



## Pendampingan Proses Produksi dan Kemasan Produk Industri Kecil Minuman Herbal

Nurwidiana, Wiwiek Fatmawati, Eli Masidah

Universitas Islam Sultan Agung

Email: [nurwidiana@unissula.ac.id](mailto:nurwidiana@unissula.ac.id)

### Abstrak

**Keywords:**  
Minuman  
Herbal,  
Keamanan  
Pangan,  
CPMB.  
Label,  
Kemasan

Kegiatan pendampingan ini dilakukan terhadap industri kecil rumah tangga yang memproduksi beragam minuman herbal cair dengan kemasan botol plastik. Proses produksi dilakukan secara manual menggunakan alat-alat sederhana, label pada kemasan produk belum mengikuti kaidah yang berlaku. Hal itu mempengaruhi kepercayaan konsumen pada produk yang berimbas pada rendahnya tingkat penjualan. Pendampingan dilakukan pada aspek legalitas, proses produksi, labeling dan kemasan. Dari sisi legalitas dilakukan komunikasi dengan Dinas Kesehatan Kota Semarang, didapatkan informasi bahwa untuk produk dengan daya tahan kurang dari 7 hari tidak perlu mendaftarkan PIRT, cukup memenuhi proses produksi sesuai pedoman Cara Pembuatan Makanan yang Baik (CPMB). Dari aspek proses produksi, dilakukan penataan tempat produksi sesuai ketentuan CPMB, namun industri ini perlu menyediakan sarana cuci tangan di ruang produksi untuk menjaga higienitas pekerja saat proses produksi. Pada aspek label dilakukan pendampingan dalam penetapan informasi-informasi yang wajib tercantum pada label yaitu : merk, isi bersih, komposisi, tanggal kadaluarsa dan informasi produsen. Dilanjutkan dengan pembuatan desain label sesuai dengan informasi yang telah ditetapkan dan pemilihan botol dengan volume yang sesuai strategi pemasaran. Kepada pemilik industri diberikan bantuan berupa label produk dan botol, sehingga dapat segera memasarkan produknya menggunakan kemasan sesuai peraturan yang berlaku. Melalui usaha-usaha tersebut diharapkan mampu meningkatkan daya saing produk sehingga pemasaran akan meningkat.

### PENDAHULUAN

Berbagai jenis minuman tradisional saat ini banyak diproduksi oleh industri kecil dan industri rumah tangga. Kecenderungan masyarakat untuk berperilaku sehat dengan mengonsumsi minuman yang berbahan dasar alam, menjadikan industri ini tumbuh subur. Salah satunya Ibu Nur Indrayani, beliau merupakan pelaku industri rumah tangga yang memproduksi minuman herbal. Berbagai jenis empon-empon segar, berupa kunyit, kencur, temu lawak, dan asam diolah dengan diparut direbus ditambah beberapa bahan dan kemudian dikemas dalam bentuk botol menjadi minuman herbal siap konsumsi. Proses produksi dilakukan dengan cara manual, dimulai dari pencucian dan pengupasan kulit empon-empon, pamarutan, pengambilan sari dengan cara penyaringan, perebusan, dan diakhiri dengan pengemasan. Pengemasan produk menggunakan botol dan tutup plastik volume 330 ml, di beri label kertas bertuliskan JAMU, nama jenis produk dan nomer Hp Ibu Nuryani selaku produsen.



**Gambar 1.** Proses Produksi dan Produk Jadi

Untuk produk makanan tentunya konsumen sangat berhati-hati dalam memilih produk terutama terkait faktor higienitas. Ijin usaha menjadi salah satu indikator yang diperhatikan konsumen untuk meyakini keamanan dari suatu produk makanan. Ijin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) merupakan izin produksi pangan yang dihasilkan skala industri rumah tangga yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Kota. Sertifikat PIRT menunjukkan produk tersebut telah memenuhi standar keamanan pangan. Untuk bisa mendapatkan Ijin PIRT maka industri perlu melakukan pembenahan proses produksinya sesuai standar keamanan pangan.

