

PENYULUHAN CARA PENGOLAHAN PANGAN YANG BAIK DI UKM KERUPUK KULIT IKAN

Nanang Apriandi MS¹⁾, Baiq Heny Sulistiawati²⁾, Lalu Yahya Surya Buana²⁾, Aiun Hayatu Rabinah²⁾

¹Jurusan Teknik Mesin, Politeknik Negeri Semarang, Jl. Prof. Soedarto, S.H.,
Tembalang, Semarang, 50275

²Jurusan Teknik Sipil, Politeknik Negeri Semarang, Jl. Prof. Soedarto, S.H., Tembalang,
Semarang, 50275

E-mail: nanang.apriandi@polines.ac.id

Abstract

The implementation of good food processing methods (CPPB) in a production process, on the one hand, is often ignored by small business actors (SMEs), not carried out by fish skin cracker SMEs run by partners. On the other hand, the application of CPPB at every stage of the production process is a minimum standard for SMEs to ensure the quality of the food products produced is safe and fit for consumption. This service aims to provide counseling about CPPB to improve the quality of fish skin crackers products made by partners. Implementing the activity uses a Participatory Rural Appraisal (PRA) approach by involving a group of partners. Technical, operational activities consist of several stages, including (i) preparation for the implementing activities; (ii) counseling in the form of lectures and discussions; and (iii) success evaluation of the activity. The implementation of activities to increase understanding, knowledge, and awareness of the application of good food processing methods at each stage of the production process.

Keywords: *CPPB, fish skin crackers, processing, food, SMEs.*

Abstrak

Penerapan cara pengolahan pangan yang baik (CPPB) pada suatu proses produksi, di satu sisi, seringkali diabaikan para pelaku usaha kecil menengah (UKM), tidak terkecuali oleh UKM kerupuk kulit ikan yang dijalankan oleh mitra. Di sisi lain, penerapan CPPB di dalam setiap tahapan proses produksi merupakan standar minimum bagi pelaku UKM untuk menjamin mutu produk pangan yang dihasilkan aman dan layak untuk dikonsumsi. Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah untuk memberikan penyuluhan tentang CPPB sebagai upaya peningkatan mutu produk kerupuk kulit ikan yang dihasilkan oleh mitra. Metode pelaksanaan kegiatan menggunakan pendekatan *Participatory Rural Appraisal* (PRA) dengan melibatkan satu kelompok mitra. Teknis operasional kegiatan terdiri dari beberapa tahapan di antaranya: (i) persiapan pelaksanaan kegiatan; (ii) penyuluhan berupa ceramah serta diskusi; dan (iii) evaluasi keberhasilan kegiatan. Hasil pelaksanaan kegiatan memperlihatkan tren peningkatan pemahaman, pengetahuan, dan kesadaran mitra terhadap penerapan cara pengolahan pangan yang baik pada setiap tahapan proses produksi.

Kata Kunci: *CPPB, kerupuk kulit ikan, pengolahan, pangan, UKM*

PENDAHULUAN

Industri rumah tangga (IRT) atau usaha kecil menengah (UKM) yang bergerak dalam bidang pengolahan pangan pada setiap tahapan proses produksinya wajib menerapkan cara pengolahan pangan yang baik (CPPB), sebagaimana yang ditetapkan

oleh Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM-RI) yang tertuang di dalam Peraturan Kepala BPOM-RI nomor: HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga.

Di satu sisi, penerapan CPPB ini seringkali diabaikan oleh para pelaku UKM terutama yang bergerak di dalam bidang pengolahan pangan. Padahal di sisi lain, penerapan CPPB di dalam setiap tahapan proses produksi merupakan standar minimum bagi pelaku UKM pengolahan pangan untuk menjamin mutu produk pangan yang dihasilkan sehingga aman dan layak dikonsumsi. Kondisi ini tidak terlepas dari kurangnya sosialisasi tentang CPPB kepada para pelaku UKM sehingga pemahaman mereka terkait pentingnya penerapan CPPB dalam setiap aspek produksi kurang, tidak terkecuali terhadap UKM kerupuk kulit ikan yang dijalankan oleh mitra sasaran kegiatan pengabdian.

Berkaitan dengan hal tersebut di atas, tim pengabdian kepada masyarakat Politeknik Negeri Semarang melakukan kegiatan berupa penyuluhan kepada mitra UKM kerupuk kulit ikan tentang pentingnya penerapan CPPB pada setiap tahapan proses produksi, sehingga nantinya produk yang dihasilkan oleh mitra dapat bersaing dan sesuai dengan standar baku mutu yang telah ditetapkan oleh BPOM-RI.

