



Informasi Nilai Gizi dan Keamanan Pangan Brownies Talas Beneng

Information on the Nutritional Value and Food Safety of Taro Beneng Brownies

Bohari*¹, Muhammad Ansori¹, Lili Amaliah¹, Rakhmi Setyani Sartika¹, Ratu Diah Koerniawati¹

¹ Program Studi Gizi, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Indonesia

*Email Korespondensi: bohari@untirta.ac.id

Abstrak

Tujuan kegiatan pengabdian yaitu untuk menghitung nilai gizi dan keamanan pangan produk talas beneng. Kegiatan ini dilakukan di UMKM Kecamatan Cipeucang Kabupaten Pandeglang tahun 2022. Metode yang dilakukan yaitu pendampingan secara langsung kepada pimpinan dalam hal perhitungan nilai gizi dan keamanan pangan produk talas beneng. Adapun produk talas beneng yaitu Brownies Talas Beneng. Komposisi Brownies Talas Beneng yaitu Tepung Talas Beneng, Terigu, Cokelat, Telur, Gula, Margarin Nilai gizi Brownies Talas Beneng berdasarkan % AKG lemak 33%, Protein 9%, Karbohidrat 13%, dan Kalori 17%. Informasi produk pada kemasan Brownies Talas Beneng meliputi nama produk, daftar bahan, berat bersih atau isi bersih, nama dan alamat produsen, halal bagi yang dipersyaratkan, tanggal dan kode produksi, kedaluwarsa. P-IRT Kue No. 206.3601.03.0017-24 dan Sertifikat Halal yaitu ID3611000006650820. Kegiatan pengabdian ini memberikan kontribusi kepada UMKM Bumi Pangan Lokal di Kabupaten Pandeglang terkait peningkatan mutu produk dalam hal informasi nilai gizi dan keamanan pangan selama proses produksi Brownies Talas Beneng.

Kata kunci: Informasi Nilai Gizi, Keamanan Pangan, Sertifikasi Halal, Brownies Talas Beneng

Abstract

The purpose of the service activity is to calculate the nutritional value and food safety of taro beneng products. This activity was carried out in MSMEs in Cipeucang District, Pandeglang Regency in 2022. The method used was direct assistance to the leadership in calculating the nutritional value and food safety of taro beneng products. The Taro Beneng product is Taro Beneng Brownies. The composition of Taro Beneng Brownies is Taro Beneng Flour, Wheat, Chocolate, Eggs, Sugar, and Margarine. Product information on the packaging of Brownies Talas Beneng includes product name, list of ingredients, net weight or net content, name, and address of the manufacturer, halal for those required, production date and code, and expiration. P-IRT Cake No. 206.3601.03.0017-24 and the Halal Certificate is ID3611000006650820. This service activity contributes to the local MSMEs of Bumi Pangan in Pandenglang Regency related to improving product quality in terms of information on nutritional value and food safety during the production process of Talas Beneng Brownies.

Keywords: Information on Nutritional Value, Food Safety, Halal Certification, Taro Beneng Brownies

Pesan Utama:

- Brownies Talas Beneng telah memiliki sertifikasi halal dengan nomor ID3611000006650820.
- Nilai gizi Brownies Talas Beneng berdasarkan % AKG lemak 33%, Protein 9%, Karbohidrat 13%, dan Kalori 17%

Access this article online



Quick Response Code

Copyright (c) 2022 Authors.

Received: 10 May 2022
Accepted: 31 May 2022

DOI: <https://doi.org/10.56303/jppmi.v1i1.10>



This work is licensed under
a Creative Commons Attribution-
NonCommercial-ShareAlike 4.0
International License

