

# SERTIFIKAT

DIBERIKAN KEPADA



**Dr. apt. Adang Firmansyah, M.Si.**

Telah berpartisipasi dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan tema "Analisis dan Peningkatan Mutu Produk Pangan Olahan UMKM di Kecamatan Pondoksalam, Kabupaten Purwakarta" yang dilaksanakan pada periode semester ganjil TA 2022-2023

**Dr. apt. Dewi Astriany, M.Si.**

KETUA LPPMPT STFI

**Enjang Tole**

KETUA UMKM

**LAPORAN AKHIR  
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**



**JUDUL :**

**ANALISIS DAN PENINGKATAN MUTU PRODUK PANGAN OLAHAN  
UMKM DI KECAMATAN PONDOKSALAM,  
KABUPATEN PURWAKARTA**

Ketua/AnggotaTim

Dr. Syarif Hamdani, M.Si	NIDN. 0419027503
Dr. apt. Adang Firmansyah	NIDN. 0425087302
Dr. apt. Dewi Astriany, M.Si.	NIDN. 0410127503
Sri Gustini H., S.Si., M.Farm.	NIDN. 0413087506
Dr. apt. Wiwin Winingsih, M.Si.	NIDN. 0427087503
apt. Melvia Sundalian, M.Si.	NIDN. 0408058907
Nur Asni Setiani, M.Si.	NIDN. 0423038803
Muhammad Ismail Faruqi	NPM. A191028
Putri Afiyanti	NPM. A191033

**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT  
SEKOLAH TINGGI FARMASI INDONESIA  
DESEMBER 2022**

## LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Analisis dan Peningkatan Mutu Produk Pangan Olahan UMKM di Kecamatan Pondoksalam, Kabupaten Purwakarta

Ketua Tim

a. Nama : Dr. Syarif Hamdani, M.Si.

b. NIDN : 0419027503

c. Jabatan Fungsional : Lektor

d. Nomor HP : 08122057257

e. Alamat Surel : [syarifhamdani@stfi.ac.id](mailto:syarifhamdani@stfi.ac.id)

Anggaran yang diusulkan : Rp. 6.000.000

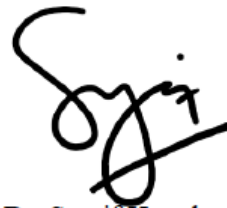
Menyetujui,  
Ketua LPPMPT



Dr. apt. Dewi Astriany, M.Si.  
NIDN. 0410127503

Bandung, 26 Desember 2022

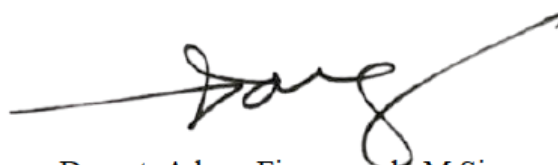
Ketua Tim Pengusul



Dr. Syarif Hamdani, M.Si.  
NIDN. 0419027503

Mengetahui,

Ketua STFI



Dr. apt. Adang Firmansyah, M.Si.  
NIDN. 0425087302



Y A Y A S A N H A Z A N A H  
**SEKOLAH TINGGI FARMASI INDONESIA**

Terakreditasi AIPT Nomor : 2711/SK/BAN-PT/Akred/PT/VIII/2017

Terakreditasi Prodi Farmasi S1 Nomor : 0158/LAM-PTKes/Akr/Sar/XI/2016

Jl. Soekarno-Hatta No. 354 (Parakan Resik) Bandung 40266, Telp. : 022-7566484, Fax. : 022-7566666

E-mail : stfindonesia@gmail.com

**SURAT PERNYATAAN KETUA TIM PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**



Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dr. Syarif Hamdani, M.Si.

NIDN : 0419027503

Pangkat/Golongan : Lektor

Jabatan Fungsional : III c

Alamat : Kp. Tegal Ilat no. 10 Rt. 02 Rw. 13 Desa Sekarwangi, Soreang

Dengan ini menyatakan bahwa proposal pengabdian kepada masyarakat saya dengan judul :

**Analisis dan Peningkatan Mutu Produk Pangan Olahan UMKM  
di Kecamatan Pondoksalam, Kabupaten Purwakarta**

yang diusulkan dalam Hibah STFI bersifat original dimana sebagian atau seluruhnya belum pernah dibiayai atau sedang diajukan kepada lembaga/sumber dana lain. Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya pengabdian yang sudah diterima ke STFI.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya

Bandung, 26 Desember 2022

Ketua Tim Pengusul

Mengetahui,

Ketua STFI

Dr. apt. Adang Firmansyah, M.Si.

NIDN. 0425087302



Dr. Syarif Hamdani, M.Si.

NIDN. 0419027503

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	i
SURAT PERNYATAAN KETUA TIM.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
RINGKASAN .....	1
BAB I. PENDAHULUAN.....	2
BAB II SOLUSI PERMASALAHAN .....	4
BAB III METODE PELAKSANAAN .....	5
BAB IV RINGKASAN HASIL KEGIATAN .....	8
BAB V LUARAN DAN CAPAIAN TARGET.....	14
BAB VI JADWAL KEGIATAN YANG DILAKSANAKAN.....	15
BAB VII LAPORAN ANGGARAN .....	16
DAFTAR PUSTAKA .....	18
PETA LOKASI.....	19
<i>Curriculum Vitae</i> Ketua Pengabdian.....	20

## RINGKASAN

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu kekuatan pendorong ekonomi negara. UMKM banyak menghasilkan produk-produk berkualitas yang dapat bersaing di pasaran, salah satu produk hasil UMKM yang cukup banyak dipasarkan adalah produk pangan olahan. Produk pangan olahan UMKM masih banyak yang belum memiliki informasi mutu produk yang dicantumkan pada label atau kemasan, sehingga pemasaran terbatas di wilayah produksinya dan belum dapat diterima oleh penjual dengan skala lebih besar. Kegiatan Pengabdian Masyarakat yang dilakukan berfokus pada analisis mutu produk, dilanjutkan dengan peningkatan mutu produk melalui workshop dan pendampingan. Produk pangan olahan yang menjadi sasaran adalah simping dan minuman kunyit instan hasil produksi UMKM di Kecamatan Pondoksalam, Kabupaten Purwakarta. Sebagian pengelola UMKM di Kecamatan Pondoksalam belum memiliki pengetahuan tentang analisis mutu dan hubungannya dengan peningkatan penjualan produk, namun berdasar hasil analisis terhadap dua produk menunjukkan kualitas yang dihasilkan sebagian besar parameter sudah memenuhi standar SNI untuk produk makanan.

