



## **Pendampingan PIRT sebagai Penguatan UMKM Kuliner di Dusun Eduwisata Kalipucung Kabupaten Semarang**

***PIRT Assistance as a Strengthening of Culinary MSMEs in Eduwisata Kalipucung Hamlet, Semarang Regency***

**Martien Herna Susanti<sup>1\*</sup>, Anandha<sup>2</sup>, Niken Diah Paramita<sup>3</sup>, Ihza Satria Mandala<sup>4</sup>, Ilhan Satria Wirayudha<sup>5</sup>, Anjelina Dwi Widiastuti<sup>6</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Ilmu Politik, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

<sup>2</sup>Program Studi Manajemen Perusahaan, Universitas Semarang, Indonesia

<sup>3</sup>Program Studi Ilmu Hukum, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

<sup>4</sup>Program Studi Kesehatan Masyarakat, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

<sup>5</sup>Program Studi Akuntansi, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

<sup>6</sup>Program Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, Universitas Negeri Semarang

*Email: [martien@mail.unnes.ac.id](mailto:martien@mail.unnes.ac.id)<sup>1\*</sup>, [anandhapbi@gmail.com](mailto:anandhapbi@gmail.com)<sup>2</sup>, [nikendiahp@mail.unnes.ac.id](mailto:nikendiahp@mail.unnes.ac.id)<sup>3</sup>, [ihzamandala1.unnes.ac.id@students.unnes.ac.id](mailto:ihzamandala1.unnes.ac.id@students.unnes.ac.id)<sup>4</sup>, [ihansatriaId@students.unnes.ac.id](mailto:ihansatriaId@students.unnes.ac.id)<sup>5</sup>, [anjelinadwiwidiastuti07@students.unnes.ac.id](mailto:anjelinadwiwidiastuti07@students.unnes.ac.id)<sup>6</sup>*

*\*Penulis Korespondensi: [martien@mail.unnes.ac.id](mailto:martien@mail.unnes.ac.id)*

---

### **Article History:**

Naskah Masuk: 16 Oktober 2025;

Revisi: 25 November 2025;

Diterima: 10 Desember 2025;

Tersedia: 12 Desember 2025

**Keywords:** *Conservation; Culinary; MSMEs; PIRT; Tourism Village.*

**Abstract:** *This community service program aims to provide assistance in managing Produk Industri Rumah Tangga (PIRT) as an effort to strengthen culinary Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) in Kalipucung Educational Tourism Hamlet, Semarang Regency. Kalipucung Hamlet is a fostered village that produces local products made from palm sugar, ginger, and various mushroom products. Most of these products do not yet have distribution permits and their marketing is still limited to the village area and Jambu District. Field analysis revealed two main problems: the lack of understanding among UMKM regarding the function of PIRT as a food safety guarantee and the lack of knowledge regarding PIRT governance. The community service program was implemented in two stages: increasing UMKM knowledge about the importance of PIRT and assistance in the process of managing food safety permits. The methods used included socialization of traditional culinary conservation and understanding of PIRT regulations. Work procedures included team formation, goal formulation, needs identification, solution prioritization, preparation, implementation, mentoring, and evaluation. The results of the activity showed that low interest in traditional culinary, especially among the younger generation, was influenced by unattractive packaging, limited flavor variations, and minimal promotion. Therefore, local culinary conservation needs to be strengthened through PIRT assistance to improve security, legality, and business opportunities, while also supporting the development of tourist villages.*

---

### **Abstrak**

Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memberikan pendampingan pengurusan Produk Industri Rumah Tangga (PIRT) sebagai upaya penguatan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) kuliner Dusun Wisata Edukasi Kalipucung, Kabupaten Semarang. Dusun Kalipucung merupakan desa binaan yang memiliki produk lokal berbahan dasar gula aren, jahe, dan berbagai olahan jamur. Sebagian besar produk tersebut belum memiliki izin edar dan pemasarannya masih terbatas pada wilayah desa dan Kecamatan Jambu. Analisis lapangan menunjukkan dua persoalan utama, yaitu minimnya pemahaman pelaku UMKM mengenai fungsi PIRT sebagai jaminan keamanan pangan serta kurangnya pengetahuan terkait manajemen tata kelola PIRT. Program pengabdian dilaksanakan melalui dua tahap, yakni peningkatan pengetahuan pelaku UMKM mengenai pentingnya PIRT serta pendampingan proses pengurusan izin keamanan pangan. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi konservasi

kuliner tradisional dan pemahaman regulasi PIRT. Prosedur kerja mencakup pembentukan tim, perumusan tujuan, identifikasi kebutuhan, penentuan prioritas solusi, persiapan, implementasi, pendampingan, serta evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa rendahnya minat terhadap kuliner tradisional, khususnya di kalangan generasi muda, dipengaruhi oleh kemasan yang kurang menarik, variasi rasa yang terbatas, dan minimnya promosi. Oleh karena itu, konservasi kuliner lokal perlu diperkuat melalui pendampingan PIRT untuk meningkatkan keamanan, legalitas, dan peluang usaha, sekaligus mendukung pengembangan desa wisata.

**Kata Kunci:** Desa Wisata; Konservasi; Kuliner; PIRT; UMKM.

## 1. PENDAHULUAN

Pariwisata global merupakan industri yang berkembang pesat, dengan orang-orang melakukan perjalanan untuk rekreasi, bisnis, pendidikan, dan pertukaran budaya (Debnath & Roy, 2025). Perkembangan kepariwisataan di Indonesia menghadapi tantangan berat sejak pandemi covid-19 hingga 3 (tiga) tahun terakhir ini (2022). Fenomena ini juga terjadi dalam skala global, dimana berdasarkan Laporan Dampak Ekonomi Pariwisata dan Perjalanan 2022 sebelum pandemi, sektor pariwisata menyumbang 10,3% dari total lapangan pekerjaan (333 juta pekerjaan), 1 dari 4 pekerjaan baru di seluruh dunia, serta 10,3% dari PDB global (Yanan et al., 2024).

