



PELATIHAN CARA DAN SOSIALISASI OLAHAN PANGAN YANG BAIK (CSOPB) BAGI PELAKU USAHA DI BIDANG OLAHAN PANGAN

Desi Rahmawati¹, Eni Widhajati², Sawal Sartono³

Universitas Tulungagung

¹desirahmawati.unita@gmail.com

Abstract

The activity of Training on how and Socialization of Good Food Processes (CSOPB) for business actors in the field of Food Processions aims to help and relieve business actors or entrepreneurs in implementing government programs to be able to produce quality processed food according to standards, business actors or entrepreneurs who are responsible for product quality and safety, besides that it can also increase competitiveness, and can increase quality processed food products, because the products produced have followed the recommendations of the government. The way to carry out this activity is to provide training on how and socialize the production of processed food that is good (CSOPB) for entrepreneurs or business actors in the food sector. This application is intended to produce processed food products that are good, quality and able to compete in accordance with the wishes of consumer needs and can be accounted for. and encourage business actors and entrepreneurs in the field of food processing. So that it can make food safety maintained and can be accounted for. For this reason, entrepreneurs and business people in the field of processed food can pay attention to the results of their products to be even better. As well as being able to maintain trust by consumers in the products they produce. to be responsible for the quality and safety of the products produced. ara entrepreneurs or business people in the field of processed food can maintain the safety of products produced from flavors.

Keywords: *CSOPB, Socialization, Business Actors, Entrepreneurs, Processed Food Products*

Abstrak

Kegiatan pelatihan Cara dan Sosialisasi Olahan Pangan yang Baik (CSOPB) bagi pelaku usaha di bidang olahan pangan ini bertujuan untuk membantu dan meringankan para pelaku usaha atau wirausaha dalam melaksanakan program pemerintah untuk dapat menghasilkan pangan olahan bermutu sesuai standar. Para pelaku usaha atau wirausaha yang bertanggung jawab terhadap mutu dan keamanan produk, selain itu juga dapat meningkatkan daya saing, serta dapat meningkatkan hasil olahan pangan yang bermutu karena produk yang dihasilkan sudah mengikuti anjuran dari pemerintah. Adapun cara dalam melakukan kegiatan ini adalah memberikan pelatihan Cara dan Sosialisasi Produksi Olahan Pangan yang Baik (CSOPB) bagi para wirausaha atau pelaku usaha olahan di bidang pangan.



Penerapan ini dimaksudkan untuk menghasilkan produk olahan pangan yang baik, berkualitas dan mampu bersaing sesuai dengan keinginan kebutuhan konsumen dan dapat dipertanggungjawabkan serta mendorong pelaku usaha dan wirausaha di bidang pengolahan pangan sehingga dapat menjadikan keamanan pangan terjaga dan dapat dipertanggungjawabkan. Untuk itu para wirausaha dan pelaku usaha dibidang olahan pangan dapat memperhatikan hasil produknya untuk menjadi lebih baik lagi. Serta dapat menjaga kepercayaan oleh konsumen terhadap produk yang dihasilkannya. agar bertanggung jawab terhadap mutu dan keamanan produk yang dihasilkan para wirausaha atau pelaku usaha di bidang olahan pangan dapat menjaga keamanan produk yang dihasilkan dari rasa aman yang dirasakan oleh konsumen akan produk yang dihasilkan.

Kata Kunci: *CSOPB (Cara Dan Sosialisasi Olahan Pangan Yang Baik) Pelaku Usaha/ Wirausaha, Hasil Olahan Pangan*

A. PENDAHULUAN

Dalam Sosialisasi cara dan teknik yang dilakukan oleh pelaku usaha atau wirausaha dalam memperoleh hasil produksi olahan pangan yang baik untuk meningkatkan hasil olahan pangan yang baik merupakan strategi yang dipergunakan oleh BPOM dalam pelaksanaan program pembangunan yang memiliki daya saing dan kemandirian bagi para pelaku usaha atau wirausaha. Hal ini dilakukan untuk membantu para pelaku usaha atau wirausaha dalam memenuhi persyaratan yang diajukan untuk mendapatkan sertifikasi halal, dengan demikian adanya cara dan Sosialisasi yang baik yang dilakukan BPOM dalam bidang olahan pangan akan sangat membantu sekali bagi wirausaha di bidang olahan pangan dalam berkomitmen untuk mendaftarkan hasil produksi olahan pangan untuk mendapatkan sertifikasi halal, melalui pendampingan yang dapat diteruskan ke NIB, BPOM.

