

## PENGUATAN USAHA PRODUKSI KEMBANG GOYANG DI NGAMPIN AMBARAWA

Suardiyono<sup>1\*</sup>, Indah Hartati<sup>1</sup>, Helmy Purwanto<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang

<sup>1</sup>Jurusan Teknik Mesin Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang

Jl. Menoreh Tengah X/22, Sampangan, Semarang 50236.

\*Email: suwardiyono@unwahas.ac.id

### Abstrak

*Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan solusi bagi permasalahan mitra pembuat makanan “kembang goyang” di Desa gelagahombo Ngampin Kecamatan Ambarawa, yakni: memberikan pelatihan penguatan usaha berupa penyuluhan mengenai kemasan produk pangan dan penyuluhan mengenai CPPB. Adapun target kegiatan adalah pelatihan desain kemasan kembang goyang dan pelatihan CPPB. Metode yang akan digunakan guna mencapai tujuan adalah pelatihan desain kemasan hingga mendapatkan desain kemasan kembang goyang yang baik dan menarik. Pelatihan dilaksanakan melalui ceramah, diskusi dan praktek. Pelatihan CPPB diberikan melalui ceramah dan diskusi. Kegiatan yang sudah dilakukan meliputi pelatihan CPPB dan penyuluhan mengenai kemasan produk pangan.*

**Kata Kunci:** kembang goyang, kemasan, pelatihan

### PENDAHULUAN

Ambarawa adalah salah satu kecamatan di Kabupaten Semarang, Jawa Tengah. Dalam Bahasa Jawa, ‘amba’ berarti luas dan ‘rowo’ berarti rawa, jadi Ambarawa berarti rawa yang luas. Menurut masyarakat, ini merujuk ke rawa yang ada di Ambarawa yaitu Rawa Pening. Kelurahan Ngampin adalah salah satu kelurahan yang terdapat di Kecamatan Ambarawa. Kelurahan Ngampin memiliki luas wilayah sebesar 31500 m<sup>2</sup> dengan batas sebelah: barat berbatasan dengan kelurahan Panjang, timur berbatasan dengan kelurahan Gondorio, selatan berbatasan dengan desa Ngraph, serta sebelah utara berbatasan dengan kelurahan Pasekan.

Kelurahan Ngampin terdiri dari 6 Dusun yaitu: RW 1 Dusun Krajan, RW 2 Dusun Ngampin Kulon, RW 3 Lonjong, RW 4 Seneng, RW 5 Gelagahombo, dan RW 6 Garung. Kondisi pendidikan warga Kelurahan Ngampin masih cukup memprihatinkan dengan tingginya angka tamat SD, SMP, SMA. Jumlah penduduk yang tamat Diploma, Strata I, Strata II berturut-turut yaitu: 114, 189, dan 12 jiwa. Jumlah penduduk kelurahan Ngampin yang belum menempuh jenjang pendidikan ada 714 jiwa dan yang tidak tamat SD ada 304 (Anonim, 2015).

Dominasi lapangan pekerjaan yang digeluti di Kelurahan Ngampin adalah pegawai swasta dengan jumlah pekerja 1174. Kelurahan Ngampin merupakan wilayah yang memiliki jiwa wirausaha cukup tinggi yaitu sekitar 9% dari total jumlah penduduk yang memiliki pekerjaan yaitu 5320. Wiraswasta di Kelurahan Ngampin terdiri dari komunitas penjual serabi, usaha cutting stiker, usaha makanan tradisional dan restoran/rumah makan.

Salah satu usaha kecil yang ada di Ngampin, khususnya di Gelagahombo, yang bergerak dibidang produksi makanan kecil tradisional adalah usaha pembuatan kembang goyang yang dijalankan oleh beberapa ibu rumah tangga. Kembang goyang adalah makanan tradisional terbuat dari tepung beras yang goreng dengan cetakan berbentuk bunga. Tahapan proses pembuatan kembang goyang terdiri atas: (i) pembuatan adonan, (ii) penggorengan, dan (iii) pengemasan. Kendala yang dihadapi oleh pembuat kembang goyang adalah mereka belum memiliki wawasan dan ketrampilan mengenai peningkatan kualitas produk khususnya membuat kemasan yang baik. Kendala yang lain adalah para pelaku usaha kecil yang bergerak dibidang usaha pembuatan makanan belum mengetahui dan menerapkan cara produksi pangan yang baik. Oleh karena itu dalam kegiatan ini dilakukan penguatan usaha melalui pelatihan CPPB dan pengemasan makanan.