Wisata merupakan aktivitas perjalanan yang dilakukan individu maupun kelompok ke suatu tempat tertentu untuk tujuan hiburan, pengembangan diri, atau mempelajari keunikan daya tarik yang ada, dalam kurun waktu terbatas. Pariwisata mencakup beragam aktivitas wisata yang ditunjang oleh berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pelaku usaha, dan Pemerintah Daerah (RI, n.d.).

Pariwisata mencakup seluruh hal yang berkaitan dengan kegiatan wisata, termasuk pengelolaan objek dan daya tarik wisata serta berbagai usaha pendukungnya. Pariwisata juga dipahami sebagai aktivitas perjalanan dari suatu daerah menuju lokasi lain di luar tempat tinggal, yang dilakukan bukan untuk bekerja, melainkan untuk memulihkan kebugaran fisik dan mental sehingga mampu kembali berkinerja dengan baik (Indiarti, 2015).

Dalam perkembangan pariwisata masa kini, desa wisata sebagai wujud pariwisata alternatif, banyak mendapatkan perhatian. Berbagai daerah di Indonesia mulai mengeksplorasi dan memetakan potensi pedesaan baik potensi alam, budaya, maupun kreativitas masyarakat untuk menarik minat wisatawan berkunjung (Rijal et al., 2020). Beberapa hasil penelitian, bahkan menunjukkan adanya perubahan paradigma yang menekankan pentingnya kuliner lokal dalam meningkatkan daya tarik suatu destinasi (Recuero-virto & Valilla, 2024). Pernyataan ini didukung oleh temuan Mun Ye Lai (2020) yang menyertakan, bahwa persepsi kognitif memiliki pengaruh besar terhadap keputusan wisatawan untuk mengunjungi sebuah destinasi karena makanannya, dengan karakteristik kepribadian seperti *food neophobia* menjadi faktor

moderasi dalam model citra destinasi (Lai et al., 2020).

Dalam setiap perjalanan wisata, hampir selalu muncul keinginan wisatawan untuk menikmati makanan khas daerah yang dikunjungi. Oleh karena itu, aspek pariwisata tidak dapat dipisahkan dari seni kuliner di destinasi tersebut. Wisata kuliner merupakan sektor yang menyediakan berbagai hidangan bagi wisatawan dari luar daerah, wilayah, maupun negara, dan kini dipandang sebagai elemen penting dalam industri pariwisata. Kuliner sendiri merupakan bagian dari warisan budaya. Dengan menggabungkan aktivitas perjalanan dengan pengalaman menikmati makanan dan minuman, wisata kuliner memberikan “citra tempat” yang kuat bagi wisatawan maupun masyarakat lokal. Indonesia memiliki kekayaan kuliner yang tidak diragukan lagi. Keberagaman suku dan budaya melahirkan ciri khas kuliner yang berbeda di setiap daerah. Aneka hidangan Nusantara bahkan telah mendunia, dibuktikan dengan pengakuan internasional terhadap nasi goreng dan rendang sebagai makanan terenak di dunia (Putri et al., 2016).

Dalam konteks wisata kuliner, tujuan utama perjalanan adalah untuk memperoleh pengalaman menikmati cita rasa tertentu (Boyer, 2014). Pengembangan wisata kuliner berbasis masyarakat lokal terbukti telah dapat memberi peluang ekonomi pada masyarakat atau UMKM yang ada di daerah wisata. Wisata kuliner adalah setiap pengalaman wisata di mana seseorang mempelajari, mengapresiasi, atau mengonsumsi sumber daya kuliner lokal yang memiliki karakter khas. Dengan kata lain, pariwisata kuliner merupakan perjumpaan yang disengaja dan reflektif dengan suatu budaya termasuk budaya sendiri melalui unsur kuliner. Pariwisata kuliner mencakup perjalanan yang secara khusus didorong oleh minat kuliner maupun perjalanan di mana pengalaman kuliner terjadi tetapi bukan menjadi motivasi utama dari perjalanan tersebut (Smith, 2008: 289).

Selain itu desa wisata kini berperan sebagai ruang uji coba bagi berbagai pendekatan baru dalam pelestarian budaya berbasis pariwisata (Yanan et al., 2024) serta menjadi strategi kunci bagi masyarakat untuk memperkuat ekonomi lokal dan meningkatkan taraf hidup, sehingga menarik perhatian luas di tingkat global. Di satu sisi desa wisata memiliki kemampuan untuk meningkatkan kesejahteraan penduduk setempat, namun di sisi lain perlu diwaspadai, karena berpotensi mengganggu mata pencaharian dan tradisi budaya masyarakat (Ming et al., 2019).

Secara tidak langsung masyarakat lokal turut serta berpartisipasi dalam mengembangkan pariwisata. Dalam praktiknya pariwisata tidak dapat serta merta memberikan dampak positif pada masyarakat lokal, sebagaimana temuan di beberapa wilayah dalam kasus tujuan pariwisata internasional dan modern, komunitas tuan rumah ditemukan masih hidup

dalam kondisi yang buruk (Postma & Schmuecker, 2017).

