

PENDAMPINGAN PIRT DONAT SINGKONG UNTUK KOMUNITAS IBU-IBU DI KAMPUNG CAHAYA, JAKARTA

Asep Maksum^{1*}, Nadya Mara Adelina¹, Anggun Pratiwi¹, Aisyah Arsyad¹

¹Universitas Al-Azhar Indonesia

*asep_maksum@uai.ac.id

Abstract - In 2023, community service activities in Kampung Cahaya faced challenges in producing cassava donuts. Specifically, the donuts were not durable, lacked a distribution permit (P-IRT number), and were being marketed in a limited manner. To address these issues, it is essential to develop more standardized product innovations that are both feasible for production and suitable for sale. The proposed solution is to obtain a P-IRT permit for the women of Kampung Cahaya Village to standardize their cassava donut products. This initiative aims to assist these women in meeting product standards by using packaging labels that comply with regulatory requirements and ensuring that their production facilities meet all necessary inspection criteria. The implementation of this community service project involves two main stages: (1) Development of the knowledge and skills of women regarding effective processing systems and standards for frozen cassava donuts, and (2) Training on food safety and product permitting. The outcomes of these community service activities have led to improvements in the standardization of donut products, including the use of compliant packaging labels and enhancements in production techniques and facilities to meet established standards.

Keyword: Cassava Donuts; MSMEs; P-IRT; Women's Empowerment

Abstrak - Hasil kegiatan pengabdian masyarakat pada tahun 2023 pembuatan produk donat singkong di Kampung Cahaya terdapat kendala yaitu produk donat yang tidak tahan lama dan belum memiliki izin edar (nomor P-IRT) serta masih dipasarkan secara terbatas. Untuk itu diperlukan inovasi produk yang lebih terstandar untuk layak diproduksi dan layak dijual. Solusi yang ditawarkan adalah pembuata izin P-IRT donat singkong untuk Ibu-Ibu di Kampung Cahaya. Tujuan dari kegiatan ini adalah memberikan pendampingan kepada Ibu-Ibu di Kampung Cahaya dalam standarisasi produk donat singkong dengan penggunaan label kemasan yang telah memenuhi kriteria label serta hasil pemeriksaan sarana produksi yang telah memenuhi standar persyaratan yang ditetapkan. Pelaksanaan abdimas pendampingan pengurusan P-IRT di Kampung Cahaya dilakukan dalam 2 tahap utama, yaitu (1) Pengembangan kualitas dan wawasan SDM Ibu-Ibu mengenai sistem dan standar pengolahan produk donat singkong frozen yang baik, (2) pelatihan keamanan pangan dan izin produk. Hasil pelaksanaan kegiatan Abdimas pendampingan pengurusan P-IRT memberikan perubahan standarisasi produk donat dengan penggunaan label kemasan yang telah memenuhi kriteria label dan perubahan teknik sertal sarana produksi yang telah memenuhi standar persyaratan yang ditetapkan.

Kata kunci: Donat Singkong; Izin P-IRT; Pemberdayaan Perempuan; UMKM.



A. PENDAHULUAN

Di wilayah Kota Administrasi Jakarta Selatan terdapat Kecamatan Setiabudi yang memiliki 8 kelurahan yang terdiri dari Kelurahan Karet Semanggi, Kelurahan Kuningan Timur, Kelurahan Karet Kuningan, Kelurahan Karet, Kelurahan Menteng Atas, Kelurahan Pasar Manggis, Kelurahan Guntur, dan Kelurahan Setiabudi (Maulana, 2024). Kampung Cahaya merupakan Kampung Penampungan yang secara spesifik berlokasi di tengah-tengah TPU Menteng Pulo, Menteng Atas, Setiabudi, Jakarta Selatan. Kampung ini berada di tengah-tengah gedung perkantoran bertingkat di antara Jalan Rasuna Said dan Jalan Casablanca. Kondisi Kampung Cahaya di area yang tidak kondusif menyebabkan penduduknya terpaksa untuk mejadi pemulung.