## METODE

Solusi yang ditawarkan tim pengusul guna mengatasi permasalahan mitra, adalah sebagai berikut: (i) Pelatihan desain kemasan guna mendukung pemasaran produk (1 x tatap muka) dan (ii) Pelatihan CPPB guna memberikan pengetahuan mengenai cara produksi pangan yang baik (1 x tatap muka)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan yang sudah dilakukan meliputi kegiatan pelatihan Cara Produksi Pangan Yang Baik dan Pelatihan Desain Kemasan. Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) merupakan salah satu faktor yang penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan untuk pangan CPPB sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan baik yang berskala kecil, sedang, maupun yang berskala besar. Usaha pembuatan camilan kembang goyang (Gambar 1) di Ngampin Ambarawa ini merupakan usaha industri pangan yang berskala kecil. Besar harapan para pelaku usaha kecil tersebut agar usaha mereka tetap dapat terus bertahan. Agar dapat bertahan, pelaku usaha kecil harus menghasilkan produk yang bermutu.



**Gambar 1. Kembang Goyang**

Melalui penerapan CPPB, industri pangan dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi dan aman bagi kesehatan. Dengan menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, kepercayaan masyarakat niscaya akan meningkat, dan industri pangan yang bersangkutan akan berkembang pesat. Dengan berkembangnya industri pangan yang menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, maka masyarakat pada umumnya akan terlindung dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang mengancam kesehatan.

Pada dasarnya pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai pangan bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan atau pembuatan makanan atau minuman (BPOM, 2003). Camilan kembang goyang merupakan salah satu produk pangan yang bersumber dari sumber hayati dan air, mengingat bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksinya (Gambar 2) terdiri atas: (i) tepung terigu, (ii) tepung hongkwe, (iii) telur, (iv) garam, (v) wijen, (vi) air dan (vii) minyak goreng.

Beberapa istilah yang berkaitan dengan CPPB antara lain: (i) aman, (ii) layak, (iii) keamanan pangan, produksi pangan, sanitasi pangan dan industri rumah tangga. Aman untuk dikonsumsi adalah pangan tersebut tidak mengandung bahan-bahan yang dapat membahayakan kesehatan atau keselamatan manusia misalnya bahan yang dapat menimbulkan penyakit atau keracunan (BPOM, 2003). Produk kembang goyang dapat dinyatakan produk yang aman untuk dikonsumsi mengingat bahan baku kembang goyang tidak mengandung bahan yang membahayakan kesehatan dan keselamatan manusia. Layak untuk dikonsumsi adalah pangan tersebut keadaannya normal tidak menyimpang seperti busuk, kotor, menjijikkan dan penyimpangan lainnya. Produk kembang goyang layak untuk dikonsumsi mengingat produk tersebut tidak busuk, kotor ataupun menjijikkan. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan fisik yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Berdasarkan hasil diskusi dan wawancara, dapat diketahui bahwa produsen kembang goyang menjaga keamanan pangan produknya melalui beberapa strategi, diantaranya dengan menggunakan bahan baku

berkualitas baik serta menjaga kebersihan proses produksinya. Upaya tersebut diharapkan dapat mencegah produk dari cemaran fisik, kimia maupun biologi.



**Gambar 2. Proses pembuatan Kembang Goyang**

Produksi pangan adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali dan atau mengubah bentuk pangan. Cara Produksi Pangan yang Baik adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar bermutu, aman dan layak untuk dikonsumsi. Higiene pangan adalah kondisi dan perlakuan yang diperlukan untuk menjamin keamanan pangan di semua tahap rantai pangan. Sanitasi pangan adalah upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertambah dan berkembang biaknya jasad renik pembusuk dan patogen dalam pangan, peralatan dan bangunan yang dapat merusak pangan dan membahayakan manusia. Industri Rumah Tangga (disingkat IRT) adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat

usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis. Pada dasarnya produsen kembang goyang telah menerapkan beberapa point dari prinsip-prinsip CPPB.

