



**PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN
UJI STABILITAS PRODUK "SI JAE" DI DESA TARO, GIANYAR**

*Community Partnership Program for Training and Assistance in Product Stability Testing
of "Si Jae" in Taro Village, Gianyar*

Ni Kadek Yunita Sari^{1*}, Dylla Hanggaeni Dyah Puspaningrum²

¹Program Studi Biologi Universitas Dhyana Pura, Badung, Bali, ²Program Studi Gizi,
Universitas Dhyana Pura, Badung, Bali

*Jalan Raya Padangluwih, Banjar Tegaljaya, Desa Dalung, Kecamatan Kuta Utara, Kabupaten
Badung, Bali*

*Alamat korespondensi: yunitasari@undhirabali.ac.id

(Tanggal Submission: 17 November 2025, Tanggal Accepted : 26 Februari 2026)



Kata Kunci :

*Si Jae, Taro,
Stabilitas
Produk, Masa
Simpan*

Abstrak :

Teh celup jahe merah "Si Jae" merupakan produk olahan berbahan baku rimpang jahe merah segar yang diolah oleh Kelompok Tani Satya Kencana. Informasi yang tercantum pada label kemasan produk Si meliputi nama produk, NIB, nomor PIRT, logo dan nomor ID halal, komposisi, berat bersih (netto), informasi nilai gizi serta saran penyimpanan. Namun demikian, label kemasan belum mencantumkan informasi mengenai umur simpan produk (expire date). Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra terkait manfaat, metode uji stabilitas produk pangan dan produk mitra memiliki hasil pengujian stabilitas produk yang dapat digunakan sebagai dasar pencantuman umur masa simpan produk. Metode yang digunakan yaitu melakukan sosialisasi terkait manfaat, faktor-faktor yang mempengaruhi waktu penyimpanan produk pangan bagi UMKM; melakukan sosialisasi terkait metode uji stabilitas produk pangan guna menentukan umur masa simpan produk; pelatihan dan pendampingan melakukan uji stabilitas produk, pendampingan mencantumkan informasi terkait umur masa simpan produk (expire date). Hasil PKM menunjukkan mitra yang mengikuti sosialisasi terkait manfaat dan faktor yang mempengaruhi waktu penyimpanan produk mendapatkan nilai pemahaman 80% pada post-test; pengetahuan terkait sosialisasi metode uji stabilitas produk pangan bagi UMKM menunjukkan mitra yang mengikuti sosialisasi mendapatkan nilai pemahaman 80% pada post-test; mitra memiliki keterampilan dalam melakukan uji stabilitas produk, terjadi peningkatan keterampilan sebesar 90% pada post-test; mitra memiliki hasil pengujian produk teh celup jahe merah di laboratorium yang digunakan sebagai

acuan dalam penentuan waktu kedaluwarsa produk dan informasi masa kedaluwarsa tercantum pada produk mitra. Kesimpulan kegiatan ini yaitu adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra terkait manfaat, metode uji stabilitas produk pangan dan produk mitra memiliki hasil pengujian stabilitas produk yang sudah digunakan sebagai dasar pencantuman umur masa simpan produk.

Key word :

Si Jae, Taro, Product Stability, Shelf Life

Abstract :

Red ginger tea bags "Si Jae" are a processed product made from fresh red ginger rhizomes by the Satya Kencana Farmer Group. The information listed on the product packaging label includes the product name, NIB, PIRT number, logo and halal ID number, composition, net weight, nutritional information, and storage recommendations. However, the packaging label does not yet include information about the expiration date. The purpose of this activity is to increase the knowledge and skills of partners regarding the benefits and methods of testing the stability of food products, and for partners to have product stability test results that can be used as a basis for stating the product's shelf life. The methods used include disseminating information on the benefits and factors that affect the shelf life of food products; disseminating information on food product stability testing methods to determine product shelf life; training and assistance in conducting product stability testing; and assistance in including information on the expiration date. The PKM results show that partners who participated in the socialization program on the benefits and factors affecting product storage time achieved an 80% understanding score on the post-test. Knowledge related to the socialization of food product stability testing methods shows that partners who participated in the socialization program achieved an 80% understanding score on the post-test. Partners have the skills to conduct product stability testing, with a 90% increase in skills on the post-test. partners had test results for red ginger tea bags in the laboratory that were used as a reference in determining the product expiration date, and the expiration date information was listed on the partner's product. The conclusion of this activity is that there was an increase in the knowledge and skills of partners related to the benefits and methods of testing the stability of food products, and the partner's product had product stability test results that were used as the basis for listing the product's shelf life.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Sari, N. K. Y. & Puspaningrum, D. H. D. (2026). Program Kemitraan Masyarakat Pelatihan dan Pendampingan Uji Stabilitas Produk "Si Jae" di Desa Taro, Gianyar. *Jurnal Abdi Insani*, 13(2), 1203-1214. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v13i2.3572>