Selain perijinan masalah kemasan produk, sangat mempengaruhi pemasaran produk. Dari sisi estetika, maka kemasan harus dibuat menarik dan informatif. Sedangkan menurut peraturan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan. Maka pada kemasan harus tercantum Nama produk, merek, produsen, komposisi, tanggal kadaluarsa, dan volume.

Berdasar uraian diatas, jika dilihat kemasan dari produk hasil industri mitra masih belum memenuhi kaidah-kaidah tersebut. Belum ada ijin PIRT dan kemasannya belum dilengkapi dengan label sesuai ketentuan yang berlaku. Maka perlu pendampingan untuk dapat mengatasi permasalahan tersebut. Mengacu pada analisi situasi yang telah diuraikan diatas, maka permasalahan mitra yang akan diselesaikan dalam kegiatan ini adalah :Proses produksi : akan diperbaiki agar sesuai dengan CPMB, sehingga memberikan jaminan keamanan pangan bagi konsumen. Kemasan produk : mencantumkan informasi - informasi yang ditetapkan. Maka akan didesain kemasan yang menarik dan mencantumkan informasi sesuai peraturan yang berlaku

## **METODE**

Untuk permasalahan pertama yaitu proses produksi solusi yang dilakukan adalah memberikan pelatihan dan pendampingan mengenai cara produksi makanan yang baik sesuai Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012. dilanjutkan dengan pendampingan IKM untuk melakukan penataan dan perbaikan proses produksi dan tempat produksi agar sesuai dengan CPMB. Selanjutnya, setelah proses produksi sesuai dengan CPMB, akan dilakukan pendampingan terhadap IKM Mitra untuk pengajuan legalitas , sehingga ditargetkan dari hasil pengabdian masyarakat ini nantinya IKM sudah memenuhi syarat legalitas usaha dan memberikan jaminan keamanan pangan bagi konsumen.

Permasalahan berikutnya yaitu mengenai kemasan dan label. Label saat ini belum memenuhi kaidah berdasar Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan. Peraturan tersebut mensyaratkan pada

label harus mencantumkan a) Nama produk ,b) Daftar bahan atau komposisi ,c) Berat bersih atau isi bersih,d) Nama dan alamat IRTP, e) Tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa,f) Kode produksi,g) Nomor P-IRT. Untuk itu maka langkah awal yang dilakukan adalah dilakukan identifikasi untuk dapat menetapkan informasi yang akan dicantumkan pada label. Setelah penetapan merek dagang, komposisi, tanggal kadaluwarsa, berat bersih serta mendapatkan nomer PIRT akan dilakukan desain label yang menarik. Selain label juga dilakukan pemilihan desain kemasan, sehingga diperoleh tampilan produk yang lebih menarik dan mampu meningkatkan penjualan produk IKM Mitra.

## **HASIL KEGIATAN DAN PEMBAHASAN**

### **1. Legalitas Usaha**

Sebagai sebuah unit usaha maka, tentunya legalitas menjadi suatu keharusan.Terkait dengan hal tersebut maka dilakukan pendampingan agar industri rumah tangga penghasil minuman herbal milik ibu Nur Indriyani ini memiliki perijinan, sehingga tidak melanggar peraturan yang berlaku. Untuk itu maka tim pengabdian mendatangi Dinas kesehatan Kota (DKK) Semarang yang membawahi wilayah kerja dimana industri bu Nur ini berada, untuk mendapatkan informasi mengenai persyaratan legalitas dari suatu industry Rumah tangga.