Kondisi tersebut terjadi, karena kurang sinergisnya hubungan pegiat wisata. Hal yang harus disadari, bahwa pembangunan pariwisata adalah pembangunan ekonomi, sosial, psikologis, lingkungan, dan lainnya. Artinya, pengembangan pariwisata harus mencakup pembangunan ekonomi untuk meningkatkan kualitas hidup baik bagi tuan rumah maupun wisatawan. Hal inilah yang menjadi landasan pemikiran dikembangkannya desa wisata di beberapa daerah dengan menawarkan berbagai keunggulan dan keunikan kuliner yang merupakan produk olahan masyarakat setempat. Hal ini senyampang dengan yang disampaikan Sugiarti (2008) yang menjelaskan desa wisata, sebagai bagian dari pariwisata berbasis pedesaan, mampu memberikan beragam keuntungan bagi upaya pengembangan berbagai potensi dan sumber daya yang dimiliki kawasan desa (Arida et al., 2019).

Keberadaan desa wisata juga berdampak positif terhadap usaha ekonomi kerakyatan yang ada disekitarnya (Nurohman et al., 2021). Selain itu, unsur pendukung seperti kuliner khas, pola pertanian, dan struktur sosial masyarakat juga memperkaya karakter sebuah desa wisata. Di samping semua faktor tersebut, kondisi alam yang masih alami dan lingkungan yang terpelihara menjadi komponen paling penting dalam sebuah destinasi wisata(Yudhiantoro, Danang, 2015).

Pitana (2009) menjelaskan, bahwa wisatawan yang datang ke suatu daerah dapat dibedakan menjadi dua tipe. *Pertama, sunlust tourist*, yaitu wisatawan yang berlibur untuk beristirahat atau berekreasi sambil mengharapkan iklim, fasilitas, makanan, dan kenyamanan yang serupa dengan negara asal mereka. *Kedua, wonderlust tourist*, yakni wisatawan yang ter dorong untuk mencari pengalaman baru, mempelajari budaya lain, atau menikmati keindahan alam yang belum pernah mereka lihat, sehingga mereka cenderung menerima fasilitas dan kondisi yang ada di destinasi tersebut (Hamid, n.d.).

Dikaitkan dengan wisata edukasi Dusun Kalipucung Desa Genting, Kecamatan Jambu, Kabupaten Semarang, maka termasuk dalam kategori *Green touris*. Hal ini didasarkan pemikiran atas program wisata yang menawarkan paket wisata edukasi seperti tarian tradisional kuda lumping, sorengan dan gambyong, selain juga memperkenalkan berbagai kuliner produk olahan rumah tangga seperti gula aren, jahe instan, dan berbagai olahan makanan yang terbuat dari jamur.

Sebelum menjadi dusun wisata edukasi, masyarakat Dusun Kalipucung menggantungkan hidupnya sebagai petani dan buruh. Hal ini dikarenakan sebagian besar wilayahnya merupakan perbukitan, perkebunan kopi, dan palawija. Oleh karena destinasi wisata yang tergolong baru, banyak potensi yang belum tergali terutama kuliner lokal sebagai

oleh-oleh wisatawan yang berkunjung belum dikelola dengan baik.

Untuk menjadi desa wisata, terdapat sejumlah kriteria yang harus dipenuhi, salah satunya memiliki daya tarik khas yang tidak dimiliki desa lain, seperti kuliner tradisional, kesenian, ataupun keindahan alam. Selain keunikan tersebut, desa wisata juga perlu dilengkapi dengan fasilitas pendukung, seperti tempat menginap, ruang interaksi antara warga dan wisatawan, serta sarana pendukung lainnya. Beberapa persyaratan desa wisata antara lain: (1) Memiliki aksesibilitas yang baik; (2) Menyediakan atraksi wisata berupa objek menarik seperti alam, seni budaya, legenda, maupun kuliner lokal yang dapat dikembangkan; (3) Masyarakat dan pemerintah desa menerima serta mendukung penyelenggaraan desa wisata dan kedatangan wisatawan; (4) Keamanan yang terjamin; (5) Tersedianya fasilitas akomodasi, layanan telekomunikasi, dan tenaga kerja yang memadai; dan (6) Keterhubungan dengan objek wisata lain yang sudah dikenal masyarakat (Hadiwijoyo, 2012).

Berdasarkan persyaratan tersebut, terdapat sejumlah aspek yang perlu diperbaiki, salah satunya berkaitan dengan kebutuhan wisatawan akan oleh-oleh kuliner. UMKM di Dusun Kalipucung sebenarnya berperan dalam mendukung keberadaan desa wisata, namun banyak produk olahan mereka belum memiliki izin PIRT, yakni sertifikasi bagi industri rumahan yang memproduksi makanan dan minuman. Idealnya, produk skala rumahan mencantumkan label pada kemasan yang memuat nomor pendaftaran di Dinas Kesehatan sebagai bukti bahwa produk tersebut telah terdaftar dan layak dipasarkan. PIRT menjadi tanda bahwa suatu produk aman dikonsumsi dan merupakan bentuk izin untuk industri pangan berskala kecil, sedangkan usaha pangan dengan jangkauan lebih luas diatur melalui mekanisme perizinan lain. Selain itu, PIRT diberikan untuk jangka waktu tertentu sesuai masa kedaluwarsa produk. Keunikan kuliner yang dimiliki desa juga berpotensi menjadi daya tarik wisata tersendiri.

Menurut Kamus (Shadili, 1993), istilah *culinary* merujuk pada hal-hal yang berkaitan dengan dapur atau masakan. Secara umum, kuliner digunakan untuk menyebut segala sesuatu yang berhubungan dengan kegiatan memasak atau profesi yang berkaitan dengan penyajian makanan. Produk makanan merupakan hasil pengolahan bahan mentah menjadi hidangan siap santap melalui proses memasak. Davis et al. (2018) menambahkan bahwa kuliner mencakup karakteristik fisik makanan dan minuman, seperti kualitas, penyajian, komposisi menu, ukuran porsi, siklus hidup produk, dekorasi ruang, hingga pengaturan meja. Kuliner pada setiap desa wisata perlu dilestarikan sebagai bagian dari kearifan lokal yang memperkaya budaya kuliner Nusantara. Sumitarsih (1994) menjelaskan, bahwa kearifan lokal adalah cara pandang, pengetahuan, serta praktik hidup masyarakat yang muncul sebagai respons terhadap kebutuhan dan tantangan kehidupan, yang dapat berupa sistem nilai sosial dan ekonomi, prinsip arsitektur,

praktik kesehatan, hingga pengelolaan lingkungan (Kurnia & Putri, 2018).

