



PENINGKATAN MUTU BAHAN BAKU PANGAN YANG DI PRODUKSI JASA BOGA INDONESIA, MEDAN

Siti Maimunah¹, Andre Prayoga², Dyna Grace Romatua Aruan³, Rivo Hasper Dimenta⁴
dr.Dicky Yuswardi Wiratma⁵

¹Program Studi Analisa Farmasi Dan Makanan, Universitas Sari Mutiara Indonesia

²Program Studi Farmasi, Universitas Sari Mutiara Indonesia

³Program Studi Teknologi Laboratorium Medis, Universitas Sari Mutiara Indonesia

⁴Program Studi Pendidikan Biologi, FKIP, Universitas Labuhan Batu

⁵Program Studi Teknologi Laboratorium Medis, Universitas Sari Mutiara Indonesia



*Corresponding author

Email : Siti Maimunah

HP: 081269097223

Kata Kunci:

Mikrobiologi;
Standarisasi;
pangan;
kualitas air;
Permenkes RI;

Keywords:

Microbiology;
Standardisation;
food;
water quality;
Permenkes RI

ABSTRAK

Kelompok APJI merupakan komunitas wirausaha khusus dibidang kuliner yang berada di Medan, Sumatera Utara. Anggotanya terdiri dari 20 orang (18 wanita dan 2 pria) yang membantu perekonomian keluarga melalui usaha kuliner. Namun, beberapa kendala yang dialami oleh kelompok "APJI" adalah masih minimnya pengetahuan dari beberapa anggotanya mengenai sanitasi higienitas peralatan seperti air yang digunakan untuk sanitasi peralatan, pencucian bahan baku, agar terhindar dari cemaran mikrobiologi, sehingga terkendala dalam pengurusan laik sehat dan ijin halal. Sebagian belum memahami alur proses perizinan. Tujuan kegiatan program PKM untuk memberdayakan, menguatkan partisipasi anggota kelompok APJI dan mengedukasi pentingnya memahami dalam peningkatan mutu bahan baku pangan dari air yang digunakan yang memenuhi standarisasi yang diperbolehkan oleh Permenkes RI. Mengetahui penambahan bahan baku tambahan makanan yang tidak ditambahkan seperti pengawet, pewarna, dan perasa agar aman dikonsumsi oleh masyarakat atau jumlah maksimal yang diperbolehkan, serta syarat dalam penyusunan sistem jaminan produk halal dan laik sehat terpenuhi. Optimalisasi dalam mendaftarkan legalitas izin usaha seperti nomor Induk berusaha (NIB). Metode pendekatan yang digunakan edukasi secara luring, menjalin kerjasama dengan mitra, metode pendidikan, penyusunan laik sehat dan SJPH, metode sosialisasi, pendaftaran NIB usaha. Hasil, Pelaksanaan pengabdian masyarakat dilakukan di bulan Mei sampai dengan Juni 2023, Hasil pengabdian masyarakat ini mendapatkan respon baik dari mitra,



dengan bersedianya mereka untuk membantu menyampaikan informasi ke anggotanya, mitra memahami pentingnya dalam proses pengolahan bahan baku menggunakan kualitas air yang memenuhi standarisasi PERMENKES RI No.32 Tahun 2017 pangan yang diperbolehkan saat proses produksi. Dari 20 anggota APJI Medan, semuanya sudah memiliki legalitas izin usaha (NIB), dan sertifikasi Halal. Dan 10 UKM sudah memiliki ijin laik sehat dari Dinas Kesehatan Kota Medan.