Kata kunci : pangan fungsional, nilai gizi, analisis mutu pangan, produk UMKM

## BAB I. PENDAHULUAN

### 1.1. Analisis Situasi

Kabupaten Purwakarta merupakan salah satu contoh kabupaten di provinsi Jawa Barat yang terus mengembangkan diri di sektor UMKM. Pada tahun 2017 terdapat 2253 UMKM yang bergerak dibidang industri, perdagangan, dan aneka jasa. Adanya UMKM ini dapat menyerap 7745 orang tenaga kerja. Sehingga bisa dikatakan bahwa UMKM dapat membantu menambah lapangan kerja baru kedepannya . Salah satu upaya pemerintah kabupaten Purwakarta dalam pemasaran produk UMKM didaerahnya khususnya untuk produk pangan olahan dan kerajinan tangan diresmikanlah Galeri Menong sebagai tempat untuk memasarkan produk-produk hasil kreatifitas para pelaku UMKM di Kabupaten Purwakarta. Produk yang dapat dipasarkan di galeri menong ini dipersyaratkan untuk memiliki kualitas yang baik dengan memperhatikan packing yang dilengkapi informasi mutu dan umur simpan.

Beberapa produk UMKM yang berada di wilayah Kecamatan Pondoksalam, Kabupaten Purwakarta masih belum dapat dipasarkan di Galeri Menong, diataranya dodol ngora, simping, kunyit instan dan seduhan jahe merah. Berdasarkan penelusuran yang telah dilakukan, produk-produk tersebut belum memuat informasi mengenai kandungan nutrisi, keterangan label kemasan yang sesuai dan umur simpan. Disisi lain produk-produk ini sudah dipasarkan dalam jangka waktu cukup lama dan memiliki pelanggan di wilayah mereka masing-masing. Namun dengan tidak adanya informasi mutu produk pada label, menyebabkan pemasaran masih sangat terbatas.

Label produk makanan yang baik harus berisi keterangan informasi nilai gizi agar konsumen dapat mengetahui komponen gizi yang dikonsumsi produk tersebut. Label produk juga harus memuat nama produk, komposisi, berat bersih, nama dan alamat produsen serta lisensi halal. Selain itu, juga harus memuat tanggal serta kode produksi, tanggal, bulan dan tahun kadaluwarsa produk [1,2]

## **1.2. Permasalahan Mitra**

Analisis nilai gizi dan penetapan umur simpan produk pangan hanya dapat dilakukan di laboratorium dengan membutuhkan biaya yang cukup tinggi, sehingga sebagian UMKM belum dapat memenuhinya. Disamping itu, pemahaman UMKM tentang mutu produk pangan masih rendah, lebih lanjut adalah proses peningkatan mutu masing-masing masih perlu untuk ditingkatkan.

Kondisi ini yang terjadi pada UMKM yang berada di wilayah Pondoksalam. Melihat permasalahan ini maka perlu dilakukan pendampingan mengenai pentingnya informasi nilai gizi pada produk dan mutu yang sesuai dan umur simpan. Selain itu produk-produk yang belum memiliki data kandungan gizi dan umur simpan, dibantu dengan pengujian untuk menetapkan standar kualitas sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI). Program pengabdian kepada masyarakat ini pada akhirnya bertujuan untuk dapat memberikan nilai tambah produk, menambah kepercayaan konsumen, serta dapat meningkatkan pemasaran produk.

Usaha mikro, kecil dan menengah merupakan asset pemerintah dan salah satu kekuatan pendorong dalam pembangunan ekonomi negara yang secara khusus dapat meningkatkan ketahanan perekonomian di tingkat rumah tangga [3]. Gerak sector UMKM sangat strategis untuk menciptakan pertumbuhan ekonomi dan lapangan kerja, mendorong pemerataan pendapatan dan pendistribusian hasil-hasil pembangunan [4]. Melalui kerjasama dengan perguruan tinggi dalam proses peningkatan mutu produk, dapat menjadi landasan kuat kemajuan semua pihak, hal ini sejalan dengan program pemerintah melalui kemdikbudristek yang mendorong perguruan tinggi berperan dalam kemajuan perekonomian masyarakat. Program ini juga selaras dengan misi STFI yaitu “Melaksanakan program tridharma terpadu yang berorientasi pada kebutuhan pengguna dan kepentingan bangsa dengan perubahan pola pikir dan perilaku positif serta pemberdayaan ekonomi masyarakat”.



## BAB II SOLUSI PERMASALAHAN

Berdasarkan uraian pada pendahuluan sebelumnya terdapat beberapa permasalahan terkait produk UMKM kunyit instan, serbuk minuman jahe merah, dodol ngora, dan simping, yaitu:

- Produk belum memiliki informasi kandungan gizi.
- Produk belum memiliki informasi mengenai umur simpan.
- Produk belum mengikuti persyaratan mutu SNI.

