

BRANDING PRODUK OLAHAN TORTILA DI WILAYAH PRIMA TANI KABUPATEN PACITAN

Suhardjo, Z. Arifin, Suhardi, E. Retnaningtyas, P. Santoso dan S. Harwanti
Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Timur

ABSTRAK

Saat ini banyak usaha pengolahan (agroindustri) di pedesaan kebanyakan belum mempunyai merk (brand). Padahal brand ini sangat penting dalam usaha di bidang pengolahan pangan, karena akan memberi image (gambaran) kepada konsumen, bahwa produk olahan tersebut memberi jaminan baik dalam hal mutu maupun keamanan (kesehatan) pangan. Gapoktan di wilayah Prima Tani Kabupaten Pacitan, pada tahun 2007 sedang mengembangkan usaha pengolahan tortila. Pada umumnya produk olahan yang dihasilkan belum banyak memperhatikan masalah, kontinuitas mutu, merk, pengemasan dan nomor P-IRT guna meningkatkan daya saing di pasaran. Tujuan dari pengkajian ini adalah melakukan branding atau untuk membuat keseragaman mutu dan pengemasan produk tortilla (termasuk labeling, pembuatan merk, kadaluwarsa) milik Gapoktan di wilayah Prima Tani Kabupaten Pacitan. Pengkajian dilakukan pada tahun 2007 di desa Belah kecamatan Donorojo, kabupaten Pacitan dengan metode "Farmers Partisipation Research" (FPR). Cakupan kegiatan meliputi karakterisasi usaha pengolahan tortilla, pelatihan pengolahan yang baik, penyusunan teknologi baku pengolahan tortilla, penyuluhan pengemasan dan keamanan pangan serta manfaat nomor P-IRT. Kegiatan dilanjutkan dengan pembuatan label termasuk merk dan penentuan kadaluwarsa serta melakukan usaha untuk memperoleh nomor P-IRT dari Dinkes Kabupaten Pacitan. Hasil pengkajian menunjukkan bahwa unit usaha pengolahan Gapoktan desa Belah ada sekitar 9 kelompok wanita tani dengan mutu produk yang bervariasi. Guna menyamakan mutu produk, diadakan suatu kesepakatan antara 9 kelompok tersebut teknologi baku pengolahan tortilla. Jagung sebagai bahan baku harus berwarna kuning oranye dan mutu produk tortilla mentah mempunyai kadar air 11,10 %, protein 8,01 %, lemak 2,54 %, abu 3,54 % dan karbohidrat 74,81 %. Biaya produksi per 5 kg jagung dengan rendemen 80 % adalah sebesar Rp.44.760,- dan dapat memberikan keuntungan sekitar Rp.4.240,- s/d Rp.15.240,-. Penyuluhan tentang pengemasan, keamanan pangan dan manfaat nomor P-IRT telah dilakukan bekerjasama dengan Dinkes Kabupaten Pacitan. Dari hasil penyuluhan disepakati bahwa kemasan menggunakan kemasan plastic PP ukuran 0,08 mm dengan merk Gapoktan "Prima Usaha" dengan gambar bulatan berisi petani bercaping dan latar belakang lautan. Hasil perhitungan secara laboratorium menunjukkan bahwa umur simpan tortilla yang dikemas dengan plastic PP ukuran 0,08 mm yang disimpan pada suhu 25°C adalah sekitar 4 bulan (aroma/ketengikan sebagai sifat mutu kritis).

Kata Kunci : Branding, tortilla, agroindustri.

PENDAHULUAN

Dalam pengembangan industri pertanian di saat ini banyak menghadapi tantangan. Tantangan tersebut antara lain adalah tuntutan konsumen terhadap keamanan dan mutu hasil pertanian yang terus meningkat dan globalisasi perdagangan berpengaruh terhadap daya saing produk pertanian sehingga kualitas yang dipersyaratkan oleh pasar menjadi semakin kompleks dan mendasar (Moeljoprawiro, 2002). Untuk menghasilkan produk

pertanian yang bermutu dan aman di konsumsi, telah disusun pedoman cara berproduksi pertanian yang baik dan benar berdasarkan *Good Agriculture Practice* (GAP) dan Standard Prosedur Operasional (SPO). (Direktorat Tanaman Buah, 2004).