Penduduk di Kampung Cahaya terutama Ibu-Ibu mempunyai kondisi lebih sulit karena banyak Ibu-ibu sebagai pemulung yang harus melakukan pekerjaan tambahan agar menghasilkan pendapatan lebih untuk membantu penghidupan keluarganya. Mereka melakukan pekerjaan informal lainnya seperti menjual kopi atau kue tradisional di jalan dan membersihkan pemakaman di sekitar tempat tinggalnya. Menurut (Putri, 2022), pemulung perempuan di Kampung Cahaya tidak memiliki pilihan kecuali bekerja untuk menghidupi keluarga dan memenuhi kebutuhan sehari-hari. Pelatihan pembuatan donat singkong oleh (Maksun et al., 2023) telah memberikan manfaat bagi ibu-ibu di Kampung Cahaya dalam meningkatkan pendapatan. Pesanan penjualan donat singkong di Kampung Cahaya sebagian besar untuk kegiatan arisan, pengajian dan kegiatan lainnya yang merupakan kegiatan masyarakat sekitar Kampung Cahaya. Selain itu pendampingan dalam hal teknik cara pemasaran melalui WhatsApp memberikan cara baru bagi ibu-ibu untuk menjual donat singkong dalam hal jangkauan pasar yang lebih luas.

Singkong terutama merupakan sumber karbohidrat, menjadikannya makanan padat energi. Hal ini tercermin dalam produk berbasis singkong seperti donat, yang tingginya kandungan pati (Bayata, 2019). Donat singkong merupakan jenis makanan yang terbuat campuran dari adonan tepung terigu, singkong, ragi, gula, telur dan mentega. Saat ini banyak inovasi dalam pembuatan donat mulai dari bahan baku kentang, ubi, ganyong dan singkong. Bahan baku singkong yang digunakan bisa dari tepung singkong maupun singkong yang telah diolah terlebih dahulu seperti direbus atau dikukus. Singkong mentah per 100 gram mempunyai kandungan karbohidrat sebanyak 36,8 gram dan air sebanyak 61,4 gram (Sundoro, 2022) sehingga banyak penggunaan singkong menjadi bahan baku makanan ringan. Selain dari singkong, bahan baku donat sebagai pengganti tepung terigu yang lazim yaitu tepung ubi jalar (Ernayanti et al., 2021), tepung ampas tahu (Alfarisi et al., 2023) dan tepung kulit pisang (Futeri & Pharmayeni, 2014).

Hasil kegiatan pengabdian masyarakat dari (Maksun et al., 2023) mengatakan bahwa komposisi penggunaan singkong dalam pembuatan donat sekitar 25% dan sisanya 75% harus dicampurkan tepung terigu untuk menghasilkan adonan yang tidak lengket (kalis). Menurut (Aurelia, 2022) salah satu kelebihan usaha donat rumahan yaitu produk mudah di inovasi, pangsa pasar luas, peralatan dan bahan baku mudah dicari, harga peralatan dan bahan baku terbilang terjangkau dan bisa diakali dan proses pembuatan relatif mudah dan tidak memakan banyak waktu

Hasil kegiatan pelatihan pembuatan produk donat singkong di Kampung Cahaya pada tahun 2023 menimbulkan beberapa kendala yaitu daya tahan produk yang tidak bisa bertahan dalam jangka lama. Donat singkong yang telah dibuat hanya bertahan 24 jam dalam suhu ruang, jika melewati jangka waktu tersebut maka kualitas donat singkong akan menurun mulai dari tekstur, rasa dan kelembaban. Untuk itu dibutuhkan inovasi produk donat singkong yang lebih tahan lama dalam hal kualitas dan kelayakan dijual sesuai standar yang berlaku di masyarakat. Secara detail, kondisi produk donat singkong berdasarkan hasil kegiatan dari mak(Maksum et al., 2023) dapat terlihat dalam Tabel 1.

Tabel 1 Kondisi Produk Donat Singkong

Kelengkapan	Kondisi Produk Donat
Nama Dagang/merk	Sudah Ada
Surat Izin Usaha	Belum Ada
Informasi Berat Produk	Belum Ada
Informasi Komposisi	Belum Ada
SIP-PIRT	Belum Ada
Kemasan	Plastik Mika
Produksi	Berdasarkan pesanan
Pemasaran	Terbatas