PENDAHULUAN

Analisis situasi dan permasalahan mitra

Desa Taro, yang terletak di Kecamatan Tegalalang, Kabupaten Gianyar, Provinsi Bali, merupakan salah satu Desa yang mayoritas penduduknya membudidayakan tanaman empon-emponan (Sari *et al.*, 2023). Jenis empon-emponan yang dibudidayakan petani meliputi jahe gajah, jahe emprit, jahe merah, kunyit putih, kunyit kuning, lengkuas dan temulawak. Salah satu kelompok tani yang aktif membudidayakan dan melakukan pengolahan empon-emponan di Desa ini adalah Kelompok Tani Satya Kencana (Gambar 1). Produk yang dikembangkan berupa olahan empon-emponan kering



berupa simplisia serbuk dan rajang, serta teh celup jahe merah yang menjadi produk unggulan kelompok tani ini. Kegiatan pendampingan pada mitra dengan tim PKM dimulai sejak tahun 2021, melalui hibah PKM Kemdikbudristek Kelompok Tani Satya Kencana didampingi oleh Tim PKM Universitas Dhyana Pura berhasil mengembangkan empat jenis produk jahe kering (simplisia jahe) berupa jahe merah dan gajah rajang serta jahe merah dan gajah bubuk. Selain itu Tim PKM juga berhasil mendampingi mitra membuat suatu *brand* (merek dagang produk) “Si Jae” dan melakukan pengurusan ijin dan nomor PIRT produk (Sari *et al.*, 2022). Tahun 2022 Tim PKM Undhira melalui hibah PKM Kemdikbudristek kembali mendampingi mitra dalam membuat diversifikasi olahan rimpang jahe merah menjadi teh celup jahe merah dan sirup jahe merah. Berdasarkan hasil penjualan produk selama 1 tahun menunjukkan produk teh celup jahe merah merupakan produk yang memiliki nilai penjualan yang paling tinggi dibandingkan produk lainnya (Sari *et al.*, 2023). Pada tahun 2023 Tim PKM Universitas Dhyana Pura melalui Hibah Internal Perguruan Tinggi kembali mendampingi mitra untuk pendampingan pendaftaran merek dagang “Si Jae” pada Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual (DJKI) serta mendampingi mitra untuk melakukan pengujian kandungan gizi produk dan informasi nilai gizi tersebut sudah tercantum dalam kemasan produk mitra. Tahun 2024 pendampingan berlanjut dengan fokus pada pendampingan legalitas produk yaitu pendaftaran sertifikasi halal sehingga diperoleh sertifikat dan halal ID yang sudah tercantum pada kemasan produk mitra.

Gambar 1. Proses Sortasi Bahan dan Produksi Produk Oleh Kelompok Tani

Gambar 2. Kemasan Teh Celup Jahe Merah “Si Jae”

Teh celup jahe merah dikemas dalam kemasan *standing pouch* dengan merek dagang “Si Jae” (Gambar 2). Berdasarkan Gambar 2, informasi yang tercantum pada label kemasan meliputi nama produk, NIB, nomor PIRT, logo dan nomor ID halal, komposisi, berat bersih (*netto*), informasi nilai gizi serta saran penyimpanan. Namun demikian, label kemasan belum mencantumkan informasi mengenai umur simpan produk (*expire date*). Uji stabilitas produk pangan merupakan salah satu parameter uji kualitas yang dilakukan untuk menilai kelayakan konsumsi produk pangan dalam mempertahankan mutu sesuai spesifikasi yang ditetapkan selama masa penyimpanan (Elfiana *et al.*, 2024). Kewajiban mencantumkan umur masa simpan produk pangan diatur dalam Undang-Undang Nomor 18 tahun 2012 tentang pangan, Peraturan Kepala BPOM RI No.HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2012). Sesuai dengan ketentuan tersebut maka pelaku usaha diwajibkan mencantumkan informasi secara lengkap pada label kemasan produk pangan, meliputi nama produk, tanggal produksi, serta umur masa simpan (Ramanda *et al.*, 2023). Pendampingan mengenai uji stabilitas produk untuk menentukan umur simpan produk perlu diberikan kepada mitra, mengingat umur masa simpan merupakan salah satu informasi paling penting yang wajib dicantumkan dalam label kemasan produk pangan, sesuai dengan persyaratan labelisasi berstandar BPOM. Informasi ini penting untuk menjamin aspek *food safety* dan *food quality* dari produk tersebut (Herawati, 2008).