1. Pendahuluan

Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch) merupakan salah satu potensi komoditas lokal yang berasal dari Provinsi Banten, Kabupaten Pandeglang. Talas Beneng memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan sebagai sumber pangan lokal, karena produk ukurannya yang besar dengan kadar protein tinggi serta warna kuning yang

menarik menjadi ciri khas Talas Beneng (Wahjusaputri et al., 2018). Tanaman talas (dalam Bahasa Inggris, Taro) merupakan tanaman dengan kandungan gizi yang tinggi. Komponen makronutrien dan mikronutrien yang terkandung di dalam umbi talas meliputi protein, karbohidrat, lemak, serat kasar, fosfor, kalsium, besi, tiamin, riboflavin, niasin, dan vitamin C. Dengan kandungan zat gizi yang tinggi, talas dapat dibuat menjadi berbagai produk olahan seperti tepung talas (Hutami et al., 2019). Sebagian besar para pelaku usaha industri kecil dan menengah dalam hal ini industri rumahan keripik talas beneng yang ada di Pandeglang masih banyak yang mengalami hambatan dalam proses pemasaran produk hasil olahannya (Suhandi et al., 2020).

Berdasarkan Peraturan BPOM Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan, Peraturan BPOM Nomor 16 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang diproduksi oleh UMKM dan Peraturan BPOM No 22 Tahun 2019 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan Label Pangan Olahan adalah setiap keterangan mengenai Pangan Olahan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada Pangan Olahan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian Kemasan Pangan (Pencantuman Informasi Nilai Gizi Untuk Pangan Olahan Yang Diproduksi Oleh Usaha Mikro Dan Usaha Kecil, 2020). Tujuan kegiatan pengabdian yaitu untuk menghitung nilai gizi dan keamanan pangan produk talas beneng yang terdapat di Bumi Pangan Lokal Pandeglang.

2. Metode

Metode yang dilakukan adalah dengan melakukan kunjungan langsung ke lokasi produksi Brownies Talas Beneng yang berlokasi di Kabupaten Pandeglang dan penilaian produk dengan menggunakan beberapa parameter. Adapun parameter yang diukur pada produk tersebut adalah informasi nilai gizi, label pangan, sertifikasi halal dan P-IRT Kue. Informasi nilai gizi meliputi %AKG lemak, protein, karbohidrat, dan kalori. Label pangan meliputi nama produk; daftar bahan yang digunakan; berat bersih atau isi bersih; nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor; halal bagi yang dipersyaratkan; tanggal dan kode produksi; keterangan kedaluwarsa; nomor izin edar; dan asal usul bahan Pangan tertentu.

Sertifikasi halal merupakan etika bisnis yang seharusnya dijalankan produsen sebagai jaminan halal bagi konsumen. Selain sebagai jaminan halal terhadap konsumen, label halal memberikan keuntungan ekonomis bagi produsen diantaranya: (1) Dapat meningkatkan kepercayaan konsumen karena terjamin kehalalannya, (2) Memiliki USP (Unique Selling Point), (3) Mampu menembus pasar halal global, (4) Meningkatkan marketability produk di pasar, (5) Investasi yang murah jika dibandingkan dengan pertumbuhan revenue yang dapat dicapai (Faridah, 2019).

SPP-IRT adalah jaminan tertulis yang diberikan oleh Bupati/Walikota terhadap pangan produksi IRTP di wilayah kerjanya yang telah memenuhi persyaratan, dalam rangka peredaran pangan. Jenis pangan produksi IRTP yang diizinkan untuk memperoleh SPP-IRT adalah : Pangan sebagaimana yang tercantum pada Lampiran II Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018, yaitu : Hasil olahan daging kering; Hasil olahan ikan kering; Hasil olahan unggas kering; Hasil olahan sayur kering; Hasil olahan kelapa Tepung; dan hasil olahan tepung Minyak; dan lemak Selai, jeli dan sejenisnya Gula, kembang gula dan madu Kopi dan teh kering; Bumbu Rempah-rempah; Hasil olahan buah; Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan dan umbi; Minuman serbuk Pangan yang merupakan hasil proses produksi IRTP di wilayah Indonesia, bukan pangan impor Pangan yang mengalami pengemasan kembali terhadap produk pangan yang telah memiliki SPP-IRT dalam ukuran besar (bulk) (Dinas Kesehatan Sleman, 2020).

