

Peningkatan Pemahaman Siswa SMK Jember tentang Keamanan Pangan dan Legalitas Usaha untuk Mendapatkan Ijin Edar BPOM

Wahyu Kanti Dwi Cahyani¹, Anita Wulandari^{*2}, Richardus Widodo³, Anak Agung Putu Sri Mahayani⁴

^{1,2,3,4}Program Studi Agroindustri, Fakultas Vokasi, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, Indonesia

*e-mail: wahyukantidc@untag-sby.ac.id¹, anitawulandari@untag-sby.ac.id², richarduswidodo@untag-sby.ac.id³, putusrimahayani@untag-sby.ac.id⁴

Abstrak

Sosialisasi tentang keamanan pangan dan legalitas usaha untuk meningkatkan pemahaman siswa SMK Jember bidang kejuruan agribisnis pengolahan hasil pertanian sangatlah tepat untuk siswa SMK yang nantinya akan menjadi wirausaha dibidang pangan. SMK Jember merupakan sekolah menengah kejuruan di bidang agribisnis pengolahan hasil pertanian yang nantinya akan menyiapkan lulusan dengan ketrampilan dan siap kerja dibidang keahliannya. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman dan penambahan wawasan yang berkaitan dengan keamanan dan legislasi pangan. Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan April 2023 yang diikuti oleh siswa/siswi SMK bidang kejuruan agribisnis pengolahan hasil pertanian topik yang diberikan sejalan dengan kejuruan yang ada yaitu tentang keamanan dan legislasi pangan untuk mendapatkan ijin edar BPOM. Metode yang dilakukan dalam kegiatan ini sosialisasi pada setiap pertemuan dengan narasumber di aula SMK Jember dan setelah pemberian dari narasumber dilakukan diskusi dengan guru dan siswa. Hasil kegiatan ini berupa pemahaman akan wawasan tentang keamanan pangan yang dimulai dari diri sendiri dengan mengenal lima kunci keamanan pangan sedang untuk legalitas usaha seorang wirausaha untuk mendapatkan ijin edar BPOM.

Kata kunci: Keamanan, Legislasi Pangan, SMK Jember

Abstract

Food safety and business legality educational institutions to increase Jember Vocational High School students' understanding of the agribusiness vocational field of agricultural product processing is very appropriate for Vocational High School students who will later become food entrepreneurs. Jember Vocational High School is an agro vocational high school that processes agricultural products and prepares graduates to work in their field of competence. This activity seeks to provide greater understanding and insight into food safety and legislation. This activity occurred in April 2023, and it was attended by vocational students from the agribusiness vocational sector of agricultural product processing. The strategy employed in this activity is socializing at each meeting with resource persons in the Jember Vocational High School hall, and after the resource person's presentation, conversations with students and teachers take place. This activity results in an awareness of food safety that begins with knowing the five keys to moderate food safety for the legality of an entrepreneur's business to obtain a BPOM distribution permit.

Keywords: Food Legislation, Security, SMK Jember

1. PENDAHULUAN

SMK Jember merupakan Sekolah Menengah Kejuruan yang memiliki bidang agribisnis pengolahan hasil pertanian. Sekolah ini menghasilkan lulusan yang trampil dan siap bekerja setelah lulus dari sekolah ini. Salah satu bidang kejuruan SMK ini adalah agribisnis pengolahan hasil pertanian Dimana, siswa dan siswi belum mengetahui pemahaman tentang keamanan dan legislasi pangan untuk mendapatkan ijin edar BPOM. SMK dengan kejuruan agribisnis pengolahan hasil pertanian merupakan bidang yang menghasilkan lulusan di bidang agribisnis pengolahan hasil pertanian, dimana teori yang akan diberikan sesuai dengan kejuruannya dan memang dibutuhkan oleh lulusan tersebut. Dimana salah satu bidang pekerjaan dari kejuruan ini adalah menjadi seorang wirausaha di bidang pangan.

