

## PENGENALAN STANDAR MUTU DALAM INDUSTRI PANGAN DI PABRIK TAHU, DEPOK (INTRODUCTION TO QUALITY STANDARDS IN THE FOOD INDUSTRY AT TOFU FACTORY, DEPOK)

Received: 1 November 2021

Revised: 2 Desember 2021

Accepted: 15 Desember 2021

Dahliyah Hayati\*<sup>1</sup>, Trisna Yuniarti<sup>2</sup>, Dian Adhe Bianggo<sup>3</sup>

<sup>1,2</sup>Politeknik APP Jakarta, Indonesia

<sup>3</sup>Poltekkes Kemenkes Palembang

\*e-mail: [dahliyah.miner@gmail.com](mailto:dahliyah.miner@gmail.com)<sup>1</sup>

### Abstract

Food that is guaranteed to be clean is one of the main factors in the success of humans in maintaining a healthy body. Not all small and medium-sized industries (IKM) understand the food quality standards that they must follow to ensure the cleanliness of their processed products. One of the main tasks of lecturers is to do community service, where through this community service program it is hoped that the knowledge possessed by lecturers can provide benefits not only for the world of education, but also the wider community including small and medium industry players. From the community service carried out by APP Jakarta Polytechnic lecturers in several IKMs, it is clear that industry players really need the transfer of knowledge about what good food quality standards look like and it can be concluded that the provision of material on good food quality standards (ISO 22000:2018) is not can be done only with 1-2 arrivals, but also required further assistance to get optimal results.

**Kata kunci:** Food Processing, Small to Medium Industry Food Quality Standards, ISO 22000: 2018.

### Abstrak

Makanan yang terjamin kebersihannya menjadi salah satu faktor utama dalam keberhasilan manusia menjaga kesehatan tubuhnya. Tidak semua industri kecil dan menengah (IKM) mengerti standar mutu pangan yang harus mereka ikuti guna menjamin kebersihan produk hasil olahan mereka. Salah satu dari tugas utama para dosen adalah melakukan pengabdian masyarakat, dimana melalui program pengabdian masyarakat ini diharapkan keilmuan yang dimiliki oleh para dosen dapat memberikan manfaat tidak hanya bagi dunia pendidikan, tapi juga masyarakat luas termasuk para pelaku industri kecil dan menengah. Dari pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh dosen Politeknik APP Jakarta di beberapa IKM terlihat jelas bahwa para pelaku industri sangat membutuhkan transfer pengetahuan mengenai seperti apa standar mutu pangan yang baik dan dapat disimpulkan bahwa pemberian materi mengenai standar mutu pangan yang baik (ISO 22000:2018) tidak bisa dilakukan hanya dengan 1-2 kedatangan, namun juga diperlukan pendampingan lebih lanjut untuk mendapatkan hasil yang optimal.

**Keywords:** Pengolahan Makanan, IKM, Standar Mutu Pangan, ISO 22000:2018.

## 1. PENDAHULUAN

Usaha Kecil Menengah/Industri Kecil Menengah (UKM/IKM) merupakan salah satu pilar perekonomian Indonesia karena berperan dalam penyediaan lapangan pekerjaan. Data Kementerian Koperasi dan UKM/IKM terdapat 101 juta orang yang bekerja di sektor UKM/IKM di tahun 2012. Disebutkan pula, jumlah tersebut bekerja di 55 juta unit UKM/IKM yang memiliki kontribusi sebesar 57,4 persen terhadap Produk Domestik Bruto. Oleh karena itu peran UKM/IKM sangat besar terhadap pembangunan ekonomi.

---

Kunci dari pembangunan ekonomi yang berkelanjutan dan penciptaan lapangan pekerjaan yang mengarah kepada pengurangan kemiskinan yang efektif terletak pada UKM/IKM yang berdaya saing dan dapat terus bertumbuh. Namun UKM/IKM juga rentan terhadap goncangan eksternal seperti krisis keuangan global maupun kompetisi pasar yang semakin ketat. Sehingga tingkat penciptaan pekerjaan maupun kehilangan pekerjaan secara signifikan lebih tinggi pada UKM/IKM dibandingkan dengan perusahaan-perusahaan besar.