Program ini merupakan cara untuk membantu pelaku usaha dalam memenuhi persyaratan pendaftaran halal, Untuk itu dengan adanya penerapan CSOPB dapat membantu pelaku usaha dalam memahami CSOPB dan UMKM dalam pemenuhan komitmen penyuluhan Keamanan Pangan bagi UMKM yang akan mendaftarkan produknya ke BPOM sehingga dapat membuat secara mandiri dokumen CSOPB produk pangannya dengan melalui pendampingan, yang dapat diteruskan ke NIB BPOM. Perlu diketahui bahwa olahan pangan adalah merupakan hasil proses produksi berupa makanan dan minuman yang dilakukan oleh wirausaha dibidang olahan pangan guna mendapatkan teknik atau cara tanpa dikurangi.

Cara dan teknik yang diberikan melalui sosialisasi bagaimana Pelaku usaha dalam memproduksi dibidang olahan pangan dilakukan agar olahan pangan mempunyai nilai, mutu dan kualitas yang baik, maka harus memperhatikan adanya ruangan yang memadai, tempat dan keamanan yang cukup, perlengkapan, fasilitas dan bahan baku, proses produksi dan mesin harus diperhatikan.

Dengan adanya hal itu diharapkan UMKM atau pelaku usaha pangan olahan untuk memahami proses perizinan halal, pemanfaatan CSOPB, serta metode Pemasaran produk. Adapun tujuan dari teknik dan cara dalam bersosialisasi mengenai memproduksi hasil olahan pangan yang baik adalah sebagai berikut:



1. Meningkatkan pengetahuan pelaku usaha UMK Pangan Olahan terkait CSOPB sehingga mampu melaksanakan CSOPB melalui alat produksinya.
2. Untuk mendapatkan NIE atau memenuhi persyaratan bagaimana mendapatkan hasil olahan pangan yang baik untuk pelaku usaha (CSPOB) serta meningkatkan produktivitas.
3. Menghasilkan pangan olahan bermutu sesuai standar industri.
4. Menjaga Mutu dan Kualitas produk yang aman.
5. Mampu melakukan persaingan dalam menghasilkan suatu produk.
6. Mengolaborasikan antara Badan BPOM, BPJPH Halal dan GAPMMI sebagai terobosan dalam membantu pelaku usaha untuk memenuhi persyaratan pendaftaran NIE .
7. UMK Pangan Olahan dapat memahami konsep pendokumentasian CSOPB sehingga dapat membuat secara mandiri dokumen CSOPB produk pangannya.
8. Sebagai sarana dan strategi *digital marketing*/media komunikasi sosial untuk pemasaran produk.

Demikian pula dengan adanya Keamanan pangan yang telah disosialisasikan dan sebagai program dari pemerintah dapat membantu para pelaku usaha untuk mengetahui hal-hal keamanan pangan yang akan dapat mengganggu cemaran yaitu cemaran biologis, kimia serta sesuatu yang tidak merugikan dan membahayakan kesehatan masyarakat dalam mengkonsumsi makanan yang dihasilkan, menyimpan makanan pada suhu yang tepat, serta menggunakan air dan, bahan baku yang aman.

Sesuai dengan Undang-Undang No. 8 Tahun 1999 yang membahas mengenai perlindungan tentang konsumen bahwa pelaku usaha wajib mengikuti ketentuan untuk memproduksi secara halal, apalagi di tahun 2024 ini bahwa makanan dan minuman harus sudah bersertifikasi halal, maka dengan demikian untuk para pelaku usaha wajib segera mendaftarkan hasil olahan pangannya, untuk dicantumkan di dalam label. Maka dengan demikian adanya pelatihan ini sangat membantu sekali para pelaku UMKM dalam mengikuti program pemerintah.