Dalam industri pangan juga diperlukan adanya standar prosedur pengolahan guna menjamin produk yang diperoleh mempunyai mutu yang baik dan aman dikonsumsi atau dengan bahasa lain disebut makanan yang *thayyib* (Kuswanto, 2001 dan Santoso, 2007). Karena di Indonesia sebagian besar konsumennya adalah orang muslim, maka akan lebih sempurna lagi makanan tersebut halal, sehingga menjadi makanan yang *halalan thayyiban* (Santoso, 2007). Standar pengolahan untuk industri pangan skala kecil atau rumah tangga pada umumnya belum dibuat atau dilakukan, sehingga kemungkinan terjadi tidak ada keseragaman mutu produknya. Untuk jaminan keamanan produk di pasaran perlu dilakukan dengan mencari nomor P-IRT dari Dinas Kesehatan setempat, sedangkan jaminan halal dikeluarkan oleh BPOM-MUI..

Bahan baku yang baik harus dipilih yang tidak mengandung bahan yang berbahaya, misal aflatoksin pada jagung atau kacang tanah (Winarno, 1993 dan Ginting, *et al.*, 2004), HCN pada ubi kayu (Suhardi, *et al.*, 2004), dan lain-lain. Bahan pengawet dan pewarna yang digunakan harus sesuai dengan aturan yang sudah ada. Waktu kadaluarsa harus diketahui dengan pasti dan wajib dicantumkan dalam label kemasan, sehingga keamanan bagi konsumen akan terjamin (Dirkes Propinsi Jatim, 2003).

Sebagian besar pendapatan petani masih belum cukup untuk meningkatkan taraf hidup mereka. Kenyataan ini disebabkan oleh menurunnya harga riil dari komoditas primer dan sempitnya kepemilikan lahan pertanian. Sebagian besar petani menjual dalam bentuk produk primer (panen-jual), sehingga nilai tambah yang cukup tinggi dinikmati oleh pihak lain (Husodo, 2003).

BPTP Jawa Timur sejak tahun 2007i mempunyai kegiatan Prima Tani di 19 kabupaten, yang dalam salah kegiatannya adalah membina usaha pengolahan pangan skala kecil atau rumah tangga (agroindustri pedesaan). Prima Tani Kabupaten Pacitan salah satu binaannya adalah usaha pengolahan tortila. Usaha tortila di wilayah Prima Tani ini dilakukan oleh banyak kelompok wanita tani, tetapi semuanya diarahkan ke satu kemasan sebagai usaha dari Gapoktan desa Belah, kecamatan Donorojo, kabupaten Pacitan. Untuk itu perlu ditindak lanjuti dengan pembinaan tentang keseragaman mutu produk dan pemasarannya. Guna meningkatkan daya saing dan memperluas dalam pemasaran, diperlukan adanya *branding* produk tortila. Tujuan dari pengkajian ini adalah melakukan *branding* (pe-merekan) atau dapat diartikan untuk membuat keseragaman mutu dan pengemasan produk tortilla (termasuk labeling, dimana label harus memuat antara lain merk, ijin Depkes, kadaluarsa) milik Gapoktan di wilayah Prima Tani Kabupaten Pacitan.