Diperoleh informasi bahwa perijinan yang harus dipenuhi untuk sebuah industri rumah tangga adalah PIRT = Perijinan Industri Rumah Tangga. Bisnis rumahan (usaha rumahan) sebelum memasarkan produk yang dijual ke masyarakat, diperlukan Perizinan PIRT untuk produk jenis makanan/minuman.Izin PIRT penting karena sebagai jaminan bahwa usaha makanan/minuman rumahan yang dijual memenuhi standar produk keamanan pangan. Izin PIRT berlaku selama 5 tahun dan wajib untuk produk olahan makanan dan minuman yang daya tahannya di atas 7 hari.Sedangkan untuk makanan dan minuman yang kurang dari 7 hari daya tahannya tidak diwajibkan.Produk minuman Bu Nur ini tidak mampu bertahan hingga 7 hari, maka dari penjelasan di atas tidak perlu mengajukan ijin PIRT. Namun meski begitu produk yang harus terjaga higienitasnya sehingga memenuhi layak sehat jasa boga.

### **2. Pendampingan Proses produksi sesuai CPMB**

Seperti telah dijelaskan diatas, produk minuman herbal bu Nur tidak diwajibkan untuk memiliki ijin PIRT dikarenakan produknya tidak bertahan hingga 7 hari. Meskipun begitu harus memenuhi layak sehat dengan menerapkan Cara Pembuatan Makanan yang Baik. Sesuai CPMB maka semua persyaratan penanganan pangan diseluruh mata rantai produksi harus dipenuhi mulai dari bahan baku sampai produk akhir yang . Untuk itu dilakukan peengamatan terhadap dan pemberian masukan terhadap semua rantai produksi, dibandingkan dengan standar yang ditetapkan oleh CPMB. Temuan-temuan penyimpangan yang ada dicatat dan didiskusikan dengan mitra untuk mencari solusi perbaikannya. Hasil dari pendampingan ini disajikan pada tabel berikut;

Aspek	Permasalahan	Solusi
1.Lokasi & Lingkungan Produksi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Penanganan limbah produksi perlu diperhatikan agar tidak mengganggu lingkungan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Limbah padat berupa ampas akan dimanfaatkan sebagai bahan pembuat masker tradisional. Bu Nur sudah mengikuti pelatihan untuk membuatnya</li> </ul>
2.Bangunan dan Fasilitas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ruang produksi masih menjadi satu dengan rumah tinggal, namun merupakan ruang khusus untuk produksi.</li> <li>- Bangunan permanen dengan lantai dan tembok yang sudah di plester namun belum dikeramik dan atap berpaflon.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ruang produksi dilapisi karpet plastic agar mudah dibersihkan.</li> <li>- Secara rutin dilakukan pembersihan ruang produksi agar tidak ada debu atau sarang laba2 yang berpotensi menjadi cemaran.</li> </ul>
3.Peralatan Produksi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Peralatan produksi berupa panci, blender, pengaduk, saringan, pisau , sendok, belum semuanya berbahan stailless stell.</li> <li>- Proses produksi menghasilkan ampas yang rentan tersisa di peralatan produksi dan menjadi cemaran</li> <li>- Penataan rapi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Penggantian panic alumunium dengan panic berbahan stainless steel</li> <li>- Melakukan pengecekan saat mencuci peralatan untuk memastikan tidak ada ampas yang tersisa,</li> <li>- Pengecekan ddilakukan juga saat peralatan akan digunakan kembali</li> </ul>
4.Suplai / Sarana Penyediaan Air	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Supply air berasal dari sumber air di lingkungan perumahan , jumlahnya melimpah dan memenuhi standar keamanan air minum.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menjaga tampungan air selalu tertutup agar tidak tercemar oleh kontaminan</li> </ul>
5.Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Di ruang produksi tidak ditemui sarana cuci tangan sehingga karyawan harus ke berjalan ke ruangan lain jika perlu cuci tangan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disediakan wastafel lengkap dengan lap tangan di area produksi</li> </ul>
6.Kesehatan & Higiene Karyawan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Perlu penanaman kebiasaan bersih bagi karyawan.</li> <li>- Belum ada sarana cuci tangan di ruangan produksi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengingatkan karyawan untuk selalu cuci tangan sebelum melakukan proses produksi</li> </ul>
7.Penyimpanan;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengaturan penyimpanan bahan baku agar kualitas bahan baku terjaga</li> <li>- Belum memiliki Show case sebagai penyimpanan produk agar tahan lama.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pemilahan penyimpanan bahan baku sesuai dengan jenisnya.</li> <li>- Menyimpan bahan baku tidak terlalu banyak agar tidak terjadi penurunan kualitas</li> </ul>
8.Pengendalian Proses	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sudah memiliki standar kualitas bahan baku dan produk namun belum dibuat secara tertulis.</li> <li>- Komposisi produk dibuat berdasarkan kebiasaan, belum ada dokumen untuk mencatat standar komposisi pembuatan tiap jenis produk.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat dokumen mutu yang berisi domumentasi standar komposisi, proses produksi dan standar kualitas.</li> <li>- Memastikan semua karyawan memahami standar tersebut sehingga semua bisa menjaga mutu produk</li> </ul>



