tangan, dan pembuangan sampah telah dilengkapi sesuai dengan standar CPPB-IRT
No	Elemen	Sebelum dilakukan pendampingan	Hasil Observasi
3	Kesehatan dan Higiene Karyawan	Sebelum dilakukan implementasi pada kedua UMKM ditemukan kriteria CPPB-IRT yang tidak sesuai dengan standar. Pada kesehatan dan higiene karyawan ditemukan karyawan yang menangani pangan tidak menggunakan pakaian kerja dan menggunakan aksesoris, karyawan tidak mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai kegiatan	Setelah dilakukan implementasi pada kedua UMKM hasil dari observasi bahwa kesehatan dan higiene karyawan sudah memenuhi standar CPPB-IRT. Karyawan telah menggunakan pakaian kerja dan tidak menggunakan aksesoris, karyawan mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai kegiatan.
4	Pelabelan Pangan	Sebelum dilakukan implementasi pada kedua UMKM ditemukan kriteria CPPB-IRT yang tidak sesuai dengan standar. Pada pelabelan pangan label kemasan produk tidak menyertakan komposisi, berat bersih, masa kadaluarsa, kode produksi, nomor PIRT, nama produk dan alamat	Setelah dilakukan implementasi pada kedua UMKM hasil dari observasi bahwa pelabelan pangan telah melengkapi isi label yang sesuai dengan standar CPPB-IRT

2. Pendampingan dan Penerapan CPPB-IRT

Kegiatan pendampingan dilakukan melalui perbaikan, pengawasan, arahan dan implementasi kepada para pelaku UMKM dalam upaya pemenuhan CPPB-IRT sesuai dengan pedoman pembuatan SPP-IRT. Berdasarkan dari hasil observasi UMKM Ibu Nia dan KWT Karya Lestari adanya ketidaksesuaian menurut peraturan BPOM No HK.03.1.22.04.12.2207.

Tabel 2 Hasil Penilaian Kondisi CPPB-IRT Pada UMKM Ibu Nia dan KWT Karya Lestari

No	Elemen yang Diperiksa	Ketidaksesuaian
A.	LOKASI DAN LINGKUNGAN PRODUKSI	
1	Lokasi dan lingkungan industri rumah tangga pangan tidak terawat, kotor dan berdebu	SS

B	BANGUNAN DAN FASILITAS		
	2	Ruang produksi sempit, sukar dibersihkan, dan digunakan untuk memproduksi produk selain pangan	SS
	3	Lantai, dinding, dan langit-langit tidak terawat, kotor, berdebu dan/atau berlendir	SS
	4	Ventilasi, pintu dan jendela tidak terawat, kotor dan berdebu	SS
C	PERALATAN PRODUKSI		
	5	Permukaan yang kontak langsung dengan pangan berkarat dan kotor	SS
	6	Peralatan tidak dipelihara, dalam keadaan kotor, dan tidak menjamin efektifnya sanitasi	SS
	7	Alat ukur/timbangan untuk mengukur/menimbang berat bersih/isi bersih tidak tersedia atau tidak teliti	SS
D	SUPLAI AIR ATAU SARANA PENYEDIA AIR		
	8	Air bersih tidak tersedia dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi seluruh kebutuhan produksi	SS
	9	Air berasal dari suplai yang tidak bersih	SS
E	FASILITAS DAN KEGIATAN HIGIENE DAN SANITASI		
	10	Sarana untuk pembersihan/pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan tidak tersedia dan tidak terawat dengan baik.	SS
	11	Tidak tersedia sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan	SS
	12	Sarana toilet/jamban kotor tidak terawat dan terbuka ke ruang produksi	SS
	13	Tidak tersedia tempat pembuangan sampah tertutup	SS
F	KESEHATAN DAN HIGIENE KARYAWAN		
	14	Karyawan dibagian produksi pangan ada yang tidak merawat kebersihan badannya dan atau ada yang sakit	SS
	15	Karyawan dibagian produksi pangan tidak mengenakan pakaian kerjadan/atau mengenakan perhiasan	SS
	16	Karyawan tidak mencuci tangan dengan bersih sewaktu memulai mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah, atau bahan/alat yang kotor, dan sesudah keluar dari toilet/jamban	SS
	17	Karyawan bekerja dengan perilaku yang tidak baik (seperti makan dan minum) yang dapat mengakibatkan pencemaran produk pangan.	SS
	18	Tidak ada penanggung jawab higiene karyawan	
G	PEMELIHARAAN DAN PROGRAM HIGIENE DAN SANITASI		
	19	Bahan kimia pencuci tangan ditangani dan digunakan sesuai prosedur, disimpan di dalam wadah tanpa tabel	SS
	20	Program higiene dan sanitasi tidak dilakukan secara berkala	SS
	21	Hewan peliharaan terlihat berkeliaran disekitar dan di dalam ruang produksi pangan	SS
	22	Sampah di lingkungan dan di ruang produksi tidak segera di buang	SS
H	PENYIMPANAN		