BAHAN DAN METODE

Pengkajian dilakukan pada tahun 2007 di desa Belah kecamatan Donorojo, kabupaten Pacitan dengan metode "Farmers Partisipation Research" (FPR). Cakupan kegiatan meliputi karakterisasi usaha pengolahan tortilla, pelatihan pengolahan yang baik, penyusunan teknologi baku pengolahan tortilla, penyuluhan pengemasan dan keamanan pangan serta manfaat nomor P-IRT. Kegiatan dilanjutkan dengan pembuatan label termasuk merk dan penentuan kadaluwarsa serta melakukan usaha untuk memperoleh nomor P-IRT dari Dinkes Kabupaten Pacitan

Untuk menentukan kadaluwarsa (umur simpan) tortila, dilakukan pengamatan berdasar aroma ketengikan selama penyimpanan tortila dalam kemasan plastik PP ukuran 0,08 mm. Penentuan kadaluwarsa tortila dilakukan dengan metode ASLT (*Accelerated Self Life Test*).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Di wilayah Prima Tani kabupaten Pacitan ada 13 kelompok wanita tani yang dibina, yang semua kelompok tersebut dibawah Gapoktan desa Belah, kecamatan Donorojo, kabupaten Pacitan. Gapoktan desa Belah ini sudah mempunyai nama, yaitu "Prima Usaha", yang utamanya mempunyai anggota kelompok tani sebanyak sekitar 20 kelompok. Kelompok wanita tani pada dasarnya adalah anggota kelompok tani.

Hasil pengamatan cara pengolahan dan analisis ekonomi usaha pengolahan dari kelompok wanita tani menunjukkan adanya variasi yang cukup besar. Ada yang mengolah per 1 kali proses 3 kg, 4 kg atau 5 kg dengan komposisi pemberian jumlah bawang putih, penyedap, atau campuran lain, misal ditambah cabe, dan sebagainya. Mengingat usaha pengolahan desa Belah harus satu merk, maka telah dilakukan penyusunan Standar Baku (SPO) pengolahan tortila yang nantinya menjadi acuan semua kelompok tani di desa Belah. Penyusunan Standar Baku pengolahan dilakukan bersama-sama seluruh kelompok wanita tani. Dengan demikian produk tortila Gapoktan "Prima Usaha" akan seragam dalam hal mutunya. Adapun berdasar kesepakatan semua kelompok wanita tani, Standar Baku untuk pengolahan tortila yang digunakan dikemukakan pada Tabel 1.

Demikian pula, berdasar kesepakatan semua kelompok wanita tani, kelompok dukuh Glonggong dapat digunakan sebagai acuan untuk penghitungan analisis ekonominya. Dalam rangka memperoleh nomor P-IRT, kelompok ini yang ditinjau oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Pacitan sebagai contoh. Dari hasil analisis ekonomi per 5 kg jagung, diperoleh keuntungan bersih sebesar Rp.15.240,- (Tabel 2). Sedangkan nilai gizi dari tortila mentah terlihat seperti pada Tabel 3, yaitu kandungan protein cukup besar,

sekitar 8,01 %. Tortila merupakan camilan yang baik, karena nilai gizinya yang cukup tinggi tersebut.

