

Strategi Standarisasi dan Sertifikasi Produk Kuliner Berbahan Dasar Beras di Desa Wisata Sidan

I Made Dimas Arisandhi, *Ida Ayu Made Dwi Susanti, I Made Budiasa, dan Listihani

Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian dan Bisnis Unmas Denpasar

*e-mail korespondensi : dwisusanti1989@unmas.ac.id

Abstract. *Organic farming is a holistic production management system that improves and develops the health of agroecosystems, including biodiversity, biological cycles and soil biological activity. Organic farming is increasingly being applied to several agricultural commodities, one of which is rice as a rice producing commodity. Mentik Susu organic rice products have become the mainstay product of Sidan Tourism Village. Mentik Susu organic rice can be processed and then developed into the main ingredient for traditional food typical of the Sidan Tourism Village. The aim of this research is to design a strategy based on program needs using the ISM method in the Sidan Tourism Village. Through ISM analysis, a standardization and certification strategy for rice-based culinary products in the Sidan Tourism Village was obtained.*

Keywords : *Organic, Rice, Products, Culinary*

Abstrak. Pertanian organik ialah sistem manajemen produksi holistik yang mengembangkan dan meningkatkan kesehatan agroekosistem, diantaranya keragaman hayati, siklus biologi dan aktivitas biologi tanah. Pertanian organik makin banyak diterapkan di beberapa komoditi pertanian, satu diantaranya ialah padi yang menjadi komoditi penghasil beras. Produk beras organik Mentik Susu telah menjadi produk andalan Desa Wisata Sidan. Beras organik Mentik Susu dapat diolah kemudian dapat dikembangkan menjadi bahan utama pangan tradisional khas Desa Wisata Sidan. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk merancang strategi berdasarkan atas kebutuhan program melalui metode ISM di Desa Wisata Sidan. Melalui analisis Ism diperoleh strategi standarisasi dan sertifikasi produk kuliner berbahan dasar beras di Desa Wisata Sidan.

Kata kunci : Organik, Beras, Produk, Kuliner.

PENDAHULUAN

Pertanian organik didefinisikan menjadi praktek bertani yang bergantung pada alam tanpa memakai bahan dari luar lahan melalui pengembalian seluruh sisa tanaman ke tanah menjadi pupuk organik (Winarmo, 2002). Saragih (2008) mengemukakan bahwasanya pertanian organik diartikan menjadi sebuah sistem manajemen produksi guna mengembangkan maupun meningkatkan kesehatan agroekosistem yang mencakup aktivitas biologi, siklus biologi, maupun keragaman hayati tanah. Pertanian organik ini menjadi sebuah teknik tanpa bahan kimia dan hanya menggunakan bahan organik (Pracaya, 2002). Sistem pertanian organik ini menerapkan paham organik proses yang mana seluruh tahapannya dari persiapan lahan hingga sesudah panen menggunakan standar budidaya organik, tidak ditinjau melalui produk yang diciptakan (Nurhidayati et al., 2008). Ada banyak penerapan pertanian organik di berbagai komoditi pertanian, satu diantaranya ialah padi yang menjadi komoditi yang menghasilkan beras sebagai bahan pokok makanan masyarakat Indonesia. Beras organik ini memiliki keunggulan yakni tingginya kandungan vitamin dan juga gizi dikarenakan menyisakan sebagian kulit ari beras sehingga beras organik ini tidak terlihat mengkilat dibanding dengan beras yang umumnya di pasaran. Beras yang memiliki citarasa enak dengan rasa yang alami dan pulen memiliki ketahanan yang lebih baik dengan kandungan nutrisi dan serat yang lebih baik. Beras jenis ini memiliki manfaat di lingkungan seperti terjaganya keseimbangan ekosistem yang berkelanjutan, lingkungan tidak tercemar dengan bahan kimia sintesis bisa meningkatkan produktivitas ekosistem pertanian, dan juga sistem produksi yang tidak merusak dan ramah lingkungan. (Sutanto, 2002).