Berdasarkan permasalahan diatas ada beberapa solusi yang perlu dilakukan dan menjadi target kerja pada program pengabdian masyarakat ini, diantaranya:

- Melakukan analisis proksimat meliputi analisis kadar protein, karbohidrat, lemak atau kandungan gizi dari produk tersebut.
- Melakukan pengujian umur simpan dari produk.
- Melakukan pengujian-pengujian standarisasi mutu berdasarkan SNI meliputi uji kadar air, kadar abu, logam berat, angka lempeng total kapang dan khamir
- Melakukan workshop penyampaian hasil analisis sekaligus memberikan informasi mengenai mutu produk pangan yang baik.
- Melakukan workshop peningkatan kualitas produk

Pada akhirnya solusi permasalahan ini diharapkan menghasilkan produk pangan olahan UMKM Kecamatan Pondoksalam dapat mencantumkan informasi yang lengkap pada kemasan, memiliki informasi kandung gizi yang sudah uji laboratorium, memiliki informasi masa simpan, dan data lain yang sesuai dengan SNI, sehingga produk-produk tersebut dapat dipasarkan pada gerai-gerai yang lebih besar. Data hasil analisis juga diharapkan membantu UMKM untuk melengkapi persyaratan pengajuan PIRT.

## BAB III METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini akan dilakukan dengan beberapa tahapan dimulai dengan tahapan analisis lapangan, analisis laboratorium, sosialisasi atau transfer ilmu, serta pendampingan teknis

### 3.1. Analisis Laboratorium

Sampel Produk-produk UMKM akan dianalisis di Laboratorium Sekolah Tinggi Farmasi Indonesia. Adapun analisis yang akan dilakukan antara lain:

#### 1. Analisis Proksimat

Analisis ini meliputi pengujian kadar protein, karbohidrat, lemak dan serat [5]

#### 2. Uji standar mutu SNI

Pengujian standar mutu SNI yang ada akan dilakukan antara lain : pengujian dilakukan sesuai standar yang tercantum dalam SNI dari setiap produk seperti uji kadar air, kadar abu, logam berat, angka lempeng total kapang dan khamir. Tentunya pengujian ini disesuaikan dengan SNI dari masing-masing produk [5,6]

#### 3. Pengujian umur simpan produk

Pengujian merupakan rentang waktu dari proses produksi, distribusi hingga konsumsi dimana produk masih dalam keadaan layak sesuai dengan mutu yang dijanjikan.

#### 3.3 Sosialisasi dan Transfer Ilmu

Sosialisasi berupa penyampaian hasil analisis sekaligus transfer ilmu tentang mutu produk pangan yang baik, kegiatan dalam bentuk workshop.

#### 3.4 Pendampingan teknis

Pendampingan teknis dalam bentuk workshop untuk peningkatan kualitas produk.

Mitra UMKM memiliki tugas untuk memberikan contoh produk untuk dilakukan analisis mutu di laboratorium. Pengumpulan produk bekerjasama dengan pihak Kecamatan Pondoksalam selaku Pembina UMKM.

### **Evaluasi pelaksanaan dan keberlanjutan**

Program pengabdian ini Sebagian besar akan dilaksanakan di laboratorium untuk analisis mutu dengan proses evaluasi kegiatan dipantau setiap saat. Proses selanjutnya yang merupakan tindaklanjut program dilakukan melalui workshop peningkatan mutu terutama apabila terdapat produk yang belum memenuhi mutu sesuai SNI, untuk UMKM tersebut akan dilakukan pendampingan untuk memperbaiki proses produksi sampai diperoleh produk yang baik. Evaluasi akhir dari program ini berupa pemantauan jangkauan pasar dari produk-produk yang dikaji. Proses pemantauan bekerjasama dengan pihak Kecamatan.

### **Peran Anggota Tim**

Angota tim terdiri dari dosen dengan keahlian bidang farmakokimia dan kimia makanan, dalam prosesnya setiap anggota tim bertanggungjawab untuk melaksanakan setidaknya satu jenis pengujian dilaboratorium. Selanjutnya proses transfer ilmu dan pendampingan dilakukan terutama oleh dosen dengan keahlian kimia makanan.

Pada pelaksanaannya, kegiatan akan melibatkan mahasiswa pada proses analisis dan pendamping workshop, kegiatan mahasiswa akan menjadi materi keahlian yang dicantumkan pada surat keterangan pendamping ijazah.

Rancangan kerja tim sebagai berikut :

<b>No</b>	<b>Nama</b>	<b>Pekerjaan</b>
1	Dr. Syarif Hamdan, M.Si.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Koordinasi seluruh kegiatan</li><li>• Analisis karbohidrat</li><li>• Pemateri workshop</li></ul>
2	Dr. apt.Adang Firmansyah, M.Si.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Analisis lemak</li></ul>
3	Dr. apt. Dewi Astriany, M.Si.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Analisis serat</li><li>• Pemateri workshop</li></ul>
4	Dr. apt. Wiwin Winingsih, M.Si.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Analisis lipid</li></ul>
5	Sri Gustini Husein, M.Si.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Analisis protein</li><li>• Pemateri workshop</li></ul>

<b>No</b>	<b>Nama</b>	<b>Pekerjaan</b>
6	Apt. Melvia Sundalian, M.Si.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Analisis Karbohidrat</li><li>• Pemateri workshop</li></ul>
7	Nur Asni Setiani, M.Si.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Analisis umur simpan</li></ul>
8	Muhammad Ismail Faruqi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Membantu analisis proksimat</li><li>• Pendamping workshop</li></ul>
9	Putri Afiyanti	<ul style="list-style-type: none"><li>• Membantu analisis mikrobiologi</li><li>• Pendamping workshop</li></ul>