Upaya pelestarian budaya ini juga sejalan dengan visi UNNES sebagai kampus konservasi. Selain itu, langkah tersebut mendukung program pemerintah dalam Peraturan Presiden Nomor 86 Tahun 2020 tentang Rencana Kerja Pemerintah, khususnya prioritas nasional keempat mengenai revolusi mental dan pembangunan kebudayaan. Pengembangan budaya bangsa menjadi aktivitas penting, baik melalui lembaga pendidikan maupun komunitas-komunitas di masyarakat.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian direncanakan akan dilaksanakan di Dukuh wisata edukasi Kalipucung Kabupaten Semarang. Tim pengabdi mengambil lokasi pengabdian di Dusun Kalipucung, karena merupakan dusun wisata baru dimana UMKM nya yang apabila dibina dan dikembangkan akan menunjang keberhasilan dusun wisata edukasi ini. Hal ini sesuai dengan pernyataan bahwa ekonomi kreatif berbasis kearifan lokal diyakini mampu mendongkrak pembangunan dan pertumbuhan khususnya bagi masyarakat sekitar, sisi positif lainnya adalah kawasan wisata, budaya lokal akan terjaga dan akan memberikan berbagai peluang terhadap kesempatan kerja, pelaku usaha, dan promosi daerah dan budaya (Kurnia & Putri, 2018).

Permasalahan yang dialami mitra dari hasil observasi awal, yaitu: 1) kurangnya pemahaman UMKM terkait PIRT sebagai jaminan atas keamanan produk yang dipasarkan; dan (2) kurangnya pemahaman mengenai manajemen tata kelola PIRT. Sebagaimana diketahui UMKM telah mulai tumbuh seiring dengan semakin banyaknya wisatawan yang berkunjung. Untuk saat ini pengunjung kebanyakan merupakan siswa sekolah. Kunjungan siswa ini disertai dengan orang tua siswa dan guru, sehingga kebutuhan akan sarana dan prasarana sebagai desa wisata sangat penting untuk diperhatikan. Berdasarkan pengamatan di lapangan, Dusun Wisata Kalipucung belum banyak tersedia warung makan yang menawarkan kuliner dan makanan khas sebagai buah tangan. Selain itu belum tersedianya gazebo dengan jumlah memadai sebagai tempat bersantai bagi para pengunjung.

Kondisi ini perlu mendapat perhatian dari pengelola, mengingat Dusun Kalipucung merupakan desa wisata yang berada tidak begitu jauh dari Bandungan, yang selama ini telah dikenal sebagai daerah destinasi wisata di Kabupaten Semarang. Hal ini menyebabkan lokasi ini sangat strategis untuk dikembangkan menjadi destinasi wisata baru. Oleh karena itu kehadiran sarana dan prasarana yang memadai, akan menarik minat wisatawan untuk berkunjung. Dengan kegiatan pengabdian diharapkan setiap UMKM dapat mengembangkan produk olahan lokal sekaligus memiliki PIRT sehingga memiliki jangkauan pemasaran yang lebih luas sekaligus sebagai upaya konservasi budaya kuliner.

Berdasarkan kondisi mitra yang telah disampaikan tersebut di atas, maka program pengabdian masyarakat dosen dengan judul , “Pendampingan Pengurusan Produk Industri Rumah Tangga (PIRT) sebagai Konservasi Kuliner Nusantara di Dusun Wisata Edukasi Kalipucung Kabupaten Semarang” diikuti oleh kelompok sasaran masyarakat pada umumnya dan UMKM pada khususnya yang rencananya akan memanfaatkan potensi kuliner berbahan dasar lokal dan membuka peluang usaha bagi masyarakat Dusun wisata edukasi Kalipucung yang berminat mendapat tambahan penghasilan. Produk yang ada di dusun wisata ini misalnya gula aren,minuman instan jahe, dan jamur crispy. Kegiatan yang difokuskan pada UMKM Dusun wisata edukasi Kalipucung dilakukan melalui kegiatan pendampingan pengurusan PIRT yang berfokus pada perolehan sertifikat PIRT oleh UMKM. Rencana tindak lanjut, produk yang telah memiliki PIRT dapat dipasarkan secara offline maupun secara online melalui E commerce seperti Shopee, Toko pedia, dan lain sebagainya Penggunaan E commerce merupakan strategi digital marketing di jaman modern yang lebih emat dan efektif, karena memanfaatkan teknologi dan internet. Pemasaran secara langsung dilakukan di kios-kios di sekitar lokasi wisata edukasi Kalipucung. Dengan kegiatan tersebut di atas diharapkan dapat membuka peluang usaha bagi masyarakat dusun wisata, sekaligus memperkenalkan budaya kuliner nusantara kepada pengunjung baik wisatawan lokal maupun manca negara. Hal ini sejalan dengan program pemerintah yaitu revolusi mental dan pembangunan kebudayaan.