METODE PENELITIAN

Metode pelaksanaan kegiatan ini menggunakan pendekatan *Participatory Rural Appraisal* (PRA), yaitu suatu metode pendekatan yang melibatkan partisipasi mitra di dalam setiap tahapan kegiatan, baik dari tahapan perencanaan, pelaksanaan kegiatan, hingga tahapan evaluasi. Teknis operasional dari pelaksanaan kegiatan ini terdiri dari 3 (tiga) tahapan, yaitu: i) persiapan pelaksanaan; ii) penyuluhan berupa ceramah dan diskusi, dimana materi penyuluhan disesuaikan dengan standar yang ditetapkan di dalam PerKa BPOM-RI nomor HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga; dan iii) evaluasi kegiatan, dimana di dalam evaluasi kegiatan dilakukan dengan metode evaluasi yang diadopsi dari penelitian yang dilakukan oleh Jatmika dan Findriany (2021).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian telah dilaksanakan pada bulan Oktober – Desember 2021. Mitra pengabdian beralamat di Perum Sendang Mulyo, Kota Semarang, Jawa Tengah. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan melakukan analisis situasi dan pemetaan permasalahan yang dihadapi oleh UKM mitra. Adapun pelaksanaan kegiatan pengabdian sebagai berikut:

Persiapan Pelaksanaan Kegiatan

Persiapan pelaksanaan kegiatan diawali dengan koordinasi antara tim pelaksana kegiatan dengan mitra terkait dengan waktu, tempat, dan teknis pelaksanaan kegiatan. Gambar 1 menunjukkan koordinasi persiapan pelaksanaan kegiatan yang dilakukan oleh tim pelaksana kegiatan dengan mitra. Hasilnya, kegiatan penyuluhan akan dilaksanakan pada hari Kamis, 9 Desember 2021, lokasi pelaksanaan kegiatan di tempat usaha mitra, dan teknis pelaksanaan kegiatan penyuluhan yaitu dengan ceramah dan diskusi, serta melakukan evaluasi sebelum dan sesudah penyampaian materi.



Gambar 1. Koordinasi persiapan kegiatan

Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan ini dilakukan dengan memberikan materi secara umum terkait CPPB yang sesuai dengan standar BPOM-RI, yaitu materi tentang: lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyedia air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggungjawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, serta pelatihan karyawan.

Setelah pemberian materi secara umum, diberikan pemahaman yang lebih detail kepada mitra terkait dengan standar minimal yang harus diterapkan oleh para pelaku usaha kecil menengah yang bergerak di dalam bidang pengolahan pangan tentang CPPB yang ditekankan pada 4 (empat) pokok utama, yaitu: i) pengertian cara pengolahan pangan yang baik, ii) fasilitas serta kegiatan higiene dan sanitasi, iii) kesehatan dan higiene karyawan, serta iv) pemeliharaan dan program higiene sanitasi. Gambar 2 di bawah menunjukkan proses penyampaian materi kepada mitra yang dilakukan oleh salah satu anggota tim pelaksana kegiatan.



Gambar 2. Penyampaian materi kepada mitra oleh tim pelaksana kegiatan

1. Pengertian cara pengolahan pangan yang baik

Penyampaian materi terkait dengan CPPB ini penting dilakukan untuk membangun pemahaman mitra terhadap standar pengolahan pangan dalam upaya untuk menjamin kesehatan dan keamanan produk pangan yang dihasilkan sehingga nantinya layak untuk dikonsumsi konsumen.

2. Fasilitas serta kegiatan higiene dan sanitasi

Penyampaian materi terkait dengan fasilitas serta kegiatan higiene dan sanitasi dimaksudkan untuk memberikan wawasan dan membangun kepedulian anggota mitra dalam hal fasilitas minimum yang harus tersedia di dalam ruang produksi, serta perhatian terhadap kebersihan peralatan produksi (Jatmika & Findriany, 2021).

3. Kesehatan dan higiene karyawan

Penyampaian materi tentang kesehatan dan higiene karyawan dimaksudkan agar mitra dalam proses produksinya memberikan perhatian lebih terhadap kondisi kesehatan karyawan atau orang yang masuk ke dalam ruang produksi. Selain itu, perlu diperhatikan juga perilaku saat berada di dalam ruang produksi (Jatmika &

Findriany, 2021). Menurut PerKa BPOM-RI Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012, kesehatan dan higiene karyawan yang baik, akan memberikan jaminan bahwa karyawan yang kontak langsung maupun tidak langsung dengan produk olahan tidak menjadi sumber pencemaran.

4. Pemeliharaan dan program higiene sanitasi

Menurut PerKa BPOM-RI Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 bahwa pemeliharaan, perawatan, serta program higiene dan sanitasi terhadap fasilitas produksi dilakukan secara berkala untuk menjamin terhindarnya kontaminasi silang terhadap pangan yang diolah.

Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

Evaluasi pelaksanaan program pemberdayaan masyarakat ini dilakukan dengan mengevaluasi tahapan-tahapan yang sesuai dengan tujuan kegiatan. Metode evaluasi dengan melakukan tes sebelum dan sesudah penyampaian materi, serta melihat proses pengaplikasian oleh mitra terkait materi yang telah disampaikan.



Gambar 3. Penerapan CPPB oleh mitra

Gambar 3 menunjukkan salah satu mitra menerapkan CPPB pada salah satu tahapan proses produksinya sesuai dengan materi CPPB yang sudah disampaikan, yaitu menggunakan celemek dan sarung tangan pada proses penanganan bahan baku.

Tujuannya, untuk mengurangi kontak langsung antara pekerja dengan bahan baku sehingga mengurangi resiko kontaminasi bahan baku.

The image shows a screenshot of an evaluation form. It is divided into two main columns. The left column contains four distinct sections, each with a title and a table for data entry. The right column contains a single, larger table at the top.

Section 1: Pernyataan yang akurat dan penting yang benar

No	Pernyataan	Ya	Tidak
1	1. Makanan yang dikonsumsi adalah makanan yang tidak mengandung bahan-bahan yang dapat membahayakan kesehatan atau keselamatan manusia misalnya bahan-bahan yang dapat menimbulkan penyakit atau keracunan.		
2	2. Makanan yang dikonsumsi adalah makanan yang tidak mengandung bahan-bahan yang dapat menimbulkan penyakit atau keracunan.		

Section 2: Pernyataan yang akurat dan penting yang benar

No	Pernyataan	Ya	Tidak
3	3. Makanan yang dikonsumsi adalah makanan yang tidak mengandung bahan-bahan yang dapat membahayakan kesehatan atau keselamatan manusia misalnya bahan-bahan yang dapat menimbulkan penyakit atau keracunan.		
4	4. Makanan yang dikonsumsi adalah makanan yang tidak mengandung bahan-bahan yang dapat membahayakan kesehatan atau keselamatan manusia misalnya bahan-bahan yang dapat menimbulkan penyakit atau keracunan.		

Section 3: Pernyataan yang akurat dan penting yang benar

No	Pernyataan	Ya	Tidak
5	5. Makanan yang dikonsumsi adalah makanan yang tidak mengandung bahan-bahan yang dapat membahayakan kesehatan atau keselamatan manusia misalnya bahan-bahan yang dapat menimbulkan penyakit atau keracunan.		
6	6. Makanan yang dikonsumsi adalah makanan yang tidak mengandung bahan-bahan yang dapat membahayakan kesehatan atau keselamatan manusia misalnya bahan-bahan yang dapat menimbulkan penyakit atau keracunan.		

Section 4: Pernyataan yang akurat dan penting yang benar

No	Pernyataan	Ya	Tidak
7	7. Makanan yang dikonsumsi adalah makanan yang tidak mengandung bahan-bahan yang dapat membahayakan kesehatan atau keselamatan manusia misalnya bahan-bahan yang dapat menimbulkan penyakit atau keracunan.		
8	8. Makanan yang dikonsumsi adalah makanan yang tidak mengandung bahan-bahan yang dapat membahayakan kesehatan atau keselamatan manusia misalnya bahan-bahan yang dapat menimbulkan penyakit atau keracunan.		

Section 5: Pernyataan yang akurat dan penting yang benar

No	Pernyataan	Ya	Tidak
9	9. Makanan yang dikonsumsi adalah makanan yang tidak mengandung bahan-bahan yang dapat membahayakan kesehatan atau keselamatan manusia misalnya bahan-bahan yang dapat menimbulkan penyakit atau keracunan.		
10	10. Makanan yang dikonsumsi adalah makanan yang tidak mengandung bahan-bahan yang dapat membahayakan kesehatan atau keselamatan manusia misalnya bahan-bahan yang dapat menimbulkan penyakit atau keracunan.		

The right column contains a table with a header that is partially obscured but appears to be related to the overall evaluation score or status.

