

PELATIHAN PROGRAM HACCP BAGI PENGUSAHA UMKM DI WILAYAH TANGERANG

Oqke Prawira Triutama^{*1)}, Adestya Ayu Armielia²⁾, Savira Rizki Pradiati³⁾

1-3) Program Studi Perhotelan, Universitas Multimedia Nusantara

e-Mail: oqke.prawira@umn.ac.id

Abstrak

Saat UMKM menjadi sektor yang terdampak buruk oleh pandemi Covid-19, pengusaha UMKM di bidang kuliner membutuhkan strategi untuk bangkit, dan dalam hal ini adalah penerapan keamanan pangan dan implementasi protokol kesehatan yang lebih ketat, supaya konsumen dapat merasa aman saat mengonsumsi produk makanan dan minuman yang diolah. Monitoring dan evaluasi terhadap hygiene dan sanitasi dalam proses pengolahan dan pengemasan dibutuhkan demi memutus rantai penularan dan kontaminasi baik virus maupun bakteri pada makanan kepada konsumen. Peningkatan mutu dan kualitas produk dari pengusaha UMKM kuliner harus memiliki standar dan regulasi yang lebih ketat. HACCP adalah metode sistematis berbasis sains yang mengidentifikasi risiko bahaya tertentu dan tindakan pengendaliannya untuk memastikan keamanan dari produk pangan yang diproduksi. HACCP berfokus pada pencegahan sehingga metode ini dapat membantu perubahan termasuk merancang peralatan dan prosedur pengolahan. Pelatihan HACCP bagi pengusaha UMKM makanan dan minuman di Tangerang, khususnya di area Gading Serpong, diharapkan dapat menjadi solusi permasalahan pengusaha UMKM untuk mendapatkan kepercayaan konsumen dengan pengolahan produk makanan dan minuman yang aman, sehat, dan higienis pada usaha F&B mereka sesuai dengan protokol kesehatan yang tepat..

Kata kunci: keamanan pangan, protokol kesehatan, HACCP, UMKM, industri kuliner

PENDAHULUAN

Sejak Desember 2019, ekonomi dunia perlahan jatuh setelah Virus Covid-19 menyebar secara global dari Tiongkok. Dampak virus dan respons ekonomi menciptakan gangguan terbesar bagi perekonomian Indonesia sejak krisis keuangan Asia (AFC) dua dekade silam. (Olivia, dkk., 2020). Sektor-sektor terdampak secara signifikan adalah transportasi, pariwisata, perdagangan, kesehatan, serta beberapa sektor lainnya, dimana sektor terdampak paling buruk adalah industri rumah tangga dan UMKM (Susilawati, Falefi, & Purwoko, 2020). Lesunya sektor pariwisata memiliki efek domino terhadap sektor UMKM. (Amri, 2020), Berdasarkan data yang diolah P2E LIPI melalui Survei Kajian Cepat Dampak Pandemi Covid-19 terhadap kinerja UMKM Indonesia pada 1-20 Mei 2020, 94,69% usaha mengalami penurunan penjualan. Berdasarkan skala usaha, penurunan penjualan lebih dari 75% dialami oleh 49,01% usaha ultra-mikro, 43,3% usaha mikro, 40% usaha kecil, dan 45,83% usaha menengah. Berdasarkan metode penjualan, penurunan penjualan lebih dari 75% dialami oleh 47,44% usaha penjualan offline/fisik, 40,17% usaha penjualan online, dan 39,41% usaha dengan metode penjualan offline sekaligus online. (LIPI, 2020).

Pandemi COVID-19 menyebabkan profit usaha menurun secara signifikan akibat biaya produksi tetap atau bahkan meningkat sementara penjualan menurun. Dalam dua tahun terakhir, banyak pebisnis kuliner di Indonesia yang terpaksa menutup usahanya atau mengalami kebangkrutan. Startup penyedia

layanan kasir digital untuk lebih dari 30 ribu merchant di Indonesia, Moka, menyatakan bahwa industri makanan dan minuman (food and beverage/F&B) menjadi industri yang paling terdampak oleh virus corona. Dari 17 kota yang diobservasi, sebanyak 13 kota mengalami penurunan pendapatan harian yang signifikan akibat Covid-19. Sektor kuliner mengalami penurunan pendapatan harian mencapai 37%. (Eziszita & Sukma, 2021). Dalam kondisi ini, strategi yang dapat dilakukan oleh bisnis kuliner adalah diversifikasi produk dan jasa. Keamanan pangan menjadi salah satu perhatian masyarakat dalam membeli dan mengonsumsi makanan selama pandemi Covid-19. Hal ini menuntut pengusaha kuliner agar memenuhi standar keamanan pangan pada sistem pengolahan makanan. (Nurbaya, Chandra & Ansar, 2020).