Tabel 1. Standar Baku pengolahan tortila di desa Belah, Donorojo, Pacitan

No.	Kegiatan	Keterangan
1.	Pemilihan jagung	- Pilih yang berwarna cerah, kuning-oranye (Bisi-2) - Bersih, tidak ada hama/bubuk - < 3 bulan dalam penyimpanan
2..	Pencucian I	- bersihkan barang asing (kerikil, dll.) - cuci dengan air bersih (diaduk-aduk) 2-3 kali
3.	Perendaman air kapur	- siapkan air kapur secukupnya, konsentrasi 30 gram kapur/injet untuk 1 liter air - rendam jagung bersih selama 24 jam
4.	Perebusan I	- bersama air kapur, direbus selama 1 jam
5.	Pencucian II	- hasil perebusan I dicuci berulang-ulang sampai bersih - bau kapur tidak ada - jagung tidak terasa nyiyit (berlendir).
6.	Perebusan II	- jagung bersih direbus lagi selama sekita 2-3 jam - jagung sudah matang, bila dipencet sudah tidak berwarna putih - jagung tidak keras, tetapi juga tidak lembek
7.	Penggilingan	- sebelum digiling, tambahkan ggrqm 12,5 gram, royco 2-3 bungkus dan bawang putih 40 gram untuk setiap 1 kg jagung. Bila ingin menambah cabe merah besar segar, tambahkan sekitar 20 gram/kg jagung, - penggilingan dilakukan masih dalam keadaan panas - penggilingan dilakukan minimal 3 kali, jagung sudah terasa lembut
8.	Pemipihan	- menggunakan alat pemipih kulit lumpia - pemipihan dilakukan minimal 3 kali, sampai tipis,
9.	Pengeringan	- hasil pemipihan langsung diatur di anyaman bambu (rege), diletakkan di atas tanah - dikeringkan di bawah sinar matahari - bila terasa sudah agak kaku, dilakukan pengguntingan dengan ukuran 2 x 3 cn - pengeringan dilanjutkan sampai kering, terasa tortila sangat mudah dipatahkan.
10.	Pengemasan	- yang digunakan adalah plastik ukuran 0,08 mm berlabel "Prima Usaha", P-IRT No. 215350101184 di kemasan diberi kode sesuai kelompok wanita tani yang memproduksi

Tabel 2 . Hasil analisis ekonomi tortila dusun Glonggong

No	Keterangan	Nilai (Rp)
1.	Jagung 5 kg	7.250
2.	Cabe + garam	2.000
3.	Kapur	10
4.	Royco 14 bungkus	4.000
5.	Bawang putih 2 ons	2.000
6.	Tenaga kerja 5 orang	25.000
7.	Penyusutan alat	2.400
8.	Kayu bakar + bensin 1 l	4.500
	Total	44.760
	Pendapatan kotor (800 gr tortila)	60.000
	Pendapatan bersih	15.240
Catatan : Harga tortila bila dijual Rp.15.000,-/kg.		

Tabel 3 . Hasil analisis laboratorium tortila

No	Keterangan	Tortila mentah
1.	Protein (%)	8,01
2.	Lemak (%)	2,54
3.	Abu (%)	3,54
4.	Air (%)	11,10
5.	Karbohidrat (%)	74,81

Pembinaan usaha pengolahan tortila dilakukan dengan pelatihan manajemen produksi dan penyuluhan tentang pentingnya untuk memperoleh Nomor P-IRT. Tahap berikutnya berusaha memperoleh nomor P-IRT bekerjasama dengan Dinas Kesehatan Kabupaten Pacitan. Untuk memperoleh nomor P-IRT ini terlebih dahulu dilakukan penyuluhan tentang keamanan pangan (peraturan penggunaan bahan aditif) dan pengemasan (termasuk labeling). Selanjutnya dilakukan peninjauan lapang, ke tempat produksi tortila (diwakili kelompok wanita tani dusun Glonggong) untuk dinilai kelayakan tempat usahanya. Bila dalam penilaian sudah memenuhi persyaratan yang ditetapkan, maka Dinkes segera mengeluarkan sertifikat nomor P-IRT. Saat ini telah diperoleh untuk usaha tortila jagung tersebut dengan nomor P-IRT : 215350101184.

Nomor PIRT merupakan kode dari Dinas Kesehatan setempat yang mempunyai arti spesifik, sehingga petugas akan segera tahu bila ada penyalahgunaan dari produsen. Nomor P-IRT tortila jagung produksi Gapoktan "Prima Usaha" desa Belah, kecamatan Donorojo kabupaten Pacitan adalah : 215350101184. Artinya : 2 = Jenis kemasan (plastik); 15 = Bahan baku (sereal); 35 = kode propinsi (Jawa Timur); 01 = Jenis produk (kripik); 01 = Kode Kabupaten (Pacitan); 184 = Nomor urut IRT (di Pacitan).