## BAB IV RINGKASAN HASIL KEGIATAN

### **Kunjungan dan Pengambilan Sample**

Kunjungan dan Pengambilan Sampel Produk UMKM ke Mitra UMKM telah dilaksanakan pada tanggal 3 Agustus 2022. Kegiatan ini difasilitasi oleh pihak Kecamatan Pondoksalam, Kabupaten Purwakarta. Kunjungan diawali ke kantor Kecamatan untuk konsolidasi dengan pihak Kecamatan terutama untuk memberikan laporan awal tentang program yang akan dilaksanakan, hal ini dilakukan untuk pejabat baru Kecamatan yang belum mengetahui program pengabdian kepada masyarakat tahun sebelumnya. Pihak Kecamatan secara umum menyetujui program yang direncanakan dan mendukung penuh untuk kelanjutan dan tindak lanjut yang akan dilakukan setelah proses analisis laboratorium terhadap produk UMKM selesai. Pengambilan sample ke UMKM yang berada 2 desa diantar oleh petugas Kecamatan. Sample yang diambil untuk tahap pertama adalah kunyit instan dan simping.



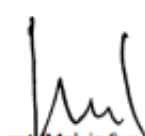


## Analisis Produk Makanan di Laboratorium

Produk makanan yang dijadikan sampel uji adalah simping dan kunyit instan, kedua produk dilakukan uji kandungan gizi dan cemaran disesuaikan dengan ketentuan SNI.

Hasil pengujian selanjutnya diterbitkan COA dari laboratorium STFI.

Hasil analisis seperti berikut :

<b>ANALYTICAL SERVICE LABORATORY</b>					
<b>STFI – SEKOLAH TINGGI FARMASI INDONESIA</b>					
Soekarno Hatta 354 Parakan Resik Bandung - West Java Indonesia Telp. +62 22 7566484 / E-mail : stfindonesia@gmail.com					
<b>CERTIFICATE OF ANALYSIS</b>					
Nama Produk	: Simping "KWT Bunga Tanjung"				
Bentuk Sampel	: Padatan				
Jenis Kemasan	: <i>Zipper Stand Up Pouch</i> /Plastik Klip Berdiri				
Asal Sampel	: Desa Tanjung Sari, Pondoksalam, Purwakarta				
<b>Analisis Kimia</b>					
Kriteria Uji	Metode Uji	Satuan	Hasil	Persyaratan	Referensi
Kadar air (b/b)	Gravimetri	%	<b>4,93</b>	Maks. 5	
Protein (N x 6,25) (b/b)	Kjeldahl	%	<b>5,85</b>	Min. 4,5	
Asam lemak bebas (sebagai asam oleat) (b/b)	Konvensional	%	<b>1,19</b>	Maks. 10	SNI 2973-2011
<b>Pengujian Mikrobiologi</b>					
Kriteria Uji	Metode Uji	Satuan	Hasil	Persyaratan	Referensi
Angka lempeng total	Konvensional	koloni/g	<b>2,25 x 10<sup>3</sup></b>	Maks. 1 x 10 <sup>4</sup>	
<i>Coliform</i>	SNI.2897-2008	APM/g	<b>&gt;=11</b>	< 20	
<i>Eschericia coli</i>	SNI.2897-2008	APM/g	<b>&lt;3</b>	< 3	
<i>Salmonella sp.</i>	Uji Biokimia	-	<b>Negatif</b>	Negatif/ 25 g	SNI 2973-2011
<i>Staphylococcus aureus</i>	Uji Biokimia	koloni/g	<b>&lt; 1X10<sup>3</sup></b>	Maks. 1 x 10 <sup>2</sup>	
<i>Bacillus cereus</i>	Uji Biokimia	koloni/g	<b>&lt; 1X10<sup>3</sup></b>	Maks. 1 x 10 <sup>4</sup>	
Angka kapang	Konvensional	koloni/g	<b>&lt; 1X10<sup>3</sup></b>	Maks. 1 x 10 <sup>4</sup>	
Angka khamir	Konvensional	koloni/g	<b>&lt; 1X10<sup>3</sup></b>	Maks. 1 x 10 <sup>4</sup>	
<b>Pengujian Logam Berat</b>					
Kriteria Uji	Metode Uji	Satuan	Hasil	Persyaratan	Referensi
Timbal (Pb)	SNI.06-6989.8-2004	mg/kg	<b>0,00</b>	Maks. 0,5	
Kadmium (Cd)	SNI.06-6989.16-2004	mg/kg	<b>0,00</b>	Maks. 0,2	SNI 2973-2011
Arsen (As)	Spektrofotometri	mg/kg	<b>0,00</b>	Maks. 0,5	
Bandung, 28 November 2022 <b>Head Of Analytical Service Laboratory</b>					
 apt/ Melvia Sundallan, M.Si.					

**ANALYTICAL SERVICE LABORATORY**  
**STFI – SEKOLAH TINGGI FARMASI INDONESIA**

Soekarno Hatta 354 Parakan Resik Bandung - West Java Indonesia  
 Telp. +62 22 7566484 / E-mail : stfindonesia@gmail.com



**CERTIFICATE OF ANALYSIS**

Nama Produk : Kunyit Instan "HWS"  
 Bentuk Sampel : Padatan/Serbuk  
 Jenis Kemasan : *Zipper Stand Up Pouch*/Plastik Klip Berdiri  
 Asal Sampel : Desa Bungur Jaya, Pondoksalam, Purwakarta

**Analisis Kimia**

Kriteria Uji	Metode Uji	Satuan	Hasil	Persyaratan	Referensi
Kadar air (b/b)	Gravimetri	%	<b>4,69*</b>	Maks. 3,0	
Kadar abu (b/b)	Gravimetri	%	<b>1,22</b>	Maks. 1,5	SNI 01-4320-1996
Kadar gula (dihitung sebagai sakarosa), b/b	Luff Schoorl	%	<b>9,84</b>	Maks. 85,0	