	23	Bahan pangan, pengemas disimpan bersama-sama dengan produk akhir dalam satu ruangan penyimpanan yang kotor, lembap dan gelap dan diletakkan di lantai atau menempel ke dinding.	SS
	24	Peralatan yang bersih disimpan di tempat yang kotor.	SS
I	PENGENDALIAN PROSES		
	25	Industri rumah tangga pangan tidak memiliki catatan, menggunakan bahan baku yang sudah rusak, bahan berbahaya dan bahan tambahan pangan yang tidak sesuai dengan persyaratannya	SS
	26	Industri rumah tangga pangan tidak mempunyai atau tidak mengikuti bagan alir produksi pangan	SS
	27	Industri rumah tangga pangan tidak menggunakan bahan kemasan khusus untuk pangan	SS

No	Elemen		Ketidaksesuaian
	28	Bahan tambahan pangan (BTP) tidak diberi penandaan dengan benar	SS
	29	Alat ukur/timbangan untuk mengukur/menimbang BTP tidak tersedia atau tidak teliti	SS
J	PELABELAN PANGAN		
	30	Label pangan tidak mencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih/isi bersih, nama dan alamat industri rumah tangga pangan, masa kedaluwarsa, kode produksi, dan nomor P-IRT	SS
	31	Label mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi	SS
K	PENGAWASAN OLEH PENANGGUNG JAWAB		
	32	Industri rumah tangga pangan tidak mempunyai penanggung jawab yang memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)	SS
	33	Industri rumah tangga pangan tidak melakukan pengawasan internal secara rutin, termasuk monitoring dan tindakan koreksi.	SS
L	PENARIKAN PRODUK		
	34	Pemilik industri rumah tangga pangan tidak melakukan penarikan produk pangan yang tidak aman	SS
M	PENCATATAN DAN DOKUMENTASI		
	35	Industri rumah tangga pangan tidak memiliki dokumen produksi	SE
	36	Dokumen produksi tidak mutakhir, tidak akurat, tidak tertelusur dan tidak disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang diproduksi	SE
N	PELATIHAN KARYAWAN		
	37	Industri rumah tangga pangan tidak memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan	MI

Keterangan:

- SS : Sudahsesuaidenganpersyaratan CPPB

- KR : Ketidaksesuaiankategorikritis
- SE : Ketidaksesuaiankategoriserius
- MA : Ketidaksesuaiankategori mayor
- MI : Ketidaksesuaiankategori minor

Ketidaksesuaian adalah sebuah penyimpangan tentang seperangkat persyaratan CPPB-IRT (Sonaru, 2014). Terdapat 4 aspek dari 8 elemen yang ditemukan dengan kategori ketidaksesuaian serius pada kedua UMKM tersebut. Ketidaksesuaian serius ialah persyaratan yang menunjukkan apabila tidak terpenuhi maka akan mempengaruhi potensi keamanan pada produk tersebut. Pendampingan dan penerapan sangat perlu selama dilaksanakannya 14 aspek CPPB-IRT pada kedua UMKM agar dapat meminimalisir terjadinya ketidaksesuaian pada setiap elemen yang ada. Dari 4 aspek tersebut perlu dilakukannya pendampingan dan perbaikan sesuai dengan standar CPPB-IRT, adapun 4 aspek dengan 8 elemen yang tidak sesuai dengan CPPB-IRT ialah:

1. **Bangunan dan fasilitas**

Bangunan dan fasilitas tempat produksi UMKM menunjukkan ketidaksesuaian yang belum memenuhi standar CPPB-IRT. Hal ini disebabkan karena masih adanya debu dan kotoran tetapi tidak menimbulkan bau yang berada diruang produksi, ventilasi dan jendela. Setelah dilakukannya pendampingan, bangunan dan fasilitas tidak adanya ketidaksesuaian serta telah terpenuhi standarisasi CPPB-IRT yang telah ditetapkan bersih dari kotoran dan tidak berdebu. Ruang produksi memiliki sarana tempat cuci tangan yang bersih dan memiliki sabun cuci tangan serta pengeringnya (Pusat., 2020).