ABSTRACT

The APJI is an entrepreneurial community specifically in the culinary field in Medan, North Sumatra. Its members consist of 20 people (18 women and 2 men) who help the family's economy through the culinary business. However, some of the obstacles experienced by the "APJI" group are the lack of knowledge of some of its members regarding sanitary hygiene of equipment such as water used for sanitizing equipment, washing raw materials, to avoid microbiological contamination, so that they are constrained in obtaining proper health and halal permits. Some do not understand the flow of the licensing process. The purpose of the PKM program activities is to empower, strengthen the participation of APJI GROUP members and educate the importance of understanding in improving the quality of food raw materials from the water used that meets the standards permitted by the Indonesian Minister of Health. Knowing the addition of food additives that are not added such as preservatives, colorings, and flavorings so that they are safe for consumption by the public or the maximum amount allowed, as well as the requirements in preparing a guarantee system for halal and healthy-fit products are met. Optimization in registering the legality of business licenses such as business identification numbers (NIB). The approach method used is offline education, collaborating with partners, educational methods, preparation of health-fitness and SJPH, socialization methods, business NIB registration. Results, The implementation of community service is carried out from May to June 2023. The results of this community service get a good response from partners, with their willingness to help convey information to their members, partners understand the importance of processing raw materials using water quality that meets PERMENKES RI standards No. 32 of 2017 food that is allowed during the production process. Of the 20 members of APJI Medan, all of them already have business license legality (NIB) and Halal certification. And 10 SMEs already have permission to be healthy from the Medan City Health Office.

PENDAHULUAN

Saat ini masih banyak masyarakat yang memiliki usaha kuliner, namun belum mengetahui bahwa air yang digunakan untuk pengolahan produk seperti mencuci sayuran mentah dan produk lainnya harus memenuhi syarat kualitas air agar terhindar dari pencemaran bakteri fecal seperti *E.coli*, *Salmonella typhi*, *Shigella disenti* sehingga higienitas sanitasi peralatan dan bahan baku tetap terjaga. Hasil penelitian mengenai penggunaan kualitas air juga belum banyak didesiminasikan ke masyarakat hanya dipublikasi saja dan belum banyak yang dihilirisasi dengan bekerjasama kepada mitra. Kelompok catering (APJI) merupakan kelompok yang mayoritasnya ibu rumah tangga yang memiliki usaha kuliner dengan produk yang hanya bisa bertahan 1 sampai 2 hari saja, masih juga terdapat yang belum memiliki sertifikasi halal dan air yang digunakan merupakan syarat untuk pengajuan halal, dan beberapanya belum juga memiliki legalitas usaha atau legalitasnya yang sudah mati. Kelompok tersebut menyatukan diri secara sukarela dalam kelompok APJI dikarenakan adanya ikatan pemersatu yaitu adanya kepentingan dan kebutuhan yang sama, dan keanggotaanya memiliki usaha sehingga dalam kelompok tersebut memiliki kesamaan tujuan yang ingin di capai bersama yaitu ingin meningkatkan pendapatan dan lebih mandiri dalam finansial. Kelompok APJI ini berada di Medan, Sumatera Utara. Masih kurangnya pengetahuan dalam memahami kualitas air yang layak digunakan dalam proses produksi, pengemasan, dan pengurusan legalitas usaha dan izin halal. Air yang digunakan belum pernah dilakukan pemeriksaan Laboratorium, diharapkan dengan adanya sosialisasi dan workshop peningkatan kualitas air pada kelompok APJI ini menjadikan solusi dalam permasalahan yang ada selama ini. Produk yang dihasilkan oleh Kelompok ini berupa produk pangan.

