

LEGALITAS P-IRT UNTUK PENGEMBANGAN USAHA KRIPIK SINGKONG DI DESA SINDANGMUKTI

Dahrul Manalu, Yuniar Rakhmantiar

Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum

Email: hk19.dahrulmanalu@mhs.ubpkarawang.ac.id

yuniar@ubpkarawang.ac.id

Ringkasan

Di Indonesia, singkong merupakan produksi hasil pertanian pangan ke dua terbesar setelah padi, sehingga singkong mempunyai potensi sebagai bahan baku yang penting bagi berbagai produk pangan dan industri. Keripik singkong adalah makanan ringan yang dibuat dari irisan tipis umbi singkong, digoreng dengan diberi bumbu tertentu atau hanya diberi garam. Pada pembuatannya singkong dikupas, dicuci bersih, kemudian diiris tipis-tipis dapat menggunakan alat pemotong atau slicer. Metode penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif. Metode ini merupakan suatu metode yang dilakukan untuk mengungkapkan kebenaran dari suatu teori, dengan membahas data-data yang ada dengan parameter serta hipotesis sebagai tolok ukurnya. Inovasi dalam pengolahan umbi singkong menjadi jenis makanan olahan sangat diperlukan dalam upaya membuat keaneka ragaman kuliner sehingga bisa menjawab masalah kompetisi dalam industri kuliner. Macam upaya dalam inovasi bisa dilakukan mulai dari perubahan penggunaan bahan baku, atau Keripik singkong produksi Aneka Keripik ada berbagai macam pilihan diantaranya selain rasa manis dan gurih juga ada rasa pedas manis. Beragam cara dapat dilakukan seseorang untuk menjalankan usahanya. ada syarat yang harus dimiliki jika seseorang hendak menjalankan usaha di rumah atau industri rumahan, yaitu mengurus perizinan Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT), terutama untuk produk jenis makanan atau minuman.

Kata Kunci : *Keripik Singkong, Legalitas, P-Irt*

Pendahuluan

Di Indonesia, singkong merupakan produksi hasil pertanian pangan ke dua terbesar setelah padi, sehingga singkong mempunyai potensi sebagai bahan baku yang penting bagi berbagai produk pangan dan industri. Sebagai makanan manusia, singkong mempunyai beberapa kekurangan diantaranya kadar protein dan vitamin yang rendah serta nilai gizi yang tidak seimbang. Disamping itu beberapa jenis singkong mengandung racun HCN yang terasa pahit. Dari dasar itulah secara lokal singkong dibagi menjadi singkong pahit dan singkong manis. Ubi kayu atau singkong merupakan salah satu bahan makanan sumber karbohidrat (sumber energi).

Teknologi singkong yang digunakan manusia sebagian besar masih merupakan warisan atau sedikit mengalami modifikasi dari cara-cara yang telah dipraktikkan manusia di zaman

purba, termasuk cara-cara mengurangi dan menghindari racun yang ada di dalam singkong. Ubi kayu dalam keadaan segar tidak tahan lama. Untuk pemasaran yang memerlukan waktu lama, ubi kayu harus diolah dulu menjadi bentuk lain yang lebih awet, seperti gaplek, tapioka (tepung singkong), tapai, peuyeum, keripik singkong, dan lain-lain.

