

PRODUKSI DAN PENDAFTARAN PIRT PRODUK LOKAL DESA WISATA TISTA SEBAGAI STANDARISASI PEMASARAN PRODUK

A.M. Putra¹, I.N.J. Ariana², A.S. Sulistyawati³, I.N.T.Sutaguna⁴

ABSTRAK

Desa Wisata Tista yang merupakan daerah pertanian, berpotensi besar dalam mengembangkan kewirausahaan atau pengembangan UMKM masyarakat melalui *home industry* untuk memproduksi produk makanan dan minuman yang bahan bakunya sangat melimpah. Bahan baku yang tersedia melimpah dan proses pengolahannya yang juga tidak terlalu rumit mengakibatkan masyarakat beralih ke industri makanan dan minuman ini. Dengan luas wilayah Desa Tista sekitar 52,00 ha berpotensi terkait pengembangan produk kuliner lokal Desa Wisata Tista dengan kontinuitas produksi dan pendaftaran PIRT sebagai standarisasi pemasaran produk Desa Wisata Tista.

Kegiatan ini bertujuan untuk memotivasi dan menggerakkan masyarakat dalam memanfaatkan hasil pertanian, perkebunan, peternakan, dan perikanan masyarakat melalui pengolahan pasca panen menjadi berbagai produk jadi yang menarik, kreatif, dan inovatif, serta didukung pendaftaran legalitas dan standarisasi produk melalui Pendaftaran PIRT yang merupakan pengakuan dan legalitas terhadap kelayakan produk yang dihasilkan dan jaminan kesehatan produk untuk dapat dikonsumsi secara sehat dan aman.

Pola pengamatan dengan skema penguatan peran serta masyarakat, yaitu: *community participation models*, *increasing entrepreneurial capacity*, dan *technology transfers*.

Manfaat yang diterima oleh masyarakat Desa Tista dalam aktivitas pengabdian dihasilkan berbagai jenis pangan lokal Desa Wisata Tista dan terbitnya Sertifikat Produk Pangan Industri Rumah Tangga (SPPIRT) untuk Produk Kopi Radesta.

Kata Kunci: Pendaftaran PIRT, Produk Lokal, Standarisasi Produk, Pemasaran Produk, Desa Wisata

ABSTRACT

Tista Tourism Village, which is an agricultural area, has great potential in developing entrepreneurship or developing community through home industry to produce food and beverage products whose raw materials are very abundant. The raw materials available are abundant and the processing process is not too complicated, resulting in people turning to the food and beverage industry. With an area of around 52.00 ha in Tista Village, it has the potential to be linked to the development of local culinary products in Tista Tourism Village with production continuity and PIRT registration as standardization of marketing of Tista Tourism Village products. This activity aims to motivate and mobilize the community to utilize community agricultural, plantation, livestock and fishery products through post-harvest processing into various attractive, creative and innovative finished products, and is supported by legality registration and product standardization through the PIRT Registration which is recognition and legality regarding the suitability of the product produced and guaranteeing the health of the product so that it can be consumed healthily and safely.

¹ Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata, Universitas Udayana, E-mail: muriawan@unud.ac.id

² Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata, Universitas Udayana, E-mail: jaminariana@unud.ac.id

³ Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata, Universitas Udayana, E-mail: agungsri@unud.ac.id

⁴ Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata, Universitas Udayana, E-mail: trisutaguna@unud.ac.id

Submitted: 3 November 2023

Revised: 17 Februari 2024

Accepted: 19 Februari 2024

Observation patterns with schemes for strengthening community participation, namely: community participation models, increasing entrepreneurial capacity, and technology transfers. The benefits received by the Tista Village community in service activities resulted in various types of local food from the Tista Tourism Village and the issuance of a Home Industry Food Product Certificate for Radesta Coffee Products.

Keywords: PIRT Registration, Local Product, Products Standardization, Product Marketing, Tourism Village.

1. PENDAHULUAN

Masa era globalisasi menyebabkan industri makanan dan minuman berkembang dengan begitu pesat serta berprospek baik dan digandrungi oleh berbagai kalangan untuk dikembangkan menjadi usaha-usaha di masyarakat atau *home industry*. Masyarakat sangat kreatif dan inovatif dalam menciptakan bentuk dan kemasan produk yang sangat menarik.

Bali dikenal di mancanegara karena kearifan lokal yang masih sangat terjaga sampai saat ini dan alam yang sangat indah. Salah satu hal yang masih dijaga sebagai warisan leluhur dan terkenal di pulau ini adalah makanan tradisional. Kuliner tradisional Bali sebagai wisata kuliner (*culinary tourism*) yang berkaitan dengan makanan khas daerah Bali sebagai makanan yang diolah dan dibuat oleh masyarakat lokal Bali secara turun-temurun yang memiliki rasa, aroma, warna, dan tekstur yang spesifik yang tidak dimiliki oleh daerah lainnya (Ariani, 2017).