Permasalahan Prioritas

Adapun permasalahan yang dihadapi mitra setelah dilakukan observasi di lapangan:

1. Aspek pengetahuan mitra
 - Mitra belum memiliki pengetahuan terkait manfaat dan faktor-faktor yang mempengaruhi waktu penyimpanan produk bagi UMKM
 - Mitra belum memiliki pengetahuan terkait metode uji stabilitas produk pangan guna menentukan umur masa simpan produk (*expire date*)
2. Aspek keterampilan mitra
 - Mitra belum memiliki keterampilan untuk melakukan pengujian stabilitas produk teh celup jahe merah sebagai parameter ukur yang diperlukan dalam pendugaan umur masa simpan produk (*expire date*)
3. Aspek Stabilitas Produk
 - Produk Teh Celup Jahe Merah “Si Jae” yang dimiliki oleh mitra belum memiliki hasil uji stabilitas produk sesuai standar produk pangan yang ditetapkan oleh BPOM

Kemasan produk mitra belum mencantumkan informasi terkait umur masa simpan produk (*expire date*).

Solusi

Berdasarkan hasil survei ke lokasi mitra dan hasil diskusi dengan mitra yaitu Kelompok Tani Satya Kencana di Desa Taro, Tegalalang, Gianyar maka kegiatan pendampingan yang akan dilakukan tentang pemilihan solusi (IPTEKS) untuk mengatasi permasalahan prioritas yang dihadapi, solusi yang ditawarkan sebagai berikut: Sosialisasi terkait manfaat dan faktor-faktor yang mempengaruhi waktu penyimpanan produk pangan bagi UMKM; Sosialisasi terkait metode uji stabilitas produk pangan guna menentukan umur masa simpan produk (*expire date*); Pelatihan dan pendampingan melakukan pengujian stabilitas produk dengan uji fisik, kimia dan mikrobiologi sebagai parameter ukur yang diperlukan dalam pendugaan umur masa simpan produk (*expire date*); Pendampingan melakukan uji stabilitas fisik, kimia dan mikrobiologi produk teh celup jahe merah; Pendampingan dalam mendesain ulang kemasan mitra dengan mencantumkan informasi terkait umur masa simpan produk (*expire date*).

METODE KEGIATAN

Metode Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Untuk mengukur keberhasilan PKM pada mitra, terdapat dua indikator tujuan terukur dalam jangka panjang yaitu:

Sosialisasi

Pengetahuan Terkait Manfaat dan Faktor yang Mempengaruhi Waktu Penyimpanan Produk Pangan

Tim PKM akan melaksanakan sosialisasi terkait manfaat uji stabilitas produk dan faktor-faktor yang mempengaruhi waktu penyimpanan produk pangan bagi pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). Peningkatan pengetahuan diukur dengan melakukan pre-tes sebelum kegiatan penyuluhan dan pos-tes setelah kegiatan penyuluhan kepada Kelompok Tani Satya Kencana di Desa Taro, Gianyar.

Pengetahuan Terkait Metode Uji Stabilitas Produk Pangan Bagi UMKM

Tim PKM akan melaksanakan sosialisasi terkait metode uji stabilitas produk pangan untuk menentukan umur masa simpan produk (*expire date*). Peningkatan pengetahuan diukur dengan melakukan pre-tes sebelum kegiatan penyuluhan dan pos-tes setelah kegiatan penyuluhan kepada kelompok tani Satya Kencana di Desa Taro, Gianyar.

Pelatihan dan pendampingan

Keterampilan Melakukan Uji Stabilitas Produk

Kegiatan ini dilaksanakan dengan melakukan pelatihan dan pendampingan melakukan pengujian stabilitas produk teh celup jahe merah sebagai parameter ukur yang diperlukan dalam pendugaan umur masa simpan produk (*expire date*). Kegiatan ini diukur dengan pre-test sebelum pendampingan dan post-test setelah pendampingan.

Pendampingan Uji Stabilitas Produk

Kegiatan ini dilakukan dengan mendampingi mitra dalam melakukan pengujian stabilitas produk secara fisik, kimia dan mikrobiologi. Kegiatan ini diukur dengan adanya data hasil uji stabilitas produk teh celup jahe merah yang dibandingkan dengan standar nilai produk pangan yang ditetapkan oleh BPOM; serta diukur dengan adanya hasil berupa data waktu umur masa simpan produk (*expire date*) produk.

Pendampingan Dalam Mendesain Ulang Kemasan Mitra

Kegiatan ini dilaksanakan dengan melakukan pendampingan mendesain ulang kemasan mitra dengan mencantumkan informasi terkait umur masa simpan produk (*expire date*). Kegiatan ini diukur dengan tercantum atau tidaknya waktu masa simpan di kemasan.