Sejak dipanen, singkong merupakan komoditi yang mudah rusak yang praktis tidak dapat disimpan lama sehingga pemanfaatannya harus secepat mungkin sebelum rusak. Hal ini berarti bahwa singkong harus dipindahkan secara cepat dari ladang penanaman ke lokasi pengolahan singkong serta perlu ditangani dengan cepat di lokasi pengolahan. Masalah utama singkong setelah dipanen adalah sifatnya yang sangat peka terhadap infestasi jamur dan mikroba lain, karena itu masa simpan dalam bentuk segar dan sangat pendek. Beberapa mikroba yang dapat menyerang singkong yaitu *Rhizopus* sp., *Aspergillus* sp., *Mucor* sp., *Bacillus Polimexa* juga ragi. Masuknya mikroba tersebut biasanya melalui luka potong pada tangkai singkong. Terjadinya infeksi ini dapat dicegah dengan pengolesan batang potongan dengan beberapa asam organik (asam propionat, asam benzoat atau garam-garamnya) segera setelah dipanen, meskipun cara ini kedengarannya tidak praktis. Di India, usaha memperpanjang masa simpan singkong segar dilakukan dengan cara menyimpan tumpuk berlapiskan berbagai daun yang masih hijau. Seperti kita ketahui, daun yang masih hijau mengandung 60 sampai 65 persen air. Biasanya daun-daun yang dipergunakan ialah daun singkong, daun nangka dan daun mangga. Cara lainnya yaitu dengan membubuhi serbuk gergaji yang basah atau pasir basah dalam kotak kayu. Namun demikian, penyimpanan singkong dengan lapisan-lapisan daun (curing) terutama daun singkong menunjukkan hasil yang lebih baik bila dibanding dengan daun nyata bukan saja dapat memberikan suhu optimum penyimpanan sekitar 30 – 35 °C, tetapi juga dapat menghilangkan atau mengurangi kandungan racun sianida (HCN) selama penyimpanan dan penguapan.

Jumlah daun yang tersedia dari hasil panen pada umumnya hanya cukup untuk menyimpan 30 – 40 persen dari singkong yang dihasilkan dan diharapkan 40 persen dari singkong tersebut tidak luka dan dapat disimpan secara curing. Penelitian penyimpanan yang dilakukan di Malaysia sama dengan yang pernah dilakukan di Amazon, yaitu dengan cara menyimpan singkong segar di dalam tanah dengan dicampur jerami. Penyimpanan ini menyebabkan singkong tersebut tahan sampai beberapa minggu.

Keripik singkong adalah makanan ringan yang dibuat dari irisan tipis umbisingkong, digoreng, dengan diberi bumbu tertentu atau hanya diberi garam. Pada pembuatannya singkong dikupas, dicuci bersih, kemudian diiris tipis-tipis (dapat menggunakan alat pemotong atau slicer). Irisan singkong kemudian direndam dalam larutan Natrium bisulfat

2000 ppm, atau dalam air garam. Kemudian singkong digoreng dalam minyak yang panas. Setelah ditiriskan keripik singkong dapat langsung dikemas. Untuk membuat keripik singkong yang renyah dan gurih dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut : satu kg singkong dikupas, dicuci dan diiris tipis-tipis. Kemudian irisan singkong direndam dalam air kapur sirih selama semalam. Paginya dicuci, lalu direndam dengan air larutan soda kue (setiap 3 liter air diberi 1 sendok the soda kue), lama perendaman 2,5 jam. Setelah itu ditiriskan, lalu diberi bumbu sesuai selera dan digoreng sampai matang.



Gambar 1. Desa sindngmukti

Ditinjau dari topografi, Desa Sindangmukti, Kecamatan Kutawaluya Kabupaten Karawang berada di daerah dataran/pesawahan dengan ketinggian 7,5 m di atas permukaan laut, memiliki luas wilayah seluas 554 Ha terdiri dari sawah 412 Ha dan darat 142 Ha. Berjarak 3 km dari Kota Kecamatan, 21 km dari Kota Kabupaten, 88 km dari Ibu Kota Provinsi dan 75 km dari Ibu Kota Jakarta.

Terbagi menjadi 4 (empat) dusun, 4 (empat) Rukun Warga dan 11 (sebelah) Rukun Tetangga, dengan jumlah penduduk seluruhnya 4.897 orang yang terdiri dari laki-laki 2.286 orang dan perempuan 2.611 orang dengan jumlah Kepala Keluarga 1.564 KK yang tersebar di 4 (Empat) Dusun. Kepadatan penduduk di wilayah Desa Sindangmukti rata-rata 13,13 m²/jiwa (dihitung menurut luas wilayah tanah darat/ pemukiman).