Dari Tabel 1, untuk meningkatkan standar produk donat singkong yang paling awal adalah memenuhi izin edar P-IRT. Sertifikat Produksi Pangan-Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) adalah jaminan tertulis yang diberikan oleh pemerintah kota (bupati atau wali kota) terhadap pangan industri IRT disuatu wilayah (Komalasari E, 2021). Dalam hal pemasaran, adanya sertifikasi P-IRT ini akan mendorong meningkatkan daya saing suatu produk di pasar. Sertifikasi PIRT menawarkan manfaat yang signifikan bagi UKM dengan meningkatkan kredibilitas produk dan kepercayaan konsumen (Jumianto et al., 2023). Oleh karena itu, adanya permasalahan di Kampung Cahaya dalam membuat donat singkong diharapkan akan terselesaikan dengan adanya pendampingan pembuatan donat singkong yang mempunyai standar P-IRT. Untuk itu, tujuan dari kegiatan ini adalah memberikan pendampingan kepada Ibu-Ibu di Kampung Cahaya dalam standarisasi produk donat singkong dengan penggunaan label kemasan yang telah memenuhi kriteria label serta hasil pemeriksaan sarana produksi yang telah memenuhi standar persyaratan yang ditetapkan

B. METODE

Dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini mempunyai tiga metode pelaksanaan yang terdiri dari sosialisasi, praktek lapangan dan pendampingan. Untuk memudahkan pembagian tugas, maka tim berfokus pada pendampingan tentang standar produk, pengolahan produk, pengemasan produk dan pembuatan izin edar produk. Dalam masing-masing kategori, kegiatan yang dilakukan meliputi sosialisasi, praktek kerja lapangan dan pendampingan. Secara detail ketiga metode pelaksanaan tersebut yaitu:

Sosialisasi, dalam tahap ini mitra diberikan pengetahuan tentang standar produk, pengolahan produk, pengemasan produk dan pembuatan izin edar produk. Metode selanjutnya adalah melalui kegiatan praktek lapangan. Ibu-ibu Kampung Cahaya dilibatkan secara aktif dalam proses pembuatan donat singkong *frozen*. Praktek meliputi pengenalan bahan baku, harga dan cara pembuatan donat singkong. Secara detail proses pembuatan produk donat meliputi penyediaan bahan baku, penimbangan bahan baku, pengadukan bahan (*mixing*), pemotongan dan penimbangan bahan, pembulatan (*rounding*), pencetakan adonan, pengembangan adonan, pengistirahatan (*intermediate proof*), penggorengan dan pemberian *topping* pada produk donat (Fitriyani, 2020).

Metode terakhir yaitu melalui pendampingan dimana ibu-ibu Kampung Cahaya diberikan pendampingan penggunaan alat produksi dan alat pengemasan serta pendampingan dalam pengurusan izin edar P-IRT. Jumlah peserta berjumlah 6 orang dengan rincian 1 orang merupakan ketua kelompok dan 5 orang anggota kelompok. Ibu-Ibu yang terpilih merupakan Ibu-Ibu yang aktif dan tokoh di Kampung Cahaya. Dengan metode *Training of Trainers (ToT)* diharapkan keterampilan yang diberikan bisa diteruskan ke Ibu-Ibu lainnya di Kampung Cahaya.



Gambar 1. Peralatan Produksi

Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pendampingan pengurusan P-IRT di Kampung Cahaya dilakukan dari bulan Juli - Oktober 2024 kepada komunitas Ibu-Ibu Kampung Cahaya, Kecamatan Setiabudi, Jakarta Selatan.

Alat dan Bahan:

Alat dan bahan yang digunakan dipisahkan untuk kegiatan sosialisasi berupa materi teknik pembuatan produk dan kegiatan praktek kerja lapangan berupa pembuatan produk menggunakan alat produksi. Dalam kegiatan praktek, Ibu-Ibu diberikan pelatihan melakukan produksi menggunakan mixer dan mesin pump serta seal. Mesin *mixer* merk Turbo berkapasitas produksi 5 liter untuk membuat roti sedangkan mesin *vacuum sealer* dan plastik *vacuum embos* digunakan untuk melakukan pengemasan donat untuk dibuat donat singkong *frozen*.