Partisipasi Mitra Dalam Pelaksanaan Kegiatan

Mitra dari kegiatan ini adalah satu mitra kelompok Tani Satya Kencana. Kelompok terdiri dari 1 orang ketua kelompok dan 10 orang anggota kelompok. Dalam pendampingan dari awal hingga akhir mitra diharapkan meluangkan waktu untuk belajar dan mengikuti pelatihan dari awal hingga akhir terkait manfaat dan faktor yang mempengaruhi waktu penyimpanan produk pangan; metode uji stabilitas produk pangan; mendesain ulang kemasan yang memuat hasil uji stabilitas produk. Sosialisasi dilaksanakan di tempat mitra sedangkan pendampingan uji stabilitas dilaksanakan di Laboratorium Sains dan Kesehatan Dasar Universitas Dhyana Pura. Mitra juga berpartisipasi dalam penyediaan tempat pelatihan, sumber daya manusia (peserta) dan listrik.

Evaluasi Pelaksanaan Program

Komponen yang dievaluasi dalam kegiatan pendampingan Kelompok Tani Satya Kencana, Desa Taro Gianyar adalah sebagai berikut :



Aspek Pengetahuan

- Tingkat pemahaman mitra terkait manfaat dan faktor yang mempengaruhi waktu penyimpanan produk pangan
- Tingkat pemahaman mitra terkait metode uji stabilitas produk pangan bagi UMKM

Aspek Keterampilan

- Tingkat keterampilan mitra dalam melakukan uji stabilitas produk

Aspek Stabilitas Produk

- Produk Teh Celup Jahe Merah “Si Jae” yang dimiliki oleh mitra memiliki hasil uji stabilitas produk sesuai standar BPOM
- Informasi terkait umur masa simpan produk (*expire date*) tercantum dalam kemasan produk mitra

HASIL DAN PEMBAHASAN

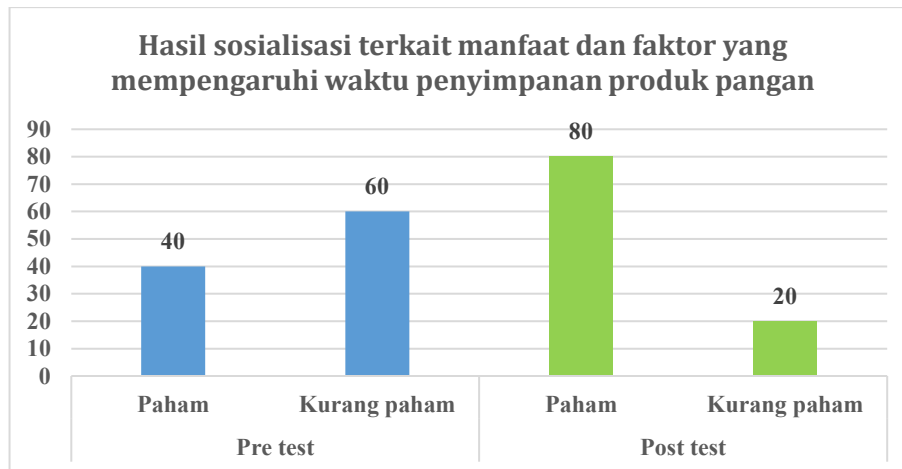
Tanaman jahe merah dikenal sebagai obat tradisional yang digunakan secara turun-temurun karena mengandung komponen volatile yang didominasi oleh minyak atsiri dan nonvolatile seperti alkaloid, flavonoid, terpenoid, steroid, saponin, dan tanin (Zulfanita *et al.*, 2022). Secara tradisional, jahe merah telah banyak digunakan untuk mengobati berbagai penyakit seperti sakit kepala, masalah pencernaan (mual dan muntah), infeksi bakteri, demam, autoimun, dan kanker (Hendra *et al.*, 2022). Jahe merah berpotensi sebagai antibakteri dan anti inflamasi karena mengandung senyawa metabolit sekunder fenol, flavonoid, terpenoid dan minyak atsiri (Sari *et al.*, 2023). Melalui pengabdian masyarakat ini Kelompok Tani Satya Kencana selaku mitra diberikan pelatihan dan pendampingan uji stabilitas produk teh celup jahe merah, adapun hasil kegiatan yang dicapai antara lain:

Pengetahuan Terkait Manfaat dan Faktor Yang Mempengaruhi Waktu Penyimpanan Produk Pangan

