

Peningkatan Mutu Ketahanan Pangan Berbasis Bioteknologi Pada Komunitas Ikatan Boga Indonesia Di Medan Sumatera Utara

Siti Maimunah¹, Alfi Sapitri², Helen Anjelina Simanjuntak³

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

²Program Studi Farmasi, Universitas Sari Mutiara Indonesia

³Program Studi farmasi, Sekolah Tinggi Ilmu kesehatan (STIKes) Senior, Medan

Email : siti_mai09@yahoo.com

ABSTRAK

Ikatan Boga Indonesia (IKABOGA) merupakan komunitas wirausaha khusus dibidang kuliner yang menyebar di setiap provinsi di Indonesia, anggotanya terdiri dari Ibu rumah tangga yang membantu perekonomian keluarga melalui usaha kuliner. IKABOGA terdapat juga di Sumatera Utara. Namun, beberapa kendala yang dialami oleh wirausaha di IKABOGA adalah kurangnya informasi mengenai langkah-langkah pengurusan perizinan PIRT dan sertifikasi halal, serta produk yang dihasilkan juga masih dibutuhkan edukasi kembali agar mendapatkan hasil produk yang menarik dan tahan lama serta memahami alur proses perizinan. Sedangkan hasil riset perguruan tinggi masih banyak juga yang belum menemukan mitra untuk hilirisasi, terutama dalam pengolahan pangan seperti sambal, rendang yang bisa dikemas dalam produk kalengan dan tahan lebih lama tanpa bahan pengawet sehingga dapat dikomersilkan. **Tujuan kegiatan** program PKM untuk memberdayakan, menguatkan partisipasi anggota IKABOGA dalam proses perizinan, optimalisasi hasil riset perguruan tinggi (PT), sosialisasi dengan memberikan informasi mengenai kerjasama hasil riset dengan mitra untuk peningkatan nilai tambah dan komersialisasi. Optimalisasi sosial media sebagai sarana promosi, **Metode pendekatan** yang digunakan edukasi secara luring dan daring, menjalin kerjasama dengan mitra, instansi terkait, metode pendidikan, teknologi tepat guna, metode sosialisasi, pelatihan pengemasan dan metode pendampingan perijinan PIRT dan Halal MUI. **Hasil**, Pelaksanaan pengabdian masyarakat dilakukan di bulan juni 2022, Hasil pengabdian masyarakat ini mendapatkan respon baik dari mitra, dengan bersediannya mereka untuk membantu menyampaikan informasi ke anggotanya dan dari 30 peserta hanya 12 UKM yang sudah memiliki P-IRT dan 5 usaha yang sudah memiliki Label halal MUI, mitra memahami pentingnya inovasi untuk produknya dan perlunya proses higienis dan keamanan pangan saat proses penjamah makanan, produksi, dan pengemasan.

Kata Kunci : **IKABOGA, Bioteknologi, Kemanan Pangan, Kuliner**

Abstract

The Indonesia Culinary Association (IKABOGA) is an entrepreneurial community specialized in the culinary field that spreads in every province in Indonesia. Its members consist of housewives who help the family economy through culinary businesses. IKABOGA is also found in North Sumatera. However, some of the steps for obtaining P-IRT licencing and halal certification, and the resulting product also still require re-education in order to obtain attractive and durable product results and understand the flow of the licencing process.

While especially in food processing such as chili sauce, rending which can be commercialized. The purpose of the PKM program activities is to empower, strengthen the participation of IKABOGA members in the licencing process, optimize the result of higher education research (PT), socialize by providing information on research collaboration with partners to increase added value and commercialization. Optimization of social media as a means of promotion, the approach method used to collaborate with partners, relevant agencies, educational methods, appropriate technology, socialization methods, packaging training and assistance method for P-IRT and MUI halal licencing. Result, The implementation of community service was carried out in Juni 2022, The results of this community service received a good response from partners, with their willingness to help convey information to their members and from 30 participants only 13 business already had P-IRT and 5 businesses that already had labels halal MUI, partners understand the importance of innovation for their products and the need for hygienic and food safety processes during the process of food handling, production, and packaging.

