

MENINGKATKAN KREATIVITAS PELAKU UMKM DENGAN MEMBERIKAN PELATIHAN DAN PENGETAHUAN PENGEMASAN PRODUK DAN SERTIFIKAT LAIK HIGIENE DI DESA BATU BELUBANG KABUPATEN BANGKA TENGAH

Sumar¹; Indah Noviyanti²; Novita Herlissha³; Dini Oktariani⁴; Tiara Fitri⁵

^{1,2,4} Program Studi Manajemen, Universitas Bangka Belitung, Indonesia

^{3,5} Program Studi Bisnis Digital, Universitas Bangka Belitung, Indonesia

ubbsumar3@gmail.com¹, indahnoviyanti@ubb.ac.id², novita-herlissha@ubb.ac.id³, dini-oktariani@ubb.ac.id⁴, tiara-fitari@ubb.ac.id⁵

Abstrak

Desa Batu Belubang adalah salah satu desa yang berada di kabupaten Bangka Tengah yang memiliki potensi kekayaan alam dan sumber daya manusia yang luar biasa, hal tersebut didukung dengan banyaknya UMKM yang ada di Desa Batu Belubang. Peluang tersebut ditangkap oleh masyarakat dengan baik. Masyarakat memanfaatkan kesempatan tersebut untuk memasarkan hasil alam yang mereka dapatkan ke masyarakat lain. Kampus melalui fungsi tridharma perguruan tinggi akan mengambil peran pengabdian masyarakat dengan cara memberikan edukasi dan pelatihan langsung kepada para pelaku UMKM yang ada di Desa Batu Belubang terkait pentingnya pengemasan suatu produk dengan memanfaatkan teknologi yang ada dan cara mendapatkan Sertifikat Laik Higiene yang akan dijelaskan oleh orang yang berkompeten dibidang tersebut. Pada Kegiatan Pelatihan ini diketahui UMKM di Desa Batu Belubang Cukup Beragam seperti UMKM penghasil Rusip, UMKM Kripik, UMKM Kue Basah, UMKM Jamu dll, Pada kegiatan pengabdian ini juga diketahui bahwa ada beberapa UMKM yang belum memiliki Label pada usahanya untuk itu Tim Pengabdi melakukan pendampingan kepada UMKM yang belum memiliki Label tersebut

Kata kunci: Pengemasan Produk, Label Produk, Sertifikat Laik Higiene

Abstract

Batu Belubang Village is one of the villages in Central Bangka Regency which has the potential for extraordinary natural wealth and human resources, this is supported by the large number of MSMEs in Batu Belubang Village. This opportunity was seized by the community well. People take advantage of this opportunity to market the natural products they get to other communities. The campus, through the tridharma function of higher education, will take on the role of community service by providing direct education and training to MSMEs in Batu Belubang Village regarding the importance of packaging a product by utilizing existing technology and how to obtain a Hygiene Certificate which will be explained by the person involved. competent in that field. In this training activity, it was discovered that there are quite a variety of MSMEs in Batu Belubang Village, such as Rusip producing MSMEs, Chips MSMEs, Wet Cake MSMEs, Herbal Medicine MSMEs, etc. In this service activity it was also discovered that there were several MSMEs that did not have a label on their business, for this reason the Service Team provided assistance. to MSMEs that do not yet have this label

Keywords: Product Packaging, Product Labels, Hygiene Certificate

PENDAHULUAN

Di era milenial bisnis makanan di Indonesia semakin berkembang ada dimana-mana, sehingga semakin hari semakin banyak juga bermunculan usaha-usah kecil dengan bermacam-macam konsep yang ditawarkan kepada konsumen, yaitu seperti makanan siap saji, yang konsepnya seperti makanan olahan yang dikemas semenarik mungkin sehingga dapat menarik konsumen lebih banyak. Di Bangka Belitung khususnya daerah Batu Belubang Kab. Bangka Tengah banyak masyarakat yang menajalakan UMKM dengan konsep pengolahan makanan dari hasil laut.

