

## Lampiran 2 : Laporan Pelatihan PIRT/ Menerapkan Teknologi Pengolahan Pangan Tepat Guna di Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP).

Nama Kegiatan	Menerapkan Teknologi Pengolahan Pangan Tepat Guna di Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP).
Waktu Pelaksanaan	Kamis, 19 Mei - Jumat, 20 Mei 2022
Tempat Pelaksanaan	Gedung Islamic Center - Koto Baru
Narasumber	Hari 1, 19 Mei - Susy Medtrisia, S.Si, Apt Hari 2, 20 Mei - Marjohan, SKM
Peserta Kegiatan	70 Peserta
Deskripsi Kegiatan	Rangkaian kegiatan sinergi program kegiatan solok bangkit, kegiatan ke 2 diisi dengan kegiatan PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) selama 2 hari ditanggal 19-20 Mei 2022,  Kegiatan hari ke 1 diisi dengan Materi Tata cara Pendaftaran Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi pangan olahan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT)  Kegiatan hari ke 2 Menerapkan Teknologi Pengolahan Pangan Tepat Guna di Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP)
Tujuan Kegiatan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memberikan dasar keamanan pangan bagi Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) agar dapat menghasilkan produk pangan yang aman dan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen baik konsumen domestik maupun internasional.</li> <li>2. Diharapkan dengan adanya sosialisasi ini maka para UKM pangan akan mengetahui mengenai tatacara pembuatan sertifikat P-IRT untuk produk kemasan sehingga produk kemasan yang dipasarkan telah melewati berbagai tahap uji hingga benar-benar aman dikonsumsi oleh masyarakat.</li> </ol>
Output Kegiatan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Para UKM mendapat sertifikat penyuluhan dan mendaftarkan P-IRT masing-masing UMKM.</li> <li>2. Diharapkan dengan adanya penyuluhan PIRT ini berdampak peningkatan penjualan produk yang cukup baik, kedepannya untuk para UKM.</li> </ol>

Foto Kegiatan Hari 2 - Jumat, 20 Mei 2022



List Pertanyaan Hari 2 - 20 Mei 2022

1. Bagaimana cara menentukan makanan ringan yang layak dan aman bagi anak-anak?

**Jawaban :**

Dilihat dari warna dan rasa makanan, sebaiknya jangan memakan makanan yang mengandung penyedap atau micin yang rasanya terlalu kuat. Sebaiknya anak-anak dibiasakan membawa bekal dari rumah.

2. Bagaimana cara menentukan minyak goreng sudah tidak layak lagi untuk digunakan?

**Jawaban :**

Sebaiknya minyak goreng diganti secara berkala dan jangan memakai lagi minyak goreng yang warnanya sudah gelap, berbusa dan aromanya sudah apek.

3. Apakah dengan merebus makanan bisa dipastikan bakterinya bisa hilang?

**Jawaban :**

Bisa, apabila direbus sampai suhu pemanasan 100°C dan jangan merebus terlalu lama.

4. Apakah mencuci sayuran dan buah-buahan dengan menggunakan bayclin aman untuk dikonsumsi?

**Jawaban :**

Aman, apabila digunakan dengan takaran yang tepat. 1 tutup botol digunakan untuk 1 ember air.