Keywords: *IKABOGA, Biotechnology, Food safety, Culinary*

PENDAHULUAN

Saat ini masih banyak masyarakat yang memiliki usaha kuliner belum mengetahui bahwa produk olahan sambel, rendang, dan manisan bisa dikemas menjadi produk yang tahan lama tanpa penambahan bahan pengawet. Hasil penelitian mengenai pengolahan pangan tanpa pengawet juga belum banyak didesiminasikan ke masyarakat hanya dipublikasi saja dan belum banyak yang dihilirisasi dengan bekerjasama kepada mitra. Ikatan Boga Indoensia (IKABOGA) merupakan kelompok ibu rumah tangga yang memiliki usaha kuliner yang menyatukan diri secara sukarela dalam kelompok 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. Di setiap provinsi terdapat IKABOGA. IKABOGA yang terdapat Sumatera Utara terdiri wirausaha yang bergerak dibidang kuliner masih banyak anggota membuat produk berdasarkan pengalaman dan otodidak serta masih kurangnya pengetahuan dibidang pengurusan perizinan P-IRT dan halal MUI, dan masih ditemukan produk yang belum dilakukan uji laboratorium, diharapkan adanya kerjasama antara Perguruan Tinggi (PT) dengan IKABOGA menjadikan solusi dalam permasalahan yang ada selama ini. Produk yang dihasilkan oleh KT ini berupa makanan olahan seperti sambal, rendang, arsik ikan mas, abon, kue basah, keripik. Mitra dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) adalah IKABOGA yang berada di Sumatera Utara.

Profil Mitra

IKABOGA terdapat di Setiap Provinsi di Indonesia, Khususnya di Sumatera Utara bernama DPD IKABOGA Sumatera Utara, IKABOGA beranggotakan wanita berusia 30-55 Tahun, berawal dari rasa kepedulian mereka yang tergabung karena memiliki misi yang sama sebagai wirausaha, membantu, saling berkerjasama antar anggota, menambah relasi, dan menjalin kerjasama antara instansi dan mitra, PKM dengan kategori masyarakat yang produktif secara ekonomi. Salah satu produk yang dijual mitra dan masih memiliki permasalahan dalam pengembangan usaha seperti inovasi produk, pengolahan pangan yang aman dari kontaminasi

mikroorganisme, kimia seperti pengawet dan pemanis sintetis, dan benda-benda tajam seperti serpihan kaca, heker, rambut, kuku, dan lainnya dan beberapa anggota masih belum memiliki pengetahuan mengenai proses perizinan IRT dan halal MUI. Kurangnya pemahaman mengenai standart bahan tambahan Pangan. Bahan tambahan pangan secara umum adalah bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan dan biasanya bukan merupakan komponen khas makanan, mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang dengan sengaja ditambahkan kedalam makanan untuk maksud teknologi pada pembuatan, pengolahan penyiapan, perlakuan, pengemasan, dan penyimpanan (Cahyadi, 2008). 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). Bakteri yang paling sering menimbulkan wabah adalah *E. coli*, *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, dan *Clostridium perfringens*. Kejadian luar biasa (KLB) keracunan makanan oleh bakteri bergantung pada beberapa atau semua faktor, seperti penjamah makanan, pakaian, perkakas dapur selain wadah, atau dari tangan penjamah ke makanan yang sudah masak, permukaan tempat mengolah makanan yang tercemar oleh bahan mentah, makanan yang cocok untuk pertumbuhan jasad renik, kondisi yang sesuai untuk penyimpanan hangat selama lebih dari dua jam, orang yang peka (Arisman, 2009).

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 Juni 2022. Dalam melaksanakan program pengabdian masyarakat tim pengusul melibatkan mahasiswa dari Program Studi Farmasi, Fakultas Farmasi dan Ilmu Kesehatan berjumlah 2 orang, Program Studi Analisa Farmasi Dan Makanan, Fakultas Vokasi berjumlah 2 orang, Universitas Sari Mutiara Indonesia. Fakultas Farmasi, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan (STIKes) Senior, Medan berjumlah 2 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 6 mahasiswa, dimana tugasnya mencatat profil mitra, ikut serta dalam mewawancarai dan mencatat, membantu pelaksanaan pendidikan dan pelatihan kepada mitra, membantu mengedukasi dalam hal pengujian sampel produk di laboratorium untuk keperluan pengurusan izin PIRT dan halal, membantu sosialisasi, pembagian kuisioner, 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 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.