Gambar 2. Penataan ruang produksi

### 3. Perbaiki Label Dan Kemasan

Label pangan IRT harus memenuhi ketentuan yang tercantum dalam Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan atau perubahannya, label pangan sekurang-kurangnya memuat :a) Nama produk sesuai dengan jenis pangan b) Daftar bahan atau komposisi yang digunakan c) Berat bersih atau isi bersih d) Nama dan alamat IRT e) Tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa f) Kode produksi g) Nomor P-IRT . maka dilakukan identifikasi terhadap informasi-informasi yang diperlukan tersedut dari produk ikm mitra

#### a) Nama produk sesuai dengan jenis pangan

Untuk penentuan merek produk, dilakukan diskusi dengan Ibu Nur Indriyani selaku pemilik industri rumah tangga. Dari beberapa alternative yang dibahas, karena selama ini minuman produksi beliau sudah dikenal dengan nama jamu Bu Nur maka beliau menghendaki tetap menggunakan nama “**Bu Nur**”.Selama ini bu nur memproduksi berbagai jenis minuman herbal berupa kunyit asem, sari asem, beras kencur dan temu lawak. Beliau berencana akan menambah 1 produk lagi yaitu minuman kacang hijau. Selama ini produk diberi label jamu, namun karena produk Ibu Nur ini belum melalui uji komposisi dan khasiat, maka sesuai peraturan menteri kesehatan RI tidak boleh mencantumkan kata jamu pada labelnya. Karena produknya terdiri dari berbagai jenis minuman dari bahan-bahan alami, maka dipilih sebutan “**MINUMAN TRADISIONAL**” pada label .

#### b) Daftar bahan atau komposisi yang digunakan

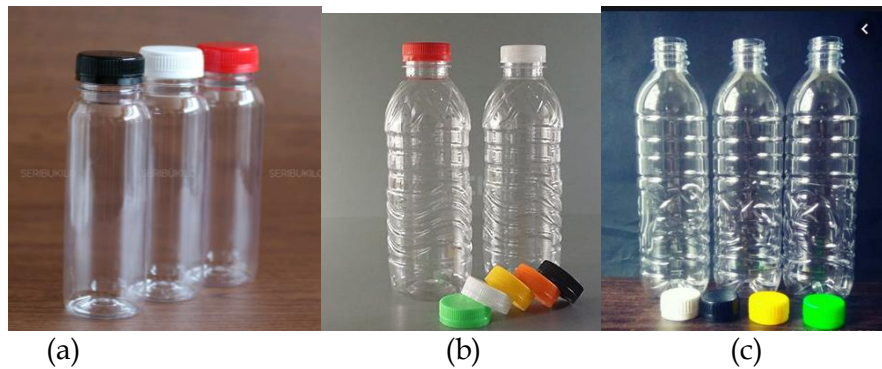
Untuk mengetahui bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat produk, dilakukan wawancara dengan bu Nur. Air dan gula merupakan bahan baku yang digunakan untuk pembuat produk semua produk, perbedaannya terletak pada jenis tanaman herbal yang digunakan sesuai jenis produknya. Bahan herbal yang digunakan yaitu : Kunyit, kencur, asam , temu lawak, beras dan kacang hijau. Semua berupa bahan segar. .