Gambar a UMKM Ibu Nia



Gambar bUMKM KWT Karya

Gambar 2 Fasilitas Pencucian Tangan setelah memenuhi standar CPPB-IRT pada kedua UMKM Ibu Nia dan KWT Karya Lestari

2. **Fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi**

Fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi pada UMKM menunjukkan ketidaksesuaian dimana ketersediaan tempat pembuangan sampah yang terbuka dan tidak memiliki tutup. Setelah dilakukannya pendampingan fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi tidak adanya ketidaksesuaian serta telah terpenuhi standarisasi CPPB-IRT sarana tempat pembuangan sampah yang tertutup, tempat sampah yang dipakai harus dilapisi plastik agar saat penuh dapat langsung untuk dibuang (Pamukti et al., 2021) menurut Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang pembuangan sampah wajib

lengkap dan cukup, yang seharusnya memiliki 3 jenis pembuangan sampah seperti sampah organik, non organik dan pecah belah(*Permenperind_No_75_2010.Pdf*, n.d.).



Gambar a UMKM Ibu Nia



Gambar bUMKM KWT Karya Lestari

Gambar 3 Tempat Pembuangan Sampah yang Tertutup setelah memenuhi standar CPPB-IRT pada kedua UMKM Ibu Nia dan KWT Karya Lestari

3. Kesehatan higiene karyawan

Kesehatan dan higiene karyawan pada UMKM menunjukkan ketidaksesuaian dengan pengabaian pakaian kerja yang digunakan dan masih adanya penggunaan aksesoris pada karyawan yang dapat menimbulkan resiko kontaminasi pada saat pengolahan produk. Setelah dilakukan pendampingan kesehatan dan higiene karyawan tidak adanya ketidaksesuaian serta telah terpenuhi standarisasi CPPB-IRT karyawan yang menangani pangan telah menggunakan pakaian kerja dan merawat kebersihan badan. Personal higiene ialah suatu kondisi karyawan sebelum dan setelah melakukan produksi olahan pada UMKM. Keunggulan higiene dan sanitasi dipengaruhi dengan dua faktor utama yaitu faktor lingkungan dan faktor penjamah makanan oleh sentuhan manusia (Hidayatullah & Tjahjowati, 2017) berdasarkan UU RI No. 36 Tahun 2009 (States., 2009) tentang kesehatan, pengamanan makanan dan minuman adalah sebuah upaya kegiatan penyelenggaraan kesehatan yang memiliki tujuan kesadaran, kemauan dan kemampuan hidup sehat untuk setiap masyarakat.



Gambar a UMKM Ibu Nia



Gambar b UMKM Ibu Nia

Gambar 4 Penerapan Pelaku Usaha terhadap proses pembuatan produksi pangan setelah memenuhi standar CPPB-IRT pada UMKM Ibu Nia dan KWT Karya Lestari

4. Pelabelan pangan

Label pangan pada UMKM terjadi ketidaksesuaian dengan belum mencantumkan berat bersih, tanggal kedaluwarsa dan kode produksi. Setelah dilakukan pelabelan pangan tidak adanya ketidaksesuaian serta telah terpenuhi standarisasi CPPB-IRT telah mencantumkan semua peraturan pelabelan dengan lengkap. Berdasarkan Peraturan

BPOM Nomor 31 Tahun 2018 tentang label bahwa setiap orang yang memproduksi produk olahan wajib mencantumkan label. Pelabelan yang baik dapat memberikan sebuah informasi produk secara benar kepada masyarakat sehingga produk dapat terhindar dari produk tidak aman dan tidak layak yang dapat merugikan kesehatan. Label juga memiliki fungsi sebagai pengiklankan produk. Pemberian label Nomor PIRT pada kemasan dapat memberikan strategi pemasaran dan peluang bagi produsen yang agar produk olahan tersebut dapat diedarkan secara luas (Hermanianto et al., 2021).