Hasil pengamatan kadaluarsa tortila goreng yang dikemas dengan plastik PP ukuran 0,08 mm adalah 4 bulan pada penyimpanan suhu 25°C. Penentuan kadaluarsa

atau umur simpan ini berdasar atas penerimaan panelis terhadap aroma ketengikan dengan metode ASLT. Hasil kesepakatan dari seluruh anggota kelompok tani dari Gapoktan "Prima Usaha, untuk merk adalah gambar bulatan yang didalamnya ada gambat petani bercapimg berlatar belakang lautan Indonesia dan tulisan Gapoktan "Prima Usaha".

KESIMPULAN

1. Disepakati teknologi baku pengolahan tortilla untuk Gapoktan "Prima Usaha", yaitu. jagung sebagai bahan baku harus berwarna kuning oranye dan mutu produk tortilla mentah mempunyai kadar air 11,10 %, protein 8,01 %, lemak 2,54 %, abu 3,54 % dan karbohidrat 74,81 %.
2. Biaya produksi per 5 kg jagung dengan rendemen 80 % adalah sebesar Rp.44.760,- dan dapat memberikan keuntungan sekitar Rp.4.240,- s/d Rp.15.240,-
3. Disepakati bahwa kemasan menggunakan kemasan plastic PP ukuran 0,08 mm dengan merk Gapoktan "Prima Usaha" dengan gambar bulatan dan petani bercapimg, latar belakang lautan Indonesia.
4. Telah diperoleh sertifikat dari Dinas Kesehatan Kabupaten Pacitan dengan Nomor P-IRT 215350101184.
5. Hasil perhitungan secara laboratorium menunjukkan bahwa umur simpan tortilla goreng yang dikemas dengan plastik PP ukuran 0,08 mm yang disimpan pada suhu 25°C adalah sekitar 4 bulan (aroma/ketengikan sebagai sifat mutu kritis). Sedang bila disimpan pada suhu 30°C mempunyai umur simpan .

DAFTAR PUSTAKA

- Dinkes Propinsi Jatim. 2003. Buku Pedoman Bagi Perusahaan Minuman dan Makanan Industri Rumah Tangga. Pemerintah Propinsi Jawa Timur. Dinas Kesehatan.
- Direktorat Tanaman Buah. 2004. Panduan Budidaya Buah Yang Benar (Good Agriculture Practices), Sistem Sertifikasi Pertanian Indonesia. Direktorat Jenderal Bina Produksi Hortikultura, Departemen Pertanian. 158p.
- Ginting, E., A.A. Rahmiana dan E. Yusnawan. 2004. Pengendalian Kontaminasi Aflatoksin pada Produk Olahan Kacang Tanah. Petunjuk Teknis Rakitan Teknologi Pertanian. BPTP Jawa Timur.
- Husodo, S. Y. 2003. Pemberdayaan Petani dalam Era Pasar Bebas. Makalah pada Seminar Nasional Daya Saing Sektor Pertanian Memasuki Era AFTA 2003. Sewindu BPTP Jatim. Malang, 4 Juni 2003.
- Kuswanto, K. R. 2001. Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan Lokal dalam Mengantisipasi Pasar Global. Makalah dalam Lokakarya Nasional Pengembangan Pangan Local. BKP Surabaya, 13-14 Nopember 2001.

- Moeljoprawiro, S. 2002. Bioteknologi untuk meningkatkan produktivitas dan kualitas padi. *Dalam* Suprihatno B, *et al.* (eds.). Kebijakan Perberasan dan Inovasi Teknologi Padi. Buku satu. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. p : 103-116.
- Santoso, U. 2007. Keamanan dan Kehalalan Pangan. Makalah dalam Diskusi Ilmiah di Jurusan THP-Fa. Pertanian UMM. 27 Nopember 2007.
- Suhardi, Widowati, Suhardjo dan Yuniarti. 2004. Teknologi Pengolahan Tepung Cassava dan Berbagai Produk Olahannya. Petunjuk Teknis Rakitan Teknologi Pertanian. BPTP Jawa Timur.
- Winarno, F. G. 1993. Pangan. Gizi, Teknologi dan Konsumen. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama Jakarta.