3. Hasil dan Pembahasan

UMKM Bumi Pangan Lokal merupakan gabungan beberapa dari KWT (Kelompok Wanita Tani) di daerah cipeucang yang memproduksi Beras Beneng, Makaroni Beneng, Mie Beneng, Kue Basah dan Kering serta Kripik yang berbahan dasar talas beneng dan bahan tanaman lokal lainnya yg ada di Pandeglang. Brownies merupakan kue coklat dengan rasa manis, warna coklat kehitaman, aroma lezat, dan tekstur tidak terlalu mengembang. Peningkatan kualitas produk umkm sangat mutlak di perlukan agar mampu bersaing di pasar. Produk olahan makan dan minuman merupakan produk yang sangat cepat dalam perputaran maupun di minati oleh konsumen agar tidak ragu menggunakan produk UMKM, pelaku usaha harus mempunyai sertifikat PIRT maupun sertifikat Halal. Ketentuan untuk mendapatkan sertifikat Halal, bahan dan alat yang di gunakan untuk mengolah produk makanan atau minuman tidak boleh mengandung babi atau yang di syaratkan oleh syariat islam sehingga selain halal juga harus Thoyib (Humas Dindagkop UKM Kab. Demak, 2019).

Hasil pengamatan pada produk Brownies Talas Beneng yang berlokasi di Kabupaten Pandeglang

menunjukkan bahwa produk tersebut telah memiliki informasi nilai gizi, P-IRT dan sertifikat halal. Tabel 1 menunjukkan bahwa Brownies Talas Beneng tersebut telah terdapat informasi nilai gizi namun pada kemasan Brownies Talas Beneng terdapat beberapa informasi label pangan olahan yang belum dimasukkan seperti informasi nilai gizi, logol halal, kode produksi. Informasi tersebut sesungguhnya sudah tersedia namun belum dimasukkan ke dalam kemasan.

Tabel 1 Informasi Nilai Gizi Brownies Talas Beneng

Zat Gizi*	% AKG	Komposisi	P-IRT Kue	Sertifikat Halal
Lemak	33	Tepung Talas Beneng, Terigu, Cokelat, Telur, Gula, Margarin	No. 206.3601.03.0017-24	ID36110000006650820
Protein	9			
Karbohidrat	13			
Kalori	17			



Gambar 1 Kemasan Produk Brownies Talas Beneng

Kemudian, tata letak peralatan ruang produksi yang baik pada dasarnya harus memenuhi 2 tuntutan yaitu (Taufiqullah, 2022): a) memungkinkan dilakukannya pekerjaan pengolahan makanan secara runtut dan efisien; b) terhindarnya kontaminasi silang produk makanan dari bahan mentah, peralatan kotor, dan limbah pengolahan. Penataan alat pengolah dan fasilitas penunjang mengikuti urutan pekerjaan yang harus dilalui, dari bahan mentah sampai makanan siap disajikan, yaitu mulai preparasi, pengolahan atau pemasakan, dan penyajian. Kontaminasi silang produk makanan dari bahan mentah dapat dihindari apabila jalur yang ditempuh produk makan terpisah dari jalur bahan mentah. Gambar 1 menunjukkan bahwa masih terdapat penataan yang perlu diperbaiki seperti kabel listrik dan peralatan-peralatan lain yang perlu disimpan dengan baik. Perancangan tata letak dapat memberikan keuntungan dalam sistem produksi, seperti meningkatkan output produksi dan mengurangi waktu tunggu pada proses pengolahan (Arif, 2017).

Hal yang kami sampaikan pada kegiatan ini yaitu terkait keamanan pangan dengan menghindari terjadinya kontaminasi pada tepung talas beneng. Peralatan dalam pengolahan pangan merupakan alat yang bersentuhan langsung dengan bahan. Untuk menghindari terjadinya kontaminasi maka peralatan yang digunakan untuk

mengolah dan menyajikan makanan harus sesuai dengan peruntukannya dan memenuhi persyaratan hygiene sanitasi. Peralatan harus segera dibersihkan dan disanitasi/didesinfeksi untuk mencegah kontaminasi silang pada makanan, baik pada tahap persiapan, pengolahan, penyimpanan sementara. Peralatan pengolahan seperti alat pemotong, papan pemotong (talenan), bak-bak pencucian/ penampungan, alat pengaduk, alat penyaring, alat memasak merupakan sumber kontaminan potensial bagi pangan (Taufiqullah, 2022).

