

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sektor pangan berperan penting dalam mendukung ketahanan pangan bangsa Indonesia. Pangan merupakan kebutuhan primer bagi manusia, oleh karena itu dalam pemenuhannya setiap orang berhak memperoleh pangan yang aman dan bermutu (Rezki, 2023). Keamanan pangan menjadi semakin penting di seluruh dunia, terutama karena populasi yang meningkat dan perubahan iklim yang berdampak pada produksi pangan. Melihat kasus keracunan makanan di Indonesia, sering menimbulkan masalah pangan, sehingga keamanan pangan sering terabaikan. Sekarang masalah keamanan pangan menjadi masalah internasional, yang memerlukan perhatian khusus. Keamanan pangan didefinisikan sebagai kondisi dan upaya untuk memastikan bahwa makanan tidak tercemar oleh cemaran biologis, kimia, atau bahan lain yang dapat mengganggu, merugikan, atau membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan budaya, agama, atau keyakinan masyarakat.

Keamanan yang dimaksud sesuai dengan Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan yaitu “Kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi” (BPOM, 2020).

Usaha Mikro dan Kecil (UMK) memiliki peran strategis sebagai salah satu pilar ekonomi nasional, terutama karena dapat memainkan peran pentingnya dalam pertumbuhan ekonomi dan penciptaan lapangan kerja. Dengan demikian, pemberdayaan UMK melalui keamanan pangan dapat menjadi upaya yang strategis untuk meningkatkan pendapatan masyarakat dan daya saing global. UMK pangan olahan menjadi bagian penting dari perekonomian lokal, khususnya di Kota Palembang. Tidak hanya menyediakan lapangan kerja, tetapi juga meningkatkan varietas produk makanan dan meningkatkan ketahanan pangan lokal. Meskipun UMK pangan olahan memiliki potensi yang sangat besar, tantangan untuk menerapkan standar produksi yang tepat masih menjadi masalah yang perlu diatasi.

Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) adalah standar industri pangan yang penting yang dibuat untuk memastikan bahwa produk pangan yang dihasilkan aman, berkualitas, dan memenuhi persyaratan yang ditetapkan (BPOM, 2020). CPPOB menjadi syarat untuk pemberian izin edar (MD) oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Terdapat persyaratan untuk mendapatkan sertifikat CPPOB, yaitu pelaku usaha mengajukan permohonan penerbitan izin penerapan CPPOB secara daring dan kemudian dokumen tersebut akan diberikan penilaian atau evaluasi oleh instansi yang berwenang, dalam hal ini adalah BPOM. Meskipun demikian, banyak UMK pangan olahan di Kota Palembang masih menghadapi beberapa tantangan dalam menerapkan CPPOB. Beberapa di antaranya adalah kurangnya pemahaman dan pengetahuan tentang praktik produksi yang baik, kekurangan sumber daya manusia, dan kurangnya akses ke pelatihan dan informasi yang relevan. Untuk memastikan keamanan, kualitas, dan keberlanjutan

produk pangan olahan, CPPOB mencakup semua bagian dari proses produksi, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, dan distribusi. Tujuan CPPOB adalah untuk memastikan bahwa konsumen tidak terpapar makanan yang tidak aman (Kementerian Kesehatan RI, 2021).

Menurut Marcelirian *et al.*, (2023), peran fasilitator pendamping adalah membimbing pelaku UMK dengan memberikan pelatihan tentang pentingnya CPPOB sehingga mereka dapat memahami dan menerapkan praktik produksi pangan yang baik. Fasilitator berperan dalam mendampingi produsen UMK pangan olahan untuk memastikan penerapan CPPOB. Membantu dalam pengawasan dan memberikan bimbingan untuk memenuhi standar keamanan pangan yang ditetapkan oleh BPOM. Kendala utama dalam menerapkan CPPOB di UMK adalah kurangnya pemahaman dan keterampilan tentang praktik produksi yang efektif. Dalam hal ini, tenaga fasilitasi pendamping sangat krusial. Selain berfungsi sebagai penghubung antara pelaku UMK dan lembaga pemerintah, fasilitator juga memberikan bimbingan teknis yang diperlukan untuk melaksanakan standar CPPOB. Dengan adanya fasilitator, diharapkan pelaku UMK dapat mengatasi tantangan, meningkatkan kualitas produk pangan yang dihasilkan, dapat meningkatkan kapasitas dan keterampilan dalam memproduksi pangan olahan yang aman dan berkualitas. Fasilitator juga bertanggung jawab untuk memberikan bimbingan, dukungan, dan pelatihan kepada pelaku UMK agar mereka memahami dan menerapkan standar produksi yang baik.

Berdasarkan latar belakang tersebut, tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari bagaimana fasilitator berperan dalam penerapan CPPOB di UMK

pangan olahan Kota Palembang. Dengan memahami peran dan kontribusi fasilitator, diharapkan dapat ditemukan cara yang efektif untuk meningkatkan penerapan CPPOB, yang pada gilirannya akan mendukung pengembangan UMK pangan olahan dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi yang bermanfaat bagi pemangku kepentingan, termasuk tetapi tidak terbatas pada fasilitator.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian ini, rumusan masalah yang akan dibahas sebagai berikut:

1. Bagaimana peran fasilitator pendamping dalam penerapan CPPOB di UMK pangan olahan Kota Palembang?
2. Bagaimana dampak peran fasilitator pendamping terhadap peningkatan kualitas produk dan kepatuhan UMK pangan olahan Kota Palembang terhadap standar CPPOB berdasarkan hasil evaluasi sebelum dan sesudah pendampingan?

C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Tujuan penelitian ini:

1. Mengidentifikasi dan mengukur peran fasilitator pendamping dalam penerapan CPPOB di UMK pangan olahan Kota Palembang.
2. Menganalisis dampak peran fasilitator pendamping terhadap peningkatan kualitas produk dan kepatuhan UMK pangan olahan Kota Palembang terhadap standar CPPOB berdasarkan hasil evaluasi sebelum dan sesudah pendampingan?

Kegunaan penelitian ini:

1. Bagi peneliti dan akademisi : menjadi sumber referensi tambahan untuk penelitian dalam bidang keamanan pangan, khususnya terkait peran fasilitator pendamping dalam penerapan CPPOB di Usaha Mikro dan Kecil (UMK), serta bagaimana dampaknya bagi UMK.
2. Bagi pelaku UMK pangan olahan : memberikan panduan mengenai peran fasilitator dalam membantu pelaku usaha untuk menerapkan dan memahami pentingnya penerapan CPPOB sesuai standar yang ditetapkan.
3. Bagi fasilitator pendamping : menjadi acuan dalam memperkuat pendekatan fasilitasi yang lebih efektif dalam mendampingi UMK pangan olahan agar dapat menerapkan CPPOB secara optimal dan mendukung UMK meningkatkan standar produksinya.
4. Bagi masyarakat umum dan konsumen : meningkatkan kesadaran konsumen terhadap pentingnya memilih UMK yang sudah menerapkan keamanan pangan dan produk yang telah memenuhi standar CPPOB.