

PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK DAN PENGGUNAAN TEKNOLOGI PENGEMASAN UNTUK MENINGKATKAN MUTU PRODUK MAKANAN DI WILAYAH RATU BOKO

BAB I PENDAHULUAN

A. ANALISIS SITUASI

Ratu Boko merupakan kawasan wisata budaya. Kegiatan pada kawasan Ratu Boko selalu berorientasi pada situs arkeologis Ratu Boko sendiri. Hasil studi kelayakan pengembangan kawasan ratu boko pada tahun 1994 oleh Puspar UGM didapatkan bahwa persentase jumlah pengunjung yang berasal dari kalangan mahasiswa, pelajar sebanyak 25%, dari kalangan dosen pendidik/guru sebanyak 12%. Berdasarkan hal ini terlihat bahwa kebutuhan situs benda cagar budaya merupakan hal yang harus dikembangkan dan ditunjang oleh berbagai aspek baik langsung maupun tidak langsung.

Kegiatan penunjang yang dapat dikembangkan bagi pengembangan kegiatan kepariwisataan di kawasan Ratu Boko adalah penyediaan kebutuhan makanan dan minuman sebagai oleh-oleh khas dari kawasan Ratu Boko. Penyediaan oleh-oleh khas harus berorientasi pada keamanan produk dan pengemasan produk yang menarik. Keberadaan industri-industri kecil makanan di kawasan Ratu Boko dapat dimanfaatkan sebagai penyedia oleh-oleh yang menarik bagi pengunjung. Upaya pengembangan industri makanan yang ada disekitar Ratu Boko dapat dilakukan melalui peningkatan kesadaran cara produksi pangan yang baik dan pengemasan produk. Salah satu sasaran pengembangan di bidang pangan adalah terjaminnya pangan yang dicirikan oleh terbebasnya masyarakat dari jenis pangan yang berbahaya bagi kesehatan, sehingga industri-industri yang memproduksi dan menjual produk pangan haruslah mempunyai pengetahuan dan ketrampilan mengelola usahanya dengan melakukan produksi pangan yang baik.

Selain penerapan cara produksi pangan yang baik, teknologi pengemasan juga berperan penting untuk menghasilkan produk yang menarik sehingga diharapkan mampu meningkatkan pendapatan dan juga sebagai media promosi melalui pelabelan yang ada pada produk.

Pengemasan merupakan kegiatan memperoleh dan merancang wadah atau pembungkus untuk produk. Kemasan tidak hanya digunakan sebagai pelindung produk, tetapi juga untuk menunjukkan citra produk, sehingga mempunyai daya tarik

tersendiri bagi konsumen. Mengingat pentingnya kemasan, maka kemasan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- 1) Dapat melindungi produk dari mudahnya kerusakan, kebocoran, dan kehilangan.
- 2) Praktis dan ekonomis, sehingga memudahkan konsumen untuk membawa atau menyimpannya.
- 3) Ukuran kemasan hendaknya sesuai dengan keinginan konsumen secara umum
- 4) Kemasan hendaknya memberikan kesan deskriptif, yaitu menggambarkan merek, kualitas, rasa, komposisi produk dan hal informasi lain yang diharapkan konsumen tertera dalam kemasan.
- 5) Menggambarkan citra dari aspek tertentu, misalnya untuk makanan yang *fresh* maka dikemas dalam plastik berwarna segar dan menarik.

Label merupakan bagian dari kemasan dan merupakan informasi tercetak yang terlekat pada kemasan. Fungsi label adalah:

- 1) Mengidentifikasi produk atau merek.
- 2) Menjelaskan tingkat mutu.
- 3) Menerangkan tentang produk:
 - a) Siapa yang membuatnya
 - b) Dimana dibuat
 - c) Kapan dibuat
 - d) Kapan batas kadaluwarsa
 - e) Apa komposisi bahannya
 - f) Kandungan nutrisi (pada produk makanan minuman)
 - g) Cara menggunakannya
- 4) Menyebutkan informasi kehalalan produk dan perijinan produk.
- 5) Mempromosikan produk melalui kemasannya yang menarik.

Industri-industri makanan yang ada di wilayah Ratu Boko perlu dikembangkan agar mampu menghasilkan peoduk-produk unggulan yang dapat menjadi oleh-oleh khas dari kawasan Ratu Boko. Pengembangan usaha produksi makanan khas ini dapat dilakukan dengan penerapan cara produksi pangan yang baik dan pengemasan produk yang menarik. Sehingga akan meningkatkan daya jual produk dan memperpanjang masa simpan. Dengan adanya produk-produk unggulan sebagai makanan oleh-oleh khas dari kawasan Ratu Boko diharapkan mampu meningkatkan pendapatan masyarakat sekitar dan menunjang kegiatan pariwisata yang ada di wilayah Ratu Boko.

B. RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana penerapan cara produksi pangan yang baik pada industri-industri makanan yang ada di kawasan Ratu Boko?
2. Bagaimana pengemasan yang menarik pada produk-produk unggulan yang dihasilkan sebagai oleh-oleh khas Ratu Boko?

C. TUJUAN KEGIATAN

1. Mengetahui penerapan cara produksi pangan yang baik pada industri-industri makanan yang ada di kawasan Ratu Boko
2. Mengetahui pengemasan yang menarik pada produk-produk unggulan yang dihasilkan sebagai oleh-oleh khas Ratu Boko

D. MANFAAT KEGIATAN

1. Secara Teoritis
 - Pengembangan makanan tradisional melalui teknik pengolahan dan penyajian yang menarik.
 - Peningkatan mutu makanan tradisional baik fisik, mutu gizi maupun mutu citarasa serta meningkatkan sanitasi makanan dan lingkungan.
 - Peningkatan nilai sosial ekonomi makanan tradisional.
 - Peningkatan usaha memasyarakatkan pangan tradisional
 - Sosialisasi pangan tradisional sebagai produk budaya pada generasi muda.
2. Secara Praktis
 - Salah satu bentuk partisipasi dalam meningkatkan makanan lokal.
 - Meningkatkan pengetahuan, keterampilan community Ratu Boko dalam pengembangan makanan lokal.
 - Memberdayakan potensi masyarakat setempat untuk pengembangan wisata kuliner sehingga pada saatnya dapat menambah pendapatan masyarakat.
 - Menerapkan hasil-hal temuan di Perguruan Tinggi yang inovatif yang bermanfaat bagi masyarakat

- Meningkatkan mutu produk yang dihasilkan, sehingga tahu mempunyai keunggulan kompetitif, sehingga dapat menjadi makanan khas yang diandalkan oleh masyarakat sekitar ratu Boko.
- Meningkatkan nilai ekonomis makanan tradisional, sehingga berdampak pada peningkatan pendapatan masyarakat.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

Cara Produksi Pangan yang Baik

Cara produksi pangan yang baik merupakan salah satu faktor yang penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan untuk pangan. Cara produksi pangan yang baik sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan baik yang berskala kecil, sedang, maupun yang berskala besar. Melalui cara produksi pangan yang baik industri pangan dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan. Dengan menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, kepercayaan masyarakat niscaya akan meningkat, dan industri pangan yang bersangkutan akan berkembang dengan pesat. Dengan berkembangnya industri pangan yang menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, maka masyarakat pada umumnya akan terlindung dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang mengancam kesehatan. (BPOM; 2004)

Setiap perusahaan wajib mengetahui dan memenuhi peraturan perundang-undangan di bidang pangan. Upaya untuk memasyarakatkan higiene dan peraturan perundang-undangan di bidang pangan perlu dilakukan baik melalui jalur pendidikan formal maupun informal. Berdasarkan perkiraan, pengetahuan sebagian besar karyawan tentang higiene pengolahan pangan masih rendah, sedangkan pangan yang cenderung dapat menimbulkan keracunan masih tinggi jumlahnya. Kebersihan sarana yang akan menunjang dihasilkannya produk pangan yang aman dinilai masih perlu diperbaiki. (BPOM; 2004).

Sanitasi adalah usaha kesehatan masyarakat yang menitik beratkan pada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mempengaruhi atau mungkin mempengaruhi derajat kesehatan manusia (Muhammad Amien, 1994). Selanjutnya usaha tersebut ditujukan pada upaya pencegahan atau penolakan berbagai faktor lingkungan yang dapat menimbulkan penyakit.

Higiene merupakan usaha kesehatan masyarakat yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia. Upaya mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh lingkungan kesehatan tersebut serta membuat kondisi lingkungan kesehatan tersebut sedemikian rupa sehingga terjamin pemeliharaan kesehatan.

Sanitasi Higiene dibidang Pangan

Masalah kualitas dalam makanan adalah penting. Terutama bila kita melayani untuk orang lain. Secara sederhana kualitas menunjuk pada mengerjakan sesuatu yang lebih baik dari kemarin, walaupun ukuran kualitas adalah relatif. Suatu usaha yang ditangani secara profesional harus menggunakan standar agar tercapai suatu produk yang konsisten. Kualitas dapat diupayakan dengan memperbaiki aroma, tekstur, suasana dan penampilan. Masalah sanitasi dalam bidang makanan nampaknya masih dianggap sebagai suatu usaha yang sia-sia sehingga banyak orang yang mengabaikannya. Banyak orang yang menganggap dalam usaha makanan yang terpenting adalah laku, enak, dan laba yang banyak. Tetapi bagaimana membuat penampilan yang bersih, baik, dan aman untuk dimakan belum sepenuhnya menjadi perhatian.