Sosialisasi terkait manfaat dan faktor yang mempengaruhi waktu penyimpanan produk pangan penting diberikan kepada mitra untuk meningkatkan pengetahuan dasar mitra untuk dapat menjaga keamanan produk pangan yang dihasilkan agar nantinya aman dikonsumsi oleh konsumen. Tim PKM telah melaksanakan sosialisasi terkait manfaat dan faktor yang mempengaruhi waktu penyimpanan produk pangan (Gambar 2). Setelah dilakukan sosialisasi pemahaman mitra menjadi meningkat setelah post tes yaitu 80%, sedangkan pada pre test pemahaman mitra hanya 40%. Adapun peningkatan pengetahuan mitra tertera pada Gambar 3. Metode sosialisasi atau ceramah kepada suatu kelompok yang dilakukan sesuai dengan kebutuhan peserta efektif meningkatkan pengetahuan suatu kelompok (Suci & Jamil, 2019). Selain peningkatan pengetahuan, manfaat lain yang akan diterima dari suatu proses sosialisasi adalah memotivasi penyuluh pertanian untuk terus belajar (Wijaya *et al.*, 2021).



Gambar 2. Sosialisasi Kepada Mitra Terkait Manfaat dan Faktor Yang Mempengaruhi Waktu Penyimpanan Produk Pangan



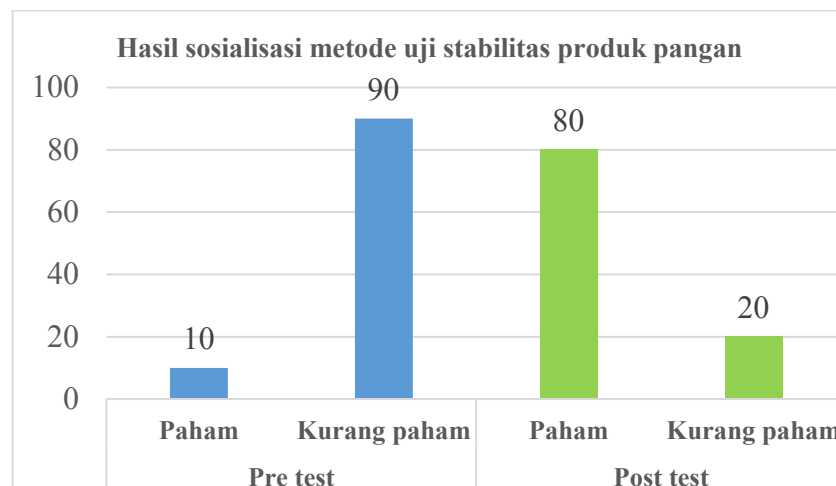
Gambar 3. Hasil Sosialisasi Terkait Manfaat dan Faktor Yang Mempengaruhi Waktu Penyimpanan Produk Pangan

Pengetahuan Terkait Metode Uji Stabilitas Produk Pangan bagi UMKM

Tim PKM telah melaksanakan sosialisasi terkait jenis metode uji stabilitas produk pangan (Gambar 4). Setelah dilakukan sosialisasi pemahaman mitra menjadi meningkat setelah post tes yaitu 80%, sedangkan pada pre test pemahaman mitra hanya 10%. Adapun peningkatan pengetahuan mitra tertera pada Gambar 5.



Gambar 4. Sosialisasi Terkait Jenis Metode Uji Stabilitas Produk Pangan



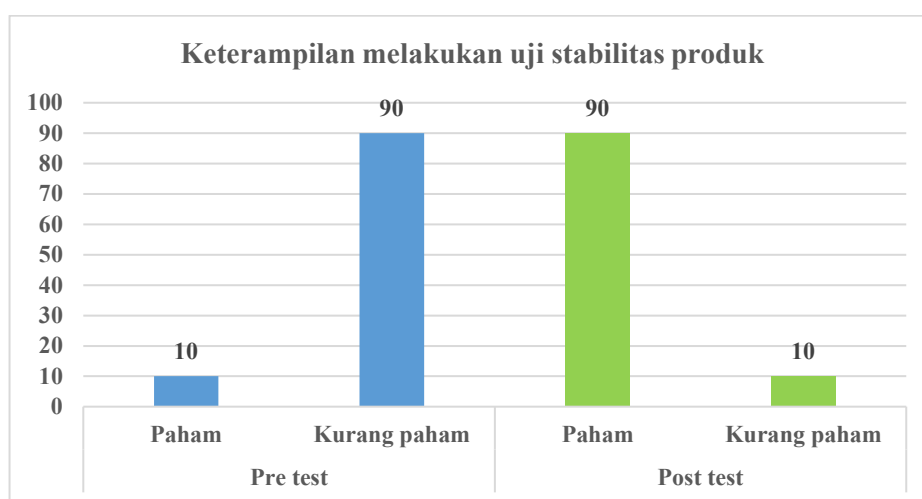
Gambar 5. Hasil Sosialisasi Metode Uji Stabilitas Produk Pangan

