



PENERAPAN SANITASI HIGIENE PADA KELOMPOK MINA SARI SEJAHTERA DI DESA PERANCAK KECAMATAN JEMBRANA, KABUPATEN JEMBRANA, BALI

Oleh

Ni Made Ayu Suardani Singapurwa¹, I Putu Candra², I Nyoman Rudianta³, Ni Komang Armaeni⁴

^{1,2,3}Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Warmadewa, Denpasar, Bali, Indonesia

⁴Program Studi Teknik Sipil Fakultas Teknik Universitas Warmadewa, Denpasar, Bali, Indonesia

E-mail: ¹a.suardani@gmail.com, ²chandra_atsiribali@yahoo.co.id,

³inyomanrudianta@gmail.com, ⁴nikmarmaeni1978@gmail.com

Article History:

Received: 13-07-2021

Revised: 19-08-2021

Accepted: 23-08-2021

Keywords:

Good Processing Method and Hygiene Sanitation

Abstract: *Community Service Activities were carried out at the Mina Sari Sejahtera Group in Perancah Village, Jembrana District, Jembrana Regency. The processing of fishery products has been produced and marketed by partners, but partners want to increase the quantity and quality. Partners do not yet have good processing knowledge and hygiene sanitation in processing, as well as inadequate processing facilities, so that production is not as desired. The solutions to solve the problems faced by partners are: providing Appropriate Technology in processing fish processing products; provide knowledge on good processing methods, sanitation and processing hygiene; providing equipment assistance, as well as providing assistance for repairing the floor of the processing area. The results of the activity show an increase in turnover of partners engaged in the economy, an increase in the quantity and quality of products, as well as an increase in people's understanding and skills..*

PENDAHULUAN

Pengolahan ikan secara tradisional memiliki prospek dan peluang pengembangan yang baik. Pengolahan ikan secara tradisional sangat rumit, dan lebih didasarkan pada ide yang diturunkan dari generasi ke generasi. Produk olahan ikan tradisional yaitu ikan pedetan lemuru merupakan makanan ikan kering dengan bumbu tradisional khas Bali yang diolah oleh masyarakat di Kabupaten Jembrana Bali. Dalam pengolahan ikan secara tradisional, kualitas bahan baku dan penolong tidak merata, kondisi lingkungan sulit dikendalikan, dan titik akhir pengolahan tidak pasti. Ciri-ciri teknologi hasil perikanan tradisional adalah gambaran yang kurang baik, yaitu tingkat higiene pengolahan dan sanitasi produk tradisional rendah, kualitas atau kesegaran bahan baku yang digunakan rendah, dan keamanan pangan tidak memiliki jaminan teknis yang diturunkan dari generasi ke generasi. generasi [1] [2].

Proses pengolahan hasil perikanan yang beragam pada tiap desa menjadikan ciri



khas tersendiri bagi desa penghasil. Hal tersebut juga mempengaruhi adanya kualitas dan keamanan pangan yang berbeda. Oleh karena itu produk yang dihasilkan tidak seragam secara kuantitatif maupun kualitatif, dengan daya awet yang bervariasi sehingga sulit untuk distandarisasikan. Oleh karena itu perlu pengembangan pengolahan tradisional dengan beberapa upaya perbaikan dengan penerapan kelayakan dasar pada pengolahan pangan. Aspek manajemen mutu dan keamanan bahan baku dan produk perlu dikaji untuk pengembangan usaha, dan pengembangan pemasaran produk [3].

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat diharapkan masyarakat kelompok pengolah hasil perikanan Mina Sari Sejahtera di Desa Perancak memiliki keterampilan dan wawasan dalam mengelola sumber daya alam setempat serta membangkitkan jiwa kewirausahaan, sehingga mampu membuka peluang usaha yang berhubungan dengan kondisi wilayah Desa Perancak. Kegiatan pelatihan pengolahan hasil perikanan berupa produk pedetan ikan lemuru dan pindang tongkol diharapkan mampu diproduksi dengan baik, dan manajemen produksi yang lebih baik.

Kelompok pengolah ikan Mina Sari Sejahtera yang diketuai oleh Ni Wayan Darwati, terbentuk pada tahun 2019 dengan jumlah anggota sebanyak 10 orang. Kelompok ini memproduksi rata-rata 20-25 kg ikan mentah per hari, dengan omzet Rp. 150.000 – Rp. 250.000 per hari. Kelompok ini sudah memiliki pembukuan sederhana untuk mencatat keuangan dan kegiatan simpan pinjam anggota kelompok. Hasil olahan ikan yang telah diproduksi biasanya dipasarkan ke pasar-pasar di sekitar desa, sampai ke kecamatan Negara.