**Pengujian Mikrobiologi**

Kriteria Uji	Metode Uji	Satuan	Hasil	Persyaratan	Rujukan
Angka lempeng total	Konvensional	koloni/g	<b>9,7 x 10<sup>5</sup>*</b>	3 x 10 <sup>3</sup>	SNI 01-4320-1996
<i>Coliform</i>	SNI.2897-2008	APM/g	<b>&gt;=11*</b>	< 3	

**Pengujian Logam Berat**

Kriteria Uji	Metode Uji	Satuan	Hasil	Persyaratan	Rujukan
Timbal (Pb)	SNI.06-6989.8-2004	mg/kg	<b>0,03</b>	Maks. 0,2	
Tembaga (Cu)	SNI.06-6989.6-2009	mg/kg	<b>0,00</b>	Maks. 2,0	SNI 01-4320-1996
Seng (Zn)	SNI.06-6989.7-2004	mg/kg	<b>0,09</b>	Maks. 50	
Arsen (As)	Spektrofotometri	mg/kg	<b>0,00</b>	Maks. 0,1	

**\*Melebihi persyaratan SNI**

Bandung, 25 November 2022  
 Head Of Analytical Service Laboratory

apt. Melvia Sundalian, M.Si.

**Seminar Penyampaian hasil dan Pembinaan**

Seminar penyampaian hasil analisis dilakukan untuk memberikan penjelasan kepada pemilik dan pengelola tentang kualitas produk yang mereka produksi. Pada kesempatan ini, dilakukan sosialisasi keamanan pangan dan proses pengolahan yang benar untuk mendapatkan produk yang berkualitas. Seminar diharapkan dihadiri oleh pemilik atau

pengelola UMKM yang terdapat di Kecamatan Pondoksalam, bukannya hanya pemilik produk simping dan kunyit instan.

Pada saat yang sama dilakukan penyebaran kuisisioner tentang pemahaman peserta tentang keamanan pangan, kuisisioner dilakukan sebelum dan setelah program PkM dilaksanakan, data dikuatkan dengan wawancara oleh tim kepada peserta untuk mendapatkan data yang lebih komprehensif.



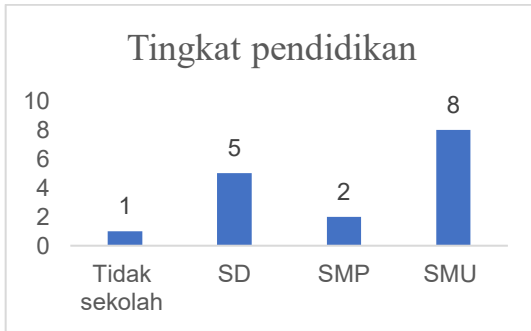
### Hasil Kuisisioner

Kuisisioner disampaikan kepada pengelola UMKM yang berada di wilayah Kecamatan Pondoksalam sebelum proses workshop penyampaian hasil analisis dan seminar peningkatan mutu produk makanan. Kuisisioner diberikan kepada 16 pengelola UMKM yang diantaranya UMKM yang dilakukan analisis dan UMKM yang belum dilakukan analisis mutu produk.

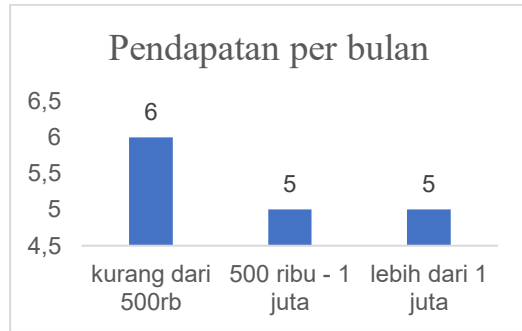
Hasil kuisisioner menunjukkan pengetahuan pengelola UMKM terhadap pentingnya mutu produk disajikan pada grafik berikut :