Secara administratif wilayah Desa Sindangmukti Kecamatan Kutawaluya berbatasan dengan:

- Sebelah Utara : Desa Sindangsari
- Sebelah Timur : Desa Sukaraja
- Sebelah Selatan : Desa Panyingkiran
- Sebelah Barat : Desa Sindangkarya

Metode

Penelitian ini dilakukan pada program KKN Hybrid dari tanggal 01 Juli 2022 hingga 31 Juli 2022 bertempat di Desa Sindangmukti Kecamatan Kutawaluya Kabupaten Karawang. Adapun menjadi target/sasaran dari penelitian program KKN ini adalah sosialisasi pentingnya legalitas P-Irt untuk pengembangan usaha UMKM terutama pada usaha keripik singkong Ibu Tayem sebagai pelaku usaha keripik singkong.

Pengumpulan data dengan Paradigma diskusi yaitu menggunakan metode observasi, wawancara dan dokumentasi.

a. Metode Observasi

Menurut Widoyoko (2014:46) observasi merupakan “pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap unsur-unsur yang nampak dalam suatu gejala pada objek penelitian”. Menurut Sugiyono (2014:145) “observasi merupakan suatu proses yang kompleks, suatu proses yang tersusun dari berbagai proses biologis dan psikologis”. Menurut Riyanto (2010:96) “observasi merupakan metode pengumpulan data yang menggunakan pengamatan secara langsung maupun tidak langsung. Observasi yang dilakukan dengan melihat aktivitas para marketer saat melakukan pemasaran pada produknya, disana akan kelihatan apakah sudah memanfaatkan media sosial dengan baik atau belum.

b. Metode Wawancara

Menurut Riyanto (2010:82) interview atau wawancara merupakan metode pengumpulan data yang menghendaki komunikasi langsung antara penyelidik dengan subyek atau responden. Menurut Afifuddin (2009:131) wawancara adalah metode pengambilan data dengan cara menanyakan sesuatu kepada seseorang yang menjadi informan atau responden. Berdasarkan penjelasan para ahli dapat disimpulkan bahwa, wawancara merupakan metode pengambilan data dengan bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab antara penyelidik dengan subyek atau responden dalam suatu topic tertentu.

c. Dokumentasi

Menurut Arikunto (2006:158) adalah metode dokumentasi peneliti menyelidiki benda-benda tertulis seperti buku-buku, majalah, dokumen, peraturan-peraturan, notulen rapat, catatan harian dan sebagainya. Menurut Riyanto (2012:103) metode dokumentasi berarti cara mengumpulkan data dengan mencatat data-data yang sudah ada. Berdasarkan dari penjelasan para ahli bahwa dokumentasi merupakan aktifitas yang mencatat tentang semua kegiatan atau aktifitas pada suatu tempat tertentu dengan tujuan halitu sebagai bukti nyata

yang bisa ditunjukkan keadaan khalayak umum (Sugiyono, 2004).

Hasil Penelitian dan Pembahasan

A. Inovasi Olahan Kripik Singkong

Inovasi dalam pengolahan umbi singkong menjadi jenis makanan olahan sangat diperlukan dalam upaya membuat keaneka ragaman kuliner sehingga bisa menjawab masalah kompetisi dalam industri kuliner. Macam upaya dalam inovasi bisa dilakukan mulai dari perubahan penggunaan bahan baku, atau juga dengan cara penambahan bahan tambahan, bahkan juga bisa perubahan perlakuan proses produksi dan masih banyak cara lain yang bisa diterapkan sesuai kreasi masing masing rumah produksi makanan. Kripik Singkong Aneka Rasa.

Makanan ringan kripik singkong yang pada awalnya hanya memberikan dua pilihan rasa manis atau gurih saja, saat ini bisa tampil dengan inovasi berbagaimacam rasa sesuai selera penikmat makanan ringan ini. Penggunaan bumbu tabur dalam pengolahan makanan ringan saat ini cukup banyak menarik minat konsumen konsumen baru pada market makanan ringan, dan rasa yang ditawarkan cukup banyak variasinya sebut saja beberapa rasa yang populer barbeque, balado, pedas manis, keju, udang dan lain lain.