Profil Mitra

APJI terdapat di Medan, Sumatera Utara. APJI beranggotakan wanita dan pria berusia 30-55 Tahun, berawal dari rasa kepedulian mereka yang tergabung karena memiliki misi yang sama sebagai wirausaha, membantu perekonomian keluarga, saling berkerjasama antar anggota, menambah relasi, dan menjalin kerjasama antara instansi dan mitra, PKM dengan kategori masyarakat yang produktif secara ekonomi. Air yang digunakan dalam proses produksi yang digunakan belum memiliki standarisasi kualitas air menurut (Permenkes RI, 2017) sehingga tercapai pengolahan pangan yang aman dari kontaminasi mikroorganisme, beberapa anggota masih belum memiliki pengetahuan mengenai proses perizinan Laik sehat, izin usaha, dan halal MUI. Masih. Kurangnya pemahaman mengenai standart kualitas air yang digunakan dalam pengolahan Pangan. Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan untuk media Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi meliputi parameter fisik, biologi, dan kimia yang dapat berupa parameter wajib dan parameter tambahan. Parameter wajib merupakan parameter yang harus diperiksa secara berkala sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan, sedangkan parameter tambahan hanya diwajibkan untuk diperiksa jika kondisi geohidrologi mengindikasikan adanya potensi pencemaran berkaitan dengan parameter tambahan. Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi tersebut digunakan untuk pemeliharaan kebersihan untuk keperluan cuci bahan pangan, peralatan makan. Selain itu Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi dapat digunakan sebagai air baku air minum. Parameter Biologi dalam Standar Baku Mutu Kesehatan

Lingkungan untuk Media Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi jumlah coliform 50 CFU/100 ml dan 0 CFU/100 ml pada *E.coli* (Kemenkes 2017).

Pencemaran adalah peristiwa adanya penambahan bermacam-macam bahan sebagai hasil dari aktivitas manusia kedalam lingkungan yang biasanya dapat memberikan pengaruh yang berbahaya terhadap lingkungan (Istomi, 2013). Menurut (Rahmawati, 2011), Penangan sampel harus dilakukan sesuai aturan yang berlaku (SNI). Dalam pelaksanaan hygiene sanitasi pengelolaan makanan, terdapat 6 (enam) prinsip utama penerapan yaitu mulai dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengelolaan makanan, penyimpanan makanan matang, pengangkutan makanan, dan penyediaan atau penyajian makanan (Depkes, 2000). Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, serta dapat pula menimbulkan berbagai penyakit (Adam, 2011). Kasus KLB keracunan pangan berjumlah 2041 orang sakit dan 3 rang meninggal dunia dengan persentasi 58,49 disebabkan oleh cemaran mikrobiologi dari air yang kurang higienis (BPPOM, 2017). Hubungan Personal Hygiene pedagang Sanitasi Makanan dengan keberadaan *E.coli* Pada Nasi rames di Pasar Johar Kota Semarang dengan nilai 0,0037 (Zulfa, 2011). Hubungan Personal Hygiene penjamah makanan dengan keberadaan *E.coli* Pada makanan di tempat pengolahan makanan (TPM) *buffer area* Bandara Adi Soemarmo Surakarta ($p = 0,000$; $p < 0,05$) (Romanda, 2016).

METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan permasalahan yang telah dikemukakan pada bagian pendahuluan, maka dalam melaksanakan program pengabdian masyarakat digambarkan alur pelaksanaan program pengabdian masyarakat secara ringkas untuk mempermudah dalam merancang pelaksanaan program pengabdian masyarakat yang dapat dilihat pada Gambar Alur Pelaksanaan Program pengabdian masyarakat. Pelaksanaan dilakukan di bulan Mei 2023. Dalam melaksanakan program pengabdian masyarakat tim pengusul melibatkan mahasiswa dari Program Studi Analisa Farmasi Dan Makanan, Fakultas Vokasi berjumlah 2 orang, Universitas Sari Mutiara Indonesia. Program Studi Teknologi Laboratorium Medis, Fakultas Vokasi berjumlah 2 orang, Universitas Sari Mutiara Indonesia. Program Studi Farmasi, Fakultas Farmasi dan Ilmu Kesehatan berjumlah 2 orang. Program Studi Pendidikan Biologi, FKIP, Universitas Labuhan Batu berjumlah 1 orang. Pelibatan mahasiswa diperuntukkan memberi kesempatan bagi mahasiswa untuk mengaplikasi pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh pada saat perkuliahan kepada masyarakat dan sebagai pendukung utama dalam melaksanakan pengabdian masyarakat. Mahasiswa yang terlibat berjumlah 8 mahasiswa, dimana tugasnya mencatat profil mitra, ikut serta dalam mewawancarai dan mencatat, membantu pelaksanaan pendidikan dan pelatihan kepada mitra, membantu mengedukasi dalam hal mengedukasi sterisasi alat agar terhindar dari kontaminasi, pengujian sampel produk di laboratorium untuk keperluan pengurusan izin laik sehat dan halal, membantu sosialisasi, pembagian kuisisioner, mengedukasi mitra dalam pengurusan ijin usaha, laik sehat, dan peyusunan system jaminan produk halal, dan membantu dalam mendokumentasikan kegiatan pengabdian masyarakat dalam bentuk foto dan video kegiatan.

