

## **Pelatihan dan Pendampingan Mengenai GMP Kepada UKM Bir Pletok Cakung, Jakarta Timur**

**Dimas Bayu Pinandoyo<sup>1</sup>, Asriadi Masnar<sup>2</sup>**

<sup>1,2</sup>Politeknik Negeri Media Kreatif

<sup>1</sup>dimas.pinandoyo@polimedia.ac.id

*Received: 15 Desember 2019; Revised: 11 Maret 2020; Accepted: 3 Mei 2020*

### **Abstract**

*Bir Pletok is one of Betawi's Cullinary heritage. Cakung Bir Pletok SME (Small and Medium Enterprises) still lack of resource especially to met Food Safety Standard requirement. Food safety however is the main concern to get food distribution license. Training and assistance for GMP in Cakung Bir Pletok SME was needed to ensure they produced food product that save to consume and met the regulation standard set by government. The activity was started by doing a survey to give a sight about problems faced by the SME. It was found that the knowledge of workers especially about GMP was very low. From 15 respondens, only 3 of them scored 80 during the test, while the rest scroed 60 and bellow. The training proved to increase the knowledge of workers about GMP proven by the increase in class' average mark from 55,56 before training to 86,67 after training. Assistance still needed to ensure they practice GMP continuously.*

**Keywords:** *training; GMP; SME; bir pletok.*

### **Abstrak**

Bir Pletok merupakan salah satu peninggalan budaya kuliner khas Betawi. UKM Bir Pletok Cakung masih memiliki banyak keterbatasan terutama dalam hal pemenuhan terhadap regulasi keamanan pangan. Kemanan pangan merupakan syarat mutlak untuk mendapatkan izin edar makanan. Pelatihan dan pendampingan mengenai GMP merupakan salah satu upaya yang dilakukan agar UKM ini dapat menghasilkan produk makanan yang aman untuk dikonsumsi dan memenuhi standar regulasi yang telah ditetapkan oleh pemerintah. Kegiatan ini diawali dengan survey untuk pemetaan masalah dari mitra, dilanjutkan dengan training dan pelatihan, lalu diakhiri dengan pendampingan. Hasil survey menunjukkan pengetahuan karyawan mengenai GMP masih sangat rendah. Dari 15 orang, hanya 3 orang yang mencapai nilai maksimal yaitu 80, sedangkan sisanya masih memperoleh nilai 60 kebawah. Pelatihan ini terbukti menaikkan pengetahuan warga mengenai GMP dengan signifikan. Sebelum pelatihan rerata nilai karyawan mengenai GMP hanya 55,56. Rerata nilai meningkat menjadi 86,67 setelah pelatihan. Bagaimanapun juga, masih perlu dilakukan pendampingan secara intensif untuk memastikan nilai-nilai GMP dipraktikkan secara berkelanjutan.

**Kata Kunci:** pelatihan, GMP, UKM, bir pletok.

### **A. PENDAHULUAN**

Bir Pletok merupakan salah satu minuman khas Betawi. Minuman ini banyak ditemui terutama di daerah Jakarta. Awalnya bir pletok merupakan hasil ide kreatif

masyarakat Betawi untuk menghadapi budaya kolonialis Belanda. Masyarakat Betawi memformulasikan minuman berwarna merah dan menimbulkan sensasi hangat dengan menggunakan bahan-bahan

rempah yang ada. Sayangnya penerimaan masyarakat terhadap Bir Pletok masih sangat rendah. Hal ini disebabkan terutama penggunaan kata “Bir” yang identik dengan minuman beralkohol (Wicaksono dan Tohir, 2018). Selain itu bentuk kemasan yang cenderung monoton dan membosankan dianggap kurang menarik minat konsumen. Warna dominasi gelap dan kusam, serta penggunaan ikon dagang berupa Abang Betawi memberikan respon negatif kepada konsumen terutama konsumen perempuan (Haholongan dkk, 2018).