Langkah Pelaksanaan

Pelaksanaan pendampingan dibagi menjadi tiga tahapan utama, yaitu tahap persiapan (prapendampingan), tahap pelaksanaan (pendampingan) dan tahap evaluasi kegiatan. Kegiatan pada tahap persiapan terdiri dari penyusunan modul pendampingan, terdiri dari dua materi utama, yaitu (1) Sosialisasi pentingnya izin edar bagi usaha makanan, dan (2) Standarisasi produk terutama makanan. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan pendampingan dan pelatihan dengan cara sosialisasi dan praktik langsung membuat dan menggunakan alat produksi bersama dengan Ibu-Ibu Kampung Cahaya. Evaluasi kegiatan dilakukan dengan cara melihat proses produksi, teknik pengemasan dan hasil produk yang dibuat oleh Ibu-Ibu di Kampung Cahaya.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Persiapan

Pelaksanaan pendampingan dilakukan melalui tahap pertama yaitu sosialisasi tentang pentingnya izin edar dan standar produk makanan pada Ibu-ibu di Kampung Cahaya. Selain itu para Ibu-ibu juga diberikan sosialisasi dan pendampingan cara menggunakan alat produksi berupa *mixer*, mesin *vacuum sealer* dan teknik kemasan menggunakan plastik *vacuum embos* untuk produk *frozen*. Hasil karya perbandingan antara produk sebelum ada pendampingan dan setelah pendampingan untuk produk donat *frozen* seperti terlihat dalam Gambar 2 dibawah ini:



Gambar 2. Hasil Karya Donat Singkong

Dari Gambar 2 diatas dapat dijelaskan bahwa sebelum pendampingan, Ibu-ibu membuat produk donat berdasarkan pesanan dan belum mempunyai standar produk dari kemasan, ukuran dan merk. Selain itu sisa donat hasil produksi tidak tahan lama karena dibuat tidak untuk disimpan. Setelah pendampingan, Ibu-ibu sudah bisa membuat donat yang berbentuk frozen dan sudah ada standar dalam hal dari kemasan, ukuran dan merk produk donat singkong *frozen*.

Pelaksanaan Pendampingan

Pada tahap ini, pelaksanaan pendampingan dilakukan untuk penggunaan alat produksi, teknik pengemasan untuk produk donat *frozen* dan pendampingan pembuatan izin P-IRT. Penggunaan alat produksi dilakukan melalui pelatihan menggunakan alat *mixer* merk Turbo berkapasitas produksi 5 liter dan mesin *vacuum sealer* dan plastik *vacuum embos*. Pemberian alat produksi mesin mixer dilakukan untuk menambah kapasitas dan kecepatan produksi. Selama ini, produksi donat singkong menggunakan tangan dengan masa pembuatan produk donat cukup lama terutama dalam hal pengulenan adonan. Selain itu, jika produksi dalam skala besar, maka fungsi mesin mixer dalam adonan roti mampu meningkatkan viskositas/kekentalan adonan (Ikhwanuddin et al., 2023). Mesin *vacuum sealer* berfungsi untuk mengemas donat yang akan *difrozen* melalui teknik vakum dan sealer. Mesin *vacuum sealer* ini mudah diterapkan, sehingga pengemasan yang dihasilkan berkualitas dan dapat menjaga ketahanan produk (Hamdan et al., 2023). Proses pendampingan ini terlihat dalam Gambar 3 dibawah ini:

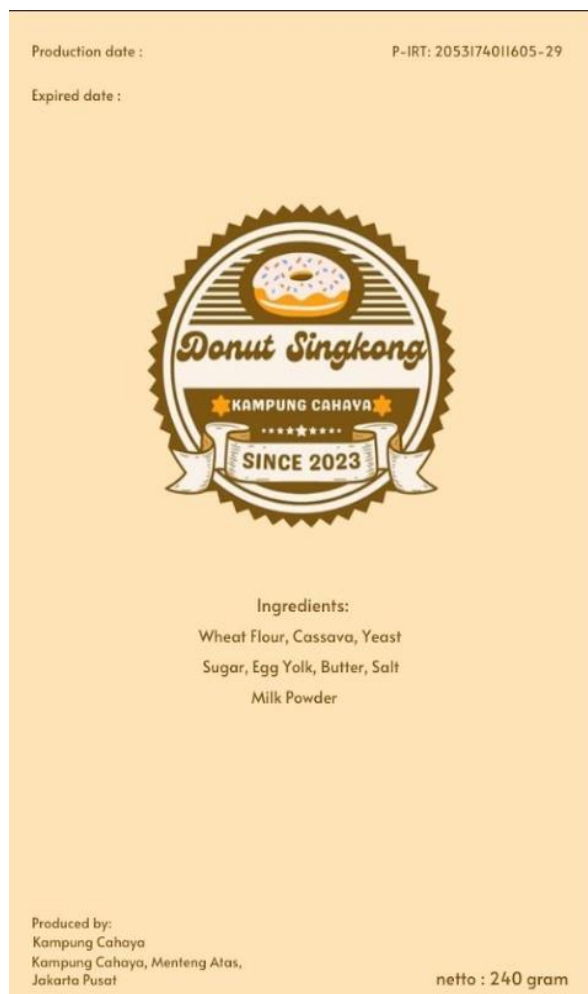


Gambar 3. Proses Pendampingan Penggunaan Alat Produksi

Untuk proses pembuatan izin P-IRT secara detail melalui tahapan-tahapan berikut ini: Tahap pertama yaitu: 1) Wawancara ringan terkait produk yang dibuat, 2) pengumpulan data pengajuan P-IRT dan tanda tangan, 3) meminta informasi mengenai akun Nomor Induk Berusaha (NIB), karena untuk daftar membutuhkan akun NIB, 4) diskusi label. Setelah itu hal yang dilakukan adalah 1) pembuatan label sesuai dengan minimal persyaratan, 2) pengajuan P-IRT, 3) pembuatan label dengan nomor P-IRT, pencetakan label dan sosialisasi P-IRT serta persiapan *packaging* menggunakan kemasan beserta label.

Untuk pembuatan izin P-IRT secara teknis dilakukan pendampingan penuh oleh tim pelaksana karena prosesnya dilakukan secara online dalam hal registrasi dan verifikasi dokumen melalui *sistem oss (online single submission)*. Verifikasi dokumen meliputi verifikasi Nomor Induk Berusaha (NIB), KTP, BPJS dan NPWP. Setelah melakukan proses registrasi, maka izin P-IRT terbit

melalui identitas registrasi dosen yang melakukan pendampingan. Dalam kegiatan ini terdapat kendala yaitu bahwa salah satu tokoh yang akan diregistrasikan perizinan P-IRT di Kampung Cahaya mempunyai kendala dalam hal belum dibuatnya laporan perpajakan sehingga terkendala dalam validasi NPWP. Setelah melakukan registrasi oleh tim pendamping dosen, maka terbitlah nomor izin P-IRT untuk donat singkong Kampung Cahaya dengan nomor izin sebanyak 15 digit dengan nomor P-IRT 2053174011605-29 dengan masa berlaku sampai dengan tahun 2029. Dengan diterbitkannya nomor izin P-IRT ini maka label produk telah disempurnakan seperti terlihat dalam Gambar 4 dibawah ini:



Gambar 4. Label Kemasan P-IRT

Dari Gambar 4 dapat dijelaskan bahwa merk produk yaitu Donat Singkong Kampung Cahaya. Merk ini bisa menjadi identitas diri karena sebuah merek adalah suatu nama, istilah, simbol, desain atau gabungan keempatnya yang mengidentifikasi produk para penjual dan membedakannya dari produk pesaing (Kotler & Keller, 2016) Merk produk terdapat dalam label yang berfungsi sebagai sumber informasi, maka dibutuhkan label kemasan pangan yang benar dan menarik pada suatu produk (Nuraeni et al., 2022). Untuk itu, hasil dari kegiatan pengabdian

masyarakat ini, label termasuk merk, komposisi bahan baku, berat produk, nomor P-IRT, tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa produk.

Secara detail, bahwa hasil dari pendampingan kegiatan ini memberikan dampak perubahan pada pengetahuan teknik cara produksi, cara pengemasan dan perizinan produk seperti terlihat dalam Tabel 2 dibawah ini:

Tabel 2 Produk Setelah Pendampingan

Kelengkapan	Kondisi Produk Donat
Nama Dagang/merk	Sudah Ada
Surat Izin Usaha	Ada
Informasi Berat Produk	Ada
Informasi Komposisi	Ada
SIP-PIRT	Ada
Kemasan	Plastik Vacum Embos
Produksi	Produk bisa disimpan
Kode Produksi	Masih diproses
Tanggal Produksi	Masih diproses
Tanggal Kadaluarsa	Masih diproses
Pemasaran	WhatsApp Bisnis

D. PENUTUP

Tujuan dari kegiatan ini adalah membuat produk donat singkong yang tahan lama dan memenuhi standar produk dengan ada izin edar. Hasil dari kegiatan memberikan pendampingan Ibu-Ibu di Kampung Cahaya untuk membuat donat singkong frozen dengan menggunakan standar alat produksi dan alat pengemasan donat singkong frozen serta pendampingan pengurusan P-IRT. Hasil kegiatan telah membantu Ibu-ibu di Kampung Cahaya untuk memproduksi donat singkong frozen sesuai standar dan telah mempunyai izin edar P-IRT untuk produk donat siap makan. Untuk kegiatan lainnya perlu diberikan pelatihan lagi membuat dengan alat produksi yang lebih standar dan produk dengan varian yang lebih beragam dan cara memasarkan produk yang lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfarisi, H., Permana, I. D. G. M., & Widarta, I. W. R. (2023). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Donat. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(4), 1080. <https://doi.org/10.24843/itepa.2023.v12.i04.p23>
- Aurelia. (2022, September 22). *Cara Memulai Usaha Donat Rumahan dan Tips Jualannya*. Detik Finance.

- Ernayanti, S., Sukardi, S., & Damat, D. (2021). Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Putih, Kuning dan Ungu Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Donat Isi. *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(2), 156–171. <https://doi.org/10.22219/fths.v4i2.16591>
- Fitriyani. (2020). Penyusunan Dokumen Standard Operating Procedure (Sop) Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Proses Produksi Donat Di Donken Mojokerto. *Jurnal Ilmiah Agribisnis, Ekonomi, Dan Sosial*, 13–23.
- Futeri, R., & Pharmayeni, P. (2014). Substituting Wheat Flour with Banana Skin Flour from Mixture Various Skin Types of Banana on Making Donuts. *International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology*, 4(2), 76. <https://doi.org/10.18517/ijaseit.4.2.372>
- Hamdan, A., Suswanto, H., Sujit, S., Taufani, A. R., Iskandar Syah, A., & Pratama, R. D. (2023). Pemanfaatan Teknologi Vacuum Sealer Sebagai Peningkatan Kualitas Packing Produk Frozen Food Pada Komunitas UMKM Shingara. *TRIDARMA: Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM)*, 6(1), 61–65. <https://doi.org/10.35335/abdimas.v6i1.4058>
- Ikhwanuddin, Triono, & Shaleh. (2023). Pemberdayaan UMKM Pembuat Roti dengan Meningkatkan Kapasitas Produksi Melalui Pelatihan Membuat Mesin Mixer Adonan Roti di Desa Banjarkemantren Buduran Sidoarjo. *PengabdianKepadaMasyarakat*, 2, 39–43.
- Jumianto, S., Machmud, A., & Rahayu, K. M. (2023). Efisiensi Pemanfaatan Maggot BSF (*Hermetia illucens*) dalam Budidaya Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dalam Mendukung Ketahanan Pangan. *EduBiologia: Biological Science and Education Journal*, 3(2), 78. <https://doi.org/10.30998/edubiologia.v3i2.17850>
- Komalasari E, W. D. P. E. (2021). Pendampingan Pengurusan P-IRT UMKM Pangan di Desa Cikidang, Sukabumi. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al Azhar Indonesia*, 3.
- Kotler, P., & Keller, L. K. (2016). *Marketing Management* (15th ed.). Pearson Prentice Hall,
- Maksum, A., Arsyad, A., Amarasuli, D., & Permana, A. F. M. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Usaha Donat Singkong di Kampung Cahaya Setiabudi, Jakarta Selatan. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al Azhar Indonesia*, 6(1), 43. <https://doi.org/10.36722/jpm.v6i1.2696>
- Nuraeni, A., Hastati, D. Y., Ratih L, F., & Kuntari, W. (2022). PENERAPAN KEMASAN DAN LABEL UNTUK PRODUK OLAHAN SINGKONG DI KELOMPOK TANI BAROKAH. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 178–183. <https://doi.org/10.31004/cdj.v3i1.3647>

Asep Maksum, dkk.

Putri, R. L. (2022, February). Para Pemulung Gasong: Potret Pekerja Perempuan dan Kerja Perawatan Tak Berbayar di Jakarta. *Islam Bergerak.Com*.

Sundoro, B. T. (2022). Pelatihan Pengolahan Singkong menjadi Olahan Keripik dan Donat di Desa Playen. *Jurnal Atma Inovasia*, 2(2), 182–187. <https://doi.org/10.24002/jai.v2i2.4510>