Menghadapai kompetisi usaha dalam bidang makanan yang terjadi saat ini, maka pengetahuan tentang sanitasi dan higiene menjadi sangat penting dan merupakan suatu sistem yang harus dilakukan oleh semua usaha yang tergabung dalam suatu usaha pelayanan makanan. Sanitasi dan higiene diperlukan mulai dari perencanaan menu, pembelian bahan, penerimaan barang, penyimpanan, pengeluaran barang, persiapan pengolahan, pengolahan, kegiatan menjaga makanan sebelum disajikan, kegiatan penyajian, sampai pada kegiatan cuci mencuci dan perawatan.

Walaupun disadari terdapat variasi sub sistem sanitasi yang disesuaikan dengan besar kecilnya usaha pelayanan makanan, namun masalah sanitasi harus tetap memperhatikan setiap langkah kegiatan.

Sanitasi dalam Pengolahan

Terdapat empat hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan, yaitu: personal, inventarisasi, fasilitas, dan peralatan.

1. Personal

Tenaga kerja yang telah dilatih sanitasi dan higiene dapat meningkatkan konsumen karena konsumen merasa mendapat kenyamanan. Berbagai program dapat dilatihkan kepada tenaga kerja yaitu menjaga dan merawat kebersihan diri sendiri yang meliputi kebersihan rambut, kuku, kulit, dan pakaian. Selain itu program yang berkaitan dengan peralatan dan berbagai fasilitas dijaga agar selalu

bersih sehingga dapat menaikkan daya pakai alat, menjaga dinding, lantai, langit-langit dari kerusakan. Selanjutnya pengetahuan tentang bagaimana menangani makanan, teknik penyimpanan yang dapat menurunkan kerusakan makanan.

Semua tenaga kerja harus ditanamkan tanggung jawab untuk menghindarkan tercemarnya makanan dengan cara menjaga kebersihan diri sendiri dari kebiasaan yang tidak baik. Seperti memegang rambut dan hidung ditempat pengolahan, merokok ditempat pengolahan, bersin ditempat pengolahan, hendaklah mengenakan perhiasan seperlunya, mencuci tangan dengan sabun setiap akan memegang makanan.

2. Inventarisasi

Sebenarnya mengelola inventaris adalah kegiatan yang sulit, karena harus mencatat bahan yang ada didalam refrigerator, dan bahan yang ada di gudang. Namun inventarisasi penting dilakukan karena merupakan salah satu kegiatan manajemen yang dapat meningkatkan keuntungan. Penimbunan bahan makanan yang berlebihan adalah pekerjaan yang sia-sia karena akan terjadi penurunan volume dan kualitas. Demikian juga jika area penyimpanan terlalu kecil maka persentase bahan yang rusak akan meningkat. Penimbunan bahan makanan yang berlebihan akan mendorong terjadinya kontaminasi. Kegiatan inventarisasi makanan meliputi produk makanan, produk minuman dan non makanan seperti lenan, alat pembersih, obat-obat kimia dan sebagainya.

3. Fasilitas

Fasilitas adalah aset yang memerlukan investasi yang besar dibandingkan dengan aset yang lain. Dengan fasilitas usaha dapat menarik pembeli sehingga usaha menjadi lancar. Agar sanitasi dapat terjaga merancang berbagai fasilitas fisik termasuk lingkungan menjadi sangat penting. Lingkungan yang terjaga dengan aman, sehat dan bersih menjadikan makanan dapat diterima ditempat yang layak, disimpan dengan baik, disiapkan dan diolah dengan aman disajikan oleh orang-orang yang mengetahui dan melakukan kerja menjamin adanya sanitasi.

Konstruksi lantai, dinding, langit-langit harus dibuat mudah dibersihkan bebas dari racun dan dibuat sesuai keperluan. Demikian juga pencahayaan harus

dapat membantu meningkatkan keamanan dan sanitasi. Interior dan eksterior merupakan fasilitas yang harus dikembangkan sesuai dengan harapan konsumen. Fasilitas lain yang perlu diperhatikan adalah penyediaan air bersih, pipa untuk ledeng, saluran pembuangan kotoran, tempat sampah dan penanganannya. Pengontrolan serangga dan binatang pengerat juga penting karena dapat membawa penyakit yang dapat menular ke makanan.

