



Penyuluhan Pemanfaatan Teknologi Pangan Dalam Meningkatkan Daya Saing Dan Produksi UMKM Di Kelurahan Klampis Ngasem

Counseling On The Utilization Of Food Technology In Increasing The Competitiveness And Production Of MSMEs In The Klampis Ngasem Village

Fachmi Nursyamsi ¹, Prima Nasrul Aziz ², Sabrina Ayu Afira ³, Roziana Febrianita ⁴

¹⁻⁴Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

Korespondensi penulis : 20012010154@student.upnjatim.ac.id¹, 20012010294@student.upnjatim.ac.id², 20041010108@student.upnjatim.ac.id³, roziana.ilkom@upnjatim.ac.id⁴

Article History:

Received: 30 Mei 2023

Revised: 15 Juni 2023

Accepted: 20 Juli 2023

Keywords: Food Additives, MSMEs, Hazardous Materials

Abstract: *Micro, small and medium enterprises or MSMEs play an important role in improving the economy of a region and the country's economy. However, in the production cycle, processed food requires prerequisites that must be considered because its quality is easily damaged. One of the factors that often results in defects in MSMEs processed food products is the lack of concern for food safety. The method used in this service activity is counseling. The result of this counseling is that MSMEs actors in Klampis Ngasem Village, Surabaya City know the use of food added ingredients and hazardous materials in food. The purpose of this service activity is to educate MSMEs in Klampis Ngasem Village, Surabaya City about the importance of using food preservation and packaging technology extend the shelf life of the product while still complying with food safety regulations. so that MSMEs actors can make food products that are safe, competitive, of good quality, and have high selling value.*

Abstrak

Usaha mikro, kecil, dan menengah atau UMKM berperan penting dalam meningkatkan perekonomian suatu daerah maupun perekonomian negara. Namun, dalam siklus produksi, makanan yang diolah memerlukan prasyarat yang harus diperhatikan karena kualitasnya mudah rusak. Salah satu faktor yang sering mengakibatkan cacat pada produk pangan olahan UMKM adalah kurangnya kepedulian terhadap keamanan pangan. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini yaitu penyuluhan. Hasil dari penyuluhan tersebut ialah pelaku UMKM di Kelurahan Klampis Ngasem Kota Surabaya mengetahui penggunaan bahan tambah pangan dan bahan yang berbahaya dalam pangan. Tujuan dari kegiatan pengabdian ialah untuk mengedukasi UMKM di Kelurahan Klampis Ngasem Kota Surabaya tentang pentingnya pemanfaatan teknologi pengawetan dan pengemasan pangan guna memperpanjang umur simpan produk dengan tetap mematuhi ketentuan keamanan pangan. sehingga pelaku UMKM dapat membuat produk pangan yang aman, kompetitif, berkualitas, dan memiliki nilai jual yang tinggi.

Kata Kunci : Bahan Tambah Pangan, UMKM, Bahan Berbahaya

PENDAHULUAN

Usaha mikro, kecil, dan menengah atau UMKM berperan penting dalam meningkatkan perekonomian suatu daerah maupun perekonomian negara. Dari sisi jumlah unit usaha, penyerapan tenaga kerja, dan kontribusi terhadap produk domestik bruto, usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) saat ini memegang peranan yang sangat penting bagi perekonomian Indonesia. Untuk tahun 2018, Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan

* Fachmi Nursyamsi, 20012010154@student.upnjatim.ac.id

Menengah Republik Indonesia melaporkan terdapat 62,9 juta unit usaha UMKM, atau 99,9% dari seluruh unit usaha. UMKM dapat menyerap 97% dari total lapangan kerja, 89% diantaranya berada di sektor mikro, dan berpotensi memberikan kontribusi sebesar 60% terhadap PDB. (Sarfiah et al., 2019).