Seorang wirausaha harus memiliki ketrampilan dasar ilmu di bidang pangan dimulai dari pengetahuan akan bahan pangan, pengelolaan, dan pengolahan sebuah produk. namun nantinya

produk yang sudah dibuat akan diedarkan dan dipasarkan kepada konsumen. Produk yang baik salah satunya memiliki keamanan pangan dan legislasi yaitu ijin edar suatu produk. Tujuan dari ijin edar ini untuk meningkatkan kepercayaan konsumen dan menarik daya beli produk sehingga meningkatkan nilai ekonomi.

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah suatu produk pangan dari kemungkinan terjadinya tiga cemaran yang meliputi cemaran biologis, kimia, dan benda lainnya (Iswoyo, 2022). Organisasi Kesehatan Dunia atau *World Health Organization* menekankan tentang tantangan dan peluang terkait keamanan pangan. Dimana, keamanan pangan ini sangatlah penting dikarenakan berkaitan dengan penyakit akibat pangan mengingat pada saat ini produksi pangan telah menjadi industri yang menghasilkan produk dan diperjualbelikan serta disistribusikan secara nasional bahkan sampai internasional (Rahayu et al., 2015).

Sebuah industri atau wirausaha di bidang pangan juga harus memiliki ijin atau legalitas suatu usaha sampai ijin dari produk yang akan didistribusikan. Sehingga, keamanan konsumen dapat terjaga lebih baik sesuai dengan UU perlindungan konsumen Nomor 8 Tahun 1999 dan mutu suatu pangan berdasarkan UU No.7 Tahun 1996. Keberlangsungan suatu usaha dipengaruhi oleh berbagai faktor dan salah satunya adalah unsur legalitas. Faktor legalitas ini berwujud pada kepemilikan izin yang dimiliki oleh seorang wirausaha. Legalitas ini merupakan hal yang penting karena merupakan jati diri yang melegalkan atau mengesahkan suatu badan usaha sehingga diakui oleh masyarakat dan memberi nilai kepercayaan untuk masyarakat (Fitriani, 2017). Oleh karena itu penting adanya peningkatan pemahaman tentang keamanan pangan dan legalitas usaha untuk mendapatkan ijin edar salah satunya BPOM untuk siswa-siswi SMK agribisnis pengolahan hasil pertanian menjadi hal yang penting untuk diterapkan.

2. METODE

Kelompok sasaran kegiatan Pengabdian ini adalah siswa SMK agribisnis pengolahan hasil pertanian Kabupaten Jember. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah dengan melakukan sosialisasi dan melakukan pendampingan tentang keamanan dan legislasi pangan.

- Persiapan untuk menyampaikan materi untuk kegiatan sosialisasi yang dilakukan pada tanggal 15-16 April 2023 di SMK Jember
- Melakukan kegiatan sosialisasi pada tanggal 20 di SMK Muhamdiyah 5 Jember sosialisasi ini berisi tentang penjelasan keamanan pangan
- Melakukan kegiatan sosialisasi pada tanggal 21 di SMK Muhamdiyah 5 Jember sosialisasi ini berisi tentang legalitas usaha pangan untuk mendapatkan ijin edar BPOM.

Selanjutnya, siswa-siswi SMK Muhamdiyah 5 Jember. Diberikan pre tes dan post tes sebelum dan setelah kegiatan untuk mengetahui tingkat pemahaman materi yang diberikan oleh pemateri.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi pentingnya ijin edar dan standarisasi produk dilakukan sebagai upaya pengembangan kualitas serta wawasan siswa dan guru di SMK Muhammadiyah 5 Jember dilakukan dengan cara memberikan pengetahuan/ sosialisasi mengenai pentingnya ijin edar dan cara produk pangan yang baik (CPPB), serta pelatihan mengenai standarisasi produk pangan dan keamanan pangan. Pada Gambar 1 menunjukkan lima kunci keamanan pangan.