Pendampingan pengurusan PIRT bagi kuliner Nusantara juga merupakan wujud pelestarian sosial budaya yang selaras dengan visi Universitas Negeri Semarang (UNNES) sebagai kampus berwawasan konservasi sejak 2010. Konsep konservasi UNNES mencakup paperless, arsitektur ramah lingkungan, pengelolaan limbah, transportasi internal, konservasi moral dan budaya, serta penggunaan energi bersih. Melalui visi konservasi tersebut, manfaat yang dihasilkan diharapkan tidak hanya dirasakan oleh sivitas akademika dan masyarakat sekitar kampus, tetapi juga masyarakat luas. Nilai-nilai konservasi seperti inspiratif, humanis, peduli, inovatif, kreatif, sportif, jujur, dan adil akan diterapkan kepada para mitra UNNES.

## 2. METODE

Berdasarkan pemetaan permasalahan, identifikasi kebutuhan, serta hasil diskusi dalam menentukan prioritas persoalan pada mitra binaan, dapat dirumuskan metode pendekatan dan penerapan Ipteks yang digunakan untuk menyelesaikan permasalahan utama yang dihadapi.Terdapat dua masalah prioritas yang dihadapi mitra yang perlu mendapatkan solusi, pendekatan atau metode, prosedur kerja, dan partisipasi mitra secara khusus, yaitu aspek sumber daya manusia dan kegiatan. Prioritas pertama, yaitu aspek sumber daya manusia berupa

peningkatan pemahaman dan pengetahuan terkait konservasi budaya kuliner nusantara. Metode yang digunakan adalah sosialisasi. Prosedur kerja meliputi penyadartahuan pentingnya konservasi budaya kuliner nusantara dan pendampingan PIRT kepada pelaku UMKM. Partisipasi mitra adalah menyediakan tempat atau lokasi pengabdian kepada masyarakat serta mempersiapkan persyaratan adminisitrasи PIRT. Prioritas kedua yaitu aspek kegiatan. Solusi yang ditawarkan adalah mendorong UMKM untuk mengajukan PIRT olahan kuliner lokal agar dapat bersaing dengan. Metode yang digunakan Simulasi mengurus PIRT kuliner olahan lokal secara online. Prosedur kerja memberikan pendampingan pengurusan PIRT. Partisipasi mitra adalah menyiapkan persyaratan yang dibutuhkan untuk pengajuan PIRT.

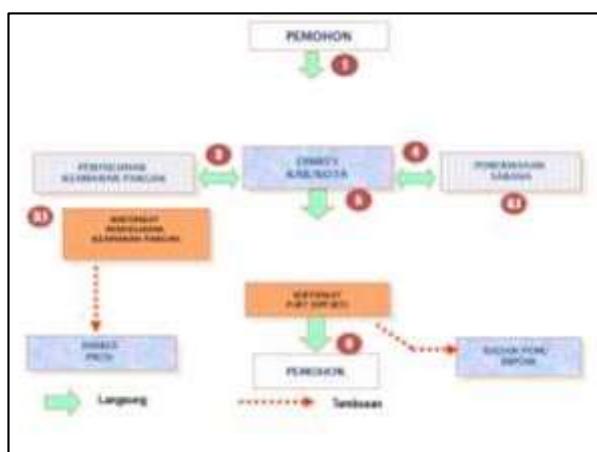
### **3. HASIL**

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, pasal 4 menyatakan, hak konsumen meliputi: (1) Hak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan/atau jasa;(2) Hak untuk memilih barang dan/atau jasa serta mendapatkan barang dan/atau jasa tersebut sesuai dengan nilai tukar dan kondisi serta jaminan yang dijanjikan; dan (3) Hak atas informasi yang benar, jelas, dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa. Selanjutnya Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan dalam pasal 42 ayat (1) menjelaskan, bahwa dalam rangka pengawasan keamanan mutu dan gizi pangan, setiap pangan olahan baik yang diproduksi di dalam negeri atau yang dimasukkan ke dalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran sebelum diedarkan wajib memiliki surat persetujuan pendaftaran. Selanjutnya pasal 43 ayat (1) menjelaskan, bahwa ketentuan dalam pasal 42 tidak berlaku untuk pangan olahan yang diproduksi oleh industri rumah tangga, namun pasal 43 ayat (2) menegaskan, bahwa industri pangan olahan tersebut wajib memiliki sertifikasi produksi pangan industri rumah tangga.

Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga, menjelaskan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga yang selanjutnya disingkat SPP- IRT adalah jaminan tertulis yang diberikan oleh Bupati/Walikota terhadap Pangan Produksi IRTP di wilayah kerjanya yang telah memenuhi persyaratan pemberian SPP- IRT dalam rangka peredaran Pangan Produksi IRTP. Nomor P-IRT adalah nomor Pangan Produksi IRTP yang menjadi bagian tidak terpisahkan dari SPP-IRT dan wajib dicantumkan pada Label Pangan Produksi IRTP. SPP-IRT sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diberikan kepada IRTP yang memenuhi persyaratan sebagai berikut: (1) Memiliki sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan; (2) Hasil pemeriksaan

sarana produksi Pangan Produksi IRTP memenuhi syarat; dan (3) Label Pangan memenuhi ketentuan peraturan perundang-undangan. Pedoman ini dimaksudkan sebagai dasar bagi Bupati/Walikota c.q. Dinas Kesehatan (Unit Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kabupaten/Kota) dalam pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT).

Prosedur mendapatkan SPP-IRT adalah sebagai berikut: (1) Penerimaan pengajuan permohonan; (2) Evaluasi dokumen permohonan; (3) Penyelenggaraan Penyuluhan Keamanan Pangan; (4) Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan IRT; (5) Pemberian Nomor P-IRT; dan (6) Penyerahan SPP-IRT. Bagan 1 di bawah ini menunjukkan Prosedur tahapan mendapatkan SPP-IRT.