Penelitian Antara, Soma, dkk (2023) merupakan skema awal dalam pengembangan Sanur sebagai sebuah destinasi wisata kuliner. Penelitian ini melakukan inventarisasi sekaligus pemetaan kuliner tradisional berbasis masyarakat di Kawasan Wisata Sanur dalam rangka pengembangan *branding* sebagai destinasi wisata kuliner. Literasi terkait kuliner tradisional di Sanur masih sulit ditemukan, sehingga penelitian ini menjadi tambahan sumber tertulis terkait kuliner tradisional di Sanur.

Desa Wisata Tista Kabupaten Tabanan merupakan daerah pertanian, baik pertanian lahan basah maupun lahan kering termasuk juga peternakan dan perikanan yang berpotensi besar untuk mengembangkan kewirausahaan atau pengembangan UMKM masyarakat melalui *home industry* produk makanan dan minuman. Program Udayana Mengabdi (PUM) Tahun 2023 ini adalah melanjutkan untuk pendaftaran PIRT sebagai standarisasi pemasaran produk Desa Wisata Tista.

Potensi produk lokal yang begitu besar memerlukan standarisasi atau legalitas produk, yaitu: mendapatkan Sertifikat Produk Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) yang digunakan ketika produk-produk tersebut akan dipasarkan, sehingga produk-produk tersebut dapat dijamin keamanan dan keselamatan konsumen ketika membeli atau mengonsumsi produk-produk yang sudah dihasilkan.

Pengabdian ini akan menciptakan berbagai pengemasan produk yang menarik dan memenuhi syarat-syarat sebuah pengemasan serta melakukan proses pendaftaran PIRT untuk produk-produk yang dihasilkan, sehingga produk-produk tersebut secara legal dan terstandarisasi dapat dipromosikan serta dipasarkan secara luas. Harapannya adalah bahwa produk-produk yang dihasilkan dan yang dipasarkan aman untuk dikonsumsi dan konsumen juga tidak ragu-ragu dan was-was terhadap produk yang diproduksi oleh masyarakat Desa Tista. Dengan demikian, seluruh komponen masyarakat Desa Tista, dapat menikmati dampak perputaran ekonomi kerakyatan yang positif untuk meningkatkan taraf hidup dan kesejahteraan masyarakat Desa Tista serta tetap mendukung pengembangan Desa Wisata Tista menuju pengembangan yang berkualitas dan berkelanjutan.

2. METODE PELAKSANAAN

Dalam meminimalkan persoalan di masyarakat, digunakan beberapa pola kerja yang fokus dan langsung menuju sasaran, yaitu:

2.1. Persiapan

Program pengabdian kepada masyarakat ini terdiri dari satu orang ketua dan dibantu tiga anggota dari Fakultas Pariwisata Universitas Udayana. Untuk kelancaran kegiatan ini, dilaksanakan komunikasi awal dengan kepala desa agar terjadi sinkronisasi antara program kegiatan dengan metode yang digunakan serta waktu dilaksanakannya pengabdian tersebut, sehingga hasil yang didapatkan akan lebih optimal untuk memastikan keberlanjutannya.

Langkah berikutnya adalah mempersiapkan peralatan dan material produksi yang dibutuhkan, yaitu: pepaya, nenas, nangka, strawberi, kopi, dan bahan rempah lainnya. Untuk peralatan yang dipergunakan adalah peralatan sederhana yang mudah didapatkan oleh masyarakat, sehingga pada prakteknya nanti tidak terkendala dengan bahan dan alat serta dipersiapkan buku resep yang akan menjadi panduan dalam mempraktekkan di rumah masing-masing.

2.2. Pelaksanaan

Implementasi dari agenda dalam PUM menuju sasaran yang menjadi fokus kegiatan, yaitu:

1. Memberikan pelatihan langsung kepada masyarakat sasaran tentang pengolahan produk kuliner dari berbagai bahan yang tersedia menjadi produk unggulan.
2. Membentuk kelompok-kelompok kerja yang mengolah atau mengemas produk olahan tertentu, seperti: PKK Desa Tista, Karang Taruna, Kelompok Tani dan Subak, dan Kelompok Lansia untuk mengembangkan hasil pelatihan pengolahan dan pengemasan kuliner lokal.
3. Menggerakkan industri rumah tangga dalam menghasilkan inovasi produk-produk kuliner dan berkreasi secara aktif dalam pengemasannya, sehingga dapat berkembang menjadi industri kerakyatan dalam meningkatkan taraf hidup dan kesejahteraan masyarakat.
4. Secara konsisten melakukan pendampingan terhadap kelompok-kelompok kerja, *home industry* yang sudah melakukan aktivitas produksi agar masyarakat tetap termotivasi dan terjaga kontinuitas produksi, legalitas produk, dan kualitas produk.
5. Melakukan pengimbasan kepada seluruh masyarakat Desa Tista melalui kelompok-kelompok kerja atau *home industry*, sehingga secara merata seluruh masyarakat Desa Tista mengetahui dan memahami serta memiliki ketertarikan untuk memanfaatkan dan mengolah potensi-potensi kuliner di Desa Tista menjadi produk olahan yang layak jual.
6. Mewujudkan pusat oleh-oleh dalam meningkatkan perkembangan desa wisata yang berkualitas serta berkelanjutan dalam menjual dan menawarkan berbagai produk asli dari Desa Tista yang diproduksi langsung oleh masyarakat.