Politeknik APP Jakarta yang merupakan lembaga pendidikan diploma di bawah Kementerian Perindustrian memegang teguh komitmen untuk terus mendukung tidak hanya dunia pendidikan tapi juga perkembangan industri di Indonesia. Melalui program pengabdian masyarakat dosen-dosen Politeknik APP Jakarta berperan secara aktif melakukan pendidikan, pembinaan dan pendampingan para pelaku industri terutama industri kecil menengah (IKM) agar dapat menjawab tantangan dunia global.

Adapun tujuan dari program pengabdian masyarakat kali ini adalah:

1. Melaksanakan salah satu faktor dari Tri Dharma Perguruan Tinggi
2. Memberikan wawasan seputar standarisasi - standarisasi yang ada di Logistik, khususnya mengenai ISO 22000:2018. (Purwanto, Asbari, & Santoso, 2019; Purwanto, Santoso, & Asbari, 2020; Zimon & Madzik, 2020)

Manfaat dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah:

1. Dosen, aparat pemerintah, dan pengusaha memiliki jejaring yang kuat.
2. Memperkuat daya saing para pengusaha IKM.
3. Pengusaha IKM memperoleh tambahan wawasan, terutama mengenai ISO 22000:2018.
4. Aktualisasi wawasan oleh dosen

## 2. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat kali ini dilakukan di pabrik tahu Depok. Adapun tahapan kegiatan yang dilakukan yaitu sebagai berikut:

1. *Baseline Assessment*. Pada tahap ini, kegiatan dilakukan untuk mengetahui kondisi awal para pelaku industri kecil dan menengah (IKM). Kegiatan ini dilakukan melalui wawancara dan dokumentasi setiap sudut usaha. Kegiatan ini dilakukan di:

Lokasi : Tempat usaha pelaku UKM dan IKM

Tanggal : 7 Agustus 2019 dan 22 November 2019

2. *Pengenalan ISO 22000:2018*. Pengenalan ISO 22000:2018 dilakukan dengan cara penyuluhan terhadap pekerja di pabrik tahu. Pengenalan ISO 22000:2018 dilakukan sebanyak 2 (dua) kali pertemuan di pabrik tahu Depok. Materi ISO 22000:2018 ini merupakan salah satu bidang yang dikuasai oleh dosen logistik terutama yang memiliki background pendidikan Teknik Industri.

3. Konsultasi. Konsultasi dilakukan sebanyak 2 (dua) kali pertemuan di pabrik tahu Depok. Sesi konsultasi ini *merupakan* pendekatan kepada para pekerja agar dapat diketahui kendala yang terjadi pada kegiatan pembuatan tahu.
4. Presentasi akhir. Presentasi *akhir* dilakukan sebanyak 1 (satu) kali pertemuan di masing-masing pabrik untuk memberikan saran dan masukan serta kesimpulan dari kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam pengabdian masyarakat di Pabrik Tahu ini diharapkan pembinaan yang sudah dilakukan dapat diimplementasikan dengan baik, terutama untuk mengidentifikasi Standar ISO 22000:2018 yang akan dijadikan rujukan, mencari faktor penyebab permasalahan dengan menggunakan fishbone diagram (Lapadusi, 2017; Murnawan, 2014), menerapkan PDCA (Lapadusi, 2017; Murnawan, 2014) dan 5S (Chavhan, 2012) serta melakukan evaluasi terhadap apa yang sudah dilakukan di pabrik, sehingga pengelolaan kegiatan pembuatan tahu ke depannya dapat lebih baik dalam segi keteraturan dan kebersihan, keteraturan *work flow* dan monitoring serta supervisi dalam kegiatan pembuatan tahu.

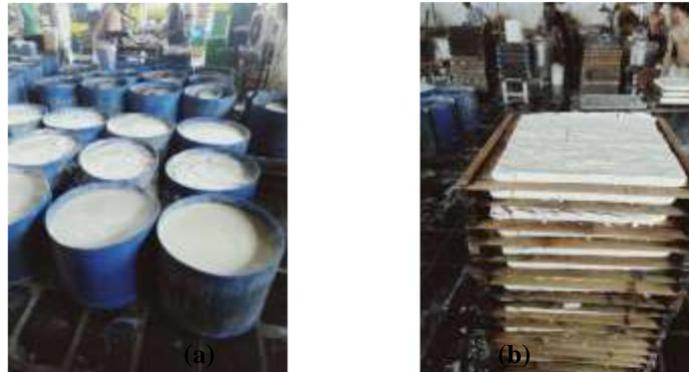
Dengan pemahaman yang diperoleh, dapat diterapkan mengenai *continuous improvement* yaitu dengan mengidentifikasi Standar ISO 22000:2018, mencari akar permasalahan, melakukan PDCA, dan evaluasi oeh pemilik pabrik tahu agar dapat menerapkan standar pengolahan pangan yang bersih dan sehat, serta menerapkan perbaikan berkelanjutan yang dapat membuat pabrik Tahu senantiasa menjadi lebih baik lagi. Manfaat yang dicapai adalah:

- a. Dapat meningkatkan kemampuan pelaku IKM dalam pengolahan pangan yang sesuai dengan standar mutu pangan.
- b. Adanya kepercayaan masyarakat atau pengusaha IKM terhadap perguruan tinggi dalam bekerja sama baik secara formal maupun tidak formal.

Berikut foto-foto selama kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan di pabrik tahu Depok:



**Gambar 1. Proses Pengolahan Kedelai Menjadi Tahu**



**Gambar 2. Kegiatan Pemantauan Proses Pembuatan Tahu**



**Gambar 3. Kegiatan Akhir dari Penyuluhan**

#### **4. KESIMPULAN DAN SARAN**

Dari kegiatan yang dilakukan selama 7 kali visitasi pada dasarnya sebagian besar persyaratan yang ada di ISO 22000:2018 dapat dipenuhi oleh IKM-IKM yang dikunjungi, hanya saja masih perlu banyak pendampingan agar pelaksanaannya dapat konsisten. Hambatan yang ditemui saat pelaksanaan Program Pengabdian Masyarakat diantaranya:

1. Masing-masing dosen dan pelaku IKM memiliki kesibukan, sehingga sulit menyamakan jadwal kosong.
2. IKM yang terdaftar bersifat mikro, sehingga ada beberapa indikator yang sulit terpenuhi.

Adapun saran yang dapat diberikan pada kegiatan pengabdian masyarakat kali ini yaitu:

1. Sebaiknya kegiatan ini dilakukan secara berlanjutan hingga IKM yang menjadi binaan benar-benar mampu mengaplikasikan ilmu atau materi praktek yang diberikan oleh dosen mengenai pengendalian mutu proses pengolahan pangan.

2. Mengingat jarak antara kampus dan lokasi pengabdian masyarakat yang cukup jauh, maka kegiatan penyuluhan dapat dilakukan melalui media elektronik, sehingga diharapkan kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat dilakukan lebih efektif dan efisien.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak Irawan yang telah memberi kesempatan untuk kami melakukan pengabdian masyarakat di pabrik tahunya dan kepada Politeknik APP Jakarta yang telah memberikan dukungan kepada para dosen dalam melakukan kegiatan pengabdian masyarakat yang merupakan bagian dari tridarma perguruan tinggi.

## DAFTAR PUSTAKA

### Jurnal:

- Chavhan, R. (2012). Supplier Developmet: Theories and Practices. *IOSR Journal of Mechanical and Civil Engineering*, 3(3), 37–51. <https://doi.org/10.9790/1684-0333751>
- Lapadusi, M. (2017). *THE ANALYSIS OF CAUSES AND EFFECTS OF A PHENOMENON BY MEANS OF THE "FISHBONE" DIAGRAM*. (5), 97–103.
- Murnawan, H. (2014). EVALUASI PRODUKTIVITAS DENGAN METODE FISHBONE DI PERUSAHAAN PERCETAKAN KEMASAN PT . X. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*, 11(1), 27–46.
- Purwanto, A., Asbari, M., & Santoso, P. B. (2019). *Influence of Transformational and Transactional Leadership Style toward Food Safety Management System ISO 22000:2018 Performance of Food Industry in Pati Central Java Agus*. 7, 180–185.
- Purwanto, A., Santoso, P. B., & Asbari, M. (2020). *Effect Of Integrated a Management System Of ISO 9001 : 2015 And Iso 22000 : 2018 Implementation To Packaging Industries Quality Performance In Banten*. 4(1), 17–29.
- Zimon, D., & Madzik, P. (2020). *Development of Key Processes along the Supply Chain by Implementing the ISO 22000 Standard*. 1–22.