**Gambar 1.** Prosedur Tahapan Mendapatkan SPP-IRT,

Jenis pangan yang perlu mendapatkan SPP-IRT adalah semua jenis pangan yang dikemas dan dapat disimpan dalam suhu ruang lebih dari 7 (tujuh) hari meliputi: (1) Hasil olahan daging; (2) Hasil olahan ikan kering; (3) Hasil olahan unggas kering; (4) Hasil olahan sayur; (5) Tepung dan hasil olahannya, (6) Hasil olahan kelapa; (7) Minyak dan lemak; (8) Selai, jeli dan sejenisnya; (9) Gula, kembang gula, madu; (10) Kopi dan teh kering; (11) Bumbu; (12) Rempah-empah; (13) Minuman serbuk; (14) Hasil olahan buah; dan (15) Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi.

Fungsi SPP-IRT bagi pelaku usaha adalah sebagai izin edar suatu produk pangan, di mana setelah memiliki SPP-IRT produk tersebut dapat secara legal diedarkan atau dipasarkan, baik dengan cara dititipkan atau dijual langsung ke masyarakat luas. Oleh karena itu, memiliki SPP-IRT dapat mengedarkan produknya dengan jalur distribusi yang lebih luas, khususnya jika ingin menitipkan produknya di toko-toko modern yang sudah terkenal dan memiliki basis konsumen tetap yang besar. Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) adalah jaminan tertulis yang diberikan oleh Bupati/Walikota melalui Dinas Kesehatan terhadap pangan hasil produksi Industri Rumah Tangga yang telah memenuhi

persyaratan dan standar keamanan tertentu, dalam rangka produksi dan peredaran produk pangan. SPP-IRT hanya dapat diajukan oleh pelaku usaha yang masih berskala rumah tangga, dan menghasilkan produk yang diperbolehkan untuk diproduksi oleh Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP).

Secara umum, pengusaha pangan yang menghasilkan produk susu atau olahan susu, produk yang menggunakan alkohol, menggunakan bahan tambahan pangan untuk memperpanjang masa kadaluarsa, produk yang dikemas dalam bentuk kaleng, produk pangan khusus dengan klaim tertentu (seperti klaim sebagai makanan pendamping ASI, makanan bayi, makanan untuk program diet tertentu, makanan untuk lansia, dan sebagainya) tidak dapat mengajukan SPP-IRT sebagai izin edar, melainkan harus berupa Sertifikat Pendaftaran Pangan Olahan yang dikeluarkan oleh Badan Pengawasan Obat-obatan dan Makanan (BPOM MD).

Syarat mendapatkan sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), yaitu formulir permohonan sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), fotokopi Kartu tanda Penduduk (KTP), denah lokasi usaha, desain label makanan/minuman, dan sertifikat Pelatihan Keamanan Pangan (PKP). Dalam mengurus SPP-IRT ini masyarakat tidak dikenakan biaya sama sekali. Masa berlaku selama 5 (lima) tahun dan dapat diperpanjang. PKP bersifat wajib harus diikuti oleh pelaku usaha. Dalam kegiatan pelatihan tersebut, pelaku usaha diberikan materi PKP yang mencangkupi: (1) Desain dan menerapkan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB-IRT); (2) Bahan tambahan pangan; (3) Keamanan pangan dan bakteri penyebab keracunan; dan (4) Label makanan. Materi ini dimaksudkan agar pelaku usaha dapat menuju IRT yang memenuhi standar kesehatan.

Selanjutnya akan dilakukan kunjungan Dinas Kesehatan menuju lokasi IRT. Terkait kunjungan tersebut terdapat hal-hal penting yang perlu diperhatikan yaitu: (1) Waktu berkunjung ada kesepakatan waktu; (2) Dinas kesehatan akan mencermati tata letak alat dan bahan baku; (3) Tempat masak, proses pengolahan letak kompor dan lain-lain; (4) Tempat pembuangan; (5) Alat masak, *food grade* atau belum; dan (6) Administrasi. Kunjungan dimaksudkan untuk menuju IRT yang memenuhi persyaratan bisnis.

#### 4. DISKUSI

Sebelum kegiatan pengabdian dilaksanakan, tim pengabdian kepada masyarakat melaksanakan koordinasi dengan Bapak Rudi selaku Sekretaris Desa Genting, Kecamatan Jambu, Kabupaten Semarang. Berdasarkan hasil koordinasi tersebut, tim pengabdian kepada masyarakat akan melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada hari Selasa, 13

September 2022 pukul 09.00 sampai dengan selesai, berlokasi di Balai Desa Genting, Kecamatan Jambu, Kabupaten Semarang. Peserta adalah seluruh perangkat Desa Genting dan pelaku UMKM di Desa Genting, Kecamatan Jambu, Kabupaten Semarang yang berjumlah 26 orang. Kegiatan diawali dengan sambutan dari Kepala Desa Genting Bapak Muhlasin dan dilanjutkan dengan kegiatan pengabdian yang disampaikan oleh narasumber, Dr. Martien Herna Susanti, S.Sos., M.Si. Narasumber di awal kegiatan menyampaikan pemahaman tentang konservasi budaya kuliner nusantara yang lambat laun mulai punah, karena semakin ditinggalkan oleh generasi muda. Makanan tradisional saat ini dianggap sebagai makanan *ndeso*, karena tidak ada kreasi baik dari sisi rasa dan tampilan makanan yang Jadul (Jaman Dulu). Jika hal demikian ini dibiarkan terus menerus, maka suatu ketika makanan tradisional sebagai bentuk kearifan lokal masyarakat akan semakin hilang dan langka. Oleh karena itu pada kesempatan kegiatan pengabdian tersebut, materi tentang makna konservasi budaya kuliner nusantara disampaikan sebagai bentuk penyadartahuan tentang konservasi budaya kuliner nusantara.