4. Peralatan

Peralatan dalam usaha pengolahan makanan terbagi dalam empat bagian besar yaitu: peralatan pemanas, peralatan pengolahan, peralatan penyimpanan makanan, dan peralatan yang membantu pengolahan.. Peralatan ditentukan oleh menu. Dengan dasar ini maka akan terhindar dari pemilihan peralatan yang tidak perlu atau jarang digunakan. Pilihlah peralatan yang mudah dibersihkan. Masukkan program ini dalam kegiatan sanitasi sehingga kegiatan membersihkan dan merawat peralatan merupakan aset perusahaan yang dapat memberi sumbangan pada usaha pelayanan makanan.

Teknologi Pengemasan

Pengemasan merupakan salah satu cara untuk melindungi atau mengawetkan produk pangan maupun non-pangan. Kemasan adalah suatu wadah atau tempat yang digunakan untuk mengemas suatu produk yang dilengkapi dengan label atau keterangan – keterangan termasuk beberapa manfaat dari isi kemasan. Pengemasan mempunyai peranan dan fungsi yang penting dalam menunjang distribusi produk terutama yang mudah mengalami kerusakan.

1) Fungsi Kemasan

a) *Sebagai wadah atau tempat*

Yaitu untuk memudahkan penyimpanan produk yang berupa tepung – tepungan, butiran, cairan dan gas agar tidak berserakan dan memudahkan pekerjaan bila akan dipindahkan atau diangkut.

b) *Sebagai pelindung*

Disamping sebagai pelindung bagi produk yang dikemas, kemasan juga berfungsi untuk melindungi lingkungan sekitar produk. Bahan kemas yang akan dipilih tergantung dari sifat – sifat produk serta kemampuannya untuk melindungi produk

yang akan dikemas. Bahan dan bentuk kemasan yang tidak memenuhi persyaratan akan menurunkan kualitas produk yang dikemas dan bila terjadi kebocoran dapat menimbulkan malapetaka seandainya produk yang dikemas adalah racun atau produk yang mudah terbakar.

Untuk melindungi produk dari air/udara, misalnya produk kering seperti Calcium karbida, maka kadar airnya harus rendah untuk menghindarkan terjadinya reaksi – reaksi kimia atau kerusakan yang ditimbulkan oleh mikroba dan bahan kemasan yang digunakan harus kedap air agar uap air tidak bebas keluar masuk kemasan.

Produk yang mengandung zat volatil, seperti rempah – rempah, wangi – wangan atau produk yang mudah menyerap bau seperti susu, kopi maka digunakan kemasan yang mampu mencegah masuknya zat yang baunya tidak disenangi.

Produk yang sensitif mudah bereaksi dengan oksigen, seperti makanan gorengan, dapat dipilih bahan kemasan yang tidak dapat ditembus oksigen, baik yang dihampa udarakan maupun kemasan yang diberi gas pengisi.

Untuk melindungi produk yang mengalami proses karbonisasi seperti bir, coca cola, fanta dan sejenisnya harus dipilih kemasan yang kedap CO₂ dan mampu melawan tekanan yang ditimbulkan oleh adanya CO₂ dalam produk yang akan meningkat bila suhu produk meningkat atau terkocok.

Untuk mengemas produk yang sensitif sinar atau cahaya seperti bir, film photo, obat – obatan dan sebagainya, dianjurkan menggunakan kemasan yang dapat menahan sebagian sinar sehingga kerusakan bahan tersebut dapat diperkecil.

Namun konsumen kadang – kadang ingin tahu produk atau kemurnian produk yang dikemas, sehingga dalam hal ini perlu dicantumkan informasi tentang produk.

Produk yang mudah diserang oleh serangga dan rodent dapat dipilih jenis kemasan yang tahan terhadap gigitan rodent atau permukaannya dibuat sedemikian rupa sehingga tidak ada bagian – bagian yang dapat dijadikan pangkal tempat menggigit, misalnya sisi yang tajam dan lain-lain. Namun sebelum dikemas produk hendaknya diberi perlakuan yang dapat membasmi serangga dan rodent.