1,5 juta anak setidaknya meninggal setiap tahun dikarenakan keracunan makanan (WHO, 2015). Diperkirakan terdapat 175.000 kematian di Asia Tenggara disebabkan oleh Food Borne Disease (WHO, 2015). Di Indonesia, pada tahun 2016 setidaknya 5.673 terpapar keracunan pangan, 3.351 diantaranya sakit, dan 7 diantaranya meninggal setiap tahunnya (BPOM, 2016). 95% penyebab keracunan ini adalah penanganan pangan yang buruk (FAO, 2019).

UKM merupakan kontributor penting dalam perekonomian Indonesia. Menurut data Kementerian Koperasi dan UKM, pada tahun 2017 UKM menyerap hampir 97,02 % tenaga kerja di Indonesia. Sayangnya nilai investasi dan perannya dalam devisa negara non-migas masih relatif kecil, masing-masing 53,24% dan 14,17% (Kementerian Koperasi dan UKM, 2017). Untuk meningkatkan peran UKM dalam peningkatan devisa negara, perlu diadakannya peningkatan mutu dan kualitas produk UKM. UKM Pangan, memiliki standar dan regulasi yang lebih ketat dikarenakan berhubungan dengan keselamatan konsumen. Sayangnya berdasarkan laporan BPOM tahun 2017, baru 5,17% dari UKM pangan yang terdaftar memenuhi syarat PIRT (BPOM, 2017). Rendahnya jumlah UKM pangan berizin edar ini berhubungan dengan rendahnya kesadaran konsumen dan produsen mengenai keamanan pangan.

UKM Bir Pletok Cakung, Jakarta Timur merupakan UKM produsen Bir Pletok yang terletak di Jl. Tipar Cakung No.9,

RT.4/RW.9, Cakung Barat, Kecamatan Cakung, Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta. UKM ini merupakan hasil pemberdayaan wanita yang diprakarsai oleh PT. United Tractors Tbk dan didukung Human Initiative. UKM Bir Pletok Cakung saat ini tengah dibina untuk memiliki tingkat pemasaran yang optimal. Sayangnya, tingkat pemahaman Karyawan UKM Bir Pletok Cakung mengenai keamanan pangan masih sangat rendah. Keamanan pangan merupakan syarat mutlak untuk mendapatkan izin edar dari BPOM. Ijin edar merupakan modal dasar untuk membuka pangsa pasar yang lebih luas bagi Bir Pletok hasil produksi UKM Cakung. Untuk itu training mengenai keamanan pangan perlu untuk dilakukan. GMP (Good Manufacturing Practice) merupakan dasar dari sertifikasi keamanan pangan yang berlaku di Indonesia. Hal ini dituangkan dalam Peraturan Kepala BPOM RI No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012. Pengetahuan mengenai GMP merupakan modal dasar bagi karyawan UKM Bir Pletok Cakung untuk menghadapi audit pemberian izin edar oleh BPOM. Training dan Pendampingan mengenai GMP diharapkan dapat menjadi solusi permasalahan UKM Bir Pletok Cakung. Dari training dan pendampingan ini diharapkan diperoleh peningkatan pengetahuan mengenai dasar-dasar GMP.

Pemerintah terutama Pemerintah Daerah Tingkat I DKI Jakarta telah melakukan berbagai upaya untuk melestarikan dan membantu pemasaran bir pletok sebagai ikon budaya betawi diantaranya dengan Pergub DKI Nomor 229 Tahun 2016 dan Pergub DKI Nomor 11 Tahun 2017 mengenai Bir Pletok sebagai salah satu ikon makanan khas Betawi dan kewajiban menyajikan makanan khas Betawi bagi hotel-hotel dan tempat hiburan di DKI Jakarta. Hal ini membuka peluang yang sangat besar bagi industri Bir Pletok pada khususnya. Dengan pengetahuan dasar mengenai keamanan pangan, diharapkan UKM Bir Pletok Cakung dapat memanfaatkan momen ini untuk bangkit

## Pelatihan dan Pendampingan Mengenai GMP Kepada UKM Bir Pletok Cakung, Jakarta Timur

Dimas Bayu Pinandoyo, Asriadi Masnar

menjadi UKM pemroduksi Bir Pletok yang pantas untuk diperhitungkan.