Karena permintaan yang kuat di pasar domestik, sektor bisnis ini akan terus berkembang. Industri makanan dan minuman ini sangat diminati oleh anak muda dan dikembangkan melalui berbagai inovasi sehingga melahirkan berbagai jenis makanan baru yang banyak diminati (Wahyuningsih & Satriani, 2019). Namun, dalam siklus produksi, makanan yang diolah memerlukan prasyarat yang harus diperhatikan karena kualitasnya mudah rusak. Salah satu faktor yang sering mengakibatkan cacat pada produk pangan olahan UMKM adalah kurangnya kepedulian terhadap keamanan pangan. Sebaliknya, konsumen menjadi lebih cerdas dan selektif dalam pemilihan produk makanan mereka, sehingga harga produk yang rendah tidak lagi menjadi keunggulan kompetitif. Barang-barang yang lebih terjangkau, bersertifikat halal, berkualitas tinggi, dan sehat dibutuhkan oleh pelanggan. Produk makanan UMKM, di sisi lain, hanya memiliki pasar kecil dan berjuang untuk masuk ke pasar modern.

Kondisi tersebut disebabkan oleh beberapa permasalahan yang sering dihadapi oleh para pelaku UMKM makanan olahan, seperti: Pertama, biaya produksi yang selalu menjadi faktor penting bagi para pelaku industri pengolahan makanan UMKM dalam membuat produk. Para pelaku UMKM seringkali berupaya memangkas biaya selama proses produksi, terkadang mengesampingkan kekhawatiran tentang keamanan dan kualitas produk. Bahan tambahan pangan (BTP) seperti pemanis, pewarna, dan pengawet—semuanya dilarang atau memiliki batas yang lebih tinggi dari yang ditetapkan oleh peraturan BPOM—banyak digunakan dalam produk UMKM (Widyaningrum et al., 2022). Permasalahan kedua adalah usaha kecil menengah (UKM) pangan tidak mengetahui cara memilih kemasan pangan yang tepat untuk produk pangan olahan.

Kegiatan penyuluhan ini bertujuan untuk mengedukasi UMKM di Kelurahan Klampis Ngasem Kota Surabaya tentang pentingnya pemanfaatan teknologi pengawetan dan pengemasan pangan guna memperpanjang umur simpan produk dengan tetap mematuhi ketentuan keamanan pangan. sehingga pelaku UMKM dapat membuat produk pangan yang aman, kompetitif, berkualitas, dan memiliki nilai jual yang tinggi. Kegiatan ini bertujuan menyasar 25 pelaku usaha UMKM Desa Klampis Ngasem Kecamatan Sukolilo Kota Surabaya.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan tema “Pemanfaatan teknologi pangan dalam meningkatkan daya saing dan produksi UMKM”. Penyuluhan teknologi pangan dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 10 Juni 2023 jam 09.00 di balai RW 09 Kelurahan Klampis Ngasem, Kecamatan Sukolilo, Kota Surabaya. Kegiatan ini dihadiri oleh seluruh UMKM di RW 09 dan 1 perwakilan dari 8 RW lain.

Penyuluhan ini diadakan karena kami menerima laporan dari Pak RW 09 yang mengatakan bahwa UMKM yang berada di Kelurahan Klampis Ngasem, kurang mengetahui informasi terkait bahan pengawet dan penggunaannya. Baik dari segi bahan pengawet dan bahan tambahan pangan. Tujuan diadakan penyuluhan ini adalah untuk memberikan wawasan kepada para pelaku UMKM yang khususnya dibidang food and beverage (F&B) untuk mengerti dan memahami jenis bahan pengawet dan bahan tambahan pangan yang aman digunakan dan yang tidak aman digunakan serta takaran penggunaannya.

Metode yang digunakan dalam memaksimalkan sumber informasi adalah dengan melakukan metode penelitian fenomenologi. Fenomenologi adalah metode terbaik yang digunakan untuk menerangkan sesuatu, dengan metode ini kita akan mendapatkan gambaran umum dan mendalam dari objek yang ingin kita teliti atau ketahui berdasarkan penampakan-penampakan pada diri objek. Penampakan-penampakan yang dimaksudkan dalam metode ini merupakan penampakan yang sama sekali baru atau fenomena baru. Dalam arti tidak ada penghalang yang menghalangi suatu realitas untuk menampakan diri, karena realitas yang muncul itulah maka kita berkesadaran (Nuryana et al., 2019). Tim melakukan observasi kepada pelaku UMKM, kemudian setelah diperoleh data dari hasil observasi, tim merumuskan solusi dari permasalahan yang ada dengan menganalisis masalah yang ditemui. Sebagai seorang mahasiswa, maka akan memikirkan lebih lanjut dan mengevaluasi solusi yang diberikan yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat (Zahro et al., 2019).