Sedangkan untuk bahan – bahan yang mudah pecah seperti gelas, keramik, telur dapat digunakan kemasan yang tahan terhadap benturan mekanik dan dapat mengurangi guncangan.

c) *Sebagai penunjang cara penyimpanan dan transport*

Produk – produk yang akan dipasarkan biasanya tidak langsung dibawa dari pabrik ke pengecer, tetapi melalui saluran pemasaran yang agak panjang. Selain

itu ada beberapa bahan yang harus disimpan dulu sebelum dijual untuk pengontrolan kualitasnya, sehingga kemasan harus dibuat sedemikian rupa agar efisien dalam menggunakan ruangan penyimpanan. Yang dimaksud dengan efisien yaitu memberikan perbandingan maksimum antara berat atau jumlah produk yang disimpan dengan persatuan luas dari bangunan untuk penyimpanan, sehingga makin tinggi penumpukan, makin tinggi juga efisiensinya.

Kemasan harus dibuat selaras dengan kemajuan dalam bidang teknologi dan transportasi, bentuk dan ukurannya harus cocok dengan kemampuan dan ukuran alat – alat yang digunakan, misalnya produk akan diangkut dengan pesawat terbang, maka ukuran dan bentuk kemasannya harus sesuai dengan ukuran pintu pesawat terbang. Disain kemasan yang tepat akan menunjang transportasi untuk dapat dilakukan dengan cepat.

d) *Sebagai alat persaingan dalam pemasaran*

Langkah pertama dalam memasarkan suatu produk adalah menarik perhatian konsumen. Cara menarik ini diantaranya dengan menempelkan sesuatu yang menarik pada kemasan produk tersebut, misalnya gambar bayi yang sehat dan komposisinya bila yang dipasarkan makanan bayi.

Bila langkah pertama telah berhasil, maka peluang untuk memenangkan persaingan sudah menjadi lebih besar, selanjutnya tergantung pada produk itu sendiri, apakah harganya terjangkau, keadaanya sesuai dengan selera konsumen, kualitasnya baik sesuai dengan informasi/label yang telah diberikan.

2) **Beberapa Syarat Kemasan**

Dalam memilih bentuk dan bahan kemasan yang akan digunakan, agar memenuhi syarat sehingga dapat berfungsi dengan baik, maka diperlukan beberapa pertimbangan antara lain:

a) *Tidak toksik*

Bahan kemasan tidak mengganggu kesehatan manusia secara langsung maupun tidak langsung, seperti kandungan *Pb*.

b) *Harus cocok dengan bahan yang dikemas*

Kemasan yang dipilih harus cocok dengan produk yang dikemas, kalau salah memilih bahan kemasan maka akan sangat merugikan. Misalnya produk yang seharusnya dikemas dengan kemasan transparan, namun dikemas dengan bahan kemas yang

tidak transparan sehingga bila konsumen ingin mengetahui isinya akan merusak segel dan hal tersebut sangat merugikan produsen.

c) *Sanitasi dan syarat – syarat kesehatan terjamin*

Disamping bahan kemasan tidak toksik dan produk yang dikemas tidak menunjukkan kerusakan karena serangan mikroba, juga bahan kemasan tidak boleh digunakan bila dianggap tidak dapat menjamin sanitasi atau syarat – syarat kesehatan. Misalnya karung adalah kemasan yang paling banyak digunakan, namun penggunaan karung untuk mengemas produk yang dikonsumsi tanpa mengalami pencucian atau pemasakan terlebih dahulu merupakan hal yang tidak dibenarkan.

d) *Dapat mencegah pemalsuan*

Yaitu kemasan juga berfungsi sebagai pengaman dengan cara membuat kemasan yang khusus sehingga sukar dipalsukan dan bila terjadi pemalsuan dengan cara menggunakan kemasan yang telah digunakan akan mudah dikenali.

e) *Kemudahan membuka dan menutup*

Pada umumnya konsumen akan memilih produk dengan kemasan yang mudah dibuka, seperti kemasan *tetra pack* daripada kemasan botol yang lebih sukar dan memerlukan alat khusus untuk membuka tutupnya.

f) *Kemudahan dan keamanan dalam mengeluarkan isi*

Kemudahan dan keamanan dalam mengeluarkan isi perlu dipertimbangkan, sehingga isi kemasan dapat diambil dengan mudah dan aman, atau dengan kata lain tidak banyak tercecer, terbuang atau tersisa di dalamnya.

g) *Kemudahan pembuangan kemasan bekas*

Pada umumnya kemasan bekas adalah sampah dan merupakan suatu masalah yang memerlukan biaya cukup besar untuk penanganannya, misalnya kemasan – kemasan bekas dari bahan plastik. Bahan kemasan plastik tidak dapat hancur oleh mikroba dan bila dibakar akan menyebabkan polusi udara, terutama di negara – negara maju.