Pelatihan Melakukan Uji Stabilitas Produk

Kegiatan ini telah dilaksanakan dengan melakukan pelatihan dan pendampingan melakukan uji stabilitas produk (Gambar 6). Tim PKM memberikan pendampingan metode uji stabilitas dengan metode uji jangka panjang (dengan menyimpan produk) kemudian dilakukan uji stabilitas. Menurut (Herawati, 2008) umur simpan produk pangan dapat diduga kemudian ditetapkan waktu kedaluwarsanya dengan menggunakan dua konsep studi penyimpanan produk pangan, yaitu ESS dan ASS atau ASLT (Floros & Gnanasekharan 1993). Setelah dilakukan pendampingan persentase mitra yang memiliki keterampilan melakukan uji stabilitas produk meningkat menjadi 80% setelah post tes sedangkan pada pre test hanya 10%. Adapun rata-rata hasil pre-test dan post-test yang diperoleh dari mitra setelah mengikuti pendampingan tertera pada Gambar 7.



Gambar 6. Pelatihan dan Pendampingan Melakukan Uji Stabilitas Produk



Gambar 7. Hasil Pelatihan Melakukan Uji Stabilitas Produk

Pendampingan uji stabilitas produk

Kegiatan ini telah dilaksanakan dengan melakukan pendampingan pengujian stabilitas produk secara fisik, kimia dan mikrobiologi (Gambar 8). Pengujian secara fisik (organoleptis) dengan melakukan pengujian terhadap bentuk, bau, warna dan rasa serta keberadaan jamur. Menurut (Ismanto, 2023) pengujian organoleptik merupakan metode pengujian yang menggunakan indra manusia sebagai alat utama untuk menilai mutu suatu produk, meliputi spesifikasi mutu kenampakan, bau, rasa dan konsistensi/tekstur serta beberapa faktor lain yang diperlukan untuk menilai mutu produk tersebut. Pengujian ini berperan penting sebagai pendeteksian awal dalam menilai mutu untuk mengetahui penyimpangan dan perubahan dalam produk. Pengujian kimia dengan uji kadar air

merupakan uji penentu jumlah air yang terkandung dalam bahan dan menjadi salah satu indikator penting dalam menentukan mutu pangan serta umur simpannya. Parameter ini memiliki peran signifikan dalam menilai kualitas bahan pangan dan tingkat kesegarannya, sekaligus berfungsi menekan laju pertumbuhan mikroba. Dengan demikian, tingkat kerusakan produk dapat diminimalkan (Febriansyah *et al.*, 2024). Uji mikrobiologi dilakukan dengan uji keberadaan mikroba bakteri menggunakan metode Angka Lempeng Total (ALT) dan jamur menggunakan metode Angka Kapang Khamir (AKK). Metode ALT merupakan metode perhitungan koloni bakteri aerob mesofilik (Riza Linda, 2019). Metode AKK digunakan untuk menetapkan angka kapang khamir dalam suatu produk pangan (Tallo & Pani, 2023). Metode ALT dan AKK dapat dilakukan melalui tiga teknik, yaitu metode cawan tuang (*pour plate*), metode gores (*streak*), dan metode sebar (*spread plate*).

Hasil dari kegiatan ini yaitu hasil uji stabilitas produk teh celup jahe merah yang dibandingkan dengan standar nilai produk pangan yang ditetapkan oleh BPOM; serta diukur dengan adanya hasil berupa data waktu umur masa simpan produk (*expire date*) produk. Hasil pengujian stabilitas produk teh celup jahe merah dengan menggunakan metode uji Jangka Panjang (*Real Time*) diuji di Laboratorium P4TO Provinsi Bali untuk uji fisik dan kimia dan di Laboratorium Sains dan Kesehatan Dasar untuk uji mikrobiologi. Adapun hasil pengujian produk teh celup jahe merah di laboratorium tertera pada Tabel 1. Hasil uji fisik menunjukkan tidak adanya perubahan pada bentuk, bau, warna dan rasa the celup jahe merah di hari ke 0 (setelah produksi), 6 bulan dan 12 bulan, serta tidak ditemukan adanya jamur secara kasat mata. Hasil uji kimia (kadar air) menunjukkan sampel umur 0 bulan memiliki kadar air sebesar 3,05 %, sampel umur 6 bulan memiliki kadar air 5,92 %. Hal tersebut menunjukkan bahwa sampel teh celup jahe merah umur 0 bulan dan 6 bulan setelah penyimpanan dalam kemasan memiliki kadar air <10% menurut standar SNI 3142 Tahun 2018, sehingga masih ditanyakan aman untuk dikonsumsi. Sedangkan sampel the celup jahe merah umur 12 bulan memiliki kadar air lebih dari 10% yaitu 12,696 %. Berdasarkan hasil pengujian tersebut mitra dan kelompok PKM menentukan umur masa simpan untuk produk teh celup jahe merah adalah 6 bulan terhitung dari waktu awal produksi. Untuk hasil uji cemaran mikrobiologi dengan metode ALT dan AKK menunjukkan bahwa produk teh celup jahe merah pada penyimpanan dalam kemasan selama 0 bulan, 6 bulan dan 12 bulan memiliki jumlah koloni yang masih dalam batas aman menurut standar BPOM Tahun 2019 cemaran bakteri (ALT) kurang dari 1×10^3 koloni/g dan cemaran jamur (AKK) kurang dari 1×10^2 koloni/g (BPOM, 2019).