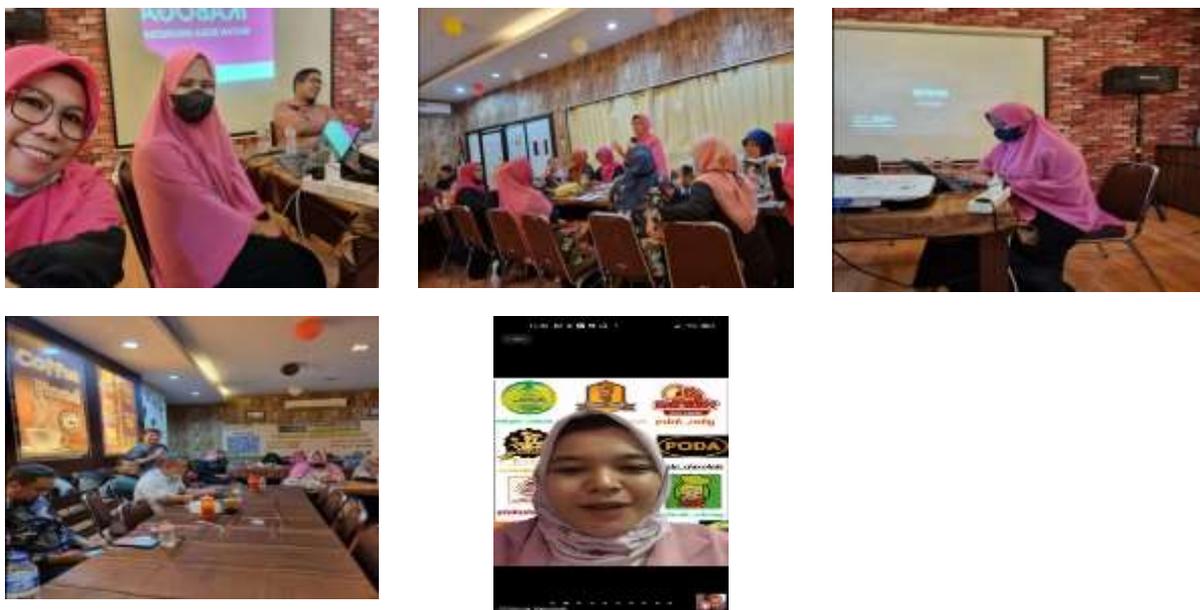
- b) Dilakukan pendidikan dan pelatihan produk inovasi baru.
- c) Dilakukan pendidikan dan pelatihan desain kemasan. Tim pengusul bersama mitra merancang desain kemasan yang baik dan menarik, kemudian beberapa hasil rancangan desain kemasan didiskusikan bersama mitra untuk memilih desain kemasan yang baik, ramah lingkungan.
- d) Tim pengusul mengedukasi dalam memperkenalkan pengawet, pewarna, dan perasa buatan yang tidak diperbolehkan dalam suatu produk.
- e) Tim pengusul mendampingi mitra dalam pengusul izin PIRT dari Dinas Kesehatan Kabupaten Deli Serdang dan label halal dari MUI Provinsi Sumatera Utara. Pengurusan perizinan PIRT dan label halal.

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

Permasalahan dan Penyelesaian 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 didesiminasikan ke masyarakat. Kegiatan edukasi dapat dilihat pada **Gambar 1.** berikut :



Gambar 1. Kegiatan Edukasi Pengolahan Keamanan dan Ketahanan Pangan dari hasil riset yang dilakukan secara Luring dan Daring bersama komunitas IKABOGA

Berikut nama-nama anggota IKABOGA beserta usahanya yang sudah memiliki PIRT dapat dilihat di **Tabel 1**.

Tabel 1. Nama-nama anggota dan usahanya:

No	Nama	Usaha
1	Dea melina	Rendang kemasan
2	wiwik	Dinsun mayra
3	Rita	Dodol sejahtera
4	Tata	Kebab
5	Adi	Resto al permata
6	Bunda	Bunda catering
7	Nova	Nova catering
8	Eka	Aneka kue tasya
9	Richard	Aneka sambal
10	Deliana	Sambel andaliman
11	Vina	Rendang Kemasan
12	Cahya	Tahu walik
13	Niswah	Jamu
14	Widi	Mpek Mpek Nabil

KESIMPULAN

Pelaksanaan PKM dilakukan di bulan Juni 2022, 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, dari 30 peserta hanya 13 UKM yang sudah memiliki P-IRT dan 5 usaha yang sudah memiliki Label halal MUI, mitra memahami pentingnya inovasi untuk produknya dan perlunya proses higienis dan safety saat proses penjamah makanan, produksi, dan pengemasan.

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.

Arisman. 2009. Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan. Jakarta: EGC.

Cahyadi Wisnu, 2008, Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta : Bumi Aksara