**c) Berat bersih atau isi bersih**

Dalam penentuan berat bersih ini, digunakan beberapa pertimbangan

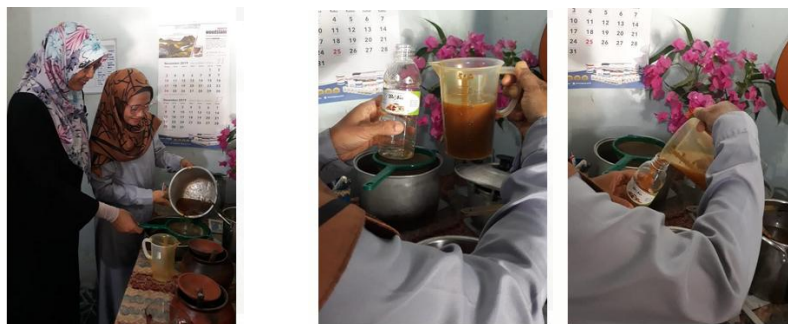
- Botol yang tersedia di pasar
- Takaran yang sesuai untuk sekali minum
- Volume yang digunakan oleh pesaing

Dari botol terdapat botol 220ml, 330ml dan 600ml. Botol 220 memiliki desain yang menarik dan eksklusif namun dengan mempertimbangkan pesaing yang menggunakan botol 330 ml maka ada kekhawatiran produk akan kurang laku karena volumenya lebih sedikit. Sedangkan untuk botol 600 ml dirasa volumenya terlalu besar, kurang sesuai untuk takaran sekali minum. Maka dipilihlah botol 330 ml.



**Gambar 3.** Botol kemasan (a) 250ml, (b) 330ml, (c) 600ml

Untuk selanjutnya dilakukan penentuan volume produk untuk menentukan netto. Pertimbangan dalam penentuan netto ini adalah, tampilan minuman di botol agar pas tidak terlalu penuh, namun tidak terlalu sedikit. Dari beberapa percobaan maka ditetapkan netto pada nilai 330ml, agar botol tidak terlalu penuh dengan produk sehingga tampilannya tetap menarik



**Gambar 4.** Pengukuran Volume untuk penentuan netto produk

**d) Nama dan alamat Produsen**

Nama dan alamat produsen wajib dicantumkan pada label produk. Untuk produk ini akan mencantumkan nama bu Nur dan Nomer Whats App. Hal ini dirasa lebih efektif sekaligus sarana promosi, sehingga bagi konsumen yang ingin memesan produk dapat langsung menghubungi lewat WA.

e) **Tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa**

Untuk mengetahui sampai berapa lama suatu produk masih layak konsumsi, maka dilakukan pengamatan terhadap produk dengan dua kondisi. Pertama pada produk yang disimpan pada suhu ruang dan yang ke dua .Disediakan 5 sampel yang disimpan di suhu ruang dan 5 sampel (1 sampel untuk tiap jenis produk) di simpan di lemari pendingin. Setiap hari dicek beraa botol yang mengalami perubahan bau/warna/rasa.

	Penyimpanan	Suhu Kamar							Di dalam Kulkas						
	Hari ke	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
Indikator	Warna	0	1	5					0	0	0	0	4	5	
	Bau	0	4	5					0	0	0	1	5	5	
	Rasa	0	4	5					0	0	0	2	5	5	

**Tabel 2.** Hasil pengamatan Penentuan daya tahan produk

Berdasar pengamatan diketahui bahwa pada hari ke 2 dipenyimpanan suhu ruang produk sudah mengalami perubahan fisik.Sedangkan di lemari pendingin produk menunjukkan adanya perubahan mulai pada hari ke 4. Maka diambil kesimpulan bahwa produk Produk dapat bertahan 1 hari di suhu ruang dan 3 hari di dalam ruang pendingin. Karena perbedaan cara penyimpanan menyebabkan daya tahan produk berbeda, maka info yang akan dicantumkan di label bukan tanggal kadaluarsa namun tanggal produksi. Dengan keterangan tambahan baik digunakan selama 1 hari di suhu ruang dan 3 hari di dalam lemari pendingin.