Gambar 8. Pendampingan Uji Stabilitas Produk di Laboratorium

Tabel 1. Hasil Pengujian Produk The Celup Jahe Merah di Laboratorium

Parameter Uji		Umur Sampel (bulan)			Standar (SNI 3142:2018 BPOM, 2019)
		0	6	12	
Uji Fisik (Organoleptis)	Bentuk	Serbuk	Serbuk	Serbuk	
	Bau	Khas (Aromatis)	Khas (Aromatis)	Khas (Aromatis)	
	Warna	Coklat	Coklat	Coklat	
	Rasa	Pedas	Pedas	Pedas	
	Jamur	Bebas Jamur	Bebas Jamur	Bebas Jamur	
Uji Kimia (Kadar Air)		3,05 %	5,92 %	12,696 %	<10%
Uji Mikrobiologi	Angka Lempeng Total (ALT)	$1,6 \times 10^{-5}$ CFU/g	$2,0 \times 10^{-6}$ CFU/g	$3,2 \times 10^{-6}$ CFU/g	1×10^3 koloni/g
	Angka Kapang Khamir (AKK)	1×10^{-4} CFU/g	$2,5 \times 10^{-4}$ CFU/g	$2,9 \times 10^{-4}$ CFU/g	1×10^2 koloni/g

Pendampingan Pencantuman Informasi Masa Kedaluwarsa Pada Produk

Umur simpan produk sangat penting karena berkaitan dengan keamanan suatu produk pangan dan jaminan saat produk pangan sampai pada tangan konsumen (Rahmawati *et al.*, 2022). Kegiatan ini berhasil mencantumkan informasi waktu masa simpan pada kemasan berdasarkan hasil pengujian produk yang dilakukan sebelumnya (Gambar 9). Menurut (Bambang Hermanu, 2022), pencantuman tanggal kedaluwarsa pada label kemasan produk pangan merupakan salah satu bentuk informasi dari produsen kepada konsumen untuk melindungi konsumen dari kerugian terutama keracunan akibat produk yang telah kedaluwarsa.



A

B

Gambar 9. Produk Mitra; A. Produk Mitra Sebelum Pendampingan (Informasi Masa Kedaluwarsa Belum Tercantum Pada Produk); B. Produk Mitra Setelah Pendampingan (Informasi Masa Kedaluwarsa Sudah Tercantum Pada Produk)

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil Program Kemitraan Masyarakat dapat disimpulkan bahwa:

1. Pengetahuan terkait manfaat dan faktor yang mempengaruhi waktu penyimpanan produk pangan bagi UMKM menunjukkan mitra yang mengikuti sosialisasi mendapatkan nilai pemahaman 80% pada post-test.
2. Pengetahuan terkait sosialisasi metode uji stabilitas produk pangan bagi UMKM menunjukkan mitra yang mengikuti pelatihan mendapatkan nilai pemahaman 80% pada post-test.
3. Mitra memiliki keterampilan dalam melakukan uji stabilitas produk, terjadi peningkatan keterampilan sebesar 90% pada post-test.
4. Mitra memiliki hasil pengujian produk teh celup jahe merah di laboratorium yang digunakan sebagai acuan dalam penentuan waktu kedaluwarsa produk.
5. Informasi masa kedaluwarsa tercantum pada produk mitra.

Saran

Saran yang dapat diberikan berdasarkan PKM ini adalah sebaiknya dilakukan sosialisasi, pelatihan dan pendampingan lebih lanjut terkait dengan kepengurusan BPOM sehingga produk yang dihasilkan menjadi lebih legal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Dhyana Pura yang telah memberikan dana Program Kemitraan Masyarakat pada skema PKM Mono Tahun anggaran 2025.