Keamanan pangan merupakan suatu hal yang penting apabila dilihat dari segi ilmu sanitasi. Keamanan pangan dilakukan setiap tahapan rantai pangan, sehingga pengendalian proses dilakukan di seluruh rantai pangan menjadi sangat penting (Kemendikbud, 2013). Keamanan pangan menjamin melalui berbagai upaya secara terpadu oleh seluruh pihak dalam rantai pangan. Setiap produksi dalam rantai pangan mulai dari produsen, produsen primer sampai dengan pengolahan pangan, operator transportasi dan penyimpanan, subkontraktor hingga outlet pengecer dan jasa boga (bersama-sama dengan organisasi yang terkait seperti

produsen peralatan, bahan pengemas, bahan pembersih, bahan tambahan pangan dan ingredien). Menurut BPOM, (2020) prinsip dalam melakukan keamanan pangan dibutuhkan yang utama : 1) Sanitasi Industri, 2) GMP/CPPB, 3) HACCP, 4) Sistem Manajemen Mutu (ISO 22000 dan ISO 9001), 5) undang-undang tentang pangan.



Gambar 1. Lima Kunci Keamanan pangan

Sanitasi merupakan hal penting yang harus dimiliki industri pangan dalam menerapkan Good Manufacturing Practices (GMP). Sanitasi dilakukan sebagai usaha untuk mencegah penyakit/kecelakaan dalam mengkonsumsi pangan yang diproduksi, dengan cara menghilangkan atau mengendalikan faktor-faktor di dalam pengolahan pangan yang berperan dalam pemindahan bahaya (hazard) sejak penerimaan bahan baku, pengolahan, pengemasan dan pengudangan produk, sampai produk akhir didistribusikan. Tujuan diterapkannya sanitasi di industri pangan adalah untuk menghilangkan kontaminan dari makanan dan mesin pengolahan makanan serta mencegah kontaminasi kembali. bagi produsen dapat meningkatkan mutu dan umur simpan produk, mengurangi keluhan dari konsumen, dan mengurangi biaya kembalian (Thaheer, 2005).

Program sanitasi dijalankan sama sekali bukan untuk mengatasi masalah kotornya lingkungan atau kotornya pemrosesan bahan, tetapi untuk menghilangkan kontaminan dari makanan dan mesin pengolahan makanan serta mencegah terjadinya kontaminasi kembali. Kontaminasi yang mungkin timbul berasal dari pestisida, bahan kimia, insekta, tikus dan partikel-partikel benda asing seperti kayu, metal, pecahan gelas dan lain-lain, tetapi yang terpenting dari semuanya adalah kontaminasi mikroba. Keberhasilan suatu proses sterilisasi panas tergantung dari jumlah awal mikroorganisme dalam produk pangan pada saat proses pemanasan (sterilisasi ataupun pasteurisasi) tersebut dimulai, semakin kecil semakin baik. Sanitasi mempunyai tiga prinsip, yaitu : 1) Bersih secara fisik 2) Bersih secara kimiawi 3) Bersih secara mikrobiologi.



Gambar 2. Pemberian materi keamanan pangan untuk SMK Muhammadiyah 5 Jember

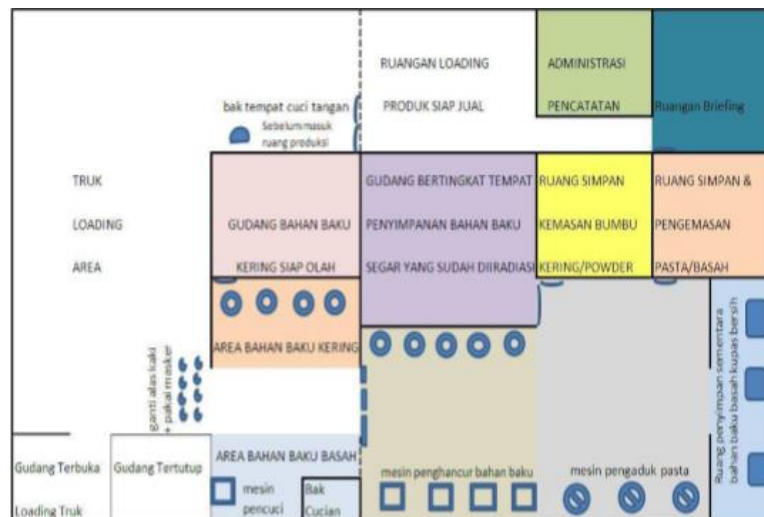
Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit, antara lain yaitu:

