

PENGENALAN ISO 22000:2018 DI IKM MAKANAN, BEKASI (INTRODUCTION TO ISO 22000: 2018 IN IKM FOOD, BEKASI)

Received: 10 Februari 2022

Revised: 05 Mei 2022

Accepted: 07 Juni 2022

Dahliyah Hayati*¹, Erlita Khrisinta Dewi², Muhammad Ihsan Tarmizi³

^{1,2} Politeknik APP Jakarta, Indonesia

³ Poltekkes Kemenkes Palembang, Sumatera Selatan, Indonesia

*e-mail: dahliyah.miner@gmail.com¹

Abstract

Dalam memproduksi makanan sangat perlu untuk diperhatikan tingkat kebersihan, dimulai dari tahap pemilihan bahan baku hingga proses produksi. IKM XYZ di Bekasi merupakan salah satu industri kecil yang telah lama memproduksi makanan jadi, baik untuk dijual secara offline maupun online. ISO 22000:2018 merupakan salah satu standar Internasional yang mengatur mengenai standar industri pangan. Dalam rangka mengaplikasikan ilmu yang dimiliki agar bermanfaat bagi masyarakat terutama dunia industri, dosen Politeknik APP Jakarta melalui kegiatan penyuluhan mencoba untuk memperkenalkan standar ISO 22000:2018 kepada IKM makanan di Bekasi. Kegiatan penyuluhan ini diharapkan dapat memberikan wawasan baru bagi IKM-IKM yang menjadi binaan agar dapat memahami dan lebih meningkatkan standar kebersihan yang ada di ruang produksi mereka, terutama di masa pandemi saat ini kebersihan, higienitas dan sanitasi menjadi faktor yang semakin harus diperhatikan dan dijalankan guna memastikan produk yang mereka jual terjamin kebersihan dan kesehatannya. Melalui makanan yang sehat dan bergizi, diharapkan imunitas tubuh dapat terjaga dalam melawan berbagai virus dan bakteri merugikan.

Keywords: ISO 22000:2018, IKM, Standar industri pangan

Abstrak

In producing food, it is very important to pay attention to the level of cleanliness, starting from the selection of raw materials to the production process. IKM XYZ in Bekasi is one of the small industries that has been producing processed food for a long time, both for sale offline and online. ISO 22000:2018 is one of the international standards that regulates food industry standards. In order to apply their knowledge to benefit the community, especially the industrial world, APP Jakarta Polytechnic lecturers through outreach activities tried to introduce the ISO 22000:2018 standard to food SMEs in Bekasi. This outreach activity is expected to provide new insights for the assisted SMIs in order to understand and further improve the existing hygiene standards in their production rooms, especially during the current pandemic, hygiene, hygiene and sanitation are factors that increasingly need to be considered and implemented in order to ensure that the products they sell are guaranteed clean and healthy. Through healthy and nutritious food, it is hoped that the body's immunity can be maintained against various harmful viruses and bacteria.

Kata kunci: ISO 22000:2018, Small Medium Industry, Food industry standards

1. PENDAHULUAN

Makanan yang sehat menjadi salah satu hal penting dalam menjaga imunitas dan kebugaran tubuh. Standar makanan yang sehat dimulai dari pemilihan bahan mentah hingga proses pengemasan akhir. Ada begitu banyak standar yang bisa dijadikan acuan dalam meramu dan memproduksi makanan, terutama bagi industri kecil dan menengah (IKM). Hanya saja, belum semua IKM mengerti mengenai standar apa saja yang harus mereka perhatikan dalam memproduksi makanan yang menjadi produk-produk mereka.

Politeknik APP Jakarta sebagai salah satu sekolah vokasi yang berada di bawah naungan Kementerian Perindustrian Republik Indonesia memiliki salah satu misi yaitu untuk turut serta dalam mengembangkan industri yang ada di Indonesia melalui program kegiatan pengabdian masyarakat oleh para dosen yang ada di Politeknik APP Jakarta. Program Studi Manajemen Logistik Industri

Elektronika (MLIE) memiliki dosen-dosen yang sebagian besar kompetensinya berhubungan dengan Teknik Industri, dimana standar penjaminan mutu merupakan bagian dari keahlian yang dimiliki oleh para dosen di program studi MLIE. Untuk itulah melalui program pengabdian kepada masyarakat ini, dilakukan sosialisasi dan pengenalan mengenai standar mutu pangan yaitu ISO 22000:2018 kepada IKM makanan di Bekasi.

Dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan akan semakin banyak IKM yang mengetahui standar-standar dari makanan yang sehat dan higienis sehingga para konsumen tidak lagi khawatir akan kualitas dari makanan dan minuman yang mereka beli. Bagi para dosen kegiatan pengabdian masyarakat ini juga bermanfaat dalam mengaplikasikan dan *sharing knowledge* kepada masyarakat serta sangat berguna dalam memenuhi kewajiban para dosen terkait tridarma perguruan tinggi.

2. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini merupakan salah satu dari tridarma yang wajib dilakukan oleh para dosen. Politeknik Negeri APP Jakarta sebagai salah satu sekolah vokasi yang berada di bawah naungan Kementerian Perindustrian Republik Indonesia mempunyai salah satu visi dan misi yaitu ikut mendukung kemajuan para pelaku Industri Kecil dan Menengah (IKM) dengan *knowledge sharing* yang dilakukan oleh para dosen yang ada di Politeknik kepada IKM-IKM baik melalui pelatihan maupun penyuluhan.

Pengabdian kepada masyarakat pada tahun 2021 ini dilaksanakan di salah satu IKM makanan yang berada di kota Bekasi. IKM ini masuk kategori Industri mikro, dimana omset tahunan masih dibawah 300 juta rupiah per tahun. Kegiatan penyuluhan dilakukan lebih banyak melalui aplikasi zoom dikarenakan kondisi pandemi yang masih berlangsung. Namun meskipun melalui zoom, tidak mengurangi semangat baik para dosen maupun IKM binaan dalam melakukan penyuluhan dan diskusi. Realisasi dari penyuluhan pada IKM makanan di Bekasi ini dilakukan dari bulan September dimana pada bulan ini dilakukan terlebih dahulu survey pendahuluan serta pengurusan surat-surat perizinan baik dari kampus Politeknik Negeri APP Jakarta, maupun ke IKM terkait, kemudian dilanjutkan pada bulan Oktober pemberian materi serta beberapa kali diskusi-diskusi mengenai beberapa materi dan permasalahan yang dihadapi oleh IKM tersebut.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebagai salah satu usaha perguruan tinggi khususnya para dosen untuk menyebarluaskan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni kepada masyarakat maka kegiatan pengabdian masyarakat yang diadakan di IKM makanan di Bekasi ini dilakukan selama 3 hari, dimana agenda kegiatannya adalah sebagai berikut:

1. *Virtual Meeting* I (tanggal 24 September 2021)

Melakukan survey IKM dan meminta perizinan untuk melakukan pengabdian kepada masyarakat serta mendapatkan penjelasan mengenai gambaran umum IKM Makanan sekaligus observasi mengenai proses produksi IKM makanan.

2. *Visitasi* I dan II (tanggal 7-8 Oktober 2021)

Melakukan pemberian materi/ *sharing knowledge* tentang ISO 22000: 2018 (Zimon & Madzik, 2020) dan tanya jawab seputar implementasi ISO 22000:2018 (Maruntelu, 2018).

Pemilik/pengusaha IKM makanan di Bekasi sangat mengapresiasi kegiatan pengabdian masyarakat ini dan berharap kegiatan ini dapat dilakukan kembali kedepannya. Untuk pengabdian masyarakat selanjutnya diminta materi berhubungan dengan *labelling/ packaging* dan pemasaran *online* melalui Instagram.

Berikut adalah beberapa foto kegiatan dan contoh produk yang dihasilkan oleh IKM makanan di Bekasi ini:



Gambar 1 Sosialisasi melalui *zoom meeting*



Gambar 2. Produk-produk hasil olahan IKM makanan di Bekasi

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah dilakukan penyuluhan mengenai ISO 22000: 2018 pada IKM Makanan di Bekasi yang diharapkan dapat berguna dalam menjaga standar dan konsistensi proses kerja, serta meminimalisir kesalahan dalam melaksanakan proses kerja sehingga dapat meningkatkan mutu produk.

Adapun saran bagi perusahaan, institusi dan pembaca adalah sebagai berikut:

1. Bagi Perusahaan :
Penyuluhan yang telah diberikan sebaiknya dapat diimplementasikan agar dapat menjalankan proses kerja sesuai dengan standar sehingga mutu produk akan selalu terjaga.
2. Bagi Institusi:
Dosen Politeknik APP dan IKM makanan di Bekasi dapat menjalin kerjasama/ networking yang kuat untuk meningkatkan daya saing IKM
3. Bagi Pembaca:
Pembaca dapat menggunakan/ memberikan topik/ materi yang telah ada pada laporan ini untuk pengabdian masyarakat di IKM yang sejenis.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Negeri APP Jakarta yang telah memberi dukungan **financial** terhadap pengabdian masyarakat ini sehingga dapat berjalan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

Jurnal:

Maruntelu, T. (2018). Implementation of Quality Management System with ISO 22000 in Food Italian Companies. *International Food Research Journal*, 19(165), 125–131.

Zimon, D., & Madzik, P. (2020). *Development of Key Processes along the Supply Chain by Implementing the ISO 22000 Standard*. 1–22.

Sumber Internet

UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan.

PP No. 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.

Peraturan Menteri Perindustrian RI No.75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices).

Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No.HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga.

Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.

Operational Excellence Consulting (Singapore). (2018). ISO 22000:2018 (FSMS) Awareness, diakses online pada <https://www.slideshare.net/oeconsulting/iso-220002018-fsms-awareness>.