Bahan kemasan yang terbuat dari logam, keramik dan bahan nabati tidak begitu menjadi masalah. Bahan logam dan kertas sebagian besar dapat diproses kembali. Bahan nabati seperti kayu dapat dipakai sebagai bahan bakar.

h) *Ukuran, bentuk dan berat*

Ukuran kemasan berhubungan sangat erat dengan penanganan selanjutnya, baik dalam penyimpanan, transportasi maupun sebagai alat untuk menarik perhatian konsumen. Biasanya kemasan disesuaikan dengan sarana yang ada, misalnya sebagai pengangkutnya adalah pesawat terbang, maka tinggi dan lebarnya tidak boleh melebihi ukuran pintu pesawat terbang yang akan mengangkutnya dan sebagainya.

Ada kalanya kemasan didisain sedemikian rupa sehingga bentuknya sangat indah dan menarik, kadang – kadang dibuat untuk memberi kesan bahwa isinya lebih banyak dari kemasan lainnya yang serupa, misalnya botol yang ramping dibandingkan dengan botol yang pendek.

Bentuk kemasan sangat mempengaruhi efisiensi penggunaan ruang penyimpanan, cara penyimpanan, daya tarik konsumen dan cara pembuatan serta bahan kemasan yang digunakan. Banyak konsumen yang berbelanja karena tertarik oleh kemasannya dengan bentuk yang aneh – aneh, misalnya bentuk oval/patung dan sebagainya lebih disukai.

Pada umumnya produsen selalu berusaha untuk mengurangi berat kemasan yang digunakan karena dengan berkurangnya berat berarti energi yang dibutuhkan untuk transportasi akan berkurang pula sehingga akan menurunkan harga jual dari produk yang bersangkutan. Hal ini akan lebih menarik bagi konsumen, sehingga dapat diharapkan untuk memenangkan persaingan.

i) *Penampilan dan pencetakan*

Kemasan harus memiliki penampilan yang menarik bila ditinjau dari segala segi, baik dari segi bahan, estetika maupun dekorasi. Dalam hal ini produsen harus tahu dengan tepat ke lokasi mana produk akan dipasarkan. Karena selera masyarakat berbeda – beda.

Masalah pencetakan sangat erat hubungannya dengan dekorasi dan label yang merupakan sarana komunikasi antara produsen dan konsumen, leveransir maupun pengecer. Beberapa bahan ada yang perlu mengalami pencetakan label dan tambahan dekorasi sehingga bahan kemasan harus memiliki sifat mudah menerima pencetakan dan hasilnya dapat dipertahankan, tidak luntur atau hilang.

j) *Biaya rendah*

Salah satu cara untuk mempertahankan produk tersebut terjangkau oleh daya beli konsumen adalah menurunkan biaya pengemasan sampai batas dimana kemasan

masih dapat berfungsi dengan baik. Hal ini penting karena konsumen akan melakukan pemilihan terhadap produk yang sama yang ditawarkan dengan harga yang lebih rendah.

k) Syarat khusus

Selain syarat – syarat yang telah disampaikan, masih ada syarat – syarat khusus yang perlu diperhatikan, misalnya iklim daerah pemasaran yaitu tropis, subtropis, kelembabannya dan lain – lain.

BAB III

MATERI DAN METODE PELAKSANAAN

A. KERANGKA PEMECAHAN MASALAH

Pengembangan wisata kuliner merupakan kajian yang selalu dilakukan oleh Program Studi Pendidikan Teknik Boga. Berbagai penelitian dan eksperimen yang telah dilakukan dan telah menghasilkan produk-produk unggulan yang bisa diterapkan di masyarakat. Kerangka pemecahan masalah dalam mengembangkan wisata kuliner membutuhkan penyediaan makanan oleh-oleh khas yang aman dan dapat dikemas secara menarik di kawasan Ratu Boko. Hal ini dirancang dengan melalui rancangan dan pelatihan sebagai berikut:

- 1) Pelatihan Cara Produksi Pangan yang Baik produk makanan oleh-oleh yang dapat disajikan secara menarik di kawasan Ratu Boko.
- 2) Pelatihan Pengemasan Produk.
- 3) Pelatihan Perhitungan Harga Jual Makanan

B. REALISASI PEMECAHAN MASALAH

Realisasi pemecahan masalah yang dilakukan adalah melalui pelatihan intensif, yang diikuti oleh sumberdaya yang tergabung dalam community Ratu Boko dan masyarakat sekitar Ratu Boko. Kegiatan yang diberikan meliputi teori dan praktek. Materi meliputi (1) Cara Produksi Pangan yang Baik, (2) Pengemasan (3) Perhitungan harga jual.

Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan secara bertahap selama **6 bulan**. Kegiatan ini diharapkan dapat menimbulkan motivasi bagi para pengelola Community Ratu Boko, dan membuka wawasan para penduduk sekitar agar termotivasi untuk menunjang wisata Ratu Boko melalui wisata kuliner mengingat wilayah ini sangat potensial sebagai Laboratorium Alam yang dapat dijadikan sebagai wisata pendidikan.

C. KHALAYAK SASARAN

Sasaran kegiatan ini adalah 20 orang Community Ratu Boko sebagai sasaran utama dan akan menjadi ujung tombak secara langsung yang mempunyai kemauan untuk berkembang dan mau untuk dibina. Pemilihan dan penentuan/penetapan sasaran pelatihan ini mempunyai pertimbangan rasional-

strategis, dalam kaitannya dengan upaya adopsi inovasi tentang pengembangan usaha untuk skala besar dan luas di Comunity Ratu Boko pada masa mendatang.

Kegiatan pelatihan ini diharapkan sebagai langkah awal guna mendapatkan dan meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang terampil dan terlatih dalam industri pengolahan pangan. Karena kenyataan dilapangan menunjukkan bahwa sumber daya yang menguasai pengetahuan keamanan pangan dan cara produksi yang baik serta pengembangan usaha masih sangat terbatas. Oleh karena itu harapan lebih jauh adalah kegiatan pelatihan ini merupakan wacana strategis bagi upaya penyebarluasan dari pengembangan usaha di masyarakat secara terbuka, diharapkan pula untuk Comunity Ratu Boko mampu menerapkan cara produksi yang baik dan menghasilkan makanan yang aman bagi konsumennya serta mampu mengembangkan usaha.

D. METODE YANG DIGUNAKAN

Kegiatan ini ditujukan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan peserta pelatihan secara optimal. Metode yang digunakan dalam tahap pertama meliputi :

1. Diskusi yang mendalam, untuk menemukan berbagai kemungkinan yang bisa dikembangkan sebagai wisata kuliner. Diskusi ini dilakukan dengan tokoh masyarakat, para pengelola comunity ratu Boko, masyarakat, pakar pendidikan, dan pengunjung Ratu Boko. Hasil diskusi ini dapat terumuskan berbagai bahan unggulan yang dapat dijadikan sebagai bahan pengembangan wisata kuliner.
2. Ceramah dan Tanya Jawab. Yang digunakan untuk menyampaikan materi-materi yang sifatnya teoritis.
3. Demonstrasi dan praktik; digunakan untuk materi pengolahan, penyajian, pengemasan dan pelayanan.
4. Pendampingan. Kegiatan ini akan dilakukan pendampingan selama beberapa kali sampai dirasa kelompok sasaran mampu untuk mandiri.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Pelaksanaan Kegiatan PPM

Hasil kegiatan PPM ini telah selesai dilaksanakan sesuai dengan rencana. Dari pelaksanaan telah diberikan pelatihan kepada Community Ratu Boko dengan materi Cara Produksi Makanan yang Baik dan Teknologi Pengemasan Produk. Beberapa evaluasi setelah pelatihan juga sudah dilaksanakan dan menunjukkan hasil sebagai berikut:

Evaluasi

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat penguasaan materi pelatihan yang sudah disampaikan, antara lain Cara Produksi Makanan yang Baik dan Teknologi Pengemasan Produk.

Alat ukur yang digunakan untuk mengetahui kemampuan tersebut di atas berupa tes uraian. Perangkat tes atau butir soal disusun berdasarkan indikator dari masing-masing materi pelatihan. Tes uraian terdiri dari sepuluh butir soal, masing-masing soal diberikan skor 10 jika menjawab benar. Jadi skor terendah ideal yang diperoleh adalah nol dan skor tertinggi idealnya adalah 100.

Berdasarkan hasil penilaian dan analisis deskriptif dapat diketahui bahwa penguasaan materi kognitif dikategorikan menjadi tiga yaitu baik, sedang dan kurang. Hasil analisis menunjukkan rata-rata tingkat pengetahuan berada pada kategori sedang

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Pengetahuan Peserta Pelatihan

No.	Kategori	Frekuensi	Frekuensi Relatif
1.	Baik (>80%)	8	40%
2.	Sedang (60-80%)	11	55%
3.	Kurang (< 60%)	1	5%
Jumlah		20	100%

Berdasarkan tabel 1. diatas dapat diketahui bahwa 8 orang (40%) tingkat pengetahuan peserta pelatihan berada pada kategori baik, 11orang (55%) berada pada kategori sedang dan 1 orang (5%) berada pada kategori kurang. Respon peserta mengatakan sangat bermanfaat (70 %) dan bermanfaat (30 %).