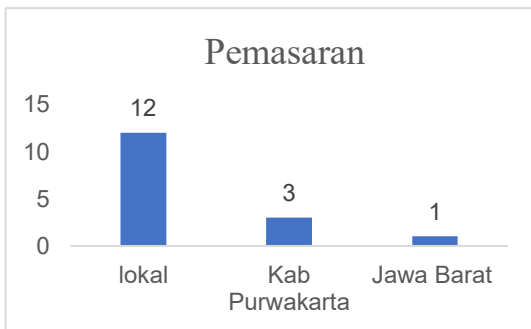
Data UMKM



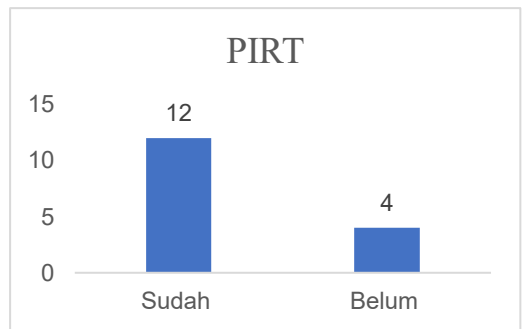
Gambar 4.1 Tingkat Pendidikan pengelola



Gambar 4.2 Pendapatan perbulan

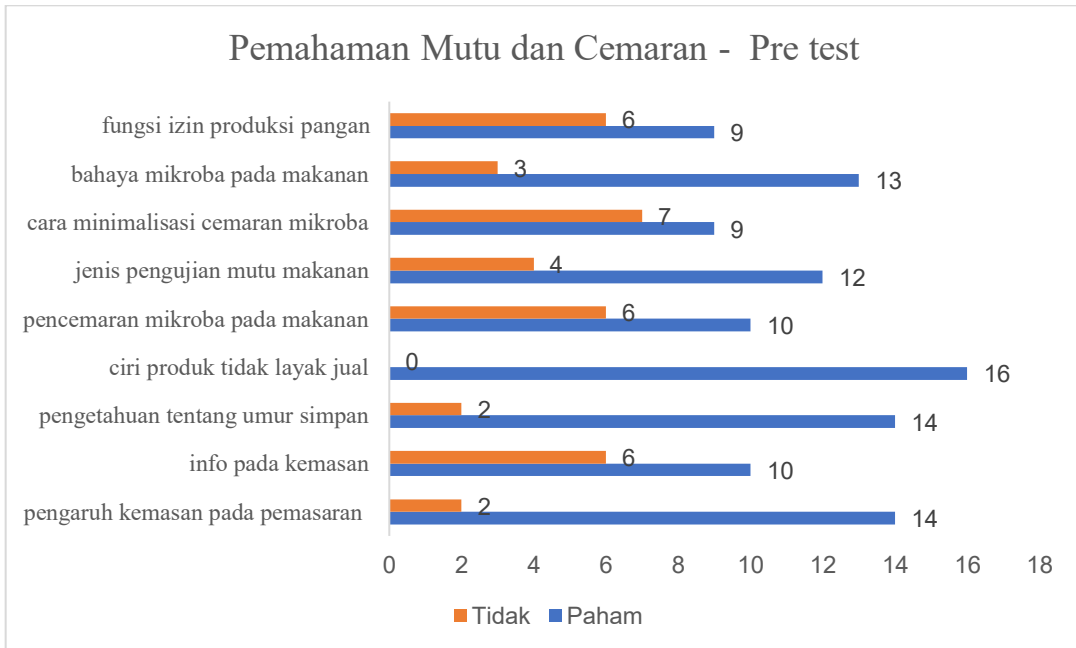


Gambar 4.3 Lokasi pemasaran

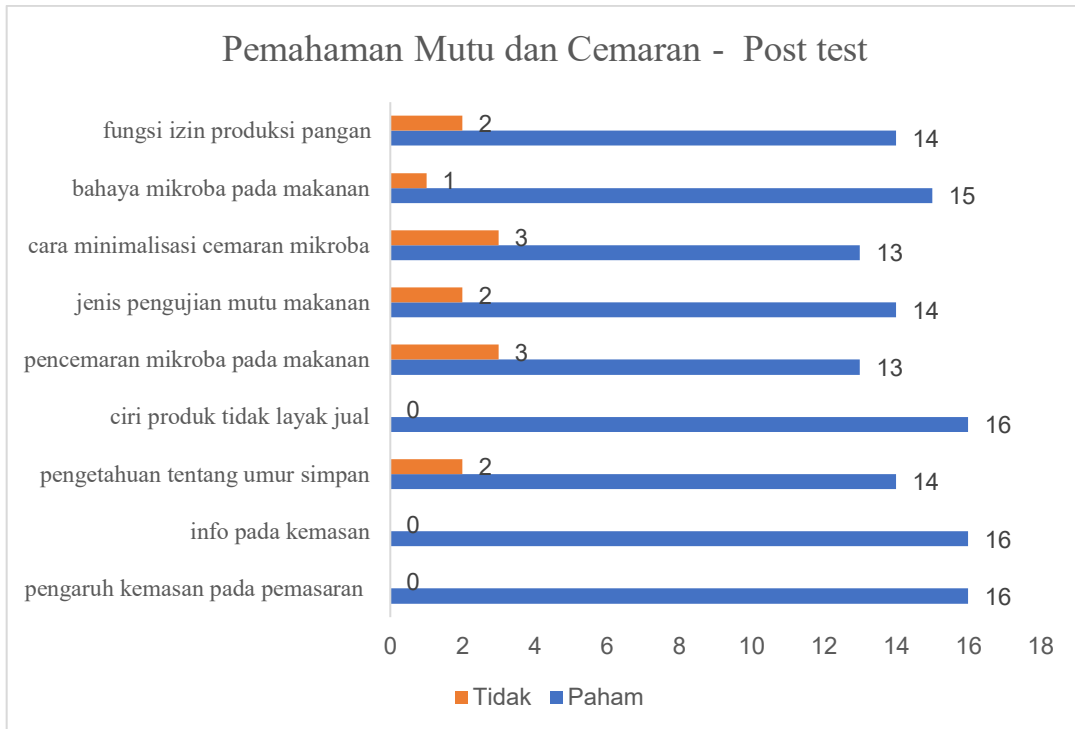


Gambar 4.4 Status PIRT

Hasil kuisiornr pemahaman pengelola UMKM terhadap mutu pangan dan cemaran



Gambar 4.5 Tingkat pamahaman mutu dan cemaran pangan (pre test)



Gambar 4.6 Tingkat pemahaman mutu dan cemaran pangan (post test)

Berdasar hasil kuisioner terhadap pemahaman mutu dan cemaran dapat terlihat bahwa Sebagian besar pengelola UMKM sudah memahami tentang mutu pangan yang baik dan cemaran yang dapat mempengaruhi mutu pangan, data terlihat pada hasil pretest seperti tersaji pada gambar 4.5. Namun masih terdapat beberapa pengelola UMKM yang belum mendapatkan informasi tentang mutu dan cemaran produk pangan, tetapi setelah mendapatkan informasi melalui seminar, tingkat pemahaman menjadi lebih baik, seperti tersaji pada gambar 4.6

## BAB V LUARAN DAN CAPAIAN TARGET

### **Luaran**

Luaran dari kegiatan yang sudah dilaksanakan adalah artikel ilmiah pada jurnal pengabdian masyarakat nasional. Draf artikel masih dalam proses penyusunan, direncanakan submit ke Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat (JPPM) Universitas Mathla'ul Anwar (Unma) Banten, peringkat Sinta 4.