### B. PELAKSANAAN DAN METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan di Cakung, RT.4/RW.9, Cakung Barat, Kecamatan Cakung, Kota Jakarta Timur, DKI Jakarta. Kegiatan berlangsung dari bulan Agustus hingga November 2019. Sasaran program ini yaitu pekerja UKM Bir Pletok Cakung yang didominasi oleh ibu-ibu

rumah tangga yang berdomisili di sekitar Jl. Tipar Cakung. Peserta pendampingan terdiri dari 16 peserta. Pengabdian masyarakat dilakukan dalam 3 tahap yaitu tahap survey dan pemetaan masalah, pelatihan, dan pendampingan. Pendampingan dibantu oleh mahasiswa Teknik Kemasan Politeknik Negeri Media Kreatif. Tahapan dan output/target dari setiap tahapan kegiatan yang dilakukan tercantum pada Tabel 1.

Tabel 1. Tahapan Kegiatan Pengabdian Masyarakat

Bulan	Jenis Kegiatan	Output
Agustus	Survey dan Pemetaan Masalah	<ul style="list-style-type: none"><li>• Daftar Permasalahan UKM</li><li>• Gambaran pemahaman pekerja UKM mengenai keamanan pangan</li></ul>
September	Pelatihan GMP	<ul style="list-style-type: none"><li>• Peningkatan pemahaman pekerja mengenai GMP (Target peningkatan sebesar 50%)</li></ul>
Oktober - November	Pendampingan	<ul style="list-style-type: none"><li>• Meningkatkan kualitas produk Bir Pletok</li></ul>

### C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari hasil survey yang dilakukan pada bulan Agustus 2019, diketahui bahwa pengetahuan warga mengenai keamanan pangan terutama GMP beragam. Hal ini disebabkan karena beberapa karyawan pernah mengurus mengenai PIRT. Meski demikian, pengetahuan mereka belum merata. Hal ini dikuatkan dengan nilai pretest yang tercantum dalam Gambar 1. Nilai didominasi dengan nilai 60 sebanyak 5 orang, nilai 40 sebanyak 4 orang, dan nilai 20 dan 80 masing-masing sebanyak 3 orang. Dalam kegiatan evaluasi ini satu orang peserta tidak mengikuti pre-test dikarenakan tidak memiliki kemampuan baca tulis. Teves (2016) menyebutkan, pengetahuan dan pelatihan tenaga kerja terhadap keamanan pangan merupakan dasar dari produk makanan yang aman untuk dikonsumsi. Nilai 60 sebenarnya menunjukkan tingkat pengetahuan yang cukup terhadap keamanan pangan. Namun dalam ranah keamanan pangan, disyaratkan pengetahuan yang menyeluruh mengenai keamanan pangan. Pengetahuan yang tidak menyeluruh terhadap keamanan pangan merupakan kunci terhadap tingginya angka keracunan pangan di dunia

(Weinroth dkk., 2018). Selain itu selama survey diketahui bahwa standar keamanan pangan masih belum diterapkan di UKM ini. Tidak meratanya pengetahuan warga Cakung terhadap GMP sebagai dasar keamanan pangan menunjukkan perlunya pelatihan mengenai standar-standar keamanan pangan, dimulai dari GMP. Dokumentasi kegiatan survey dapat dilihat pada gambar 2.