aUMKM Ibu Nia



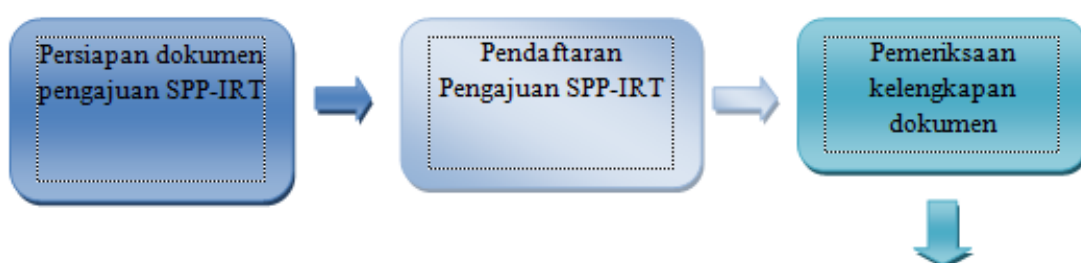
aUMKM KWT Karya Lestari

Gambar6Label Pangan setelah memenuhi standar CPPB-IRT pada UMKM Ibu Nia dan KWT Karya Lestari

3. Pendaftaran SPP-IRT

Kegiatan proses pendampingan pendaftaran SPP-IRT mempunyai setiap tahapan, dimana tahapan harus memiliki keseriusan, komitmen dan konsistensi dalam merealisasikannya terutama dari pihak UMKM sebagai pelaku usaha. Pendampingan diharapkan dapat menjadi pengantar UMKM untuk memperoleh produk yang terstandar keamanannya sebagaimana dituju dari program legalitas (Hutami., 2019). Pendaftaran SPP-IRT dapat dilakukan melalui aplikasi *OSS* atau langsung datang ke kantor DPM-PTSP sesuai dengan alamat domisili kabupaten para pemilik UMKM. Dalam proses pendaftaran para pelaku usaha diminta untuk memenuhi persyaratan yang berlaku, seperti memiliki akun email yang aktif untuk mendaftarkan akun *OSS*, membawa KTP, NPWP, dan membawa label kemasan sesuai dengan peraturan yang ditetapkan (Fauzi, 2022). Dalam mendapatkan perizinan SPP-IRT pelaku usaha wajib memenuhi persyaratan administrasi sesuai dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 tentang pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga sebagai berikut(Dwi et al., 2021):

1. Penerimaan pengajuan permohonan SPP-IRT
2. Evaluasi dokumen Kelengkapan Permohonan SPP-IRT terkait dengan keamanan pangan
3. Pemohon mengikuti Pelatihan Penyuluhan Keamanan Pangan yang diselenggarakan oleh Dinas Kesehatan
4. Sarana Produksi pangan akan diperiksa oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.
5. Pemberian Nomor PIRT





Gambar a Produk UMKM Ibu Nia



Gambar b Produk UMKM KWT Karya Lestari

Gambar 8 Produk Olahan kedua UMKM setelah mendapatkan Nomor P-IRT

SIMPULAN DAN SARAN

Pengabdian pada masyarakat ini menjadikan UMKM Ibu Nia dan KWT Karya Lestari mitra yang dapat berkembang lagi dalam memiliki sebuah legalitas. Hasil Pendampingan dengan melakukan perbaikan memberikan dampak yang baik terhadap UMKM. Dengan melakukan penerapan standar CPPB-IRT untuk mendapatkan SPP-IRT mampu membuat UMKM semakin berkualitas. Dampak kegiatan pengabdian pada masyarakat ini bagi pelaku UMKM dapat melakukan pemenuhan sarana produksi tentang 14 aspek CPPB-IRT, UMKM dapat melakukan pengajuan permohonan SPP-IRT di DPM-PTSP Kabupaten Kutai Kartanegara. Untuk kegiatan pengabdian masyarakat selanjutnya diharapkan dapat memberikan solusi serta pengetahuan yang cukup luas tentang pentingnya sebuah legalitas pada para pelaku UMKM serta mengetahui bagaimana cara menerapkan CPPB-IRT.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada Jurusan Teknologi Hasil Pertanian dan para Pelaku UMKM yang telah memberikan dukungan dan atas kerja sama selama dilakukan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- BPOM. (2012). Peraturan kepala badan pengawas obat dan makanan RI Nomor Hk.03.1.23.04.12.2205 tahun 2012. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan*, 1–45.
- Putra, B.D.S. (2020). Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) Pada UMKM Mentari Bulan Malang. *Jurnal Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Brawijaya*, 49–56.
- Dwi, L., Nurul, A., Studi, P., Hukum, I., Hukum, F., & Surakarta, U. M. (2021). *Pirt sebagai upaya keamanan pangan bagi umkm guna memperluas peredaran pasar industri rumah tangga*.
- Halal, C. D. A. N. S. (2015). *Rr. Asri Ismaya Putri, 2 Yati Rohayati, 3 Atya Nur Aisha*. 2(2014), 17–24.
- Hermanianto, J., Purwandani, A. A., & Muhandri, T. (2021). *Pemenuhan Peraturan Pelabelan pada Produk IRTP di Kabupaten Kebumen Fulfillment of Labeling Regulations on SMEs Products in Kebumen District*. 8(1), 25–33. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2021.8.1.25>