Produk beras organik Mentik Susu telah menjadi produk andalan Desa Wisata Sidan. Beras organik Mentik Susu dapat diolah kemudian dapat dikembangkan menjadi bahan utama pangan tradisional khas Desa Wisata Sidan berupa jajanan tradisional ataupun makanan utama. Pangan tradisional yang baru diperkenalkan oleh Desa Wisata Sidan adalah Nasi Ayam Campur. Desa Wisata Sidan, terletak di Kecamatan Gianyar, Kabupaten Gianyar. Desa wisata ini, terletak tepat pada perbatasan antara Kabupaten Gianyar dan Kabupaten Bangli sehingga, desa wisata Sidan sering dilewati oleh wisatawan nasional ataupun internasional yang akan pergi menuju Kabupaten Bangli.

METODE PENELITIAN

Riset ini dilakukan di Desa Wisata Sidan dengan metode pengumpulan memakai Focus Group Discussion/FGD. Metode tersebut memakai perolehan informasi maupun data dari interaksi ahli berlandaskan diskusi yang dilakukan pada sebuah kelompok dengan fokus bahasan untuk menyelesaikan sebuah persoalan (Afiyanti, 2008).

Berlandaskan rumusan masalah yang sudah ada, sehingga peneliti mamakai metode ISM dengan teori sistem berpikir yang di dalamnya berisikan tahapan berpikir menggunakan satu tujuan, target di benaknya dan hasil akhir, yang mencakup interaksi dari sub sistem, komponen, maupun elemen untuk yang membentuk sistem (Eriyatno dan Larasati, 2012). Karakteristik sistem berpikir begitu efektif untuk penyelesaian persoalan sulit layaknya untuk menciptakan program, menyelesaikan isi yang kompleks, serta ditunjukkan melalui koordinasi yang tidak efektif (Senge, 1997 dalam Suryawardani, 2014; Darmawan, 2017). Interpretive Structural Modeling (ISM) menjadi sebuah aplikasi sistematis pada teori gradik elementer dengan sedemikian hingga yang menjadikan keunggulan komputasi, konseptual, dan teoritisnya bisa digunakan dalam menguraikan hubungan konseptual antar aspek.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Elemen Kebutuhan Program Pengembangan Olahan Beras Organik Mentik Susu menjadi Daya Tarik Wisata Kuliner di Desa Wisata Sidan terbagi menjadi 7 sub-elemen berikut.

- a. Peningkatan kualitas SDM
- b. Partisipasi masyarakat dan tokoh masyarakat
- c. Penyediaan dana usaha
- d. Pelatihan pramuwisata tentang informasi desa dan kuliner khas Kabupaten Gianyar
- e. Standarisasi dan sertifikasi produk kuliner di Desa Sidan
- f. Peningkatan nilai tambah dan daya saing olahan beras mentik susu mencirikan Desa Wisata Sidan
- g. Standarisasi dan sertifikasi profesi terutama sertifikasi profesi organik

Struktur hirarki sub-elemen pada Elemen Kebutuhan Program dapat dijelaskan sebagai berikut. Elemen Kebutuhan Program terdiri dari tujuh sub-elemen. Dari hasil analisis ISM, ketujuh sub-elemen terdistribusi atau terbagi ke dalam 4 level. Level 1,2 dan 3 dapat tercapai secara optimal apabila didorong oleh sub elemen pada level 4. Sehingga, strategi standarisasi dan sertifikasi produk kuliner berbahan dasar beras yaitu strategi berdasarkan standarisasi dan sertifikasi profesi terutama sertifikasi profesi organik, standarisasi dan sertifikasi produk kuliner di Desa Wisata Sidan, dan pelatihan pramuwisata tentang informasi desa dan kuliner khas Kabupaten Gianyar.

Hasil penelitian ini, menunjukkan bahwa sub-elemen Standarisasi dan sertifikasi profesi terutama sertifikasi profesi organik, Standarisasi dan sertifikasi produk kuliner di Desa Wisata Sidan, dan Pelatihan pramuwisata tentang informasi desa dan kuliner khas Kabupaten Gianyar memiliki pengaruh yang tinggi dalam mensukseskan pengembangan olahan beras organik Mentik Susu, sehingga seharusnya menjadi fokus dalam mencapai kebutuhan program.