Gambar 4. Tampilan form evaluasi

Gambar 4 di atas menunjukkan tampilan form evaluasi yang diberikan kepada mitra yang diadopsi dari penelitian yang dilakukan oleh Jatmika dan Findriany pada tahun 2021. Terdapat 10 (sepuluh) pernyataan seputar materi yang disampaikan yang diberikan kepada mitra untuk mengetahui tingkat pemahaman mitra, serta mengevaluasi perbedaan pemahaman mitra terkait CPPB sebelum dan sesudah dilakukannya penyuluhan. Adapun 10 (sepuluh) pernyataan tersebut yaitu (Jatmika dan Findriany, 2021): 1) makanan yang aman dikonsumsi adalah makanan yang tidak mengandung bahan-bahan yang dapat membahayakan kesehatan atau keselamatan manusia misalnya bahan yang dapat menimbulkan penyakit atau keracunan; 2) CPPB adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar bermutu, aman dan layak untuk dikonsumsi; 3) tempat sampah yang digunakan di ruang produksi tidak harus terbuat dari bahan yang kuat dan tertutup rapat; 4) sarana cuci tangan di ruang produksi sebaiknya dilengkapi dengan air bersih dan sabun cuci tangan; 5) di ruang produksi perlu menyediakan air panas untuk membersihkan dan melarutkan sisa-sisa lemak yang menempel di peralatan produksi; 6) membersihkan/mencuci dan sterilisasi peralatan produksi perlu dilakukan secara rutin; 7) karyawan yang terlihat sehat namun diduga masih membawa penyakit boleh masuk ke ruang produksi; 8) karyawan tidak boleh bersin atau batuk ke arah makanan saat sedang mengolah makanan di tempat produksi; 9) Salah satu cara mencegah masuknya hama adalah melengkapi jendela,

pintu dan lubang ventilasi dengan kawat kasa; dan 10) menggunakan sabun/detergen untuk membersihkan peralatan produksi merupakan pembersihan dengan proses fisik.

Tabel 1
Paired samples statistic

	<i>Mean</i>	N
<i>Pair 1</i> Sebelum	6.75	4
Sesudah	8.75	4

Tabel 2
Paired samples correlations

	<i>Mean</i>	N
<i>Pair 1</i> Sebelum	6.75	4
Sesudah	8.75	4

Merujuk pada Tabel 1, nilai rata-rata responden sebelum dilakukan penyuluhan sebesar 6.75, sementara nilai rata-rata responden setelah dilakukan penyuluhan sebesar 8.25, dan dilihat dari hasil korelasi (Tabel 2), yang menunjukkan angka sebesar 0.969 dan tingkat signifikansi sebesar 0.031, dapat ditarik kesimpulan bahwa terdapat hubungan yang kuat terkait pemahaman responden sebelum dan setelah mendapatkan penyuluhan. Hal ini sesuai dengan hasil yang diperoleh peneliti lainnya, diantaranya Jatmika dan Findriany (2021), Nurhayati, dkk. (2021), Riyanto, dkk. (2021), Hidayati, dkk. (2021), dan Nofrida, dkk. (2021), bahwa kegiatan penyuluhan terkait pentingnya penerapan CPPB yang dilakukan oleh tim pengabdian memberikan dampak terhadap peningkatan pemahaman mitra terhadap pentingnya penerapan CPPB tersebut pada setiap tahapan proses produksi yang mereka lakukan.

SIMPULAN

Kegiatan penyuluhan cara pengolahan pangan yang baik (CPPB) mampu memberikan peningkatan pemahaman mitra tentang CPPB, serta mampu merubah cara pandang mitra terhadap pentingnya penerapan CPPB dalam setiap tahapan proses produksi untuk menjamin kualitas produk sehingga layak dan aman untuk dikonsumsi.

DAFTAR PUSTAKA

- Hidayati, F., Ekaputri, F., & Amelia, Y. (2021). Faktor yang berhubungan dengan cara produksi pangan yang baik pada industri rumah tangga (CPPB-IRT), 6, 526-535.
- Jatmika, S. E. D., & Findriany, A. (2021). Pelatihan dan pendampingan higiene sanitasi pengolahan pangan industri rumah tangga. *GERVASI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, vol 5, no. 1.
- Nofrida, R., Zaini, A., & Rahayu, N. (2021). Pelatihan cara pengolahan pangan yang baik dan pegolahan chip umbi porang di Desa Gondang Kabupaten Lombok Utara, 3, 80-84.
- Nurhayati, Sulastri, Y., Ghazali, M., & Ibrahim. (2021). Penyuluhan cara pengolahan pangan yang baik untuk perbaikan proses produksi dan mutu minyak kelapa di IKM Sakra Tiur Lombok. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 5, 142-160.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM-RI) nomor: HK.03.1.23.04.12.2206 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. (2012).
- Riyanto, R. A., Eris, F. R., Rusbana, T. B., Pamela, V. Y., Kusumasari, S., Nurtiana, W., Najah, Z., Putri, N. A., Wulandari, P., Nafisah, A., Putri, N. N., Ardiansyah, F., & Dzikribillah, M. D. (2021). Penyuluhan cara pengolahan pangan yang sehat dan baik kepada warga Desa Sindangsari Kabupaten Serang, 4, 50-56.