Seperti ikan yang dikeringkan, ikan yang diawetkan dengan cara fermentasi, bahkan sampai hasil laut lainnya yang diolah menjadi bahan makanan. Penyelenggaraan Usaha UMKM wajib memenuhi standar kesehatan yang sudah ditetapkan oleh pemerintah terhadap usahanya. Pelaku usaha diuntut untuk menghasilkan produk produk yang kompetitif terutama dari segi mutu, kesehatan, kenyamanan, keamanan, dan keselamatan konsumen. Segala upaya yang menjamin adanya kepastian hukum untuk memberi perlindungan kepada konsumen, kemudian pada penjelasan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen (selanjutnya di sebut UUPK) menyatakan bahwa aturan hukum ini berfungsi untuk melindungi konsumen. Fungsi UUPK bagi pelaku usaha adalah untuk meningkatkan kualitas produk. Dalam melaksanakan Sertifikat *Laik Higiene* diatur didalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang *Higiene Sanitasi Jasaboga*. Di Kab. Bangka Tengah khususnya di sekitar Batu Belubang Prov. Bangka Belitung, banyak nelayan dan masyarakat sekitar yang melakukan pengeringan ikan kering secara tradisional, Umumnya ikan yang dikeringkan yaitu lemuru terdiri dari tiga (3) jenis yaitu Ikan Leisi atau Dencis (*Amblygaster sp.*), Ikan Tamban atau Tembang (*Sardinella gibbosa*) dan Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) Ikan kering yang diolah oleh para pengolah ikan di Batu Belubang menggunakan cara pengeringan yang alami atau pengeringan menggunakan sinar matahari langsung. Menurut Handoyo et al., (2011), pengeringan ikan dengan sinar matahari langsung dilakukan dengan menjemur ikan selama ± 3 hari jika cuaca cerah dan membalik-balik ikan sebanyak 4 – 5 kali agar pengeringan merata. Masalah atau kelemahannya adalah kebersihan ikan yang dikeringkan sangat kurang, karena pada saat pengeringan dilakukan di tempat terbuka, mudah dihinggapi debu dan lalat dan sangat memungkinkan bagi mikroorganisme untuk berkembang. Hal tersebut tentunya dapat mempengaruhi mutu ikan yang dikeringkan.

Kualitas ikan kering yang dijemur secara terbuka sangat mudah terkontaminasi, seperti debu, lalat, dan mikroorganisme. Hal tersebut dapat dapat memicu tumbuhnya kapang pada ikan kering. Seperti dikemukakan oleh Resmiati et al. (2003) bahwa ikan kering yang dijemur secara terbuka memiliki kualitas yang kurang baik karena lebih mudah terkontaminasi oleh mikroba kontaminan, terutama yang dapat menghasilkan mikotoksin. Hal tersebut dapat membahayakan kesehatan konsumen. Berdasarkan data yang didapat dari hasil survey awal di lokasi pengabdian, yakni didaerah Batu Belubang Kab. Bangka tengah, masyarakat Batu Belubang masih banyak pengolahan ikan asin/kering diproses melalui perebusan, penjemuran serta pengemasan yang masih dilakukan secara tradisional. Bahkan pengemasan ikan kering tersebut masih dikemas dalam kantong plastik. Oleh karenanya bagi para pelaku usaha UMKM wajib memenuhi standar kesehatan yang sudah ditetapkan oleh pemerintah, wajib memiliki Sertifikat Laik Higiene sesuai aturan didalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Berdasarkan hal tersebut dilakukannya bertujuan untuk memberikan edukasi masyarakat sekitar di daerah Batu Belubang Kab. Bangka tengah mengenai cara mendesain kemasan produk industry dengan tepat dan terjangkau, serta memenuhi standar Kesehatan yang sudah ditetapkan pemerintah yaitu memiliki Sertifikat Laik Higiene.

METODE

Program pengabdian masyarakat ini akan dilaksanakan Pada Tahun 2023. Lokasi pelaksanaan kegiatan di desa Batu Belubang Kabupaten Bangka Tengah. Kawasan yang memiliki potensi laut yang baik dan masyarakat sekitar memiliki mata pencaharian sebagai nelayan sehingga pentingnya edukasi akan pentingnya pengemasan produk pada hasil ikan yang mereka peroleh dan pentingnya memiliki Laik Higiene sesuai aturan. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan mengidentifikasi UMKM yang ada di Desa Batu Belubang Kabupaten Bangka Tengah melalu perangkat desa setempat. Melakukan indentifikasi terkait pengemasan produk yang UMKM setempat miliki dan kendala yang mereka hadapi serta memperhatikan apakah setiap