- Berada dalam derajat kematangan yang dikehendaki
- Bebas dari pencemaran di setiap tahap produksi dan penanganan selanjutnya.
- Bebas dari perubahan fisik, kimia yang tidak dikehendaki, sebagai akibat dari pengaruh enzim, aktivitas mikroba, hewan pengerat, serangga, parasit dan kerusakan-kerusakan karena tekanan, pemasakan dan pengeringan.
- Bebas dari mikroorganisme dan parasit yang menimbulkan penyakit yang diantarkan oleh makanan (food borne illness).

Beberapa hal yang memungkinkan untuk menjadi sumber kontaminasi pada industri pangan secara lebih rinci adalah :

- Bahan baku (Proses pembersihan dan pencucian untuk menghilangkan tanah dan untuk mengurangi jumlah mikroba pada bahan mentah),
- Peralatan/mesin yang berkontak langsung dengan makanan,
- Peralatan untuk sterilisasi (Harus diusahakan dipelihara agar berada di atas suhu 75 - 76°C agar bakteri termofilik dapat dibunuh dan dihambat pertumbuhannya),
- Air untuk pengolahan makanan (Air yang digunakan sebaiknya memenuhi persyaratan air minum,
- Air pendingin kaleng (setelah proses sterilisasi berakhir, kalengnya harus segera didinginkan dengan air pendingin kaleng yang mengandung disinfektan dalam dosis yang cukup),
- Peralatan/mesin yang menangani produk akhir,
- Pekerja,
- Hewan,
- Debu dan kotoran,
- Buangan (sampah)

Tataletak pada ruang produksi harus memenuhi dengan 2 tuntutan juga yaitu : 1) Memungkinkan dilakukannya pekerjaan pengolahan makanan secara runtut dan efisien, 2) terhindarnya kontaminasi silang produk makanan dari bahan mentah, peralatan kotor, dan limbah pengolahan. Berikut Gambar 3 tata letak pabrik.



Gambar 3. Materi Tata letak pabrik

3.1. Kegiatan pemberian materi tentang legalitas Usaha, Label kemasan produk, dan alur proses ijin edar BPOM

Pemberian materi tentang legalitas usaha dimulai dari jenis-jenis izin usaha dan cara mendapatkan izin usaha. Jenis-jenis izin usaha meliputi Tanda Daftar Perusahaan (TDP), Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP), izin-izin usaha, sertifikat tanah dan surat berharga yang telah dimiliki. Izin-izin usaha meliputi Surat izin usaha perdagangan (SIUP), Surat izin usaha industry

(SIUI), izin domisili, izin gangguan, izin mendirikan bangunan, izin tenaga kerja asing. Suatu izin usaha dapat diajukan bersarakan kelompok perusahaannya yaitu kategori perusahaan kecil, menengah, dan perusahaan besar. Legalitas usaha dapat merupakan unsur yang pneting dalam menunjukkan identitas diri untuk melegalkan suatu usaha sehingga nantinya dapat diterima oleh masyarakat. legalitas ini merupakan sebuah pengakuan dari negara terhadap suatu usaha sehingga nantinya dapat menjalin kerjasama dengan berbagai pihak. dalam hal perizinan suatu usaha ini berbasis risiko dari usaha itu sendiri. Pada Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No.5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbagai Risiko sebagaimana tercantum dalam pasal 10, yaitu kegiatan usaha dapat dikelompokkan dalam tiga jenis yaitu usaha tingkat risiko rendah, menengah, dan tinggi. Adapun jenis izin berbasis risiko dengan tingkat rendah yakni NIB.