Pelatihan mengenai GMP dilakukan pada bulan September 2019 di Sekertariat RW 09 Cakung. Pada acara pelatihan ini jumlah peserta yang hadir adalah sembilan orang. Kegiatan training dititikberatkan pada pentingnya GMP sebagai salah satu syarat pemenuhan regulasi pangan oleh pemerintah, serta aspek-aspek penting GMP. Delapan aspek yang dijadikan bahan pelatihan adalah sebagai berikut:

1. Tempat dan Lokasi.
2. Bangunan dan Fasilitas Unit Usaha.
3. Fasilitas dan Kegiatan Sanitasi.
4. Sistem Pengendalian Hama.
5. Hygiene Karyawan.
6. Pengendalian Proses.
7. Manajemen Pengawasan.
8. Pencatatan dan Dokumentasi.

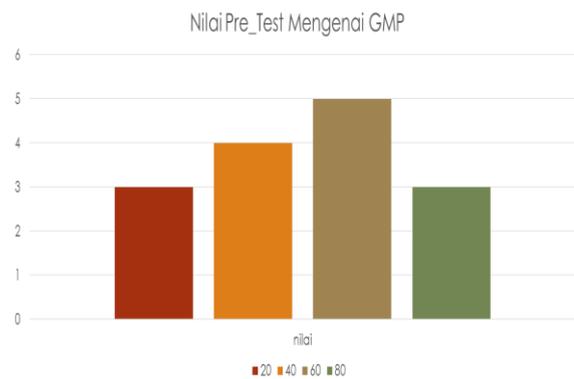
Dari hasil pre-test, diperoleh rerata nilai sebesar 5,56. Dengan kata lain pengetahuan karyawan UKM Bir Pletok Cakung masih sangat rendah. Pelaksanaan pelatihan ini terbukti efektif untuk meningkatkan pengetahuan peserta mengenai GMP. Nilai Post-Test menunjukkan peningkatan yang signifikan. Rerata nilai Post-Test adalah 86,67. UKM berdasarkan Peraturan Kepala BPOM Nomor RI Nomor HK .03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 masuk ke dalam kategori 4, dimana tingkat pengetahuan mengenai keamanan pangan yang disyaratkan hanya berkisar pada 60% saja. Dari sini dapat disimpulkan bahwa peningkatan pengetahuan peserta pelatihan sudah melebihi target. Anggraini dan Yudhastuti (2014) menyebutkan bahwa tingkat pemahaman pekerja mengenai GMP merupakan kunci dalam meningkatkan kualitas dan daya saing dari UKM Keripik Teripang Sukolilo, Surabaya. Hubeis dkk. (2015), juga menyebutkan bahwa pemahaman seluruh jajaran pekerja UKM mengenai GMP merupakan salah satu upaya yang paling efektif untuk meningkatkan daya saing produk UKM di pangsa pasar. Adapun perbandingan nilai pre-test dan post-test peserta pelatihan dapat dilihat pada Tabel 2. Adapun dokumentasi kegiatan pelatihan dapat dilihat di Gambar 3.

Pendampingan dilakukan setelah pelatihan untuk memastikan bahwa materi yang telah disampaikan di dalam pelatihan benar-benar dipraktikkan. Pendampingan dilakukan oleh mahasiswa Teknik Kemasan Polimedia sekaligus mempraktikkan mengenai pengawasan standar keamanan pangan oleh mereka. Proses ini sangat penting dikarenakan tantangan terbesar dari pelatihan yang ada selama ini mengenai keamanan pangan adalah tidak diterapkannya materi pelatihan secara berkelanjutan oleh UKM-UKM yang ada. Yulianti dan Mustarichie (2018) menyebutkan bahwa di Jawa Barat, hanya 33,96% saja UKM yang masih menerapkan nilai-nilai keamanan pangan dalam usahanya secara berkelanjutan. Hasil observasi menunjukkan penerapan

GMP mulai diterapkan secara berkelanjutan di UKM Bir Pletok Cakung. Dokumentasi kegiatan pendampingan oleh mahasiswa dapat dilihat pada Gambar 4.