Kelanjutan dari program pengabdian ini adalah pemasaran produk yang sudah diproduksi oleh masyarakat di Desa Wisata Tista dan menilai daya beli masyarakat terhadap produk yang dihasilkan dengan indikator kuantitas pemesanan produk dan jumlah produk yang laku di pasaran dan melegalisasi produk-produk yang sudah dihasilkan melalui Pendaftaran Produk Industri Rumah Tangga (PIRT) yang akan memberikan legalitas terdapat produk yang dihasilkan agar lebih percaya diri untuk memasarkan dan lebih aman untuk dikonsumsi atau dinikmati oleh konsumen.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kuliner Indonesia merupakan pencerminan berbagai budaya dan tradisi nusantara dan merupakan warisan leluhur. Terdapat keterkaitan antara sumber bahan makanan, tata cara penyajian, tradisi

pengolahan, penggunaan bumbu, dan lain-lain dalam suatu kebudayaan. Kuliner tradisional merupakan salah satu kekayaan budaya sebagai salah satu aset budaya yang perlu dibangkitkan melalui revitalisasi dan proses-proses transformasi (Haryono, 2013).

Dalam aktivitas PUM ini dilaksanakan pembuatan dan pemaketan produk Tista yang akan dijadikan produk-produk kreasi masyarakat Desa Wisata Tista dan sebagai cinderamata lokal Desa Wisata Tista. Ada beberapa produk yang diolah, seperti: pembuatan Selai Pepaya, Selai Nangka, Selai Strawberi, Selai Mangga, Selai Nenas, dan Kopi Radesta.

Salah satu produk yang selanjutnya secara khusus diproduksi dan akan dibantu untuk Pendaftaran PIRT adalah Kopi Rempah Desa Tista yang disingkat sebagai Kopi Radesta. Kopi Radesta ini dijadikan fokus pengembangan produk lokal beserta Pendaftaran PIRT karena seperti yang diketahui bersama bahwa kopi merupakan minuman rakyat dan minuman semua kalangan, baik kalangan bawah, kalangan menengah, maupun kalangan atas, juga dapat disajikan dalam berbagai situasi dan suasana, baik itu suasana resmi maupun suasana santai. Produk Kopi Radesta ini adalah produk dengan bahan kopi yang diramu dengan berbagai macam bahan rempah berkhasiat lainnya, seperti: kopi, jahe, cengkeh, kapulaga, kayu manis, sereh, pandan arum, dan gula aren. Bahan-bahan ini diracik dan dicampur menjadi satu, sehingga Kopi Radesta sangat cocok dikonsumsi dan dinikmati setiap hari sebagai minuman kesehatan. Terkait juga produk Kopi Radesta ini pernah mengikuti lomba produk lokal Tingkat Provinsi dan mendapatkan Juara 2. Tetapi, prestasi tersebut belum dibarengi dengan keberlanjutan produksi dan pemasarannya karena terkendala belum adanya legalitas dan standarisasi produk berupa PIRT.

Produk Kopi Radesta yang sudah dikemas dilanjutkan kegiatannya untuk mendaftarkan produk ke Dinas Penanaman Modal untuk pengajuan SPP-IRT. Langkah-langkah dalam pengajuan Sertifikat PIRT ini dimulai dari pengisian Formulir Permohonan Sertifikat Produk Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) yang berisi: identitas pemohon, nama jenis pangan, nama dagang, jenis kemasan, berat bersih, komposisi atau bahan, proses produksi, informasi masa penyimpanan, informasi kode produksi, dan persyaratan-persyaratan yang harus dilampirkan, seperti: KTP, denah bangunan, denah lokasi, pas foto ukuran 4 x 6 cm, rancangan label yang akan dipakai dalam pengemasan, dan surat keterangan atau ijin usaha dari instansi terkait. Dalam pengisian formulir pengajuan sertifikat tersebut dibutuhkan waktu 2 hari termasuk untuk mempersiapkan segala perlengkapan yang dibutuhkan. Pada Dinas Penanaman Modal, permohonan tersebut langsung diproses dan disampaikan informasi bahwa akan segera dihubungi apabila proses pembuatan sertifikat tersebut telah selesai. Berselang beberapa hari, kurang lebih 5 hari, akhirnya Sertifikat PIRT Kopi Radesta pun selesai. Sertifikat tersebut sudah merupakan legalitas dan standarisasi produk Kopi Radesta sebagai sebuah produk unggulan di Desa Wisata Tista yang sudah dapat diproduksi dan disesuaikan label pengemasannya seperti syarat yang dimaksud dan juga sudah dapat mencantumkan Nomor PIRT sesuai dengan sertifikat yang diterima.