Tahapan Pelaksanaan Solusi dari Permasalahan Mitra, dalam bidang produksi antara lain:

1) Permasalahan Dalam Bidang Higienitas dan Sanitasi Produksi

Langkah-langkah dalam melaksanakan solusi dari permasalahan bidang produksi, antara lain:

- a) Tim penyusul menyusun perencanaan kegiatan penyelesaian permasalahan dalam bidang produksi yang akan dilaksanakan.
- b) Dilakukan pendidikan dan pelatihan sterilisasi alat dan bahan sebelum proses produksi.
- c) Dilakukan pendidikan dan pelatihan perijinan usaha, laik sehat, dan halal. Tim pengusul bersama mitra menyusun system jaminan produk halal, laik sehat, dan ijin usaha, kemudian beberapa hasilnya didiskusikan bersama mitra untuk diedukasi.
- d) Tim pengusul mengedukasi dalam edukasi standarisasi kualitas air dalam proses produksi.
- e) Tim pengusul mendampingi mitra dalam pengusul izin laik sehat, halal, dan ijin usaha di Dinas Kesehatan dan Sucofindo, Medan.

Metode Pendekatan Untuk Menyelesaikan Persoalan Mitra, Metode pendekatan yang digunakan adalah pelatihan, metode pendidikan, teknologi tepat guna, dan metode pendampingan edukasi.

HASIL PEMBAHASAN

Permasalahan dan Penyelesain Dalam Bidang Sosialisasi dan Pendidikan.

Langkah-langkah dalam melaksanakan kegiatan penyelesaian permasalahan dalam bidang sosialisasi dan pendidikan:

- a) Tim pengusul menyusun perencanaan kegiatan penyelesaian permasalahan dalam bidang sosialisasi dan pendidikan yang dilaksanakan.
- b) Tim pengusul merancang teknologi tepat guna hasil penelitian dari Perguruan tinggi (PT) yang didesiminikasikan ke masyarakat.
- c) Tim pengusul menyusun metode yang akan digunakan dalam membuat system jaminan produk halal (SJPH) dan legalitas usaha. Kegiatan edukasi dapat dilihat pada **Gambar 1.** berikut :



Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi dan Workshop Peningkatan Mutu Bahan Baku Standarisasi Kualitas Air dan Pada Kelompok APJI

Berikut nama-nama anggota Kelompok (APJI) dapat dilihat di **Tabel 1**.

Tabel 1. Terwujudnya Legalitas Anggota APJI hasil Edukasi Peningkatan Mutu Kualitas Pangan dengan Memperbaiki Sistem Sanitasi di Tempat Produksi

No	Nama Usaha	Nama Produk	Ijin Laik sehat	Ijin NIB	Ijin halal
1	Tasya bakery	Kue basah	√	√	√
2	walidayna	Aneka snack	√	√	√
3	Sejahtera	jenang	√	√	√
4	Tamasy recipe	Kebab frozen	-	√	√
5	Ice coffe bland	Ice coffe	-	√	√
6	Mpek mpek dian	Mpek mpek	√	√	√
7	Bakso beranak	bakso	-	√	√
8	Tasya	Aneka kue tasya	√	√	√
9	Azka	cake dan kue	-	√	√
10	caca	Mie ayam jamur	√	√	√
11	Dapur AK	Nasi briyani	-	√	√
12	Kebab	kebab	√	√	√
13	alkhalif	Keripik tempe	√	√	√
14	bombom	donut	-	√	√