Tahapan legalitas usaha salah satunya ijin edar BPOM dapat dilihat pada gambar 4 dibawah ini.



Gambar 4. Tahapan legalitas usaha

Pentingnya izin usaha dan keamanan pangan ini dapat dicantumkan dalam produk yang dimiliki oleh seorang wirausaha sehingga konsumen akan merasa terjamin keamanannya dalam membeli suatu produk (Oktaviani & Yasa, 2022). selain itu, semakin tingginya rasa percaya diri dalam mempromosikan usahanya karena telah terjamin legalitas dan keamanan pangannya. Sehingga nantinya seorang wirausaha dapat menjangkau pasar yang lebih luas serta mendapatkan kepercayaan dari konsumen akan produk yang diproduksinya. Izin ini memberikan jaminan bahwa usaha telah memenuhi syarat administrative untuk mendapatkan suatu bimbingan berupa pelatihan bahkan modal bantuan untuk usaha darai pemerintah.



Gambaran 5. Kegiatan pemberian materi legalitas usaha untuk SMK Muhammadiyah 5 Jember

Pada kegiatan ini semua peserta mengikuti dengan antusias. Hal ini sejalan dengan keinginan pihak sekolah bahwa siswa-siswi SMK Muhammadiyah 5 Jember berharap memiliki pengetahuan akan keamanan pangan dan legalitas izin usaha jika suatu saat para alumni akan berwirausaha.

Diskusi dan Tanya Jawab

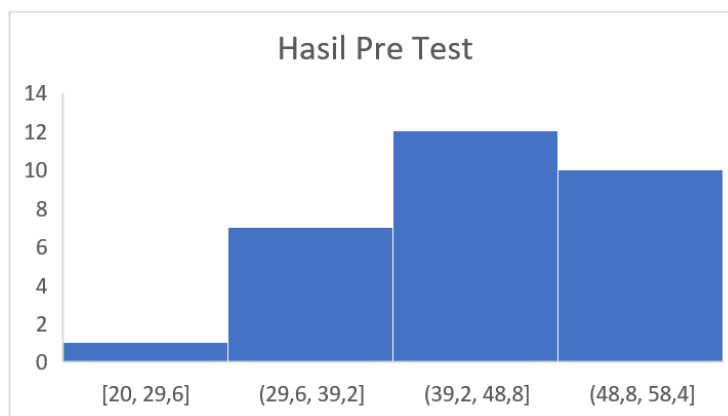
Selama pelatihan, peserta diberi waktu dan kesempatan untuk berdiskusi dan tanya jawab dengan narasumber ataupun dengan peserta lain. Selain itu jika peserta mendapatkan kesulitan maka peserta dapat langsung mengajukan pertanyaan kepada pemateri. Selama pelatihan, banyak peserta berpartisipasi aktif mengajukan pertanyaan dan diskusi Bersama narasumber dan peserta lain.

Hasil *Pretest* dan *Post-test*

Pretest dan *Post-test* dibuat untuk mengevaluasi pemahaman dan kemampuan peserta sebelum dan sesudah pelatihan sehingga dapat diketahui sejauh mana manfaat yang peserta rasakan dari pelatihan (Wardani & Andika, 2021). Sebelum melakukan kegiatan siswa-siswi diberikan *pretest* dengan pertanyaan berjumlah 25 soal pada 30 siswa. Selanjutnya di hitung nilai yang benar siswa dalam menjawab. Kriteria penilaian ketercapaian hasil *Pretest* dan *Post-test* dapat dilihat pada tabel dibawah ini. Sebelum dilakukan kegiatan ini nilai siswa-siswi berada di kisaran 20-58,4 artinya termasuk dalam kriteria gagal dan kurang memahami materi yang akan dilaksanakan. Interpretasi data tersebut dapat dilihat pada Gambar 6. Hasil *Pretest* siswa -siswi.

