

[Menembus Pasar Modern Melalui Sertifikasi PIRT dan Label Halal](#)

Ditulis oleh Redaksi pada Kamis, 24 Oktober 2019



Kepala Dinas Koperasi dan Usaha Kecil Menengah Kota Bekasi, H. Abdilah, menginginkan pelaku usaha mikro kecil dan menengah dapat terus meningkatkan pemasaran produk lokal. Oleh karena itu, suka atau tidak suka, penting bagi UMKM untuk memiliki sertifikasi halal dan izin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) yang diperhatikan masyarakat sebagai satu tolok ukur legalitas.

“Koperasi ini merupakan ujung tombak yang menjadi roda perekonomian penentuan kesejahteraan masyarakat Produk lokal harus dapat bersaing. Karena itulah penting pelatihan sertifikasi PIRT dan label halal ini”, kata Abdilah pada pembukaan Pelatihan Sertifikasi PIRT dan Label Halal untuk Menembus Pasar Modern di D’Kampung Resto, Gn Putri Bogor, Rabu 23 Oktober 2019. Acara diselenggarakan oleh Koperasi Selera (Sejahtera Lestari Rahardja) dan Public Interest Research & Advocacy Center (PIRAC) dengan dukungan Nama Foundation.



Salah satu cara untuk memiliki daya saing produk pelaku UMKM di Bekasi adalah legalitas produk yang mereka hasilkan, utamanya untuk pangan. Oleh karena itu UMKM diimbau untuk memegang izin PIRT yang dikeluarkan Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota, dan juga sertifikasi halal yang dikeluarkan Majelis Ulama Indonesia (MUI), termasuk didalamnya BBPOM.

“Bila produk anggota Koperasi Selera ini sudah tersertifikasi P-IRT dan Halal maka kita bisa membuat conner atau geray produk sendiri, dijual secara langsung sendiri baik melalui online atau offline, tidak lagi bergantung dengan retail, karena seringkali UMKM inilah yang memodali pengusaha besar seperti retail ini.” ujar Osmena Gunawan dari LPPOM MUI yang menjadi salah satu narasumber pelatihan ini.

Baca juga: Gus Mus Sampaikan Doa untuk BJ Habibie di Instagram

Pelatihan yang diikuti oleh 40 anggota Koperasi Selera ini merupakan pelatihan yang menjadi salah satu syarat untuk mendapatkan sertifikasi industri P-IRT (Pangan Industri Rumah Tangga). Pelatihan ini dimaksud untuk memberikan pemahaman dan sosialisasi ke anggota koperasi untuk dapat mengelola dan mengolah industri rumahtanggannya sesuai dengan standar baku.

“Diharapkan, ke depan semua anggota koperasi selera yang merupakan koperasi produsen ini memiliki sertifikasi PIRT dan label halal, sehingga produknya dapat diterima dan bersaing di pasar modern terutama muslim milenial” ujar Nor Hiqmah dari PIRAC dalam pidato sambutan pembukaan pelatihan, seperti tertera dalam siaran pers.

Pelatihan ini selain menghadirkan narasumber dari LPPOM MUI, juga menghadirkan narasumber dari Dinas Kesehatan Kota Bekasi yaitu A. Rudi Hartono dan Agung

Kurniawan. Ada empat materi yang disampaikan oleh kedua pembicara dari Dinas Kesehatan kota Bekasi ini,yaitu:

- 1) cara memproduksi pangan yang baik (CPPB) IRT,
 - 2) Hiegien dan Sanitasi,
 - 3) Penendalian proses untuk mengatasi bahaya, dan
 - 4) Cara pengurusan untuk mendapatkan sertifikasi P-IRT. (SI)
-