-
- Hidayatullah, A., & Tjahjawati, S. (2017). 938-Article Text-2543-1-10-20190305 (2). *Jurusan Administrasi Niaga, Politeknik Negeri Bandung, Indonesia*, 3(2), 104–111. <https://jurnal.polban.ac.id/ojs-3.1.2/an/article/view/938>
- Hutami, R., Amalia, L., Aminah, S., & Agusta, E. N. (2019). Pendampingan Pendaftaran Sertifikasi Pangan Industri Rumah Tangga (Pirt) Ukm Pangan Berbasis Talas Dan Nanas Bogor Di Kota Bogor. *Jurnal Qardhul Hasan; Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 57–63.
- Pamukti, K. B., Juwitaningtyas, T., Studi, P., Pangan, T., Industri, F. T., & Dahlan, U. A. (2021). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Evaluasi Penerapan Prinsip-Prinsip Sanitasi Industri Dan Higiene Karyawan*. 16(2), 1–12.
- Permenperind_No_75_2010.pdf*. (n.d.).
- Pusat, J., Masyarakat, I., & Rezki, R. (2020). *Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) Minuman Tradisional di Desa Mekarharja (Evaluation of the Application of CPPB-IRT in Traditional Beverages Home Industry in Mekarharja Village)*. 2(1), 28–33.
- Rizky Muhammad Fauzi, F. S. (2022). Sistem Informasi Sarana Pendaftaran Digital Spp-Irt Berbasis Web Di Dinas Kesehatan Kabupaten Bandung Barat. *Syntax Idea*, 4(9), 1340–1351.
- Sonaru, A. C., Rahman, A., Farela, C., & Tantrika, M. (2014). Analisa Ketidaksesuaian Persyaratan Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) Untuk Meminimasi Kontaminasi Produk Roti (Studi Kasus : Perusahaan X). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Sistem Industri*, 2(2), 382–395.
- Srijani, Kadeni, N. (2020). PERAN UMKM (USAHA MIKRO KECIL MENENGAH) DALAM MENINGKATKAN KESEJAHTERAAN MASYARAKAT Kadeni. *EQUILIBRIUM : Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Pembelajarannya*, 8(2), 191.
- States, U., Pollard, E. L., Lee, P. D., Lippman, L. H., Moore, K. A., McIntosh, H., Australian Institute of Health and Welfare; Australian Research Alliance for Children & Youth, Pogge, T., Harvard, T., Dyk, T. Van, Coetzee, M., Camfield, L., Skevington, S. M., Núñez Domínguez, R., Samuelson, P. A., Nordhaus, W. D., Kula, M. C., Panday, P., Mantia, K., ... (NPC), N. P. C. (2009). UNDANG-UNDANG REPUBLIK INDONESIA NOMOR 36 TAHUN 2009 TENTANG KESEHATAN. *Journal of Human Development*, 6(1), 1–22.
- Wicaksono, R., Septiana, A. T., & Wibowo, C. (2016). Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik (Cpbp) Di Ukm Mustika Langgeng Jaya, Kabupaten Banyumas. *Pengembangan Sumber Daya Perdesaan Dan Kearifan Lokal Berkelanjutan*, 6(24–25), 5–13.