Tabel 2. Perbandingan Nilai Pre-Test dan Post-Test

Nama Peserta	Nilai	
	Pre-Test	Post-Test
Sri Muryani	40	80
Darsini Dwi S	60	80
Ruri Hermawati	20	80
Naiti Susanti	80	100
Rasini	60	100
Martin	80	100
Suryana	20	60
Ni Putu Ayu	80	100
Nur Apriyanti	60	80
Rerata	55.56	86.67



Gambar 1. Hasil Nilai Pre-Test Ketika Survey



Gambar 2. Dokumentasi Survey



Gambar 3. Dokumentasi Pelatihan

## Pelatihan dan Pendampingan Mengenai GMP Kepada UMK Bir Pletok Cakung, Jakarta Timur

Dimas Bayu Pinandoyo, Asriadi Masnar



Gambar 4. Dokumentasi Pendampingan

### D. PENUTUP

Pelatihan dan pendampingan GMP di UMK Bir Pletok Cakung memberikan respon yang positif terhadap pengetahuan warga mengenai keamanan pangan khususnya GMP. Pengetahuan warga mengenai GMP meningkat dari nilai rerata 55,56 menjadi 86,67. Pendampingan masih perlu dilakukan secara berkelanjutan kepada UMK ini untuk memastikan nilai-nilai GMP diterapkan secara berkelanjutan..

### E. DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, T. and Yudhastuti, R., 2014. Penerapan Good Manufacturing Practicess pada Industri Rumah Tangga Kerupuk Teripang di Sukolilo Surabaya. Departemen Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 7(2), pp.148-158.
- BPOM. 2016. *Laporan Tahunan 2016*. <https://www.pom.go.id/new/admin/dat/20171127/laptah2016.pdf>
- BPOM. 2017. *Laporan Tahunan 2017*. <https://www.pom.go.id/new/admin/dat/20180710/Laporan%20Tahunan%20BPOM%202017.pdf>
- FAO. 2019. *The First FAO/WHO/AU International Food Safety Conference*. <http://www.fao.org/3/CA3056EN/ca3056en.pdf>
- Haholongan, W. and Jayadi, I., 2018. Perancangan Desain Kemasan Sebagai Media Untuk Menarik Minat Beli Konsumen Bir Pletok (Setu Babakan). *Jurnal Sistem Informasi*, 1(1), pp.27-44.
- Hubeis, M., Purwanto, B., Dewi, F.R., Widyastuti, H. and Febtyanisa, M., 2015. Strategi pengembangan UMK pangan yang berdaya saing di Indonesia. In *Prosiding Seminar Nasional Hasil-Hasil PPM IPB*, 1, pp. 126-143).
- Kementerian Koperasi dan UKM. 2017. *Perkembangan Data Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) dan Usaha Besar (UB) Tahun 2016-2017*. [http://www.depkop.go.id/uploads/laporan/1549946778\\_UMKM%202016-2017%20rev.pdf](http://www.depkop.go.id/uploads/laporan/1549946778_UMKM%202016-2017%20rev.pdf)
- Teves, K.L.Y., 2016. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Certification Of Micro And Small Scale Food Companies In The Philippines. *MATTER: International Journal of Science and Technology*, 2(1).
- Weinroth, M.D., Belk, A.D. and Belk, K.E., 2018. History, development, and current status of food safety systems worldwide. *Animal Frontiers*, 8(4), pp.9-15.
- WHO. 2015. *World Health Day 2015: Food Safety*. <https://www.who.int/campaigns/world-health-day/2015/fact-sheet.pdf>
- Wicaksono, E. and Tohir, M., 2018. Perancangan Identitas Visual Dan Media Promosi Bir Pletok. *eProceedings of Art & Design*, 5(3).
- Yulianti, M.D. and Mustarichie, R., 2017. Tata cara registrasi untuk pangan olahan industri rumah tangga (PIRT) dan makanan dalam negeri (MD) dalam rangka peningkatan produk yang aman dan bermutu di Bandung Jawa Barat. *Farmaka*, 15(3), pp.57-64.