f) **Kode Produksi**

Pada suatu perusahaan yang memproduksi lebih dari satu produk, umum untuk memberikan kode bagi tiap-tiap jenis produknya.Demikian juga untuk produk minuman dari ibu Nur ini.Terdapat 5 jenis produk, namun identitas rodruk tidak dinyatakan dalam kode, namun dalam tulisan. Karena pertimbangan efisiensi maka label akan dibuat untuk dapat digunakan bagi semua produk, dengan mencantumkan semua nama produk pada label tersebut /tidak dibuat satu produk satu label. Hal ini akan menghindari kekurangan label satu prodduk dan kelebihan di label produk yang lain. Dengan produk yang bersifat general seperti yang akan dirancang maka label bisa digunakan di produk apa saja, info Janis produk dilakukan dengan mencentang pada nama produk yang sesuai.

g) **Nomor P-IRT Label pangan IRT**

Ketentuan ini berlaku bagi makanan dengan daya tahan lebih dari 7 hari sehingga wajib mendapatkan ijin PIRT. Produk minuman ibu nur ini tidak bisa bertahan hingga 7 hari maka tidak perlu mendapatkan ijin PIRT sehingga tidak memiliki nomer PIRT dan tidak mencantumkan nomer PIRT pada label.

Berdasar kan informasi-informasi yang telah ditetapkan diatas maka di desain label untuk produk minuman ibu Nur. Desain label dilakukan dengan mempertimbangkan ukuran botol dan banyaknya informasi yang harus tercantum dalam label. Konsep desain juga didiskusikan dengan pemilik usaha.Terdapat dua konsep desain yang ditawarkan yaitu konsep tradisional dengan sentuhan motif – motif batik. Desain terdiri dari dua bentuk yaitu oval dan persegi panjang.



Gambar 4.5 Berbagai desain Label

Desain-desain tersebut selanjutnya ditawarkan kepada ibu Nur untuk menentukan pilihan. Dengan mempertimbangkan berbagai hal, maka desain minimalis dengan bentuk oval yang akhirnya terpilih., namun beliau meminta agar warna latarnya diubah dari hitam menjadi hijau.



Gambar 4.6 Desain Terpilih

Setelah desain terpilih selanjutnya dilakukan pencetakan label dan pengadaan botol. Ukuran cetak lael disesuaikan dengan ukuran botol. Digunakan botol dengan volume 330 ml dan label dicetak dengan ekuran 8 x 4 cm. Sedikit revisi dilakukan pada warna latar label yang semula hitam diubah menjadi hijau. Kepada IKM mitra dserahkan sejumlah 1000 lembar label dan 1000 botol beserta tutupnya. Juga diserahkan stempel tanggal sebagai alat untuk memberikan label tanggal produksi



Gamabr 4.7. Penyerahan Botol dan label ke IKM Mitra



#### h) Pemasaran Dengan Botol Dan Label Baru

Botol dan label baru telah digunakan oleh ibu Nur untuk memasarkan produknya baik pemasaran melalui titip ke warung-warung maupun pemasaran melalui event event pameran.



Gambar 4.8. Mengikuti beberapa event pameran produk

#### KESIMPULAN

Produk industri mitra memiliki daya tahan kurang dari 7 hari sehingga tidak perlu mendapatkan ijin PIRT, namun tetap harus memperhatikan cara pengolahan sesuai persyaratan CPMB. Tempat produksi dan proses produksi minuman herbal industri mitra telah sesuai dengan persyaratan CPMB, namun masih memerlukan beberapa perbaikan diantaranya: pengadaan wastafel di ruang produksi, dan penggantian panci dengan yang berbahan stainless steel. Telah didesain label yang mencantumkan informasi-informasi produk sesuai ketentuan yang berlaku. Dengan penggunaan label dan kemasan baru, mitra merasa lebih percaya diri dalam memasarkan produk dan terbukti mampu meningkatkan pemasaran.

#### DAFTAR PUSTAKA

Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga.

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.