### **Capaian Target**

Kegiatan terlaksana sesuai dengan target, yaitu pengujian mutu produk dari 2 UMKM Kecamatan Pondoksalam, selanjutnya dilakukan workshop pemaparan hasil dan pembinaan untuk peningkatan mutu produk, serta seminar tentang mutu produk pangan kepada UMKM lainnya yang berada di Kecamatan Pondoksalam, Kabupaten Purwakarta.

## BAB VI JADWAL KEGIATAN YANG DILAKSANAKAN

Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Agustus – Desember 2022 yang dibagi menjadi 3 tahapan, yaitu persiapan, pelaksanaan, dan pelaporan. Adapun jadwal dan estimasi waktu kegiatan terlampir pada tabel dibawah ini.

Tabel 2. Jadwal Kegiatan

No	Nama Kegiatan	Minggu											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Pengumpulan produk yang akan di analisis												
2	Analisis Proksimat												
3	Uji Mutu Sesuai SNI												
4	Uji Umur Simpan Produk												
5	Workshop penyampaian hasil analisis												
6	Workshop peningkatan mutu produk												
7	Penyerahan hasil PKM kepada mitra												
8	Pembuatan luaran dan laporan PKM												

## BAB VII LAPORAN ANGGARAN

No.	Perihal	Tanggal	Penerimaan	Pengeluaran
<b>PENERIMAAN</b>				
1	Dropping dana STFI	25 Agustus 2022	<b>Rp 6.000.000</b>	
<b>PENGELUARAN</b>				
<b>A. Bahan dan Perlengkapan</b>				
2	Pembelian Sampel Sipping (5x200g)	4 Agustus 2022		Rp 60.000
3	Pembelian Sampel Kunyit Instan (4x300g)	4 Agustus 2022		Rp 120.000
4	Bahan-bahan Kimia, untuk Analisis	4 Agustus 2022		Rp 1.957.500
5	ATK, Pembuatan spanduk kegiatan	12 Desember 2022		Rp 137.500
<b>Sub Total</b>				<b>Rp 2.275.000</b>
<b>B. Transport dan Konsumsi</b>				
6	Bingkisan untnk di kecamatan ponok salam (waktu pengambilan sampel)	4 Agustus 2022		Rp 210.000
7	Makan Siang (6 Orang)	4 Agustus 2022		Rp 354.000
8	Bensin (PP)	4 Agustus 2022		Rp 200.000
9	Tol (PP)	4 Agustus 2022		Rp 68.000
10	Konsumsi (kunjungan: penyerahan hasil analisis dan penyuluhan)	12 Desember 2022		Rp 632.500
11	SPJ Pak Asep	12 Desember 2022		Rp 150.000
12	Tol PP (penyerahan hasil analisis dan penyuluhan)	12 Desember 2022		Rp 68.000
13	Makan Siang (6 Orang)	12 Desember 2022		Rp 430.000
14	Ongkos kirim sampel (Pak Iwan)	2 November 2022		Rp. 150.000
<b>Sub Total</b>				<b>Rp 2.262.500</b>

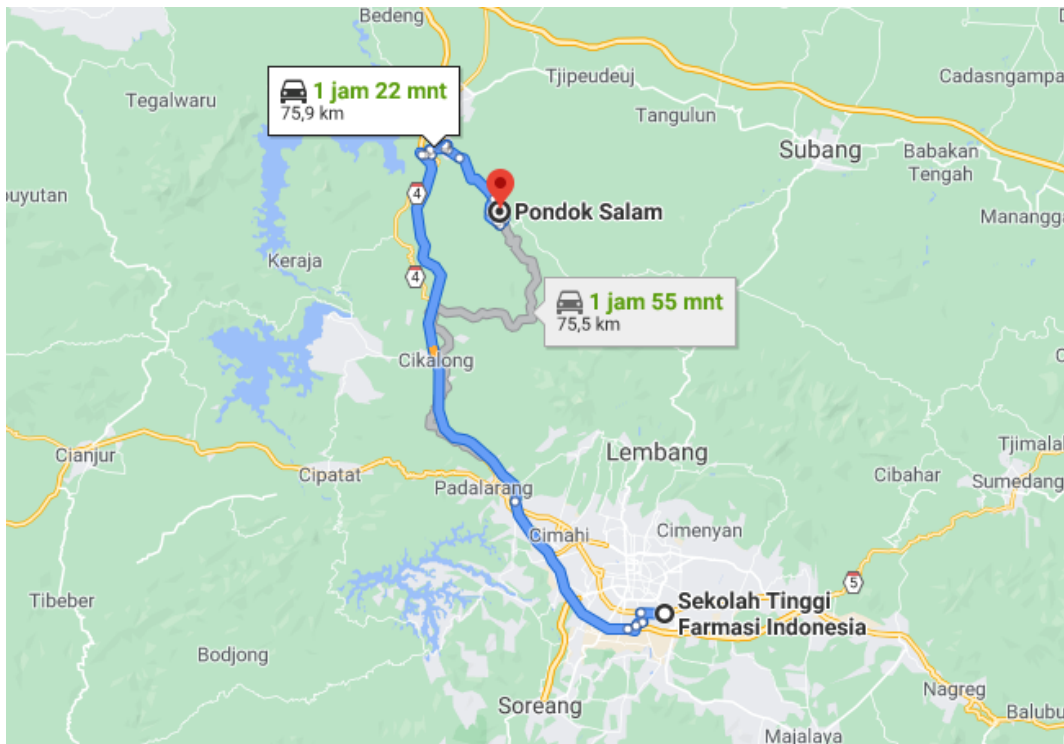
<b>C. Analisis Data dan Honorarium</b>				
15	Biaya analisis di Labkesda	2 November 2022	-	Rp 1.462.500
<b>Sub Total</b>				<b>Rp 1.462.500</b>
<b>D. Pelaporan, Luaran Wajib dan Luaran Tambahan</b>				
<b>Sub Total</b>				
<b>Total Pengeluaran</b>				<b>Rp 6.000.000</b>
<b>Kekurangan dana</b>				
<b>Tanda Tangan &amp; Nama</b>				
<b>Pembuat LPJ</b>		26 Desember 2022	Dr. Syarif Hamdani, M.Si	
<b>Ka. Sub. Bag. Keuangan</b>				
<b>Ka. Bag. TU</b>				
<b>Wakil Ketua II</b>				