Bisnis kuliner harus bisa mendapatkan kepercayaan konsumen dengan produk yang aman, sehat dan higienis, menerapkan protokol kesehatan, memaksimalkan pemasaran online, memenuhi permintaan take away dan delivery order, membuat diversifikasi atau inovasi produk berupa makanan sehat dan frozen food, dan meningkatkan kualitas produk (Eziszita & Tri Sukma, 2021).

Beberapa virus, seperti Norovirus (NoV) dan virus Hepatitis A (HAV), sangat mudah ditularkan manusia melalui makanan atau air yang terinfeksi. Beberapa jenis virus memang dapat mengontaminasi berbagai jenis produk makanan dan bahkan dapat infeksi dalam makanan hingga 4 minggu (Ceylan Meral, & Cetinkaya, 2020). Namun, WHO menyatakan Corona Virus terutama MERS-CoV dan SARS CoV menunjukkan bahwa makanan bukanlah jalur penularan virus (Han, Zhang, He, & Jia, 2020). Virus tersebut membutuhkan hewan atau manusia sebagai host untuk bertumbuh (Olaime, dkk, 2020). Cara penularan Covid 19 adalah melalui manusia ke manusia terutama melalui droplet (European Commission Directorate-General for Health and Food Safety, 2020). Penularan dapat dengan mudah terjadi melalui individu yang terinfeksi virus yang menyentuh makanannya lalu orang lain yang sehat membersihkan sisa makanan atau tempat makannya lalu menyentuh daerah wajah seperti mata dan mulut (Naja & Hamadeh, 2020). Hal ini menjadi kekhawatiran konsumen dalam mengonsumsi makanan yang disajikan oleh pengusaha kuliner. Menurut Galanakis (2020), sistem pangan telah berubah selama masa pandemi. Setidaknya komponen keamanan pangan dan kandungan bioaktif dalam pangan menjadi pertimbangan masyarakat dalam upaya pemenuhan pangan rumah tangga. Termasuk perhatian masyarakat terhadap makanan yang dibeli di luar rumah sehingga upaya pencegahan pada proses penyediaan makanan menjadi sangat penting dalam mengurangi risiko penularan virus.

Selain kekhawatiran terhadap Virus Covid 19, di Indonesia sendiri pada tahun 2016, setidaknya 5673 orang terpapar keracunan makanan, 2251 sakit, dan 7 meninggal dunia setiap tahunnya (BPOM, 2016). 95% penyebab keracunan ini adalah akibat penanganan pangan yang buruk (FAO, 2019). Keamanan pangan merupakan kegiatan penting dan merupakan bagian integral dari setiap program kesehatan masyarakat (Gupta, Dudeja, Minhas, 2017). Peranan produsen dan pengolah atau UKM pangan dalam menjamin keamanan makanan menjadi hal yang sangat penting dalam mencegah penyakit bawaan makanan ataupun virus yang dapat dicegah pada proses penyediaan makanan tersebut. Peningkatan mutu dan kualitas produk UKM harus memiliki standar dan regulasi yang lebih ketat, apalagi dengan adanya Pandemi Covid 19. Berdasarkan laporan BPOM tahun 2017, baru 5,17% dari UKM pangan yang terdaftar memenuhi syarat PIRT (BPOM, 2017). Jumlah UKM pangan berijin edar yang rendah ini menunjukkan juga rendahnya kesadaran konsumen dan produsen mengenai keamanan pangan.

HACCP adalah metode sistematis berbasis sains yang mengidentifikasi risiko bahaya tertentu dan tindakan pengendaliannya untuk memastikan keamanan dari produk pangan yang diproduksi. HACCP berfokus pada pencegahan sehingga metode ini dapat membantu perubahan termasuk merancang peralatan dan prosedur pengolahan. Pelatihan HACCP bagi pengusaha UMKM makanan dan minuman di Tangerang, khususnya di area Gading Serpong, diharapkan dapat menjadi solusi permasalahan pengusaha UMKM untuk mendapatkan kepercayaan konsumen dengan pengolahan produk yang aman, sehat, dan higienis pada usaha mereka sesuai dengan protokol kesehatan yang tepat.

METODE

Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan di Universitas Multimedia Nusantara, Gading Serpong, Tangerang. Sasaran kegiatan pengabdian ini adalah para pengusaha UMKM produk makanan dan minuman yang ada di area sekitar universitas yang berjumlah 15 orang. Tahapan kegiatan ini dimulai dari tahap persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

Pada tahap persiapan, dilakukan pemberian undangan untuk para peserta UMKM yang akan hadir di acara pelatihan. Bahan materi pelatihan adalah berdasarkan materi mata kuliah Safety, Hygiene and Sanitation yang ada di Program Studi Perhotelan Universitas Multimedia Nusantara kemudian dilengkapi dengan update materi dari industri sehingga dapat dibuatlah buku saku HACCP yang dapat dibawa sebagai panduan pengolahan makanan oleh para peserta.