15	mayra	dimsum	√	√	√
16	Bollen	Bollen pisang	-	√	√
17	dian	Backry	-	√	√
18	Resto ibu	Café ngemil	√	√	√
19	bryani	Nasi briyani	-	√	√
20	depot	Frozen food	-	√	√

Dari 20 anggota APJI Medan, semuanya sudah memiliki legalitas izin usaha (NIB), dan sertifikasi Halal. Dan 10 UKM sudah memiliki ijin laik sehat dari Dinas Kesehatan Kota Medan.

KESIMPULAN

Pelaksanaan PKM dilakukan di bulan Mei sampai dengan Juni 2023, Hasil sosialisasi mendapatkan respon baik dari mitra, dengan bersedianya mereka untuk membantu menyampaikan informasi ke anggotanya, serta mengaplikasikannya di rumah produksi saat memproduksi suatu olahan produk dengan mengikuti dan memahami proses keamanan pangan terutama dalam menggunakan air yang memenuhi standarisasi kualitas air minum, perlunya proses higienis dan safety saat proses penjamah makanan, produksi, dan pengemasan, Mitra juga dapat menyusun system jaminan produk halal, merancang setiap tahap dalam proses produksi dalam kondisi higienis yang merupakan syarat dalam pengurusan laik sehat, dan ijin halal. Mitra juga sudah memiliki surat izin usaha (NIB). Dari 20 anggota APJI Medan, semuanya sudah memiliki legalitas izin usaha (NIB), dan sertifikasi Halal. Dan 10 UKM sudah memiliki ijin laik sehat dari Dinas Kesehatan Kota Medan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada bagian ini penulis menyampaikan terima kasih kepada Ketua Umum DPD Asosiasi Pengusaha Jasa Boga Indonesia (APJI) Hj. Rosna Nurlery Siregar yang sudah memberikan ijin dalam pelaksanaan kegiatan di tempat lokasi Mitra.

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, Y.M. 2011. Pengetahuan dan Perilaku Higiene Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Kanujoso Djatiwibowo Balikpapan. Tesis. Program Studi Ilmu Gizi Kedokteran Universitas Diponegoro: Semarang.
- BPOM, 2017. Pengawasan Pemasukan Bahan Obat dan Makanan ke Dalam Wilayah Indonesia. <https://jdih.pom.go.id/download/product/764/29/2017>
- Istomi, A. R. 2013. Kajian Status Kualitas Air Daerah Aliran Sungai (DAS). Dalam James. (1984). *Introduction To Water Quality Modeling*. New York. Kep-MENLH.
- Permenkes., 2017. Peraturan Menteri Kesehatan republic Indonesia Nomor. 32 tentang Bahan Baku Mutu Kesehatan Lingkungan. Tentang Higiene sanitasi jasa Boga. Kemenkes. RI. Jakarta.
- Rahmawati, D. 2011. Pengaruh Kegiatan Industri Terhadap Kualitas Air Sungai Diwak dan Upaya Pengendalian Pencemaran Air Sungai .Tesis. UNDIP: Semarang. <http://eprints.undip.ac.id/33567/>
- Romanda. 2016. Hubungan Personal *higiene* Dengan Keberadaan *Escherichia coli* Pada Makanan di Tempat Pengolahan Makanan (TPM) *Buffer area* Banadraa Adi Soemarmo, Suarakarta. *Jurnal fakultas kedokteran*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.



Zulfa., N. 2011. Hubungan *higiene* Personal Pedagang dan Sanitasi Makanan Dengan Keberadaan *Escherichia coli* Pada nasi Rames di Pasar Johar Kota Semarang. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.