B. Pembahasan Hasil Pelaksanaan Kegiatan PPM

Kegiatan pelatihan ini diharapkan sebagai langkah awal guna mendapatkan dan meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang terampil dan terlatih dalam industri pengolahan pangan. Karena kenyataan dilapangan menunjukkan bahwa sumber daya yang menguasai pengetahuan keamanan pangan dan cara produksi yang baik serta pengembangan usaha masih sangat terbatas. Oleh karena itu harapan lebih jauh adalah kegiatan pelatihan ini merupakan wacana strategis bagi upaya penyebarluasan dari pengembangan usaha di masyarakat secara terbuka, diharapkan pula Comunity Ratu Boko mampu menerapkan cara produksi yang baik dan menghasilkan makanan yang aman bagi konsumennya serta mengembangkan usaha produksi dan pemasaran produk oleh-oleh khas Ratu Boko.

Cara produksi pangan yang baik sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan baik yang berskala kecil, sedang, maupun yang berskala besar. Melalui cara produksi pangan yang baik industri pangan dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan. Dengan menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, kepercayaan masyarakat niscaya akan meningkat, dan industri pangan yang bersangkutan akan berkembang dengan pesat.

Berdasarkan hasil evaluasi diperoleh bahwa penguasaan pelatihan pada peserta 40% pada kategori baik dan 55% pada kategori sedang, dan 5% pada kategori kurang. Dengan adanya pelatihan ini diharapkan Comunity Ratu Boko yang mempunyai pengetahuan dan ketrampilan cara berproduksi yang baik dan mengetahui bahan tambahan makanan yang diperbolehkan dalam industri makanan.

Sedangkan respon dari peserta terhadap kegiatan pelatihan ini menyatakan sangat bermanfaat 70% dan bermanfaat 30%. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan bagi Comunity Ratu Boko ini sangat bermanfaat bagi kemajuan usaha makanan di Ratu Boko.

IV. PENUTUP

A. Simpulan

Kegiatan penyuluhan Cara Produksi Pangan yang Baik dan Teknologi Pengemasan Produk Makanan Oleh-oleh khas di Ratu Boko diperoleh hasil:

1. Peningkatan pengetahuan akan pentingnya cara produksi pangan yang baik bagi konsumen maupun industri.
2. Peningkatan pengetahuan cara pengemasan produk.
3. Peningkatan pengetahuan perhitungan harga jual pada produksi makanan yang dibuat.

B. Saran

1. Cara Produksi Makanan yang baik harus tetap terus berjalan tanpa pendampingan dari tim pelaksana agar kemandirian dan pengembangan usaha dapat berjalan dengan baik.
2. Usaha yang telah berjalan perlu didaftarkan dan mendapatkan sertifikat produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Bimas Ketahanan Pangan. 2003. *Model Pemberdayaan Masyarakat untuk Mewujudkan Ketahanan Pangan*. Departemen Pertanian. Jakarta
- Badan Bimas Ketahanan Pangan. 2004. *Model Pemberdayaan Masyarakat untuk Mewujudkan Ketahanan Pangan*. Departemen Pertanian. Jakarta
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2004. *Amankan Pangan dan Bebaskan produk dari Bahan Berbahaya*. Jakarta
- Buckle, K.A., dkk.. 1985 . Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press
- Ibrahim Hasan. 1995. *Pidato Pengarahan Menteri Negara Urusan Pangan*. Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional.
- Hubeis. A.V.S. 1993. *Prospek Pengembangan Makanan Tradisional Rakyat Indonesia: Kasus Makanan Jajanan*. Prosiding Seminar Pengembangan Pangan Tradisionbal dalam Rangka Penganekaragaman Pangan. Kantor Menteri Negara Urusan Pangan dan Logistik.
- Hubeis. A.V.S. 1993. *Upaya Meningkatkan Mutu dan Kebersihan Makanan Jajanan Lewat Jalur Pendidikan Orang Dewasa dan Berdasarkan Usaha Bisnis yang Berkelanjutan*. Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional.
- Jopie Wangania. 1995. *Klasifikasi Makanan Tradisional Indonesia*. Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional.
- Kartono Wirosuhardjo. 1995. *Pengembangan Sikap Pengusaha Makanan Tradisinal Melalui Pendidikan Manajemen*. Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional.
- Marsono. 1998. *Makanan Tradisional Sebagai Aset Wisata*. Makalah seminar Nasional. Bogor. PKMT