Pada proses pelaksanaan pelatihan, nara sumber membagi prosesnya menjadi tiga, yakni tahap pertama adalah pelatihan teori mengenai HACCP, tahap kedua adalah pelatihan mengenai pengolahan produk unggas mentah hingga matang, dan tahap terakhir adalah pelatihan praktikum. Pada tahap praktik, narasumber melakukan proses pengolahan produk unggas sesuai prosedur HACCP di cooking studio Modena UMN.

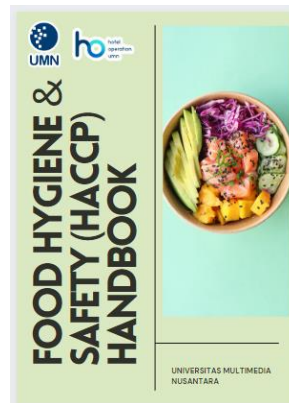
Pada tahap evaluasi, diadakan tanya jawab mengenai pemahaman peserta mengenai HACCP oleh narasumber serta diskusi mengenai saran dan kesan terhadap pelatihan HACCP bagi pengusaha UMKM makanan dan minuman di Tangerang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan mengenai program HACCP bagi pengusaha UMKM di Tangerang ini mendapatkan respon positif dari para peserta. Hal ini terlihat dari betapa siapnya para panitia dalam pelaksanaan dan antusias para peserta mengajukan pertanyaan kepada narasumber cukup tinggi. Berikut adalah tahapan hasil dari pelatihan program HACCP bagi pengusaha UMKM di Tangerang. Dalam proses persiapan program pelatihan HACCP, diadakan beberapa rapat intensif terkait dengan pembuatan poster acara untuk di sosial media, modul HACCP, pembuatan materi presentasi pelatihan, pembuatan link pendaftaran peserta dan undangan acara, pembuatan link absensi, pembuatan sertifikat, dan persiapan goodie bag serta konsumsi.



Gambar 1. Poster acara untuk sosial media (instagram feed dan story)



Gambar 2. Halaman depan buku saku HACCP

Proses pendaftaran HKI untuk modul Food Safety (HACCP) untuk para peserta juga sudah dilakukan dengan nomor permohonan EC00202245809.

Proses pelatihan dibawakan oleh Chef Asep Suhaeri sebagai narasumber dari Ara Hotel. Materi pelatihan terdiri dari definisi HACCP, jenis-jenis penyakit bawaan makanan, proses perkembangan bakteri dan pelatihan praktek pengolahan produk ayam. Narasumber Chef Asep Suhaeri dibantu dengan Beata Nouhan dan Safira Sulastri sebagai moderator dan co-moderator.



Gambar 3. Program pelatihan HACCP



Gambar 4. Pelatihan praktek pengolahan produk ayam

Setelah pelaksanaan pelatihan, diadakan evaluasi dalam bentuk tanya jawab dan diskusi dengan para peserta. Hasil diskusi menunjukkan bahwa pengetahuan dan sikap peserta yang berkomitmen dalam mengimplementasikan keamanan pangan pada usaha mereka. Pendidikan di bidang keamanan pangan harus lebih sering diadakan dan disesuaikan dengan kondisi budaya masyarakat setempat. Selain itu, diharapkan untuk memperluas dan memperbanyak jumlah peserta supaya hasil pelatihan dapat diimplementasikan untuk lebih banyak pengusaha UMKM di area Tangerang.



Gambar 5. Foto Bersama Peserta Pelatihan

SIMPULAN DAN IMPLIKASI

Kegiatan Program Pelatihan HACCP yang bekerjasama dengan Ara Hotel untuk pengusaha UMKM di Tangerang belum dapat dilakukan secara optimal karena keterbatasan jumlah peserta yang turut hadir pada acara ini akibat kekhawatiran pada kondisi pandemi Covid 19 yang meningkat. Untuk tindak lanjut supaya acara serupa dapat bermanfaat bagi masyarakat yang lebih luas dan lebih banyak adalah supaya panitia dapat bekerja sama dengan industri terkait HACCP dan dengan pengusaha UMKM yang lebih banyak. Diharapkan kegiatan ini juga dapat meningkatkan pengetahuan HACCP bagi khalayak umum dan para siswa partisipan. Untuk kedepannya, dibutuhkan penelitian lanjutan tentang efektivitas pelatihan HACCP pada pengusaha UMKM dan bagaimana hasil aplikasi standar HACCP pada keberlangsungan usaha pengusaha UMKM untuk industri makanan dan minuman.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat Universitas Multimedia Nusantara yang memberikan bantuan pendanaan pengabdian masyarakat sesuai dengan Surat Keputusan 2440/PKMI/LPPM-UMN/VI/2022 tanggal 9 Juni 2022 sehingga kegiatan seminar pelatihan program HACCP bagi pengusaha UMKM di wilayah Tangerang ini berlangsung dengan baik. Rasa terima kasih juga diberikan kepada narasumber yang telah bersedia mengisi kegiatan seminar ini.