B. Pembuatan Kripik Singkong Aneka Rasa

Proses pengolahan kripik singkong aneka rasa ini pada dasarnya sama dengan pengolahan kripik singkong pada umumnya yaitu singkong yang telah dipilih berdasarkan jenis dan umur masa tanamnya dikupas serta dibersihkandengan air, kemudian masuk tahap perajangan singkong pada mesin pemotong kripik disusul dengan perendaman singkong pada bumbu bisa menggunakanbawang dan garam, atau bisa juga irisan singkong tidak direndam bumbu agar berasa tawar tergantung selera masing masing. Proses penggorengan dan penirisan adalah proses terakhir sebelum proses pencampuran dengan bumbu tabur aneka rasa. Setelah dilakukan pencampuran dengan bumbu tabur maka produk kripik singkong aneka rasa siap disajikan.

Kripik singkong aneka rasa memiliki daya tahan produk hingga lima sampai enam bulan maksimal masa expired dengan catatan digoreng dengan minyak goreng yang baik, dikemas dengan rapat pada kemasan tebal dan disimpan pada temperatur normal. Aneka Kripik menyediakan beberapa macam jenis produk kripik singkong aneka rasa dalam kemasan ekonomis antara lain berat 100 gram, berat 250 gram, berat 500 gram dan berat 1 kilogram. Aneka Kripik melayani pembelian secara retail juga secara grosir untuk dijual kembali dengan harga yang bersaing. Dimana ketentuan untuk retail tidak ada yang

mengikat sedangkan pembelian dalam grosir ada ketentuan dimana setiap pembelian dikenakan minimal yaitu 100 pcs untuk yang sudah kemasan atau 10 kilogram untuk produk yang belum dikemas atau produk curah.

C. Perizinan Produk Industri Rumah Tangga (P-IRT)

Beragam cara dapat dilakukan seseorang untuk menjalankan usahanya. Termasuk di antaranya adalah dengan menjalankan usahanya di rumah (usaha rumahan) atau disebut juga dengan industri rumah tangga. Bisnis rumahan dapat dikategorikan sebagai usaha kecil dan menengah (UKM). Sistem bisnis ini kian berkembang dan menjadi salah satu penunjang dalam roda perekonomian masyarakat.

Banyak keuntungan yang didapat pelaku usaha jika menjalankan bisnisnya dengan cara rumahan. Misalnya, bisa meminimalisasi anggaran sewa tempat, mengefektifkan anggaran modal, juga bisa lebih banyak waktu untuk keluarga. Akan tetapi, ada syarat yang harus dimiliki jika seseorang hendak menjalankan usaha di rumah atau industri rumahan, yaitu mengurus perizinan Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT), terutama untuk produk jenis makanan atau minuman. Tentu saja pengurusan izin ini penting karena sebagai jaminan atau bukti bahwa usaha makanan-minuman rumahan yang dijual memenuhi standar produk pangan yang berlaku. Jika pelaku usaha memiliki izin PIRT, mereka bisa dengan tenang mengedarkan dan memproduksi secara luas dengan resmi.

NOMOR REGISTRASI P-IRT															
PIRT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Digit 1	: jenis kemasan (kaca, plastik, karton dll)														
Digit 2, 3	: jenis pangan (umbi-umbian, buah & hsl olahannya)														
Digit 4, 5	: kode propinsi														
Digit 6, 7	: kode kabupaten														
Digit 8, 9	: nomor urut produk yang didaftarkan														
Digit 10, 11, 12, 13	: nomor urut IRT														
Digit 14, 15	: tahun masa berlaku izin														

Gambar 2. Nomor Registrasi P-IRT

Berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga, Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga yang selanjutnya disingkat SPP-IRT adalah jaminan tertulis yang diberikan oleh bupati/wali kota terhadap pangan produksi IRTP di wilayah kerjanya yang telah memenuhi persyaratan pemberian SPP-IRT dalam rangka

peredaran pangan produksi P-IRT. SPP-IRT diterbitkan oleh bupati/wali kota melalui Dinas.