DAFTAR PUSTAKA

- Hermanu, B. (2022). Implementasi Perlindungan Konsumen Terhadap Peredaran Produk Pangan Yang Melebihi Batas Waktu Layak Edar (Daluwarsa). *Jurnal Agrifoodtech*, 1(2), 34–49. <https://doi.org/10.56444/agrifoodtech.v1i2.302>
- BPOM. (2019). *Pedoman Penerapan Peraturan Badan POM Tentang Cemarkan Mikroba dalam Pangan Olahan*.
- Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga, Pub. L. No. R HK.03.1.23.04.12.2206, Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia, 1 (2012).
- Elfiana, E., Ridwan, R., Prihatin, N., Putra, A., Rahmahwati, C. A., Sami, M., Zaini, H., & Pardi, P. (2024). Pelatihan Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan Kering pada Pengrajin Bawang Goreng Kemasan di Kota Lhokseumawe menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT). *Prosiding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe*, 7(1), 131–136.
- Febriansyah, M., Amalina, N., Hidayat, D., Muslima, M., Pazira, Z., & Fithriyyah, H. (2024). Pengujian Kadar Air Pada Produk Pangan Kerupuk Maruku Chan. *Journal of Food Security and Agroindustry*, 2(3), 88–93. <https://doi.org/10.58184/jfsa.v2i3.479>
- Hendra, R. J., Rusdi, R., Asra, R., & Misfadhila, S. (2022). Phytochemical and Traditional Uses of Red Ginger: A Review (*Zingiber officinale* var. *rubrum*). *EAS Journal of Pharmacy and Pharmacology*, 4(3), 50–55. <https://doi.org/10.36349/easjpp.2022.v04i03.002>
- Herawati, H. (2008). Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124–130.
- Ismanto, H. (2023). Uji Organoleptik Keripik Udang (*L. Vannamei*) Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal AgroSainTa: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 6(2), 53–58. <https://doi.org/10.51589/ags.v6i2.3137>
- Rahmawati, Z. N., Mulyani, R. I., & Utami, K. D. (2022). Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan dengan Masa Simpan Sosis Ikan Gabus (*Channa striata*) dan Bayam Merah (*Amaranthus* sp).



- Formosa Journal of Science and Technology*, 1(6), 663–672.
<https://doi.org/10.55927/fjst.v1i6.1558>
- Ramanda, M. R., Nasution, S., Rahmadi, I., & Nina, L. M. (2023). Penentuan Umur Simpan Keripik Buah Dengan Metode Accelerated Shelf Life Test Model Kadar Air Kritis. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(2), 246–259.
- Riza Linda, G. W. R. (2019). Angka Lempeng Total Mikroba pada Minuman Teh di Kota Pontianak. *Jurnal Protobiont*, 8(2). <https://doi.org/10.26418/protobiont.v8i2.33968>
- Sari, N. K. Y., Endah K, N. S., & Feoh, G. (2023). Diversifikasi dan Optimalisasi Digital Marketing Produk Si Jae di Desa Taro, Gianyar. *Jurnal Widya Laksana*, 12(2), 307–320.
<https://doi.org/10.23887/jwl.v12i2.51399>
- Sari, N. K. Y., Nursini, N. W., Sri Endah K, N., & Deswiniyanti, N. W. (2022). Pengembangan Produk “Si Jae” di Banjar Tebuana, Desa Taro, Gianyar. *Jurnal Widya Laksana*, 11(2), 327–335.
<https://doi.org/10.23887/jwl.v11i2.38107>
- Suci, Y. T., & Jamil, A. S. (2019). Hubungan Tingkat Kepuasan Pelayanan Dengan Keberhasilan Peserta Pelatihan Teknis Bagi Penyuluh Pertanian. *Jurnal Hexagro*, 3(2).
<https://doi.org/10.36423/hexagro.v3i2.279>
- Tallo, M. T. A., & Pani, E. (2023). Uji Angka Kapang Khamir (AKK) Pada Sampel Ubi Gaplek (*Manihot esculenta*) Dari Kabupaten Belu dan Ende. *Biocoenosis Jurnal Ilmiah Program Studi Biologi*, 1(3), 82–89.
- Wijaya, A., Pramono, D., Rini, H. S., Akhiroh, N. S., & Arsi, A. A. (2021). Peningkatan Kualitas Penyuluhan Pertanian melalui Pelatihan Penulisan Karya Ilmiah dan Jurnalistik Bagi Penyuluh Pertanian Lapangan (PPL) di Kabupaten Kendal. *Jurnal Puruhita*, 2(1), 1–6.
<https://doi.org/10.15294/puruhita.v2i1.29696>.
- Zulfanita, Z., Widiyantono, D., Setiawan, B., Taufik, M., Nurhadi, R., Nusantara, A., & Santoso, A. B. (2022). Pemberdayaan Kelompok Tani Lahan Kering Melalui Budi Daya Jahe Merah. *Selaparang Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(2), 929.