DAFTAR REFERENSI

1. Amri, A. (2020). Dampak Covid-19 Terhadap UMKM di Indonesia. *JURNAL BRAND*, Volume 2 No. 1, Juni 2020. <https://ejournals.umma.ac.id/index.php/brand>

2. BPOM. 2016. Laporan Tahunan 2016. Retrieved from: <https://www.pom.go.id/new/admin/dat/20171127/laptah2016.pdf>
3. BPOM. 2017. Laporan Tahunan 2017. Retrieved from: <https://www.pom.go.id/new/admin/dat/20180710/Laporan%20Tahunan%20BPOM%202017.pdf>
4. Ceylan, Z., Meral, R., & Cetinkaya, T. (2020). Relevance of SARS-CoV-2 in food safety and food hygiene: potential preventive measures, suggestions and nanotechnological approaches. *VirusDisease*, 31(2), 154–160. <https://doi.org/10.1007/s13337-020-00611-0>.
5. European Commission. Directorate-General for Health and Food Safety. (2020). COVID-19 and Food Safety: Questions and answers. European Commission. Directorate-General for Health and Food Safety.
6. Eziswita, Sukma, T. (2021). Dampak Pandemi Covid-19 Terhadap Bisnis Kuliner dan Strategi Beradaptasi di Era New Normal. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Dharma Andalas*. Volume 23 NO 1, Januari 2021.
7. FAO. 2019. The First FAO/WHO/AU International Food Safety Conference. <http://www.fao.org/3/CA3056EN/ca3056en.pdf>
8. Galanakis, C. M. (2020). The Food Systems in the Era of the Coronavirus (COVID-19) Pandemic Crisis. *Foods*, 9(523), 445–472. <https://doi.org/10.1146/annurev-soc-060116-053252>
9. Gupta, R.K., Dudeja, P., Minhas, A.S. (2017). *Food Safety in the 21 Century: Public Health Perspective*. United Kingdom: Academic Press.
10. Han, J., Zhang, X., He, S., & Jia, P. (2020). Can the coronavirus disease be transmitted from food? A review of evidence, risks, policies and knowledge gaps. *Environmental Chemistry Letters*, (0123456789). <https://doi.org/10.1007/s10311-020-01101-x>
11. LIPI. (2020). Survei Kinerja UMKM di Masa Pandemi COVID19. Retrieved from: <http://lipi.go.id/berita/survei-kinerja-umkm-di-masa-pandemi-covid19/22071>
12. Naja, F., & Hamadeh, R. (2020). Nutrition amid the COVID-19 pandemic: a multi-level framework for action. *European Journal of Clinical Nutrition*. <https://doi.org/10.1038/s41430-020-0634-3>.
13. Nurbaya, Chandra, W., Ansar. (2020). Perubahan Sistem Pelayanan Makanan pada Usaha Kuliner Selama Masa Pandemi Covid-19 dan Era Kebiasaan Baru di Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Manarang* Volume 6, Nomor Khusus, Oktober 2020, pp. 61–68. <http://jurnal.poltekkesmamuju.ac.id/index.php/m>
14. Olaimat, A. N., Shahbaz, H. M., Fatima, N., Munir, S., & Holley, R. A. (2020). Food Safety During and After the Era of COVID-19 Pandemic. *Frontiers in Microbiology*, 11 (August). <https://doi.org/10.3389/fmicb.2020.01854>.
15. Olivia, S., Gibson, J., & Nasrudin, R. (2020). Indonesia in the Time of Covid-19. *Bulletin of Indonesian Economic Studies*, 56(2), 143–174. <https://doi.org/10.1080/00074918.2020.1798581>

16. Susilawati, S., Falefi, R., Purwoko, A. (2020). Impact of COVID-19's Pandemic on the Economy of Indonesia. Budapest International Research and Critics Institute (BIRCI-Journal) : Humanities and Social Sciences. Vol 3, No 2. <https://doi.org/10.33258/birci.v3i2.954>