Kesehatan di Unit Pelayanan Terpadu Satu Pintu tiap daerah. SPP-IRT diberikan kepada P-IRT yang memenuhi persyaratan sebagai berikut:

1. Memiliki sertifikat penyuluhan keamanan pangan;
2. Hasil pemeriksaan sarana produksi pangan produksi P-IRT memenuhi syarat; dan
3. Label pangan memenuhi ketentuan peraturan perundang-undangan

SPP-IRT berlaku paling lama 5 (lima) tahun terhitung sejak diterbitkan dan dapat diperpanjang melalui permohonan SPP-IRT. Permohonan perpanjangan SPP-IRT dapat diajukan dilakukan paling lambat 6 (enam) bulan sebelum masa berlaku SPP-IRT berakhir. Apabila masa berlaku SPP-IRT telah berakhir, pangan produksi IRTP dilarang untuk diedarkan. Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. Jenis Pangan Produksi P-IRT yang diizinkan untuk memperoleh SPP-IRT:

1. Jenis pangan yang diizinkan untuk diproduksi dalam rangka memperoleh SPP-IRT tidak termasuk:
 - a. pangan yang diproses dengan sterilisasi komersial atau pasteurisasi
 - b. pangan yang diproses dengan pembekuan (frozen food) yang penyimpanannya memerlukan lemari pembeku
 - c. pangan olahan asal hewan yang disimpan dingin/beku
 - d. Pangan diet khusus dan pangan keperluan medis khusus, antara lain MP- ASI, booster ASI, formula bayi, formula lanjutan, pangan untuk penderita diabetes.
2. Jenis pangan yang diizinkan memperoleh SPP-IRT merupakan hasil proses produksi IRTTP di wilayah Indonesia, bukan pangan impor.
3. Jenis pangan yang mengalami pengemasan kembali terhadap produk pangan yang telah memiliki SPP-IRT dalam ukuran besar (bulk).
 - a. Pengurusan Perizinan P-IRT (Pangan Industri Rumah Tangga) memerlukan beberapa persyaratan seperti berikut:
 1. Fotokopi kartu tanda penduduk (KTP) pemilik usaha rumahan
 2. Pasfoto 3×4 pemilik usaha rumahan, 3 lembar
 3. Surat keterangan domisili usaha dari kantor camat
 4. Denah lokasi dan denah bangunan
 5. Surat keterangan puskesmas atau dokter untuk pemeriksaan kesehatan dan sanitasi
 6. Surat permohonan izin produksi makanan atau minuman kepada Dinas

Kesehatan

7. Data produk makanan atau minuman yang diproduksi
 8. Sampel hasil produksi makanan atau minuman yang diproduksi
 9. Label yang akan dipakai pada produk makanan minuman yang diproduksi
 10. Menyertakan hasil uji laboratorium yang disarankan oleh Dinas Kesehatan
 11. Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan untuk mendapatkan SPP-IRT.
- b. Tata Cara Pemberian SPP-IRT
1. Penerimaan Pengajuan Permohonan SPP-IRT
Permohonan diterima oleh bupati/wali kota c.q. Unit Pelayanan Terpadu Satu Pintu Dinas Kesehatan dan dievaluasi kelengkapannya secara administratif yang meliputi:
 - a) Formulir Permohonan SPP-IRT yang memuat informasi sebagai berikut:
 - 1) Nama jenis pangan
 - 2) Nama dagang
 - 3) Jenis kemasan
 - 4) Berat bersih/isi bersih (mg/g/kg atau ml/l/kl)
 - 5) Bahan baku dan bahan lainnya yang digunakan
 - 6) Tahapan produksi
 - 7) Nama, alamat, kode pos dan nomor telepon P-IRT
 - 8) Nama pemilik
 - 9) Nama penanggung jawab
 - 10) Informasi tentang masa simpan (kedaluwarsa)
 - 11) Informasi tentang kode produksi
 - b) Dokumen lain antara lain:
 - 1) Surat keterangan atau izin usaha dari camat/lurah/kepala desa
 - 2) Rancangan label pangan
 - 3) Sertifikat penyuluhan keamanan pangan (bagi pemohon baru).
- c. Penyerahan SPP-IRT
1. Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota mengirimkan rekomendasi SPP-IRT ke Unit Pelayanan Terpadu Satu Pintu
 2. Bupati/wali kota c.q. Unit Pelayanan Terpadu Satu Pintu menyerahkan SPP-IRT kepada pemilik/penanggungjawab IRTP yang telah memenuhi persyaratan.
- d. Perpanjangan SPP-IRT dan Perubahan Pemilik
1. Pengajuan perpanjangan SPP-IRT dapat dilakukan paling lambat 6 (enam) bulan