## DAFTAR PUSTAKA

1. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 *Tentang Label Pangan Olahan*. Badan Pengawas Obat Dan Makanan. 2018. p. 1689–1699.
2. Junaidi T & Marhaeni, B. Labelisasi dan Sertifikasi Produk Abon Ikan Lele: Upaya Komunikasi Produsen dan Perlindungan Konsumen. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Sumber Daya Perdesaan Dan Kearifan Lokal Berkelanjutan VII*. 2017 Nov. p. 1108–1112.
3. Supriyadi A, Abror A, Wulandari T. Framework Ide Bisnis Usaha Micro Kecil dan Menengah (UMKM) Kabupaten Purwakarta. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*. 2015. 14(1). p. 63–78.
4. BPOM. *Modul Bimbingan Teknis Implementasi Standar Mutu Dan Keamanan Pangan Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah*. 2015. p. 50-51, 64-67.
5. Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3709-1995 : *Rempah-Rempah Bubuk*. *In Standar Nasional Indonesia*. 1995.
6. Badan Standardisasi Nasional. *SNI 01-2986-1992 : Dodol*. 1992
7. Tyoso, J. S. P., & Haryanti, C. S. (2020). Perlukah Mempertahankan Keunggulan Kompetitif oleh UMKM? (Studi Kasus UMKM Semarang). *Jurnal Maksipreneur: Manajemen, Koperasi, Dan Entrepreneurship*, 9(2), 123. <https://doi.org/10.30588/jmp.v9i2.496>

## PETA LOKASI

Jarak antara Sekolah Tinggi Farmasi Indonesia dengan Kantor Kecamatan Pondoksalam, Kabupaten Purwakarta sekitar 75 Km yang dapat ditempuh dengan waktu sekitar 1,5 jam.



Gambar 1. Peta Lokasi Kegiatan PKM



## Riwayat Ketua Pengabdian

### Biodata Diri Ketua Pengabdian

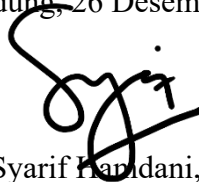
Nama : Dr. Syarif Hamdani, M.Si  
NIDN/NIP : 0419027503  
Jabatan Fungsional : Lektor  
Email : [syarifhamdani@stfi.ac.id](mailto:syarifhamdani@stfi.ac.id)  
No.Telp : 08122057257

### Pengalaman Pengabdian dalam Kurun 2 tahun Terakhir

Tahun & Nama Kegiatan	Sumber Dana	Luaran dicapai
Sosialisasi dan Pelatihan Pengemasan Beberapa Produk Pangan Olahan UMKM di Kecamatan Pondoksalam Purwakarta	Yayasan Hazanah	Artikel populer pada koran elektronik
Pembuatan simplisia rimpang dan daun Pusat Pengolahan Pasca Panan Tanaman Obat (P4TO) Kabupaten Bandung	Dinas Kesehatan Kabupaten Bandung	Produk

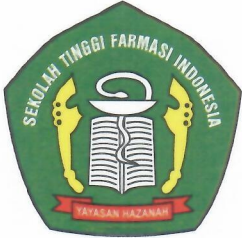
Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Pengabdian Kepada Masyarakat

Bandung, 26 Desember 2022



Dr. Syarif Hamdani, M.Si.





Y A Y A S A N H A Z A N A H  
**SEKOLAH TINGGI FARMASI INDONESIA**

Terakreditasi A IPT Nomor : 2711/SK/BAN-PT/Akred/PT/VIII/2017

Terakreditasi Prodi Farmasi S1 Nomor : 0158/LAM-PTKes/Akr/Sar/XI/2015

Jl. Soekarno-Hatta No. 354 (Parakan Resik) Bandung 40266, Telp. : 022-7566484, Fax. : 022-7566666  
E-mail : stfindonesia@gmail.com

**SURAT TUGAS**

No : 1048/STFI/KPG/IX/2021

Yang bertanda tangan di bawah ini, Ketua Sekolah Tinggi Farmasi Indonesia Bandung, menugaskan kepada :

Ketua : apt. Melvia Sundalian, M.Si.  
Anggota : Dr. apt. Dewi Astriany, M.Si.  
apt. Wiwin Winingsih, M.Si.  
Sri Gustini, M.Farm.  
Dr. apt. Adang Firmansyah, M.Si.  
Syarif Hamdani, M.Si.

untuk melaksanakan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Dosen Tetap Sekolah Tinggi Farmasi Indonesia, dengan rincian kegiatan sebagai berikut :

Waktu Pelaksanaan : September – November 2021

Tema Kegiatan : Sosialisasi dan Pelatihan Pengemasan Beberapa Produk Pangan  
Olahan UMKM di Kecamatan Pondoksalam Purwakarta

Demikian surat ini kami sampaikan, semoga dapat menjalankan tugasnya dengan baik dan dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 21 September 2021



Ketua,

*Adang Firmansyah*  
Dr. apt. Adang Firmansyah, M.Si.

Tembusan:  
Arsip