Terano *et.al* (2015) menyampaikan bahwasanya harga produk, lingkungan toko, dan makanan segar mempunyai peran yang krusial dalam keputusan konsumen dalam membeli. Strategi ini berfokus pada sertifikat yang ada pada produk yakni P-IRT dan SPP-IRT. Program tersebut untuk menciptakan rasa aman pengunjung pada produk yang ditawarkan. Program tersebut bisa memberikan kemudahan pada Desa Wisata Sedan untuk mendapatkan sertifikasi P-IRT dan SPP-IRT. Pangan dimaknai menjadi sesuatu dari sumber hayati produk perairan, peternakan, perikanan, kehutanan, perkebunan, dan pertanian baik yang diolah maupun tidak dan digunakan menjadi minuman maupun makanan untuk dikonsumsi manusia, termasuk bahan baku, bahan tambahan, maupun bahan pangan lainnya yang dipakai pada tahap persiapan, pengolahan minuman maupun makanan. Standarisasi didefinisikan menjadi sebuah ukuran yang harus diikuti pada proses produksi, sementara sertifikat ialah jaminan yang sifatnya tertulis dari Laboratorium ataupun lembaga yang sudah terakreditasi untuk menyatakan bahwasanya sistem, proses, jasa, barang, ataupun personal sudah memenuhi standar yang sudah ditetapkan (Peraturan BPOM No. 21, 2021).

SPP-IRT ialah sertifikat produksi pangan industri rumah tangga yang tercatat dari Walikota ataupun bupati pada pangan produksi industri rumah tangga pangan (IRTP) di wilayah kerja yang sudah memenuhi syarat SPP-IRT dalam rangka peredaran pangan IRTP. Nomor P-IRT ialah nomor pangan produksi IRTP yang bagian yang terpisahkan dari SPP-IRT dan wajib ada di label pangan produksi IRTP (Badan POM RI, 2018).

Jenis Produk yang Perlu PIRT

Secara umum, pangan yang membutuhkan PIRT ialah produk yang pengolahannya dengan mengurangi kadar air maupun dehidrasi baik melalui pengasapan, pengeringan, maupun penggorengan yang selanjutnya dikemas menjadi sebuah produk yang bisa disimpan di suhu ruang dengan ketahanan di atas 7 hari. Selanjutnya jenis olahan pangan yang membutuhkan PIRT, dikutip dari Peraturan BPOM No 22 Tahun 2018 maupun Prosedur Penerbitan SPP-IRT dari OSS dan Pengawasan BPOM diantaranya:

1. Hasil Olahan Umbi, Kacang-Kacangan, dan Biji-bijian

Cotohnya: kripik singkong, tape ketan, opak, kwaci, kacang goreng, kacang salut, emping, marning jagung, jagung berondong, rengginang, keripik, umbi, dan sejenisnya