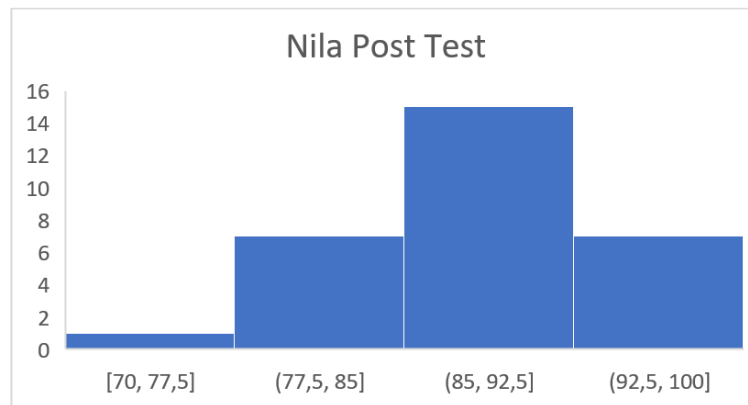
Tabel 1. Kriteria angka

Angka	Keterangan
80-100	Baik sekali
66-79	Baik
56-65	Cukup
40-55	Kurang
30-39	Gagal



Gambar 6. Hasil *Pretest* siswa - siswi

Setelah mengikuti kegiatan pelatihan ini nilai siswa-siswi mengalami kenaikan yang artinya bahwa siswa-siswi memahami materi yang diberikan. Hasil uji nilai *Post-test* siswa berada di kisaran nilai 70-92,5 artinya berada pada rentang kateregori baik dan baik sekali. Interpretasi data dapat dilihat pada Gambar 7 dibawah ini.



Gambar 7. Hasil uji *Post-test* siswa-siswi

4. KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian tentang keamanan pangan dan legalitas usaha untuk siswa-siswi SMK Jember berjalan dengan baik dan lancar. Harapannya dengan adanya kegiatan ini dapat meningkatkan pemahaman wawasan terutama untuk jurusan teknologi pengolahan hasil. Sehingga nantinya lulusan yang ingin berwirausaha dapat memiliki bekal untuk pengajuan legalitas usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- BPOM. (2020). *101 Tips Keamanan Pangan*. BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN.
- Fitriani, R. (2017). Aspek Hukum Legalitas Perusahaan Atau Badan Usaha Dalam Kegiatan Bisnis. *Jurnal Hukum Samudra Keadilan*, 12(1), 136–145. <https://ejurnalunsam.id/index.php/jhsk/article/view/97>
- Iswoyo, K. B. (2022). Peningkatan Pemahaman Keamana Pangan Dan Bahan Tambahan Pangan Yang Aman Bagi Siswa SMK Negeri 6 Kendal. *Jurnal Tematik*, 4(1), 188–125.
- Kemendikbud. (2013). *Keamanan Pangan*.
- Ni Wayan Wardani, & Andika, I. G. (2021). Pelatihan mengaktifkan pembelajaran daring dengan memanfaatkan aplikasi mentimeter, whatsapp dan pembuatan video pembelajaran untuk inovasi mengajar dengan keterbatasan bandwidth internet. *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 2(2), 128–138. <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v2i2.607>
- Oktaviani, N. N. N., & Yasa, P. G. A. S. (2022). Urgensi Legalitas Usaha Bagi Industri Kecil dan Menengah (IKM). *Jurnal Pendidikan Kewarganegaraan Undiksha*, 10(2), 504–511. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JJPP>
- Rahayu, W. P., Nurulfalah, S., & Fanaike, R. (2015). Perubahan Sikap Keamanan Pangan Siswa Berdasarkan Persepsi Orang Tua dan Anak. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 2(2), 112–118. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/27476>
- Thaheer, H. (2005). *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)* (1st ed.). Bumi Aksara.

Halaman Ini Dikosongkan