UMKM memiliki sertifikat Laik Higiene. Para pelaku UMKM diberikan pengarahan terkait pengemasan suatu produk agar dapat memberikan nilai tambah bagi produk tersebut dan langsung diikutsertakan dalam mendesain kemasan produk UMKM sendiri. Setelah itu para pelaku UMKM diberikan pengarahan terkait pentingnya sertifikat Laik Higiene dan juga cara agar dapat memiliki sertifikat tersebut. Rangkaian kegiatan diatas dilakukan dengan prinsip partisipatif, terpadu dan berbasis teknologi. Partisipatif karena melibatkan semua pihak mulai dari perangkat desa, para pelaku UMKM dan pengabdian itu sendiri. Terpadu karena semua punya peran dan terintegrasi dan berbasis teknologi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini berlangsung pada hari Jumat, 13 Oktober 2023 Pukul 08.30 Wib Sampai dengan Selesai di Desa Batu Belubang Kabupaten Bangka Tengah Peserta kegiatan terdiri dari Berbagai UMKM di Desa Batu Belubang, Ibu Rumah Tangga, Mahasiswa Universitas Bangka Belitung serta Para Karyawan/Aparatur kantor Desa Batu Belubang Kabupaten Bangka Tengah dengan jumlah sekitar 30 Orang.

Narasumber kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat adalah Ibu Occa Roanisca S.P., M.Si Beliau adalah Tenaga Ahli yang dibidang Kewirausahaan yang sangat mumpuni dalam bidang yang sesuai tema yang dibahas, yaitu tentang Sertifikasi Halal dan Pengemasan Produk. Kegiatan inti yang disusun berbasis tatap muka dan diskusi dua arah antara narasumber dan peserta dengan tujuan agar terjalin komunikasi yang lebih mendalam.

Pemaparan materi diawali dengan informasi terkait Nasumber. Pemaparan materi yang dilakukan oleh Narasumber diawali dengan pemberian materi terkait Sertifikasi Halal, Pengemasan Produk, Pengalaman atau sharing narasumber Serta diberikan Pelatihan untuk bagaimana membuat label yang tepat.

Setelah pemaparan materi oleh narasumber berakhir, sesi selanjutnya adalah diskusi antara narasumber dengan peserta. Seluruh peserta dapat menanyakan tentang apapun yang terkait dengan materi dan pertanyaan-pertanyaan tersebut dijawab secara mendetail oleh narasumber. Pada kesempatan tersebut, terlihat bahwa para peserta sangat antusias untuk melakukan diskusi dengan narasumber. Hal tersebut menunjukkan bahwa materi yang diberikan oleh narasumber cukup memotivasi dan menarik para peserta . Pada Kegiatan Pengabdian ini Pula dilakukan Pendampingan dalam Pembuatan Label kepada Pelaku UMKM yang belum memiliki Label Produk dan didapat terdapat beberapa UMKM yang belum memiliki Label hal tersebut pula dilakukan oleh Tim Pengabdian untuk membantu para UMKM dalam membuat Label.

Gambar 1. Foto Bersama dengan beberapa UMKM di Desa Batu Belubang



Gambar 2. Pemaparan Narasumber di Desa Batu Belubang



Gambar 3. Diskusi UMKM di Desa Batu Belubang



KESIMPULAN

Pengabdian Kepada Masyarakat yang telah berlangsung dapat dijadikan perluasan wawasan terkait Pengemasan Produk, Label produk dan Sertifikat Laik Higiene. Pada Kegiatan Pengabdian ini juga didapatkan manfaat bagi para UMKM karena untuk meningkatkan penjualan tentunya ada hal-hal yang perlu diperhatikan seperti membuat kemasan yang tepat seperti tidak menggunakan plastic, membuat label sebagai identitas usaha, memperhatikan hygiene dalam produk.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pengabdian ini didukung dan didanai sepenuhnya oleh Universitas Bangka Belitung (UBB) melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada masyarakat (LPPM) dalam skema Pengabdian Kepada Masyarakat Tingkat Fakultas pada Tahun 2023. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada Universitas Bangka Belitung atas Pendanaan pengabdian melalui Skema Pengabdian Kepada Masyarakat Tingkat Fakultas pada tahun 2023.

DAFTAR PUSTAKA

Cahyorini, 2011. "The Effect of Packaging Design on Impulsive Buying". *Journal of Administrative Science & Organization*, Vol : 18, No. 1

Faridz, R. 2010. "Analisis Faktor-Faktor Perubahan Desain Kemasan Terhadap Nilai Jual Abon Ikan". *Jurnal Agrotek*, Vol.4, No.2.

Handoyo et. al, 2011, Proses pengawetan ikan teri

Resmiati, Diana, Astuty. 2003. *Pengasinan Ikan Teri (Stolephorus spp.)*. Universitas Padjadjaran.

Perundang-Undangan

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang *Higiene Sanitasi Jasaboga*.