**Gambar 2.** Narasumber Menyampaikan Materi Sosialisasi PIRT.

Dalam kesempatan tersebut, peserta tampak antusias, karena sebelumnya belum pernah memperoleh pengetahuan terkait PIRT sehingga mereka tertarik untuk datang di dalam kegiatan pengabdian ini. Para pelaku UMKM ini berharap dengan adanya sertifikasi atas produk olahan makanan mereka, maka akan berdampak pada pemasaran produksinya. Apalagi Dusun Kalipucung sebagai kawasan eduwisata memberikan peluang produk olahan makanan tradisional sebagai daya tarik dan promosi, karena umumnya pengunjung atau wisatawan akan mencari makanan yang khas dari daerah setempat, baik untuk konsumsi sendiri maupun buah tangan. Melalui produk yang telah disertifikasi ini, mereka akan yakin dengan kandungan makanan yang dibelinya. Hal ini jelas akan berdampak pada permintaan yang tinggi,

memperluas jangkauan pemasaran produk olahan makanan, sekaligus melestarikan kuliner tradisional. Jika hal tersebut dapat dikembangkan dengan baik, maka akan mampu menambah *income* masyarakat khususnya UMKM dan menjadikan eduwisata yang dicananangkan oleh Dusun Kalipucung dapat berkembang dengan baik.



**Gambar 3.** Peserta menyimak materi dari Narasumber.

Untuk memudahkan pemahaman peserta atas pengajuan PIRT, maka disampaikan pula simulasi pengajuan PIRT secara online yang mana pihak mitra tinggal mempersiapkan data produk, sampel, label makanan, dan minuman yang akan diajukan. Selain mendorong pelaku UMKM mengembangkan yang sudah ada, tim pengabdian kepada masyarakat juga mengajak masyarakat untuk mampu mengidentifikasi potensi sebagai peluang usaha untuk dikembangkan. Salah satunya adalah potensi buah salak yang belum banyak diketahui oleh masyarakat luas. Buah salak dari Dusun Kalipucung memiliki buah besar, rasanya manis, dengan kualitas yang tidak kalah dibandingkan dengan salak pondoh. Melimpahnya panen buah salak, menyebabkan harga anjlok, sehingga petani merugi. Oleh karena itu, masyarakat didorong untuk dapat mengkreasikan makanan olahan yang berasal dari salak, sebagai bentuk diversifikasi produk olahan buah.

Materi selanjutnya adalah memperkenalkan kepada peserta tentang komponen label makanan. Penulisan label makanan harus meliputi nama jenis produk, merk dagang, kolom nomor PIRT, kolom berat atau isi bersih, nama dan alamat PIRT, saran penyimpanan, dan komposisi produk. Untuk produk pangan dengan kadaluwarsa kurang dari tiga bulan mencantumkan bulan dan tahun. Sedangkan produk pangan dengan kadaluwarsa kurang dari tiga bulan mencantumkan tanggal, bulan, dan tahun. Pada kegiatan pengabdian kepada

masyarakat yang dikemas dalam bentuk sosialisasi ini, tim pengabdian juga menawarkan kepada peserta untuk memberikan pendampingan bagi pelaku UMKM yang hendak mengusulkan PIRT. Dalam hal ini mitra pengabdian diminta mempersiapkan syarat administrasi pengajuan PIRT, meliputi: Fotokopi KTP, pas foto, surat domisili, denah lokasi usaha, dan lain-lain. Gambar 3 berikut ini adalah contoh komponen yang terdapat dalam label makanan.

Untuk menilai tingkat pengetahuan peserta atas materi yang disampaikan dilakukan tes awal dan tes akhir. Hasil evaluasi tes awal dan akhir menunjukkan adanya peningkatan yang signifikan terhadap materi PIRT. Untuk mengukur pemahaman peserta terhadap materi, disusun delapan indikator penilaian yang merangkum aspek-aspek penting dalam penguatan konserasi kuliner di Dusun Eduwisata Kalipucung, Kabupaten Semarang. Indikator pertanyaan mencakup pemahaman: pengetahuan tentang PIRT, pemahaman pentingnya PIRT, konsep pemasaran, kualitas produk, konservasi budaya sebagai daya tarik wisata, kuliner sebagai konservasi budaya, produk inovatif; dan sikap *entrepreneurship*. Delapan pertanyaan ini bukan sekadar evaluasi, melainkan juga panduan untuk menggali sejauh mana peserta mampu menginternalisasi nilai-nilai konservasi budaya sebagai daya tarik desa wisata. Tabel 1 berikut ini menunjukkan hasil pre-test dan post-test peserta pengabdian kepada masyarakat.

**Tabel 1.** Hasil Pre-Test dan Post-Test.

<b>No</b>	<b>Item Pertanyaan</b>	<b>Hasil Pre-Test (%)</b>	<b>Hasil Post-Test (%)</b>	<b>Peningkatan (%)</b>
1.	Pengetahuan tentang PIRT	45	100	55
2.	Pemahaman pentingnya PIRT	40	100	60
3.	Konsep Pemasaran	45	100	55
4.	Kualitas Produk	50	95	45
5.	Konservasi budaya sebagai daya tarik wisata	50	95	45
6.	Kuliner sebagai konservasi budaya	45	90	45
7.	Produk inovatif	35	80	45
8.	Sikap <i>entrepreneurship</i>	35	88	53
<b>Rata-rata</b>		<b>43</b>	<b>94</b>	<b>50</b>

Tabel 1 di atas menunjukkan perbandingan antara hasil tes awal dan tes akhir pengetahuan tentang PIRT di Dusun Eduwisata Kalipucung, Kabupaten Semarang. Sebelum kegiatan dilaksanakan, nilai yang diperoleh peserta rata-rata pada angka 43% dan setelah dilaksanakan kegiatan menjadi 94%. Peningkatan nilai sebesar 50% yang ada menunjukkan,

bahwa terdapat peningkatan pemahaman peserta atas materi yang diberikan. Pemahaman tertinggi peserta ada pada pertanyaan nomor 1 (satu) hingga 3 (tiga) yaitu pengetahuan tentang PIRT, pentingnya PIRT, dan konsep pemasaran yaitu 100 dibandingkan nilai rata-rata sebelumnya yaitu 43. Nilai terendah ada pada pertanyaan 7 (tujuh) yaitu produk inovatif dan 8 (delapan) sikap kewirausahaan (*entrepreneurship*) sebagai bekal kemandirian dan daya saing.

