

Kamis (19/10), Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) IPB yang diwakili oleh Dr. Faleh Setia Budi, ST.,MT dan Tim SEAFast Center LPPM IPB memberikan sosialisasi dan pelatihan untuk meningkatkan mutu dan kualitas produk kue karasa yang merupakan jenis kue tradisional di Kabupaten Pinrang. Sosialisasi dan pelatihan tersebut merupakan bentuk kerjasama antara Dinas Perindustrian, Perdagangan, Energi dan Sumber Daya Mineral Kab. Pinrang dengan LPPM IPB. Sosialisasi yang dilaksanakan di kantor Dinas Perindag ESDM Kab. Pinrang dihadiri oleh para staff Dinas Perindag ESDM dan sebanyak 34 pelaku UKM karasa binaan Dinas Perindag ESDM Kab. Pinrang.

Dalam sosialisasi tersebut, Dr. Faleh menyampaikan hal-hal yang harus diperhatikan dalam menerapkan hygiene dan sanitasi pada UMKM industri rumah tangga pangan sesuai CPPB-IRT. Beberapa poin yang disampaikan yaitu terkait permasalahan utama dalam keamanan pangan, pemeriksaan hygiene dan sanitasi IRTP, higienitas peralatan produksi, higienitas suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi, kesehatan dan hygiene karyawan serta pengendalian hama. Selain diskusi dengan para pelaku UKM, Dr. Faleh melakukan survey ke UMKM Karasa untuk mengidentifikasi masalah dalam proses produksi kue Karasa. Berdasarkan hasil survey, ditemukan beberapa permasalahan produk karasa yaitu :

1. Kadar minyak yang masih tinggi sehingga menyebabkan umur simpan lebih pendek dan dapat mengotori kemasan jika merembes
2. Pengeringan dengan sinar matahari di tempat terbuka. Hal ini menyebabkan terhambatnya kegiatan produksi di musim hujan dan kemungkinan adanya kontaminasi mikroorganisme dan debu
3. Kemasan produk belum memenuhi ketentuan yang berlaku seperti belum adanya batas kadaluarsa, kandungan Gizi (AKG), komposisi bahan, dan masih banyak UKM yang belum memiliki PIRT
4. Belum ada brand
5. Hanya ada satu varian rasa dan bentuk

Dari masalah-masalah yang ditemukan, Dr. Faleh kemudian menganalisis hal-hal yang dapat dilakukan untuk pengembangan produk kue karasa diantaranya pengembangan warna produk, penggunaan bahan lain selain tepung beras (seperti tepung ubi), dan pengecilan ukuran kue. Dengan dilaksanakannya sosialisasi dan pelatihan tersebut, diharapkan dapat memberikan pemahaman kepada para pelaku UKM karasa di Kabupaten Pinrang agar dapat meningkatkan keamanan produk karasa sebagai kue tradisional Kabupaten Pinrang.



Para pelaku UMKM kue tradisional karasa di Kab. Pinrang yang hadir dalam sosialisasi dan pelatihan.



Sosialisasi oleh Dr. FaleH Setia Budi, ST.,MT terkait Peningkatan Mutu dan Kualitas Produk Kue Tradisional Karasa di Kab. Pinrang.



Uji coba mesin pengering bantuan Dinas Perindag ESDM Kab. Pinrang



Proses produksi kue karasa oleh salah satu pelaku UKM kue karasa di Kabupaten Pinrang.