2. Hasil Olahan Buah
Contohnya: wajik, pisang sale, manisan buah, asinan, lempok buah, buah kering, keripik buah, dan sejenisnya.
3. Minuman Serbuk
Minuman dengan bentuk serbuk yang didapatkan melalui pencampuran dua maupun lebih bahan kering dan penyajiannya dilakukan dengan cara menyeduh. Produk ini seperti minuman serbuk jahe, minuman serbuk tradisional, minuman serbuk teh, kopi, rasa buah, dan lain sebagainya.
4. Rempah-Rempah
produk ini ialah bagian tanaman yang berwujud rimpang, kulit batang, daun, bunga, buah, maupun biji dengan aroma dan rasa yang tajam untuk memberikan rasa pada makanan. Seperti cengkeh bubuk maupun kering, cabe bubuk maupun kering, bawang putih bubuk maupun kering, bawang merah kering maupun bubuk, dan sejenisnya.
5. Bumbu
Olahan jenis ini ialah produk yang berasal dari hewan atau tanaman, vinegar atau cuka fermentasi, yang dipakai saat memasak guna meningkatkan cita rasa. Contohnya bumbu kacang, petis, tauco, saus tomat, sambal, kecap asin, kecap manis, cuka fermentasi, bawang goreng, bumbu cabe, dan lain-lain.
6. Teh kering dan Kopi
Produk ini dari daun teh dan biji kopi yang dikeringkan dan dikering. Produk ini seperti kopi campur susu dan gula yang dikemas dalam bentuk sachet, teh hitam, teh hijau, teh bubuk atau kering, kopi bubuk, dan kopi biji kering.
7. Madu, Kembang Gula, dan Gula
Produk ini didapatkan melalui ekstraksi maupun kristalisasi sari tebu maupun hasil dari pengentalan carian bunga kelapa ataupun aren. Selain itu juga didapatkan dari sarang lebah. Produk ini bisa ditunjukkan dengan cokelat batangan, gulali, madu, sirup, permen cokelat, permen, gula batu, gula merah, dan sebagainya.
8. Jeli, Selai, dan sebagainya
Produk ini ialah pangan dengan bentuk gel dari daun, umbi, rumput laut, maupun buah-buahan yang menghasilkan gel dan prosesnya dengan menambahkan pengental maupun gula melalui pemanasan. Contohnya cincau, srikaya, marmald, konyaku, jeli rumput laut, agar-agar, jeli buah, dan selai.
9. Lemak dan Minyak
Produk ini diolah melalui ekstraksi basah memakai pelarut organik atau air maupun dengan ekstraksi kering melalui pengepresan. Produk ini dicontohkan seperti minyak wijen, minyak samin, minyak kelapa, minyak kacang tanah, dan sebagainya.
10. Tepung dan hasil olahannya
Olahan ini berasal dari empulur batang pohon, kacang-kacangan, umbi-umbian, atau biji-bijian yang pengolahannya dengan cara pengeringan maupun ekstraksi. Contoh dari produk ini ialah snack makanan ringan, tepung kedelai, tepung tapioka, tepung beras, tepung aren, mi kering, misua, makaroni goreng, bagelan, kue kering, brem, kerupuk, dodol, biskuit, dan bihun.
11. Hasil olahan kelapa
Contoh: geplak, serundeng kelapa, dan kelapa parut kering.
12. Hasil olahan sayur
Contohnya: emping melinjo, manisan rumput laut, jamur kering, asinan sayur, acar, dan keripik bayam.
13. Hasil Olahan Ikan Kering
Contoh: serundeng ikan, terasi kering, ebi atau udang kering, kerupuk udang, keripik ikan, paru goreng kering, dan abon sapi.
14. Hasil olahan Unggas Kering
Contoh: telur kering, rendang ayam, dan abon ayam.
15. Hasil Olahan Daging Kering
Contoh: kerupuk kulit, paru goreng kering, dan abon sapi.

Cara Mengurus PIRT

PIRT ataupun berpacu terhadap SPP-IRT, berisikan No PIRT serta melampirkan Nomor Induk Berusaha (NIB). Di bawah ini merupakan langkah pengurusannya yang dikutip pada PP Nomor 5 Tahun 2021 mengenai Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko pada situs sppirt.pom.go.id BPOM. Namun dalam kepengurusan P-IRT, syarat yang diberikan berbeda setiap daerah. Secara umum cara kepengurusan P-IRT sebagai berikut :

1. Pengajuan
Pemohon melakukan pengajuan melalui beberapa persyaratan berikut: Data pelaku usaha, mencakup Nomor KTP, alamat lokasi, nama usaha, nama pelaku usaha, serta NIB data Pangan Olahan IRT yang akan diajukan. Rancangan label pangan merujuk aturan BPOM tentang Gizi, Manfaat, Mutu, maupun Keamanan Pangan Olahan IRT.

2. Pendaftaran

Pemohon datang di DPMPSTSP atau masuk ke website Online Single Submission (OSS). Memasukkan kelengkapan data di OSS.

3. Unggah Data di Aplikasi SPP-IRT

Sesudah data lengkap, pemohon bisa log in ke aplikasi SPP-IRT selanjutnya mengupload data produk yang mencakup nama produk, masa simpan, cara penyimpanan, proses produksi, komposisi, jenis kemasan, masa simpan, cara penyimpanan, proses produksi, komposisi, jenis kemasan, jenis produk pangan, dan juga keterangan produk ke-berapa yang diproduksi.

4. Input Label Produk

Selanjutnya unggah rancangan label dan isi check list label produk.

5. Penerbitan SPP-IRT

Proses permohonan akan dilakukan dan jika diterima, akan diterbitkan SPP-IRT dengan kurun waktu 24 jam. Akan tetapi pemohon wajib mengikuti tahapan pengawasan pada pemenuhan komita dengan waktu 3 hingga 6 bulan. Mencakup memenuhi ketentuan iklan dan label panganan olahan, cara memproduksi pangan yang baik, higiene, dokumentasi, sanitasi, dan Penyuluhan Keamanan Pangan. Apabila ditolak, maka pemohon diberi rekomendasi agar melakukan pengurusan surat izin edar ke BPOM.