## 5. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang disampaikan di atas, maka dapat ditarik simpulan, bahwa Dusun Kalipucung sebagai kawasan telah dikenal sebagai destinasi wisata di Kabupaten Semarang. Hal ini memberikan peluang untuk dikembangkan menjadi destinasi wisata baru. Dengan sarana dan prasarana yang memadai, maka wisatawan akan tertarik untuk berkunjung sehingga mendorong pergerakan roda perekonomian. Salah satunya melalui olahan kuliner lokal yang diproduksi oleh UMKM. Dalam rangka mengembangkan pemasaran produk dan meningkatkan kepercayaan konsumen atas produk tersebut, maka produk olahan lokal harus memiliki PIRT sehingga mampu bersaing dengan produk olahan makanan modern sebagai wujud konservasi budaya kuliner. Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan lanjutan tentang pentingnya konservasi budaya lokal, pendampingan pengurusan PIRT sebagai bagian konservasi budaya lokal, serta memberikan pengetahuan untuk memanfaatkan teknologi sebagai media pemasaran produk kuliner yang ada di Dusun Kalipucung sebagai kawasan eduwisata. Dengan sertifikasi atas produk olahan rumah tangga ini, maka pelaku UMKM mempunyai produk yang mampu bersaing dengan produk sejenis dan memperluas pemasaran. Fungsi SPP-IRT bagi pelaku usaha adalah sebagai izin edar suatu produk pangan, di mana setelah memiliki SPP-IRT produk tersebut dapat secara legal diedarkan atau dipasarkan, baik dengan cara dititipkan atau dijual langsung ke masyarakat luas. Oleh karena itu, memiliki SPP-IRT dapat mengedarkan produknya dengan jalur distribusi yang lebih luas, khususnya jika ingin menitipkan produknya di toko-toko modern yang sudah terkenal dan memiliki basis konsumen tetap yang besar

## PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Negeri Semarang, Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Tim Pengabdian Kepada Masyarakat Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Kepala Desa dan Perangkat Desa, serta UMKM Desa Genting, Kecamatan Jambu, Kabupaten

Semarang sebagai peserta kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

## DAFTAR REFERENSI

- Arida, N. S., et al. (2019). Kajian penyusunan kriteria-kriteria desa wisata sebagai instrumen. 17(1), 1–9.
- Boyer, C. R. (2014). Planet Taco: A global history of Mexican food. *Hispanic American Historical Review*, 94(1), 153–154. <https://doi.org/10.1215/00182168-2390303>
- Debnath, K., & Roy, S. K. (2025). Decision analytics for Indian culinary tourism: A holistic group approach considering correlation. *Applied Soft Computing*, 185(PA), 113812. <https://doi.org/10.1016/j.asoc.2025.113812>
- Hadiwijoyo, S. S. (2012). Perencanaan pariwisata perdesaan berbasis masyarakat. *Draha Ilmu*.
- Hamid, D. (n.d.). Wisata (Studi pada Desa Pujonkidul Kecamatan Pujon Kabupaten Malang). 33(2), 18–24.
- Indiarti, W. (2015). Kajian mengenai Desa Kemiren sebagai penyangga tradisi dan kearifan lokal masyarakat Osing. *Jagat Osing: Seni, Tradisi & Kearifan Lokal Osing*, 139–156. <https://uniba-bwi.academia.edu/wiwinindiarti>
- Kurnia, R., & Putri, M. (2018). Pembangunan ekonomi berbasis kearifan lokal perspektif ekonomi Islam. *Batusangkar International Conference*, 3, 183–196.
- Lai, M. Y., Wang, Y., & Khoo-Lattimore, C. (2020). Do food image and food neophobia affect tourist intention to visit a destination? The case of Australia. <https://doi.org/10.1177/0047287519867144>
- Ming, M., et al. (2019). Livelihood sustainability in a rural tourism destination: Hetu Town, Anhui. *Tourism Management*, 71, 272–281. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.10.019>
- Nurohman, Y. A., Qurniawati, R. S., Fakultas Ekonomi, & Institut Surakarta. (2021). Strategi pengembangan Desa Wisata Menggoro sebagai wisata halal. 14(1), 1–14.
- Postma, A., & Schmuecker, D. (2017). Understanding and overcoming negative impacts of tourism in city destinations: Conceptual model and strategic framework. *Journal of Tourism Futures*, 3(2), 144–156. <https://doi.org/10.1108/JTF-04-2017-0022>
- Republik Indonesia, Menteri Hukum dan HAM. (n.d.). Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009. <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/38598/uu-no-10-tahun-2009>
- Shadili, J. M. E., & Hassan, H. (1993). *Kamus Inggris–Indonesia*. Gramedia.
- Smith, S. L. J., & Xiao, H. (2008). Culinary tourism supply chains: A preliminary examination. 46(February), 289–299. <https://doi.org/10.1177/0047287506303981>
- Yanan, L., Azzam, M., & Aminuddin, A. (2024). How has rural tourism influenced the

sustainable development of traditional villages? A systematic literature review. *Heliyon*, 10(4), e25627. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e25627>

Yudhiantoro, D., & Danang, E. E. P. (2015). UKM sebagai komponen pengembangan desa wisata yang berkelanjutan.