B. PELAKSANAAN DAN METODE

Metode dan pelaksanaan kegiatan ini dilakukan melalui penjangkaran para pelaku usaha yang ingin mendapatkan Ilmu tentang bagaimana cara menghasilkan olahan pangan yang baik melalui pelatihan dan sosialisasi yang diadakan di Graha Universitas Tulungagung, Jl. Ki Mangun Sarkoro - Beji, Tulungagung, yang bekerja sama dengan Dinas UMKM Kabupaten Tulungagung, Big Indonesia serta INBIS (Inkubator Bisnis Universitas Tulungagung) pada tanggal 14 November 2023.

Pelaksanaan dalam penerapan CSOPB ini adalah untuk menindaklanjuti program pemerintah dalam kaitannya mendorong dan memajukan pelaku usaha dibidang olahan pangan agar mampu menghasilkan produk yang baik dan layak untuk dikonsumsi di masyarakat serta mempunyai daya saing dengan produk yang sejenis. Adapun contohnya adalah makanan olahan maksimal termasuk nugget, kornet, sarden, mie kemasan, biskuit, keripik kentang pabrikan permen, gula-gula, dan berbagai snack manis, maupun asin.



Untuk itu hasil olahan pangan harus dijaga keamanannya dari input sampai output produk dihasilkan dimana ada beberapa yang harus diperhatikan yaitu saat menerima bahan harus diperiksa, saat penyimpanan dan pengeluaran, saat persiapan memasak, saat memasak, peletakan masakan, proses pendinginan, menghangatkan kembali, penyajian, mengelola sisa, penelitian dan penarikan produk. Maka dengan demikian hasil olahan pangan harus diperhatikan keamanannya agar tetap aman saat dikonsumsi oleh masyarakat.

Tujuan hasil olahan pangan ini tidak lain adalah agar masyarakat dapat memahami tentang masalah-masalah yang timbul berkaitan dengan olahan pangan seperti adanya pencemaran serta adanya kontaminasi terhadap hasil olahan pangan yang membahayakan sehingga adanya pelatihan cara dan sosialisasi hasil olahan pangan yang baik ini dapat membantu para pelaku usaha khususnya dan masyarakat pada umumnya dalam memahami masalah yang dihadapi yang berkaitan dengan adanya hasil olahan pangan tersebut. Hal ini dikarenakan dapat membantu memberikan acuan dan panduan pada pelaku usaha untuk:

1. Masyarakat yang memproduksi hasil olahan pangan dalam mengembangkan usahanya.
2. Para pelaku usaha yang bergerak dibidang olahan pangan agar mengetahui bagaimana cara menyajikan hasil olahan yang baik, produksinya tidak menimbulkan masalah setelah di konsumsi
3. Pendamping wirausaha dalam bidang pengolahan pangan yang aman untuk dikonsumsi.

Pelaksana Kegiatan dalam memberikan konsultasi terkait dengan hasil olahan pangan yang layak untuk dikonsumsi melalui kegiatan CSOPB melalui pendampingan kepada masyarakat dalam meningkatkan kewaspadaan hasil olahan pangan.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam Kegiatan yang dilakukan Inbis Fakultas Ekonomi Universitas Tulungagung yang bekerja sama dengan Dinas UMKM Kabupaten Tulungagung dan para pelaku UMKM Tulungagung mendapatkan banyak manfaat diantaranya dengan adanya pelatihan cara dan sosialisasi hasil olahan pangan yang baik (CSOPB) Bagi pelaku usaha dibidang olahan pangan dan masyarakat mendapatkan keuntungan diantaranya adalah :

1. Mendapatkan Informasi yang jelas mengenai keamanan pangan, dan cara mengetahui agar makanan aman dari kerusakan bahan yang dipakai.
2. Pelaku usaha dapat memproduksi dan mengolah hasil produksinya dengan higienis, bersih dan baik sehingga layak untuk dikonsumsi.
3. Pelaku usaha dapat berkonsultasi tentang pemberian label pada produknya mengenai cara memberikan merk, NIB, PIRT, sampai sertifikasi Halalnya produk olahan pangan tersebut, dengan demikian maka harus diperhatikan bagaimana cara mengolah olahan pangan yang baik sehingga layak dikonsumsi dan dapat diberikannya suatu izin tentang usahanya.