Biaya dan Masa Berlaku PIRT

Berlandaskan Aturan BPOM No 22 Tahun 2018 Pasal 4, masa berlaku SPP-IRT maksimal 5 tahun sejak diterbitkan. SPP-IRT bisa dilakukan perpanjangan maksimal 6 bulan sebelum berakhirnya masa berlaku. Apabila masa berlaku SPP-IRT sudah berakhir, Pangan Produksi IRTP tidak boleh dijual maupun diedarkan. Di sisi lain, biaya pengurusan SPP-IRT diklasifikasikan berlandaskan kategori pangannya. Harga yang diberikan setiap daerah berbeda sesuai dengan wilayah pembuatan P-IRT dengan kisaran biaya Rp.100.000 sampai Rp 500.000.

Cara Memperpanjang Perizinan PIRT

Sesudah 5 tahun, SPP-IRT sudah kadaluarsa. Hal tersebut menjadikan pelaku usaha wajib melakukan perpanjangan perizinan. Perpanjangan ini diajukan maksimal 6 bulan sebelum berakhirnya masa berlakunya. Tahapan perpanjangan dilakukan sama seperti permohonan. Penanggung jawab IRTP yang mempunyai sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan tidak memiliki kewajiban untuk melaksanakan penyuluhan lagi ketika melakukan perpanjangan.

KESIMPULAN

Strategi standarisasi dan sertifikasi produk kuliner berbahan dasar beras di Desa Wisata Sidan ini berfokus pada pemberian sertifikasi produk pangan yang berwujud P-IRT dan SPP-IRT. Program sertifikasi tersebut ditujukan untuk memberi rasa aman terhadap pengunjung mengenai produk yang ditawarkan. Program tersebut bisa memberikan kemudahan pada Desa Wisata Sidan untuk mencari sertifikasi yang berwujud P-IRT dan SPP-IRT.

DAFTAR PUSTAKA

- Afiyanti, Y. 2008. *Focus Group Discussion* (Diskusi Kelompok Terfokus) Sebagai Metode Pengumpulan Data Kualitatif. *Jurnal Keperawatan Indonesia*. Vol. 12 (1) : 58-62.
- Badan POM Republik Indonesia. 2018. Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.
- Darmawan, D. P. 2017. Pengambilan Keputusan Terstruktur dengan *Interpretative Structural Modeling*. Yogyakarta : Elmatara. 126p.
- Eriyatno dan Larasati. 2013. Ilmu Sistem (Meningkatkan Mutu dan Efektivitas Manajemen) Edisi 1. Surabaya : PT Guna Widya.187p.
- Nurhidayati, Pujiwati, I., Solichah, A., Djuhari, & Basit, A. (2008). Pertanian Organik. Malang, Jawa Timur, Indonesia: Program Studi Agroteknologi Jurusan Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Islam Malang.
- Pracaya. 2002. Bertanam Sayuran Organik. Jakarta: PT. Penebar Swadaya
- Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2021 Tentang Penerapan sistem Jaminan Keamanan dan Mutu Pangan Olahan di Sarana Peredaran.
- Suryawardani, I G.A.O. 2014. *Tourism Leakage From The Accommodation in Bali. Disertation. Double Degree Indonesia-Perancis*. Program Doktor Pariwisata. Universitas Udayana dan *Universite Paris 1 Pantheon Sorbonne France*. 254p.
- Saragih, S.E. 2008. Pertanian Organik Solusi Hidup Harmoni dan Berkelanjutan. Jakarta : Penebar Swadaya
- Sutanto, R. 2002. Penerapan Pertanian Organik Masyarakat dan Pengembangannya. Kanisius. Jakarta.

- Terano, Rika, R. B. Yahya, Z. Mohamed, dan S. B. Saimin. 2015. *Faktor Influencing Consumer Choice between Modern and Traditional Retailers in Malaysia. International Journal of Social Science and Humanity*. Vol. 5 (6) : 509-513.
- Winarno. (2002). *Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta