

# Peran Standarisasi Makanan Dan Minuman Khas Pekanbaru Yang Di Pasarkan Sebagai Oleh-Oleh Di Bandara Sultan Syarif Kasim II

Mashardianto<sup>a</sup>, Bambang Supeno<sup>a\*</sup>, Adolf Bastian<sup>a</sup>

<sup>a</sup> Magister Manajemen, Pascasarjana, Universitas Lancang Kuning, Indonesia.

---

## ABSTRAK

Manusia dalam mensejahterakan hidupnya memerlukan makanan. Pangan secara umum dapat didefinisikan sebagai segala sesuatu yang dapat dikonsumsi oleh manusia. Produk pangan yang dipasarkan harus terjamin mutunya dan aman untuk dikonsumsi. Masalah keamanan pangan sangat penting bagi industri pangan. Standarisasi dalam dunia pangan dimaksudkan untuk menciptakan suatu batasan yang dapat menjamin ketahanan pangan. Standar Nasional Indonesia (selanjutnya ditulis SNI) adalah standard yang berlaku secara nasional di Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk menggali informasi terkait peran serta faktor pendukung dan penghambat standarisasi makanan dan minuman khas pekanbaru yang di pasarkan sebagai oleh-oleh di Bandara Sultan Syarif Kasim II. Adapun metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif, yang bertujuan untuk mencari, menganalisis dan mengelola dari peristiwa langsung di lapangan dengan memahami interaksi sosial dengan wawancara dan observasi. Adapun Metode yang digunakan dalam pengumpulan data dalam penelitian ini adalah wawancara, observasi, dan dokumentasi. Berdasarkan hasil analisa data, ditemukan bahwa Peran Standarisasi Makanan Dan Minuman Khas Pekanbaru Yang Dipasarkan Sebagai Oleh-Oleh Di Bandara Sultan Syarif Kasim II adalah sebagai pengawasan, Fasilitator, Edukator dan Motivator. Sementara itu, Faktor Pendukung Dan Penghambat Standarisasi Makanan Dan Minuman Khas Pekanbaru Yang Dipasarkan Sebagai Oleh-Oleh Di Bandara Sultan Syarif Kasim II adalah sarana dan prasarana, Modal, Partisipasi UMKM dan Kelayakan Produk. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa Dalam melaksanakan tugas dan fungsinya sebagai penyuluh dan pembina telah menjalankan perannya dengan baik meskipun dalam pelaksanaan kegiatan penyuluhan masih terdapat kendala

---

## ARTIKEL HISTORI

Received 3 Januari 2023  
Revised 5 Februari 2023  
Accepted 28 Februari 2023

---

## KATA KUNCI

Sandang, pangan, makanan dan minuman

---

## Pendahuluan

Manusia dalam mensejahterakan hidupnya memerlukan makanan. Pangan secara umum dapat didefinisikan sebagai segala sesuatu yang dapat dikonsumsi oleh manusia. Dalam undang-undang No 18 tahun 2012 tentang Pangan mendefinisikan pangan sebagai segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumen manusia, termasuk bahan tambahan pangan,

\* CORRESPONDING AUTHOR. Email: [bambangsupeno@unilak.ac.id](mailto:bambangsupeno@unilak.ac.id)

bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan pembuatan makanan dan minuman.

Sementara dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI, 1990), pangan adalah kata benda yang berarti makanan. Sedangkan, kata makanan tersebut memiliki tiga pengertian, yaitu (1) segala apa yang boleh dimakan (seperti: panganan, lauk-pauk, kue); (2) segala bahan yang dimakan atau masuk ke dalam tubuh yang membentuk atau mengganti jaringan tubuh, memberikan tenaga atau mengatur semua proses dalam tubuh; dan (3) rezeki.

Bahan pangan pada umumnya tidak dikonsumsi dalam bentuk mentah, tetapi sebagian diolah menjadi berbagai jenis dan bentuk makanan sehingga mudah diterima secara sensoris oleh manusia. Tujuan pengolahan juga untuk memperpanjang masa simpan bahan pangan tersebut oleh karena sebagian besar bahan pangan bersifat mudah rusak. Bahan pangan mengalami penurunan mutu dari sejak dipanen atau ditangkap hingga ketangan konsumen, baik konsumen akhir maupun antara untuk itu proses pengolahan bahan pangan harus dilakukan secara tepat. Pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan.

Pangan memiliki komposisi zat utama pangan seperti protein, lemak, karbohidrat, air, vitamin, dan mineral. Disamping itu juga memiliki senyawa non gizi serta komponen-komponen bioaktif, dan fitokimia yang memiliki khasiat dan senyawa cita rasa, flavor dan fragrans. Di dalam pangan reaksi--reaksi biologis, enzimatik, baik yang berlangsung sewaktu masih melekat pada pohon tanaman maupun setelah dipanen, untuk itu diperlukan suatu pengetahuan teknologi pasca panen dan teknologi pengolahan.

Pangan secara legal tercantum dalam undang-undang tentang pangan yaitu undang-undang No 7, tahun 1996. Tujuan disusunnya undang-undang pangan adalah untuk melindungi konsumen dari resiko kesehatan serta membantu konsumen dalam mengevaluasi, dan memilih bahan dan produk pangan yang akan mereka konsumsi. Undang-undang pangan juga bertujuan untuk membantu dan membina produsen makanan dalam meningkatkan mutu produk yang dihasilkan serta memfasilitasi terjadinya perdagangan yang jujur. Disamping itu undang-undang pangan juga bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan rakyat dan masyarakat luas serta meningkatkan kegiatan ekonomi negara. Selain itu masih ada dua undang-undang yang penting yaitu Undang-undang No 08, tahun 1999 tentang perlindungan konsumen serta undang-undang kesehatan No 23, tahun 1992 tentang kesehatan.

Produk pangan yang dipasarkan harus terjamin mutunya dan aman untuk dikonsumsi. Masalah keamanan pangan sangat penting bagi industri pangan. Tuntutan persyaratan keamanan pangan terus berkembang sesuai permintaan konsumen yang juga terus meningkat. Pelaku bisnis dalam industri pangan mulai menyadari bahwa produk yang aman hanya dapat diperoleh jika bahan baku yang digunakan bermutu, penanganan dan proses pengolahan sesuai, serta transportasi maupun distribusi yang memadai.

Masyarakat sebagai konsumen tidak sadar akan hak-haknya sebagai konsumen, konsumen dengan mudahnya bisa dikelabui oleh para produsen yang seringkali tidak jujur dalam memasarkan produknya. Pemahaman tentang bahan dan perubahan-perubahan yang terjadi dapat digunakan untuk menilai dan menetapkan mutu bahan tersebut. Makanan yang sehat dan aman merupakan faktor penting untuk meningkatkan kesehatan masyarakat. Oleh karena itu

kualitas dan keamanan pangan harus selalu dipertahankan, agar masyarakat sebagai pengguna produk pangan tersebut terhindar dari penyakit karena makanan atau penyakit bawaan makanan dan keracunan makanan.

Standarisasi dapat berarti suatu penyesuaian bentuk (ukuran, kualitas) dengan pedoman (standar) yang ditetapkan atau pembakuan. Standarisasi merupakan tatanan (petunjuk, kaidah, ketentuan) yang dibuat untuk mengatur. Standarisasi dalam dunia pangan dimaksudkan untuk menciptakan suatu batasan yang dapat menjamin ketahanan pangan. Sistem standarisasi yang digunakan setiap Negara berbeda, namun kini telah mengacu pada satu hukum internasional agar lebih seragam. Pengaturan dengan undang-undang dan peraturan pemerintah bersifat wajib dan mengikat (*compulsary*), sedangkan pengaturan dengan standar dapat bersifat sukarela (*participatory*) atau wajib (*compulsary*). Istilah lain yang sering juga muncul dalam perbincangan tentang pengaturan pangan adalah istilah teknis seperti ADI, GRAS dan beberapa istilah lain akan dijelaskan pada saat penggunaan istilah tersebut.

Berdasarkan PP No 102 tahun 2000 tentang standarisasi nasional yang memiliki tujuan untuk meningkatkan perlindungan kepada konsumen, pelaku usaha, tenaga kerja, dan masyarakat lainnya baik untuk keselamatan, keamanan maupun pelestarian fungsi lingkungan hidup, membantu kelancaran perdagangan, dan mewujudkan persaingan usaha yang sehat dalam perdagangan.

Standar Nasional Indonesia (selanjutnya ditulis SNI) adalah standard yang berlaku secara nasional di Indonesia. SNI dirumuskan oleh komite teknis dan ditetapkan oleh Badan Standarisasi Nasional (selanjutnya ditulis BSN). SNI disusun dengan maksud untuk membuat pengertian yang sama tentang istilah dan definisi suatu produk pangan, menyeragamkan penamaan atau penyebutan produk pangan serta menyiapkan acuan atau pedoman dalam rangka standarisasi dan sertifikasi produksi suatu produk pangan.

Begitu banyak dapat dibaca di berita-berita yang mengungkapkan perbuatan curang pelaku usaha yang menimbulkan kerugian bagi konsumen. Badan Pemerintah dalam hal ini Badan Pengawas Obat dan Makanan yang selanjutnya disingkat dengan BPOM sebagai badan pengawas peredaran produk makanan dan obat-obatan di Indonesia memiliki peran yang sangat penting dalam mencegah berkembangnya masalah ini. BPOM diberikan kewenangan untuk mengawasi bahan obat makanan dan minuman yang beredar dalam masyarakat, berbagai upaya dilakukan oleh BPOM diantaranya melakukan uji sampel secara periodik dan secara acak. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) melakukan berbagai upaya meliputi upaya preventif dan represif, upaya preventif yaitu mencegah terjadinya peredaran pangan tradisional bagi yang tidak memenuhi standarisasi mutu dan gizi pangan sedangkan upaya represif melakukan sidak dan apabila terbukti pelaku usaha menjual produk pangan tersebut, pihak BPOM akan memberikan peringatan keras kepada pelaku usaha.

Dalam Peraturan pemerintah (selanjutnya ditulis PP) Nomor 86 tahun 2019 tentang keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.

Tanpa keamanan pangan yang menjadi persyaratan dasar produksi suatu produk pangan makan mutu pangan tersebut tidak dapat dibahas, namun, ada beberapa aspek yang sangat penting yang tidak dapat ditinggalkan antara lain adalah bahwa makanan tidak akan laku dijual jika penampilan, rasa dan aroma tidak sesuai keinginan pelanggan dan tidak memenuhi kepuasan pelanggan. Aspek-aspek seperti ini hanya dapat kita temui dan diatur dalam Sistem Manajemen Mutu. Itu berarti bahwa selain menghasilkan produk pangan yang aman dikonsumsi yang tidak kalah pentingnya adalah produk bermutu dan mempunyai nilai jual karena memenuhi keinginan konsumen mencapai kepuasan pelanggan. Untuk mencapai dua aspek tersebut diperlukan suatu sistem yang terintegrasi atau terpadu yang dapat diterapkan oleh pelaku produksi pangan berdasarkan Sistem Manajemen Mutu dan Sistem Keamanan Pangan. Persaingan di era globalisasi penerapan kedua standar tersebut akan membantu produsen mengendalikan berbagai aspek yang berhubungan dengan mutu dan keamanan pangan. Hal tersebut meliputi unsur bahaya potensial dan parameter kritis aktifitas penyediaan rantai makanan (*food chain*), kesesuaian produk dan jasa secara sistematis, menyeluruh dan terarah menuju peningkatan yang berkesinambungan (*continual improvement*). Pada prinsipnya, Sistem Manajemen Mutu dan Sistem Keamanan Pangan mempunyai tujuan pengendalian yang sama yaitu "proses" dengan konteks yang berbeda-beda untuk tujuan umum yang sama yaitu: memenuhi persyaratan peraturan perundangan, pelanggan (konsumen). Keamanan pangan, masalah dan dampak penyimpangan mutu, serta kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman dalam pengembangan sistem mutu industri pangan merupakan tanggung jawab bersama antara pemerintah, industri dan konsumen, yang saat ini sudah harus memulai mengantisipasinya dengan implementasi sistem mutu pangan. Mengingat di era pasar bebas ini industri pangan Indonesia mau tidak mau sudah harus mampu bersaing dengan derasnya arus masuk produk industri pangan negara lain yang telah mapan dalam sistem mutunya.

Dengan adanya Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen (selanjutnya ditulis UUPK) diharapkan dapat menciptakan kegiatan usaha perdagangan yang jujur tidak hanya bagi kalangan pelaku usaha melainkan secara langsung untuk kepentingan konsumen baik selaku pengguna, pemanfaat, maupun pemakai barang dan/atau jasa yang ditawarkan oleh pelaku usaha.

Tentang kewajiban pelaku usaha Pasal 7 UUPK huruf d yaitu "menjamin mutu barang dan/atau jasa yang diproduksi dan/atau diperdagangkan berdasarkan ketentuan standar mutu barang dan/atau jasa yang berlaku", salah satu bentuk wujud kewajiban pelaku usaha agar konsumen terhindar dari adanya kerugian membeli barang dari jasa yang akan dikonsumsi.

## Tinjauan Pustaka

Tujuan utama standarisasi adalah melindungi produsen, konsumen, tenaga kerja dan masyarakat dari aspek keamanan, keselamatan, kesehatan serta pelestarian fungsi lingkungan, pengaturan standarisasi secara nasional ini dilakukan dalam rangka membangun sistem nasional yang mampu mendorong dan meningkatkan, menjamin mutu barang dan/atau jasa serta mampu memfasilitasi keberterimaan produk nasional dalam transaksi pasar global. Dari sistem dan kondisi tersebut diharapkan dapat meningkatkan daya saing produk barang dan/atau jasa Indonesia di pasar global. Standarisasi merupakan suatu kegiatan yang bertujuan untuk memperlancar arus perdagangan, melindungi kepentingan masyarakat luas, serta

meningkatkan produktivitas dan efisiensi industri. Peran standarisasi menjadi semakin nyata setelah liberalisasi dalam perdagangan menjadi bagian tak terhindarkan dari perkembangan perekonomian dunia.

Sejak disepakatinya General Agreement on Tariff and Trade (GATT) pada Putaran Tokyo tahun 1979, nuansa perdagangan bebas semakin mewarnai perekonomian dunia. Kesepakatan tersebut bertujuan untuk menghilangkan hambatan yang terjadi dalam perdagangan. Sejak itu berbagai restriksi perdagangan mulai berangsur-angsur dikurangi menjadi tiada sama sekali. Hambatan tarif kini tidak lagi diperbolehkan, kecuali untuk komoditi yang sangat sensitif bagi perekonomian atau keadaan sosial suatu negara. Persaingan dalam perdagangan internasional semakin terasa meningkat, risiko terhadap membanjirnya barang impor yang kurang bermutu juga meningkat, sementara perlindungan terhadap produsen dalam negeri menjadi sangat terbatas. Sehingga, dalam rangka melindungi kepentingan domestik banyak negara menggunakan instrumen non tarif yaitu standar mutu produk.

Undang-undang Nomor 20 Tahun 2014 tentang Standardisasi dan Penilaian Kesesuaian, bertujuan untuk:

1. Meningkatkan jaminan mutu, efisiensi produksi, daya saing nasional, persaingan usaha yang sehat dan transparan dalam perdagangan, kepastian usaha, dan kemampuan pelaku usaha, serta kemampuan inovasi teknologi;
2. Meningkatkan perlindungan kepada konsumen, pelaku usaha, tenaga kerja, dan masyarakat lainnya, serta negara, baik dari aspek keselamatan, keamanan, kesehatan, maupun pelestarian fungsi lingkungan hidup;
3. Meningkatkan kepastian, kelancaran, dan efisiensi transaksi perdagangan Barang dan/atau Jasa di dalam negeri dan luar negeri.

## Kerangka Penelitian



Gambar 1. Kerangka Penelitian

## Metode

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif, yang bertujuan untuk mencari, menganalisis dan mengelola dari peristiwa langsung di lapangan dengan memahami interaksi sosial dengan wawancara dan observasi. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif. Menurut Sugiyono (2018), metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian berbasis filosofi, digunakan untuk menguji kondisi ilmiah (eksperimen) di mana peneliti adalah alat, teknik pengumpulan dan analisis data kualitatif lebih menekankan pada arti. Metode penelitian kualitatif bertujuan untuk menganalisis dan mendeskripsikan fenomena atau objek penelitian melalui kegiatan sosial, sikap dan persepsi orang secara individu atau kelompok. Nazir (2012) menyebutkan penelitian deskriptif yaitu penelitian yang memusatkan perhatian kepada masalah-masalah sebagaimana adanya saat penelitian dilaksanakan, dikatakan deskriptif karena bertujuan memperoleh pemaparan yang objektif.

Bogdan dan Biklen sebagaimana dikutip dari Lexy J. Moleong (2017) mengemukakan bahwa ada beberapa istilah yang digunakan untuk penelitian kualitatif, yaitu penelitian atau inkuiri naturalistik atau alamiah, etnografi, interaksionis simbolik, perspektif kedalam, etnometodologi, the Chicago school, fenomenologis, studi kasus, interpretative, ekologis, dan deskriptif. Apabila dilihat dari permasalahan yang diteliti, penelitian ini merupakan penelitian deskriptif. Dari uraian beberapa pendapat diatas dapat di simpulkan bahwa penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan menggunakan pendekatan penelitian kualitatif.

## Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa dalam melaksanakan tugasnya, Kepala Dinas BBPOM, Dinas Kesehatan dan Dinas Perdagangan memiliki beberapa peran sebagai upaya mendukung ketahanan pangan di kota Pekanbaru yakni berperan sebagai pengawasan. Kepala Dinas BBPOM, Dinas Kesehatan dan Dinas Perdagangan mempunyai tugas pokok dan fungsi melaksanakan bimbingan teknis usaha perdagangan dan membina penyelenggaraan perlindungan konsumen. Dalam melaksanakan tugasnya sebagai pemberi pelatihan senantiasa memberikan ilmu, mendidik bagaimana para pelaku usaha agar dapat membuat produknya memenuhi standarisasi yang sudah ditetapkan. Penting bagi pelaku usaha UMKM untuk melakukan standarisasi dan sertifikasi produk jika ingin memasuki pasar global. Kepala Dinas BBPOM, Dinas Kesehatan dan Dinas Perdagangan selalu menyebutkan manfaat dari produk yang berstandarisasi, diantaranya: menjamin posisi UMKM menjadi lebih aman agar terhindar dari pelanggaran hak kekayaan intelektual agar tidak dicuri, memberi jaminan kepada konsumen bahwa kualitas produk memang sesuai dengan apa yang diijinkan sehingga meningkatkan kepercayaan konsumen, memberikan kemudahan dalam pengembangan usaha, seperti melalui waralaba dan lisensi dan produk diakui kualitasnya sehingga secara internasional bisa diperdagangkan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan hasil temuan dari penelitian yang telah dilakukan oleh Lestari (2020) dalam penelitiannya yang berjudul “Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen” Ia menemukan bahwa saat ini Indonesia menganut multiple agency system di mana penerapan sistem ini melibatkan jalur birokrasi yang panjang dan rawan terjadinya ego sektoral dalam penyelenggaraan keamanan

pangan. Ada lima faktor teknis yang direkomendasikan oleh WHO dalam penyediaan pangan yang aman, yaitu: menjaga kebersihan, mencegah terjadinya pencemaran, menyimpan makanan pada suhu yang aman, memanaskan makanan pada suhu yang tepat, serta menggunakan air dan bahan baku yang aman dikonsumsi. Jaminan terselenggaranya perlindungan bagi masyarakat dari pangan yang tidak aman merupakan faktor utama yang harus selalu diupayakan oleh semua pihak terkait”.

Selain itu, hasil penelitian ini juga sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Indrawati (2019), dalam penelitiannya yang berjudul “Standarisasi Mutu Dan Gizi Produk Pangan Berdasarkan Undang-Undang No.18/ 2012 Tentang Pangan”. Ia menemukan bahwa bentuk dan substansi pengaruh mengenai standarisasi mutu dan gizi pangan adalah pemberlakuan standar indonesia harus diberlakukan. Syarat dan standarisasi mutu dan gizi pangan adalah pada pengelolaan makanan tersebut harus berdasarkan kaidah-kaidah dan prinsip-prinsip dalam proses pengolahan pangan melalui beberapa tahapan sampai menjadi makanan yang siap dikonsumsi.

Peran Dinas koperasi UMKM dalam penelitian ini adalah sebagai fasilitator. Peran Dinas koperasi UMKM sebagai fasilitator ini terkait dengan tugas dan fungsinya dalam memberikan ilmu ataupun wawasan terkait standarisasi makanan dan minuman yang dapat diterapkan oleh para pelaku usaha dengan tujuan para pelaku usaha bisa mendapatkan sertifikat standarisasi. Hasil penelitian ini sejalan dengan hasil temuan penelitian yang telah dilakukan oleh Tiarawati “Peran Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Dalam Pemberdayaan Usaha Kripik Pisang di Kecamatan Tanggunggunung Kabupaten Tulungagung Kajian Etika Bisnis Islam”. Ia menemukan bahwa upaya Dinas Koperasi dan UMKM dalam pemberdayaan usaha kripik pisang perspektif etika bisnis Islam, dengan menetapkan standarisasi yang harus dipenuhi yaitu; 1) Produk bebas dari bahan pengawet jika dikaji dengan perspektif etika bisnis Islam sudah sesuai dengan kaidah bisnis Islam dengan menerapkan sifat jujur dalam berbisnis, 2) Produk dilarang mengandung barang haram sebagaimana Islam melarang umatnya memakan makanan yang haram, 3) Produk harus bersih dalam proses produksi sebagaimana Islam mengatur umatnya memakan yang halal juga baik, 4) Mencantumkan masa kadaluwarsa sebagaimana Islam melarang jual beli dalam kondisi bahaya/mudarat. Selanjutnya dalam melakukan pemberdayaan ditemukan beberapa faktor pendukung yaitu adanya pusat layanan usaha terpadu, galeri sebagai wadah pemasaran produk, agenda bazar dan antusias usaha binaan mengikuti pelatihan serta beberapa hambatan yaitu terbatasnya anggaran dana untuk melakukan pelatihan, terbatasnya modal pengembangan usaha dan terbatasnya teknologi. Sebagai seorang fasilitator, Dinas koperasi UMKM memiliki peranan penting bagi kemajuan usaha para pelaku usaha.

Selain itu, hasil penelitian ini juga sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh Putri (2021) dengan judul “Analisis Peran Dinas Koperasi Dalam Pengembangan Produk Unggulan UMKM di Tulungagung” Ia menemukan bahwa Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa; (1) Peran yang dilakukan Dinas Koperasi dan UMKM adalah pelatihan peningkatan SDM, perizinan, permodalan serta pemasaran. (2) Faktor pendukung dari pemberdayaan yang dilakukan oleh Dinas Koperasi dan UMKM yaitu antusias dari pengusaha UMKM yang ada di Tulungagung, adanya galeri produk UMKM, dan acara bazar setiap tahun. Untuk faktor penghambat yaitu terbatasnya anggaran dana untuk melakukan pelatihan dan terbatasnya teknologi.

Peran Dinas Perdagangan selanjutnya dalam penelitian ini adalah sebagai educator atau pendidik bagi para pelaku usaha. Peran Dinas Perdagangan sebagai edukator ini terkait dengan tugas dan fungsinya dalam memberikan ilmu ataupun wawasan terkait dengan bidang perdagangan pangan yang dapat diterapkan oleh para pelaku usaha dengan tujuan para pelaku usaha bisa mendapatkan surat izin dari Dinas Perdagangan. Hasil penelitian ini sejalan dengan hasil temuan penelitian yang telah dilakukan oleh Nurhayati (2012). Dengan judul “Peran Dinas perindustrian dan Perdagangan dalam pengembangan industri kecil menengah di kota surakarta”. Ia menemukan bahwa Dinas Perdagangan melakukan pembinaan, pengawasan terhadap IKM. Dinas Perdagangan melakukan pembinaan terhadap perusahaan-perusahaan industri dalam menyelenggarakan kerja sama yang saling menguntungkan dan mengusahakan peningkatan kerja sama tersebut.

Teori yang dikemukakan oleh Darwis (2019) Dinas perdagangan mempunyai tugas melaksanakan sebagian urusan pemerintahan daerah berdasarkan asas otonomi dan tugas pembantuan dibidang Perdagangan, Pengelolaan Pasar, perindustrian, koperasi, usaha mikro, kecil dan menengah.

Peran Dinas koperasi UMKM selanjutnya dalam penelitian ini adalah sebagai sebagai upaya mendukung standarisasi makanan dan minuman di kota Pekanbaru yakni penyuluh berperan sebagai motivator. Dalam melaksanakan tugasnya sebagai motivator, Dinas koperasi UMKM senantiasa memberikan stimulasi terhadap rasa ingin maju dalam diri para pelaku usaha. Stimulasi ini dapat berupa cerita dari para pelaku usaha sukses hingga menanamkan cita-cita dan impian para pelaku usaha apabila hendak melakukan global market.

Hasil penelitian ini sejalan dengan hasil temuan dari penelitian yang telah dilakukan oleh Nur (2017) dalam penelitiannya yang berjudul “Peran Dinas Koperasi Dan Ukm Dalam Pemberdayaan Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (Ukm) Di Kota Samarinda”. Ia menemukan bahwa peran Peran yang dilakukan Dinas Koperasi dan UKM dalam pemberdayaan UKM di Kota Samarinda pertumbuhan iklim usaha yang dilakukan Dinas Koperasi dan UKM dalam rangka menumbuhkan jumlah UKM di Kota Samarinda dengan memberikan kemudahan perijinan serta dukungan serta regulasi yang kuat agar UKM dapat berdaya saing dan mampu tumbuh berkembang, pertumbuhan unit-unit usaha baru yang dilakukan oleh Dinas Koperasi dan UKM yaitu melakukan kegiatan Temu UKM dalam upaya peningkatan jumlah pelaku UKM di Kota Samarinda. Pembinaan yang dilakukan oleh Dinas Koperasi dan UKM meliputi kegiatan peningkatan Kapasitas SDM melalui pelatihan serta pemasaran produk UKM di Kota Samarinda.

Hasil penelitian ini sejalan dengan hasil temuan dari penelitian yang telah dilakukan oleh Widiyaningrum dan Asep (2021) yang berjudul “Peran Dinas Koperasi Dan Usaha Kecil Dan Menengah Dalam Pemberdayaan Koperasi Produsen Kopi Margamulya Di Desa Margamulya Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung” ia menemukan bahwa Peran Dinas Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah dalam pemberdayaan koperasi produsen kopi Margamulya, dengan menetapkan standarisasi yang harus dipenuhi yaitu; 1) Produk bebas dari bahan pengawet, 2) Produk dilarang mengandung barang haram, 3) Produk harus bersih dalam proses produksi, 4) Mencantumkan masa kadaluwarsa. Dari ke empat standarisasi tersebut Koperasi Produsen kopi Margamulya diketuai oleh Bapak M Aleh telah memenuhi standarisasi, serta sudah mempunyai sertifikasi halal dan sertifikasi kopi organik dari LSO (Lembaga Sertifikasi Organik). Selanjutnya dalam melakukan pemberdayaan ditemukan beberapa upaya yaitu adanya pusat layanan usaha

terpadu, galeri sebagai wadah pemasaran produk, agenda bazar dan antusias usaha binaan mengikuti pelatihan serta beberapa hambatan yaitu terbatasnya anggaran dana untuk melakukan pelatihan, terbatasnya modal pengembangan usaha dan terbatasnya teknologi.

Standarisasi makanan dan minuman di Bandar Udara Sultan Syarif Qasim II Kota Pekanbaru berdasarkan hasil temuan penelitian ini memiliki beberapa faktor pendukung dan penghambat yang sifatnya menghambat kelancaran standarisasi makanan dan minuman. Faktor pendukung dan penghambat diantaranya Sarana dan Prasarana dari para pelaku usaha.

Hasil temuan penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Shujiro Urata (2000) yang melakukan penelitian pada UKM di tujuh kota besar di Indonesia termasuk Surabaya berhasil mengidentifikasi permasalahan UKM yang meliputi: lemahnya akses pasar (29%), keuangan (19,2%), informasi teknik dan pelatihan (19,2%), kontrol kualitas, manajemen, peralatan produksi masing-masing 9,6% dan masalah lain 4%.

Teori yang dikemukakan oleh Ariawati (2005) menyebutkan bahwa salah satu kelemahan UKM adalah dibidang sarana dan prasarana dengan kelemahan belum memiliki sarana dan prasarana. Selanjutnya, Faktor pendukung dan penghambat dalam upaya mendukung terlaksananya standarisasi makanan dan minuman khas pekanbaru yang di pasarkan sebagai oleh-oleh di Bandara Sultan Syarif Kasim II adalah adanya permasalahan pada modal usaha. Setelah melakukan analisa dan menarik kesimpulan, ditemukan kendala di mana para pelaku memiliki kendala terkait modal usaha. Modal usaha yang dimaksud adalah kendala para pelaku usaha dalam pembiayaan mengurus produk SNI dan BPOM. Para pelaku usaha masih kurang memiliki kesadaran untuk menerapkan standarisasi yang bersifat sukarela, karena dianggap menambah biaya produksi.

Hasil temuan penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Adawiyah (2017) dengan judul penelitian “Faktor Penghambat Pertumbuhan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM): Studi di Kabupaten Banyumas”. Ia menemukan bahwa terdapat beberapa faktor yang menghambat pertumbuhan UMKM di Kabupaten Banyumas. Faktor ini dibagi menjadi internal dan eksternal. Berdasarkan tingkat kepentingannya faktor dukungan finansial merupakan salah satu faktor utama yang menentukan perkembangan usaha.

Teori yang dikemukakan oleh Ariawati (2005) menyebutkan bahwa salah satu kelemahan UKM adalah dibidang permodalan dengan kelemahan Modal usaha kecil dan sulit akses pada lembaga keuangan. Selanjutnya, Faktor pendukung dan penghambat dalam upaya mendukung terlaksananya standarisasi makanan dan minuman khas pekanbaru yang di pasarkan sebagai oleh-oleh di Bandara Sultan Syarif Kasim II adalah Partisipasi UMKM. Sebagian pelaku usaha belum merasa standarisasi merupakan prioritas dan juga ada para pelaku usaha yang belum mengetahui dan belum peduli mengenai standarisasi.

Hasil temuan penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Panggabean (2017) dengan judul “Pemberdayaan Kelompok Industri Rumah Tangga Melalui Standarisasi Desain Label Kemasan Dan Pemasaran Online Di Desa Kedai Durian Kecamatan Deli Tua” Ia menemukan bahwa produk yang dihasilkan Mitra 1 yaitu usaha yang dikelola Ibu Sujarwati dan Mitra 2 yaitu usaha yang dikelola Bapak Syafrizal mengalami permasalahan. Permasalahan yang dihadapi kedua mitra yaitu minimnya pengetahuan kedua mitra tentang standar desain kemasan yang baik, manajemen pembukuan dan alternatif pemasaran yang efektif. Produk yang

dihasilkan tidak mampu bersaing dengan produk sejenis yang dipasarkan di pasar modern sehingga hanya dipasarkan di warung sekitar desa, dan dibeli langsung oleh distributor tanpa label dengan harga yang relatif murah, kemudian dijual kembali dengan label/merek distributor. Sehingga distributorlah yang dikenal oleh konsumen.

Hasil temuan ini sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Eriza dan Roland (2019) dengan judul “Pengaruh Partisipasi Masyarakat Dalam Pemberdayaan Usaha Kecil Menengah Terhadap Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Namo Rambe” ia menemukan bahwa strategi untuk mengembangkan usaha mikro, kecil dan menengah di kabupaten deli serdang harus didukung oleh perbankan dalam penyaluran kredit. Strategi untuk mendukung partisipasi masyarakat terhadap pemberdayaan usaha kecil menengah yang merupakan prasyarat untuk meningkatkan daya saing usaha kecil menengah didukung pemberdayaan dan pelatihan kepada masyarakat untuk menciptakan produk lokal yang memiliki nilai jual yang ada di Desa Namo Rambe. Agar dapat menguasai pasar lokal saat ini, maka usaha kecil menengah perlu mendapatkan informasi dengan mudah dan cepat.

Selanjutnya, Faktor pendukung dan penghambat dalam upaya mendukung terlaksananya standarisasi makanan dan minuman khas pekanbaru yang di pasarkan sebagai oleh-oleh di Bandara Sultan Syarif Kasim II adalah kelayakan produk. Kelayakan produk juga merupakan salah satu syarat dalam standarisasi makanan dan minuman. Hal yang tidak kalah penting dalam memilih makanan dan minuman adalah memperhatikan kebersihan hasil olahan makanan dan minuman. Ketika seorang pelaku usaha makanan dan minuman memperhatikan standarisasi pabrik olah makanan, maka akan memperoleh manfaat: Bisa Membangun Kepercayaan Pelanggan dengan Baik dan Melindungi Target Pasar dengan Baik.

Hasil temuan ini sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Rakib dan Arifin (2018) dengan judul “standarisasi usaha kecil: suatu studi kasus kelayakan usaha rumah makan di kabupaten enrekang regency”. Ia menemukan bahwa para pelanggan memiliki keinginan tersendiri dalam memilih suatu rumah makan dengan berbagai alasan yang berbeda-beda. Dalam memberikan pelayanan kepada tamu dirumah makan harus berada dilokasi yang strategis, memiliki luas ruangan sesuai dengan rasio kapasitas tempat duduk, memiliki sirkulasi udara dan pencahayaan yang cukup, makanan dan minuman telah dipersiapkan sebelumnya, penyimpanan makanan dan minuman ditempat yang memenuhi persyaratan hiegenie dan sanitasi sesuai ketentuan perundang-undangan.

Teori yang dikemukakan oleh Juandri (2017) menyebutkan bahwa tingkat kelayakan usaha/bisnis dapat ditinjau dari beberapa aspek seperti aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis dan produksi, aspek hukum, aspek manajemen dan aspek aspek finansial. Menilik pada kondisi ini, dapat diartikan bahwa penyuluh dalam melaksanakan tugasnya masih dihadapkan pada beberapa keterbatasan diantaranya sarana dan prasarana, fasilitas berupa kendaraan dinas yang tidak layak pakai menjadi hambatan atau kendala tersendiri pada pelaksanaan kegiatan penyuluhan standarisasi makanan dan minuman

## Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dikemukakan, terdapat beberapa simpulan sebagaimana yang dijelaskan di bawah ini:

1. Dalam melaksanakan tugas dan fungsinya sebagai penyuluh dan pembina dalam pelatihan standarisasi makanan dan minuman, petugas penyuluh dan pembina sejatinya telah menjalankan perannya dengan baik. Adapun peran tersebut antara lain ialah berperan sebagai pengawasan, fasilitator, edukator, dan motivator. Penyuluh dan pembina memberikan pelatihan pada para pelaku usaha dengan tujuan untuk menerapkan standarisasi makanan dan minuman. Usaha tersebut tidak terlepas dari memberikan semangat usaha yang keras, memberikan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang cakap, memberikan solusi terhadap berbagai masalah. Hal tersebut tentu tidak terlepas dari upaya untuk mendukung standarisasi makanan dan minuman di kota Pekanbaru.
2. Penyuluhan standarisasi makanan dan minuman dilaksanakan dengan tujuan agar para pelaku usaha UMKM mengetahui bahwa penting bagi pelaku UMKM untuk melakukan standarisasi jika ingin produknya diedarkan dan bisa memasuki pasar global. Namun, faktanya penyuluhan standarisasi makanan dan minuman yang dilaksanakan untuk mendukung standarisasi seringkali menemukan kendala/ hambatan. Adapun faktor penghambatnya antara lain kurangnya transportasi yang digunakan oleh Dinas Kesehatan untuk turun ke lapangan. Hambatan selanjutnya adalah ditemukan bahwa dalam kegiatan standarisasi makanan dan minuman mengalami kekurangan sumber daya manusia yang ditugaskan di laboratorium untuk pengecekan produk makanan dan minuman sehingga surat izin edar produk makanan dan minuman para pelaku usaha UMKM mengalami keterlambatan. Hambatan selanjutnya adalah modal/ pembiayaan. Biaya pendaftaran standarisasi yang cukup mahal membuat para pelaku usaha tidak mendaftarkan produknya dan juga kurangnya kesadaran pelaku usaha untuk menerapkan SNI yang bersifat sukarela, karena dianggap menambah biaya produksi. Faktor pengambat selanjutnya adalah sebagian pelaku usaha belum merasa standarisasi merupakan prioritas dan juga ada para pelaku usaha yang belum mengetahui dan belum peduli mengenai standarisasi.