sebelum masa berlaku SPP-IRT berakhir.

2. Perubahan pemilik/penanggung jawab P-IRT harus dilaporkan kepada bupati/wali kota c.q. Unit Pelayanan Terpadu Satu Pintu
3. Proses perpanjangan dan perubahan pemilik sama seperti proses permohonan SPP-IRT.
4. Pemilik atau penanggung jawab P-IRT yang sudah memiliki sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan tidak diwajibkan mengikuti kembali Penyuluhan Keamanan Pangan.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa masih banyak para pelaku usaha terutama usaha rumah tangga masih belum memiliki legalitas usaha, sehingga usaha yang dijalankan secara hukum belum mendapatkan izin usaha dari pemerintah setempat termasuk dalam izin Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (P-Irt), dimana izin P-Irt sangat diperlukan sebagai legalitas pengembangan usaha dalam hal ini pengembangan usaha keripik singkong. Pelaku usaha sangat direkomendasikan agar mendaftarkan usaha yang dimiliki agar mendapatkan legalitas usaha supaya usaha dapat berkembang tentunya semua itu diawali dengan melaksanakan sosialisasi pentingnya suatu legalitas usaha yaitu dengan mengurus izin P-Irt.



Gambar 3. Sosialisasi Legalitas P-Irt Usaha Keripik Singkong

Daftar Pustaka

- Anonim. 2008. Kripik Singkong.(<http://www.bankresep.wordpress.com/>) Anonim. 2008. Ubi Kayu (Mannihot esculenta sebagai Alternatif Pengganti. (Diakses pada tanggal 05 Agustus 2022 pukul 10.15)
- Bensin (Bioetanol Ramah Lingkungan).<http://www.isnamurti.com/> ((Diakses pada tanggal 05 Agustus 2022 pukul 14.05)
- Intan, Devi. A,dkk. 2008. Laporan Usaha Pembuatan Kacang Telur. Nganjuk; SPP-

SPMA Pemkab. Nganjuk. (Diakses pada tanggal 06 Agustus 2022 pukul 18.45)

Rukmana R. 1997. Ubi Kayu, Budidaya, dan pascapanen. Jakarta: Kanisius. Tepung Singkong Dalam: Paket Industri Pangan. Bogor : Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. IPB,1989. Hal. 1.

Tri Radiyati dan Agosto, W. M. Pendayagunaan ubi kayu. Subang: Puslitbang Fisika Terapan – LIPI, 1990, Hal. 18 – 27. Tape Ketan.Dalam: Profilindustri. Jakarta: Proyek Bimbingan dan Pengembangan Industri Kecil, Departemen Perindustrian, s. a. Tepung Singkong dalam: Paket Industri Pangan. Bogor: Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. IPB, 1989. Hal 1.

Widianta,A. dan Widi PD., 2008. Ubi kayu (mannihot esculenta) sebagai bahan alternatif pengganti bensin (bioetanol) yang ramah lingkungan. [terhubung berkala] www.scribd.com (Diakses pada tanggal 06 Agustus 2022 pukul 18.45)