Berdasarkan hasil yang diperoleh, solusi yang akan dilakukan adalah dengan mengadakan penyuluhan teknologi pangan. Untuk memberikan wawasan kepada pelaku UMKM dengan tahapan kegiatan :

- a. Melakukan pertemuan langsung dengan para pelaku UMKM melalui wawancara serta FocusGroup Discussion (FGD).
- b. Perencanaan program kegiatan yang sesuai dengan kebutuhan UMKM di kelurahan KlampisNgasem dengan penetapan materi yang akan dipaparkan dalam penyuluhan.
- c. Pelaksanaan program kegiatan yang bekerja sama dengan dosen teknologi pangan dari fakultas teknik UPN, ibu Dr. Ir Sri Winarti, MP. dengan pokok pembahasan;

- Deskripsi bahan pangan, pengawet dan bahan tambahan pangan (BTP).
- Perhitungan penggunaan bahan pengawet yang aman dan BTP dalam pangan.
- Dasar hukum, regulasi BTP dan peraturan BPOM no 11 tahun 2019 tentang BTP.
- Bahan yang dilarang digunakan dalam pangan.
- Ciri dan bahaya penggunaan bahan yang dilarang yang digunakan dalam pangan.
- Alternatif bahan pengawet dan BTP yang aman digunakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan penyuluhan pemanfaatan teknologi pangan dilaksanakan tanggal 10 Juni 2023 di Balai RW 09 Klampis Ngasem, Kecamatan Sukolilo, Kota Surabaya. Kegiatan ini dihadiri oleh Lurah Klampis Ngasem, RW setempat dan beberapa perangkat, serta pelaku UMKM di Kelurahan Klampis Ngasem. Kegiatan penyuluhan ini dilakukan oleh RW 09 berkolaborasi dengan kelompok 76 KKN-T MBKM.



Gambar 1. Sambutan Ketua RW 09 selaku Tuan Rumah Kegiatan Penyuluhan

Selama penyuluhan berlangsung terlihat bahwa masyarakat sangat antusias, hal ini dapat dilihat dengan banyaknya peserta yang hadir serta aktifnya peserta saat sesi tanya jawab. Seperti yang kita tahu, permasalahan mengenai penerapan teknologi pengawetan pada pangan sangat diperlukan oleh pelaku UMKM agar dapat memperpanjang umur simpan pada produknya dan memenuhi syarat keamanan pangan. Dengan adanya penyuluhan ini tentu akan memberikan wawasan dan pengetahuan kepada pelaku UMKM mengenai teknologi pangan tersebut. Selain itu, pelaku UMKM juga dapat mengetahui bahan-bahan yang dilarang dalam penggunaan untuk pangan.

Dalam pemaparannya narasumber juga dijelaskan bahwa terdapat prinsip penggunaan, batas maksimal, dan perhitungan penggunaan dalam penggunaan Bahan Tambah Pangan (BTP). BTP sendiri memiliki tujuan untuk membentuk pangan, memberikan warna,

meningkatkan kualitas pangan, dan mengawetkan pangan. Dalam penggunaannya hanya digunakan jika benar-benar diperlukan secara teknologi dan tidak boleh digunakan untuk menyembunyikan penggunaan bahan yang tidak memenuhi persyaratan.

Penggunaan BTP juga tidak boleh melebihi batas maksimal. Dalam batas maksimal penggunaan BTP terdapat 2 kategori yaitu numerik dan CPPB (Cara Produksi Pangan yang Baik). Numerik ialah konsentrasi maksimal penggunaan BTP yang diizinkan pada pangan dalam satuan yang telah ditetapkan, seperti BTP penggunaan *natrium sorbat* sebanyak 1000mg/kg sebagai asam sorbat. Sedangkan CPPB ialah konsentrasi BTP secukupnya yang digunakan dalam pangan sebagai penguat rasa.