Dengan hal tersebut maka harus diperhatikan persyaratan hasil olahan pangan tersebut yaitu :

- Keamanan pangan
- Bahan-bahan yang dipergunakan dalam memproduksi dari *input* sampai *output*-nya
- Hasil olahan pangan yang baik
- Label dan iklan dari hasil olahan pangan

Dengan memperhatikan apa yang disampaikan dalam pelatihan cara dan Sosialisasi hasil Olahan Pangan Yang Baik (CSOPB) Bagi pelaku usaha di bidang Olahan pangan, maka dapat mengidentifikasi dan mengurangi risiko-risiko penting dan membantu untuk mengambil tindakan pencegahan dan perbaikan serta memperkecil risiko bahaya keracunan pangan dan timbulnya biaya penarikan produk oleh pelaku UMKM. Selain itu dengan adanya tujuan pemerintah dalam meningkatkan dan menyukseskan program pemerintah dalam pelatihan cara dan sosialisasi Hasil Olahan Pangan Yang Baik (CSOPB) Bagi pelaku usaha dibidang olahan Pangan Olahan, mampu menciptakan serta menghasilkan pelaku usaha atau UMKM yang dapat bersaing dengan pelaku usaha yang lain baik secara nasional maupun internasional, karena produk yang di sebarakan sudah mengikuti aturan yang ditetapkan dalam perlindungan konsumen. Para pelaku UMKM sudah menerapkan hasil pelatihannya pada para wirausaha yang bergerak dibidang olahan pangan sehingga dapat memajukan hasil produknya di masyarakat, dengan berdaya saing di pasar, sampai pada keamanan pangan, pemberian Label sampai menuju ke sertifikasi halal. Meskipun masih ada sedikit pelaku UMKM yang belum karena masih dalam proses pelaksanaan menuju Pelatihan Cara dan Sosialisasi Hasil Olahan Pangan Yang Baik (CSOPB) bagi pelaku usaha di bidang olahan pangan.

D. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Melalui Kegiatan Pelatihan Cara dan Sosialisasi Olahan Pangan Yang Baik (CSOPB), bagi wirausaha dan pelaku usaha yang bergerak dalam bidang olahan pangan bagi pelaku UMKM pangan olahan, ini diharapkan mampu membantu dan meringankan para pelaku UMKM dalam melaksanakan program pemerintah untuk dapat menghasilkan pangan olahan bermutu sesuai standar, para wirausaha dan pelaku usaha dibidang olahan pangan dapat menjaga nama baik hasil olahan pangannya melalui hasil produk yang dihasilkan, sesuai dengan apa yang disampaikan pada saat mengikuti pelatihan dan sosialisasi tersebut. Pelatihan Cara dan Sosialisasi Hasil Olahan Pangan yang Baik (CSOPB) mengajak para pelaku usaha dalam memperhatikan kualitas produk, keamanan produk, agar dapat dikonsumsi oleh masyarakat dengan aman dan tidak membahayakan sehingga tidak menimbulkan masalah dimasyarakat, seperti adanya keracunan, atau terkontaminasi oleh bahan baku, namun lebih pro aktif dalam melindungi produknya dari ancaman yang membahayakan. Bagi Para Pelaku Usaha atau wirausaha yang bergerak dalam bidang olahan pangan harus menaati peraturan yang diberikan pada saat pelatihan dan sosialisasi olahan pangan yang baik diberikan.



Saran

Bagi pelaku usaha yang masih belum dan masih proses dalam melaksanakan kegiatan ini seharusnya segera mengikuti apa yang dianjurkan oleh pemerintah melalui program ini, yaitu mengikuti Pelatihan Cara dan sosialisasi Hasil Olahan Pangan Yang Baik (CSPOB) oleh pelaku usaha bidang olahan pangan karena akan memudahkan pelaku usaha sendiri dalam menjual produknya di masyarakat baik secara nasional maupun internasional harus mengikuti program yang telah dianjurkan, sehingga bisa sejajar dengan para pelaku usaha yang lain, baik berskala nasional maupun internasional.

E. DAFTAR PUSTAKA

<http://istanaumkm.pom.go.id>

Kementerian Perindustrian, 358, 1-26, www.djpp.depkmham.go.id

<http://lppm.unimma.ac.id>

<http://kesehatan.jogjakarta.go.id>

Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 13 Tahun 2019, Tentang Batas Maksimal

Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan

Undang-Undang Tentang Pangan No. 12