Keberlanjutan dari kegiatan ini adalah dapat dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Tista, di mana Pengelola Desa Wisata Tista bisa segera mensosialisasikan kepada masyarakat dan bisa membentuk unit usaha bersama dalam merencanakan dan mengatur serta memfasilitasi masyarakat yang bergabung dalam unit tersebut untuk memproduksi Kopi Radesta. Dengan bergeliatnya produksi Kopi Radesta tentunya diharapkan dapat menjadi pemicu dan pemacu atau sebagai stimulus untuk menggeliatkan produk-produk industri lainnya di Desa Wisata Tista, sehingga secara perlahan tapi pasti aktivitas usaha kecil menengah di Desa Wisata Tista terus bergerak dan akan menimbulkan efek domino yang masif terhadap seluruh aspek ekonomi di masyarakat yang manfaatnya adalah untuk keberlanjutan usaha dan mata pencaharian masyarakat serta *goal*-nya adalah untuk menciptakan kesejahteraan masyarakat di Desa Tista.

4. KESIMPULAN

Kegiatan PUM tentang produksi serta pendaftaran PIRT produk kuliner Desa Wisata Tista menuju standarisasi pemasaran produk, maka dapat disimpulkan sebagai berikut.

Pengolahan dan pengemasan produk lokal kreasi masyarakat sebagai cinderamata lokal Desa Wisata Tista, seperti: pembuatan selai pepaya, selai nangka, selai strawberry, selai mangga, selai nenas, dan Kopi Radesta. Berbagai produk olahan dan pengemasan produk yang dilaksanakan sebagai usaha merangsang masyarakat terus memproduksi dan berkreasi sebagai sarana kewirausahaan masyarakat. Salah satu produk, yaitu: Kopi Radesta didaftarkan ke Dinas Penanaman Modal untuk pengajuan SPP-IRT. Sertifikat tersebut merupakan legalitas dan standarisasi produk Kopi Radesta sebagai sebuah produk unggulan di Desa Wisata Tista yang sudah dapat diproduksi dan disesuaikan label pengemasannya seperti syarat yang dimaksud dan juga sudah dapat mencantumkan Nomor PIRT sesuai dengan sertifikat yang diterima.

Kegiatan ini dapat menambah khasanah keilmuan dan pengetahuan terkait dengan pengembangan kuliner lokal masyarakat sebagai sebuah industri kreatif serta pentingnya pengetahuan legalitas produk terhadap keamanan dan jaminan kesehatan makanan terhadap konsumen.

UCAPAN TERIMA KASIH

Rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Pihak Rektorat, Lembaga LPPM melalui Dana PNPB Tahun Anggaran 2023 Nomor: B/1.14/UN14.4.A/PM.01.01/2023, Dekanat Fakultas Pariwisata Universitas Udayana, Pegawai, Tokoh-Tokoh Desa Tista, Ibu-Ibu PKK Desa Tista, Karang Taruna Desa Tista, dan seluruh pihak yang telah membantu dan menyukseskan kegiatan PUM sampai pada akhir pelaporan final kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariani. 2017. *Ilmu Gizi*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Djamari. 2019. *Cerita Kuliner Nusantara*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Karina, Multi. 2017. *Pengembangan Kuliner*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Maksimilianus, Ardiyanto, dkk. 2020. *Perencanaan dan Pengembangan Desa*. Malang: Dream Litera.
- Palupi, Santi. 2019. *Pedoman Pengembangan Wisata Kuliner*. Jakarta: Kemenparekraf.
- Profil Desa Tista, Kecamatan Kerambitan, Kabupaten Tabanan. Tahun 2019.
- Rusli, Zaili, dkk. 2020. *Pembangunan Berkelanjutan dalam Bingkai Otonomi Daerah*. Pekanbaru: Taman Karya.
- Soma, Antara dan Trimandala, Agus. 2023. *Potensi Kuliner Tradisional Bali Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Sanur*. Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata, Vol. 6, Issue 1, p-ISSN: 2654-9719, Hal. 165-181.
- Sulistyadi, Yohanes, dkk. 2019. *Indikator Perencanaan Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan*. Jakarta: Anugerah Utama Raharja.
- Undang-Undang Nomor: 18 Tahun 2012 Tentang Pangan.