## Referensi

- Adawiyah. (2017). "Faktor Penghambat Pertumbuhan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM): Studi Di Kabupaten Banyumas". Skripsi. Universitas Jenderal Soedirman
- Prastowo, A. (2012). Panduan Kreatif Membuat Bahan Ajar Inovatif. Diva Press: Yogyakarta
- Ariawati. (2005). Usaha Kecil Dan Peluang Kerja. Jurnal Unicom. Volume 5, Nomor 1, Tahun 2005
- Astariyani, Listya Dan Sardiana (2018). "Standarisasi Dan Sertifikasi Pangan Industri Rumah Tangga (Pirt) Untuk Peningkatan Daya Saing Produk Gula Aren Di Kecamatan Pupuan Kabupaten Tabanan". Seminar Nasional Hasil Pkm Lpm Universitas Pasundan.
- Darwis, Manajemen Asset Dan Liabilitas. (2019). Trustmedia Publishing: Yogyakarta
- Elida, Wirmelis Dan Yolanda. (2021). "Standarisasi Resep Randang Daging Di Sumatera Barat Menuju Makanan Komersil Dan Mendunia". Jurnal Pendidikan Dan Keluarga Vol. 13 No.01, 2021 Page 89-98
- Eriza Dan Roland. (2019). "Pengaruh Partisipasi Masyarakat Dalam Pemberdayaan Usaha Kecil Menengah Terhadap Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Namo Rambe". Jurnal Governance Opinion, Volume 4 Nomor 1, Tahun 2019 (April); 16-39
- Hermanto. (2020). "Analisis Penerapan Standarisasi Produksi Pangan Olahan Yang Baik Pada Industri Rumah Tangga Pembuatan Abon Ikan Tuna Di Kecamatan Penyileukan Kelurahan Cipadung Kulon Kota Bandung". Jurnal Akuatek Vol. 1, No. 2, Desember 2020: 118-125
- Indrawati. (2019). "Standarisasi Mutu Dan Gizi Produk Pangan Berdasarkan Undang-Undang No. 18/2012 Tentang Pangan". Skripsi. Universitas Udayana Denpasar
- J.Moleong, Lexy. (2014). Metode Penelitian Kualitatif, Edisi Revisi. Pt Remaja Rosdakarya: Bandung.

- Juandri. (2017). "Pengaruh Model Problem Solving Terhadap Self Confidence Dan Hasil Belajar Siswa Pada Materi Reaksi Redoks Di Sma". Skripsi. Universitas Tanjungpura
- Kbbi. (2016). Kamus Besar Bahasa Indonesia (Kbbi). [Online] Available At: [Http://kbbi.web.id/dekat](http://kbbi.web.id/dekat) [Diakses 15 November 2022]
- Lestari. (2020). "Penyelenggaraan Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen". Jurnal Masalah-Masalah Sosial, Volume 11, No. 1 Juni 2020
- Machfudz. (2022). "Strategi Memperoleh Kepercayaan Pelanggan Melalui Pemenuhan Standarisasi Jaminan Produk Halal Di Ud. Matrix Jaya Jember". Skripsi. Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember
- Moleong, Lexy J. (2017). Metode Penelitian Kualitatif. Cetakan Ke-36. Pt Remaja Rosdakarya. Bandung
- Moleong, Lexy. J. 2016. Metodologi Penelitian Kualitatif. Edisi Revisi. Pt. Remaja Rosdakarya: Bandung:
- Nazir, Moh. (2013). Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Bogor
- Nur. (2017). "Peran Dinas Koperasi Ukm Dalam Pemberdayaan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah ( Umkm ) Di Kota Samarinda". Journal Ilmu Administrasi Negara, Vol 5 No 2 Tahun 2017
- Panggabean. (2021). "Pemberdayaan Kelompok Industri Rumah Tangga Melalui Standarisasi Desain Label Kemasan Dan Pemasaran Online Di Desa Kedai Durian Kecamatan Deli Tua . Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat Lpm Unimed 2017
- Peraturan Pemerintah (Pp) No. 102 Tahun 2000 Tentang Standardisasi Nasional
- Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan
- Putri. (2021). "Anilisis Peran Dinas Koperasi Dalam Pengembangan Produk Unggulan Umkm Di Tulungagung". Skripsi. Institut Agama Islam Negeri Tulungagung
- Rakib Dan Arifin. (2018). "Standarisasi Usaha Kecil: Suatu Studi Kelayakan Usaha Rumah Makan Di Kabupaten Enrekang" . Jurnal Ilmiah Ilmu Administrasi Publik: Jurnal Pemikiran Dan Penelitian Administrasi Publik 5- Volume 8 Nomor 1 Januari – Juni 2018. Hal 69-78
- Sani, Mr. (2017). "Metode Penetapan Standarisasi Produk Makanan Halal (Studi Perbandingan Majelis Permusyawaratan Ulama Aceh Dan Majelis Agama Islam Patani)". Skripsi. Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Darussalam - Banda Aceh
- Solag, Ai. (2013). "Kajian Yuridis Perlindungan Konsumen Terhadap Produk Makanan Dan Minuman Dalam Kemasan Yang Belum Memenuhi Standar Nasional Indonesia". Skripsi. Universitas Jember
- Sugiyono (2015). Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods). Alfabeta: Bandung
- Tiarawati, E. (2017). "Peran Dinas Koperasi Dan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah ( Umkm) Dalam Pemberdayaan Usaha Keripik Pisang Di Kecamatan Tanggunggunung Kabupaten Tulungagung ( Kajian Etika Bisnis Islam)". Skripsi. Institut Agama Islam Negeri
- Toyyibah, H. ( 2022). "Peran Balai Standardisasi Dan Pelayanan Jasa Industri (Bspji) Pekanbaru Dalam Sertifikasi Produk Halal Berdasarkan Uu No 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal". Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Tulungagung