Dalam pelatihan CPPB juga telah disampaikan tujuan penerapan CPPB. Berikut ini adalah tujuan penerapan CPPB-IRT:

1. Tujuan umum adalah menghasilkan pangan yang bermutu, aman dikonsumsi dan sesuai dengan tuntutan konsumen baik konsumen domestik maupun internasional.
2. Tujuan khusus adalah:
  - a. Memberikan prinsip-prinsip dasar dalam memproduksi pangan yang baik;
  - b. Mengarahkan IRT agar dapat memenuhi berbagai persyaratan produksi yang baik seperti persyaratan lokasi, bangunan dan asilitas, peralatan produksi, pengendalian hama, higiene karyawan, pengendalian proses dan pengawasan.

Proses penyuluhan mengenai CPPB dilakukan melalui diskusi dan paparan yang disampaikan secara formal, bersamaan dengan dilakukannya proses pembuatan kembang goyang. Tujuan pemilihan metode penyampaian materi melalui diskusi ringan tersebut adalah agar pelaku usaha kecil merasa nyaman dan diharapkan isi materi dapat ditangkap oleh pelaku usaha kecil pembuatan kembang goyang.



**Gambar 3. Kemasan Kembang Goyang**

Sementara ini produk kembang goyang yang dihasilkan mitra masih dikemas dengan kemasan plastik sederhana tanpa label (Gambar 3). Pelatihan desain kemasan telah berhasil merumuskan label bagi produk kembang goyang (Gambar 4).



**Gambar 4. Label kemasan produk kembang goyang**

Pelatihan desain kemasan diberikan guna memberikan wawasan bagi pelaku usaha pembuatan kembang goyang. Beberapa hal yang disampaikan terkait pengemasan dan pelabelan (Rahmawati, 2013) adalah sebagai berikut:

- (i) Fungsi kemasan  
Kemasan berfungsi sebagai wadah, pelindung produk yang dikemas, penunjang cara penyimpanan dan transportasi serta sebagai alat persaingan dalam pemasaran. Pada kesempatan pelatihan tersebut, peserta pelatihan bertambah wawasannya mengenai urgensi dan nilai strategis dari pengemasan produk pangan.
- (ii) Syarat kemasan  
Beberapa pertimbangan yang harus diperhatikan saat memilih dan menentukan bentuk serta bahan kemasan antara lain: tidak beracun, cocok dengan bahan yang dikemas, ukuran, bentuk, berat, kemudahan pemakaian, biaya, cetakan serta penampakan.
- (iii) Jenis-jenis bahan kemasan  
Jenis-jenis pengemasan yang dapat diaplikasikan dalam pengemasan produk pangan diantaranya kayu, logam, gelas, kertas dan plastik. Khusus untuk permen jelly dan manisan jenis bahan pengemas yang cocok antara lain plastik dan kertas. Pengemasan makanan dapat dilakukan tidak hanya menggunakan kantung plastic yang diseal, namun dapat menggunakan mika yang berbentuk kotak maupun tabung.

Pelatihan pengemasan juga disertai dengan pelatihan pelabelan. Pelatihan pelabelan memberikan wawasan peserta mengenai definisi label, tujuan pelabelan dan peraturan mengenai pelabelan. Label pangan adalah setiap keterangan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan. Adapun tujuan pelabelan adalah agar informasi mengenai pangan yang disampaikan kepada masyarakat adalah benar dan tidak menyesatkan serta agar tercipta perdagangan pangan yang jujur dan bertanggungjawab.

## **KESIMPULAN**

Perbaikan proses produksi dilakukan melalui pelatihan CPPB dan pelatihan pengemasan. Pelatihan CPPB telah memberikan wawasan mengenai cara produksi pangan yang baik. Pelatihan pengemasan telah berhasil memberikan wawasan mitra mengenai pengemasan produk pangan dan pelabelan.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Anonim . (2015). Data Monograf Kelurahan Ngampin.
- BPOM. (2003). Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor : Hk. 00.05.5.1639 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (Cpbb-Irt)
- Rahmawati F. (2013). Pengemasan dan Pelabelan. Materi Pelatihan Kewirausahaan bagi kelompok UPPKS