Gambar 2. Pemaparan Materi oleh Narasumber

Selain itu, penggunaan pewarna makanan yang mengandung bahan terlarang dan berbahaya tentu tidak boleh digunakan, bahan tersebut ialah *Metanil Yellow* dan *Rhodamin B*. Penggunaan bahan-bahan yang berbahaya tentu akan mengakibatkan banyak penyakit atau gangguan pada tubuh dan pada akhirnya akan merusak fungsi organ tubuh. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan pangan akan memberikan pangan yang bermutu, aman dan bergizi, maka perlu untuk mengetahui bahan-bahan apa saja yang berbahaya jika penggunaannya tidak sesuai dengan persyaratan. Keamanan pangan merupakan syarat penting dalam pembuatan pangan yang akan dikonsumsi oleh masyarakat.

KESIMPULAN

Berdasarkan observasi selama penyuluhan, dapat disimpulkan bahwa masyarakat menunjukkan antusiasme yang tinggi terhadap materi yang disampaikan. Hal ini terlihat dari banyaknya peserta yang hadir dan partisipasi aktif mereka dalam sesi tanya jawab. Dalam konteks penerapan teknologi pengawetan pada pangan, masalah ini menjadi sangat penting bagi pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) agar mereka dapat memperpanjang umur simpan produk mereka dan memastikan keamanan pangan yang dihasilkan. Penyuluhan ini memiliki peran penting dalam memberikan wawasan dan pengetahuan kepada pelaku UMKM mengenai teknologi pengawetan pangan tersebut. Selain itu, melalui penyuluhan ini, pelaku UMKM juga dapat memahami bahan-bahan yang dilarang dalam penggunaan pada produk pangan mereka. Dengan demikian, penyuluhan ini diharapkan dapat berkontribusi secara positif dalam meningkatkan kualitas dan keamanan pangan yang dihasilkan oleh pelaku UMKM.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur yang telah memfasilitasi dalam melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat. Selanjutnya terimakasih kepada warga Kelurahan Klampis Ngasem khususnya warga RW 09 yang telah memberikan bantuan dalam mengumpulkan data yang diperlukan. Serta ucapan terimakasih kepada teman-teman KKN Tematik MBKM Kelompok 76 yang telah berpartisipasi dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Sarfiah, S., Atmaja, H., & Verawati, D. (2019). UMKM Sebagai Pilar Membangun Ekonomi Bangsa. *Jurnal REP (Riset Ekonomi Pembangunan)*, 4(2), 1–189. <https://doi.org/10.31002/rep.v4i2.1952>
- Wahyuningsih, S., & Satriani, D. (2019). Pendekatan Ekonomi Kreatif Terhadap Pertumbuhan Ekonomi. *IQTISHADUNA: Jurnal Ilmiah Ekonomi Kita*, 8(2), 195–205. <https://doi.org/10.46367/iqtishaduna.v8i2.172>
- Widyaningrum, R., Ayuningtyas, C. E., Khofifah, H., Mutmainah, S., & Putri, S. N. (2022). Peningkatan Pengetahuan UMKM Pangan tentang Produk Pangan. *PengabdianMu:Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(3), 401–406.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2012. *Pedoman Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pada Pangan Industri Rumah Tngga Dan Pangan Siap Saji Sebagai Pangan Jajanan Anak Sekolah*.
- B POM RI. 2019. “Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan.” *Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia*.
- Wahyudi, Jatmiko. 2017. “Mengenali Bahan Tambahan Pangan Berbahaya: Ulasan Identifying Hazardous Materials For Food Additive: A Review.” *Jurnal Litbang XIII*(1):3–12.
- Nuryana, A., Pawito, P., & Utari, P. (2019). Pengantar Metode Penelitian Kepada Suatu Pengertian Yang Mendalam Mengenai Konsep Fenomenologi. *Ensains Journal*, 2(1), 19. <https://doi.org/10.31848/ensains.v2i1.148>.
- Zahro, N. I., Sutono, S., & Latifah, N. (2019). Pengembangan Dan Pemberdayaan Usaha Kerajinan Batik Kudus: Salah Satu Kearifan Lokal Untuk Menembus Pasar Ekspor. *ABDIMAS ALTRUIS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 63–70. <https://doi.org/10.24071/aa.v2i1.2137>