Selain itu, penerapan GMP dinilai penting bagi pelaku usaha kecil. GMP mampu meningkatkan mutu produk dan tingkat keamanan pangan. Hasil GMP mampu meningkatkan perbaikan mutu dari sisi lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, supply air atau sarana penyediaan air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan, pengawasan oleh penanggungjawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan (Rostwentiwaivi & Fizriani, 2019).



Gambar 2. Peninjauan Ruang Produksi Brownies Talas Beneng

4. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian ini memberikan kontribusi kepada UMKM Bumi Pangan Lokal di Kabupaten Pandeglang terkait peningkatan mutu produk dalam hal informasi nilai gizi dan keamanan pangan selama proses produksi Brownies Talas Beneng.

Pendanaan: Kegiatan pengabdian tidak menerima pendanaan eksternal

Ucapan Terima Kasih: Kami mengucapkan terima kasih kepada UMKM BUMI PANGAN LOKAL atas kesediaannya menerima kunjungan kami dalam rangka pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

Konflik kepentingan: Para penulis menyatakan tidak ada konflik kepentingan

Daftar Pustaka

- Arif, M. (2017). *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Deepublish.
- Pencantuman Informasi Nilai Gizi Untuk Pangan Olahan Yang Diproduksi Oleh Usaha Mikro Dan Usaha Kecil, Pub. L. No. 16, 1 (2020). https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/202x/PerBPOM_Nomor_16_Tahun_2020_Pencantuman_Informasi_Nilai_Gizi.pdf
- Dinas Kesehatan Sleman. (2020). *Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-PIRT)*. Dinas Kesehatan Sleman. <https://dinkes.slemankab.go.id/pirt-terbit>
- Faridah, H. D. (2019). Halal Certification In Indonesia; History, Development, And Implementation. *Journal of Halal Product and Research*, 2(2), 68–78.
- Humas Dindagkop UKM Kab. Demak. (2019). *Verifikasi Fasilitas Sertifikasi Halal bagi UMKM*. <https://dindagkopukm.demakkab.go.id/berita/detail/verifikasi-fasilitas-sertifikasi-halal-bagi-ukm>
- Hutami, R., Amalia, L., Aminah, S., & Agusta, E. N. (2019). Pendampingan Pendaftaran Sertifikasi Pangan Industri Rumah Tangga (Pirt) Ukm Pangan Berbasis Talas Dan Nanas Bogor Di Kota Bogor. *Jurnal Qardhul Hasan; Media Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(2), 57–63.
- Rostwentiwaivi, V., & Fizriani, A. (2019). *Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Pengrajin Tahu Jojoh Kabupaten Garut*. 2, 907–918. <https://prosiding.umy.ac.id/semnasppm/index.php/psppm/article/download/425/522/1903>
- Suhandi, S., Hanafiah, H., & Harsono, P. (2020). Strategi Pemasaran Makanan Tradisional Keripik Talas Beneng Khas Kabupaten Pandeglang. *JURISMA: Jurnal Riset Bisnis & Manajemen*, 10(2), 143–152. <https://doi.org/10.34010/jurisma.v10i2.2875>
- Taufiqullah. (2022). *Tata Letak Ruang Produksi—TN Pangan*. <https://www.tneutron.net/pangan/tata-letak-ruang-produksi/>
- Wahjusaputri, S., Fitriani, S., & Bunyamin, B. (2018). Budidaya Talas Beneng Menuju Industri Kreatif Bagi Kelompok Tani Desa Juhut, Kec. Karang Tanjung, Banten. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 1, 1468–1478.