Dengan adanya permasalahan beragamnya proses pengolahan 'pedetan' ikan lemuru dan pindang tongkol, maka perlu dilakukan penerapan kelayakan dasar GMP (Good Manufacturing Practice) atau CPMB (Cara Produksi Makanan yang Baik) dan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) agar dapat menghasilkan 'pedetan' ikan lemuru serta pindang tongkol yang berkualitas dan aman dikonsumsi. Kegiatan pengabdian dilaksanakan dengan metode ABCD (Aset Based Community Development) melalui 4 tahapan yaitu: 1) Observasi; 2) Perencanaan; 3) Pelaksanaan; dan 4) Evaluasi [4] [5] [6] [7] [8]. Mitra juga diberikan pengetahuan mengenai manajemen kerja, manajemen usaha, sehingga mampu mengatur waktu dan menjalankan usaha dengan sebaik mungkin, dengan demikian akan mampu meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan keluarga.

METODE

Metode pelaksanaan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat Kelompok Pengolah Ikan Mina Sari Sejahtera yang ada di Desa Perancak Kecamatan Perancak Kabupaten Jember dilakukan dengan:

1. Melakukan tanya jawab dan diskusi untuk dapat mengetahui permasalahan yang dialami mitra.
2. Melakukan pelatihan, agar mitra mendapatkan pengetahuan mengenai Cara Pengolahan Makanan yang Baik (CPMB/GMP) dan Sanitasi Higiene (SSOP) pengolahan hasil perikanan, dan manajemen usaha. Dalam kaitannya dengan beberapa keterampilan usaha serta kemampuan mengolah hasil-hasil perikanan dan peternakan dengan kegiatan yang dilakukan oleh masyarakat, karena masih rendahnya kualitas Sumber Daya Manusia (SDM). Solusi yang ditawarkan dalam kegiatan pelatihan yang berfokus pada pemanfaatan potensi lokal menjadi produk yang bernilai lebih (ekonomis) untuk produk yang telah dibuat sebagai kegiatan tambahan bagi kelompok



masyarakat [9].

3. Melakukan praktek pengolahan, sehingga mitra dapat menerapkan teknologi yang diberikan serta dapat menangani permasalahan-permasalahan dalam penanganan pengolahan produk pedetan ikan lemuru dan pindang tongkol, dan pengetahuan manajemen usaha. Memberikan pengetahuan mengenai cara pengolahan yang baik (GMP), sanitasi dan higiene pengolahan (SSOP) [10] [11].

HASIL

Penerapan Sanitasi dan Hygiene

Pelaksanaan kegiatan pengolahan ikan berjalan dengan lancar dan mitra dapat melanjutkan ke tahap pengolahan. Dengan bantuan alat sederhana dan beberapa alat bantu yang telah didapatkan, mitra dapat membuat produk dengan kualitas subjektif yang baik. Higiene dan higiene dalam pengolahan produk masih perlu diperhatikan. Kebersihan tempat pengolahan dan peralatan serta personal hygiene para pengolah/mitra belum maksimal. Peralatan dan bahan baku cuci sudah memenuhi persyaratan, namun tempat pencucian masih belum layak. Kebersihan mitra juga diperhatikan selama pengolahan, dan mitra menggunakan celemek, masker untuk menutup mulut, dan sarung tangan. Namun, tempat pembuatan produk olahan tidak cukup sebagai tempat produksi massal makanan olahan, karena tempat tersebut masih sangat sederhana. Untuk itu perlu dilakukan perbaikan tempat untuk proses pengolahan produk olahan ikan pindang dan pedetan ini. Semoga ada pihak lain yang mendukung kegiatan UKM dapat membantu pendanaan untuk perbaikan tempat tersebut.

Kegiatan PKM dalam usaha penerapan dan peningkatan sanitasi makanan pada produksi ikan didukung dengan adanya pengadaan baju produksi (apron), alat penunjang sanitasi makanan lainnya (topi koki, masker, tempat sampah), dan booklet. Adanya baju produksi, alat penunjang sanitasi makanan, dan booklet menunjukkan bahwa adanya usaha penerapan dan peningkatan sanitasi makanan pada produksi hasil perikanan. Penerapan dan peningkatan sanitasi makanan pada produksi hasil perikanan telah memenuhi kaidah cara pengolahan yang baik atau GMP. Baju produksi (apron), dan alat penunjang sanitasi makanan pada produksi hasil perikanan serta booklet tentang sanitasi telah diberikan kepada mitra. Pelaksanaan kegiatan PKM harus melakukan sosialisasi, pendampingan, dan edukasi tentang pentingnya penerapan prinsip sanitasi makanan pada produksi olahan ikan sesuai GMP [12].

Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memecahkan permasalahan yang dihadapi oleh Kelompok terkait kualitas dan kapasitas produksi untuk mendukung pemasaran produk. Hal yang dilakukan adalah melakukan kegiatan transfer teknologi tepat guna dan penguatan pemasaran yaitu penguatan kualitas dan kapasitas produk olahan berbasis perikanan laut, penguatan manajemen produksi; renovasi, re-lay out tempat pengolahan produk. Hasil pengabdian pada masyarakat terkait dengan penguatan manajemen produksi adalah sharing pemilihan dan penanganan bahan baku, proses pengolahan dan pengemasan. Renovasi dan re-lay out tempat pengolahan untuk mendukung GMP dan SSOP. Penggunaan teknologi tepat guna dapat meningkatkan kapasitas produksi dan memperbaiki kualitas produk yang dihasilkan yang meliputi tekstur, bentuk, rasa dan warna [13].

Sanitasi adalah upaya yang dilakukan untuk mengubah perilaku budaya hidup bersih dan sehat dengan mencuci tangan pakai sabun, mengelola air minum dan makanan yang



aman, mengelola sampah rumah tangga dengan aman dan mengelola limbah cair rumah tangga dengan aman. Sanitasi adalah perilaku disengaja dalam pembudayaan hidup bersih dengan maksud mencegah manusia bersentuhan langsung dengan kotoran dan bahan buangan berbahaya lainnya dengan harapan usaha ini akan menjaga dan meningkatkan kesehatan manusia. Penyehatan lingkungan adalah upaya mewujudkan lingkungan yang sehat dengan mengendalikan faktor lingkungan fisik, terutama yang berdampak pada perkembangan kesehatan fisik dan kelangsungan hidup manusia. Sanitasi lingkungan menempati posisi terpenting dalam kehidupan sehari-hari, karena berkaitan dengan kesehatan seseorang dan masyarakat, serta dapat mencerminkan gaya hidup masyarakat. Sanitasi merupakan salah satu komponen dari kesehatan lingkungan, yaitu perilaku yang disengaja untuk membudayakan hidup bersih untuk mencegah manusia bersentuhan langsung dengan kotoran dan bahan buangan berbahaya lainnya, dengan harapan dapat menjaga dan meningkatkan kesehatan manusia [14] [15].

Pengetahuan tentang sanitasi pengolahan makanan juga ditekankan karena pengolahan makanan merupakan faktor yang sangat berpengaruh terhadap kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen, karena makanan merupakan produk yang sangat erat kaitannya dengan Kesehatan sehingga harus benar-benar terjaga dari kontaminan. Pada proses pengolahan produk ikan sudah melakukan cara pengolahan pangan yang baik dengan alur proses yang dapat mengurangi kemungkinan adanya kontaminasi serta dengan memperhatikan sanitasi hygiene perorangan dalam pengolahan. Mitra telah menggunakan sarung tangan, masker, apron atau celemek dan penutup kepala selama melakukan proses pengolahan. Dengan demikian maka diharapkan produk makanan yang diproduksi akan lebih berkualitas dari segi keamanan pangan. Pelatihan dan sosialisasi ditekankan lebih kepada praktik pembuatan baik pada produk-produk makanan tetapi memiliki manfaat yang cukup dalam untuk membangun kerjasama, strategi pemasaran dan peningkatan pendapatan keluarga. Untuk mendukung penerapan sanitasi hygiene dalam pengolahan produk perikanan, maka telah dilakukan perbaikan lantai tempat pengolahan, dari lantai tanah menjadi lantai keramik. Dengan demikian kelompok menjadi lebih bersemangat dalam melakukan pekerjaan karena tempat pengolahan lebih mudah dibersihkan.

Dampak Sosial dan Ekonomi.

Program pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pengolahan makanan berbasis potensi desa menjadi sumber ekonomi kreatif bagi masyarakat desa. Hasil kegiatan pengabdian adalah ide kreatif pengolahan ikan dan aspek produksi perikanan. Kini masyarakat desa khususnya ibu rumah tangga menjadi lebih kreatif dan berdaya serta dapat menghasilkan pemasukan tambahan untuk membantu perekonomian keluarga [8]. Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dapat meningkatkan omzet kelompok dari Rp. 2.000.000 juta per minggu menjadi Rp 4.000.000 juta per minggu dan dari hanya 2 macam produk menjadi 5 macam produk hasil olahan perikanan. Produk berkembang menjadi olahan pedetan dengan beberapa varian rasa yaitu rasa original, rasa balado dan rasa manis asin dan pindang yang sudah dipasarkan adalah pindang tongkol dan pindang tuna, seperti pada Tabel 1.



Tabel 1. Dampak Ekonomi dan Sosial

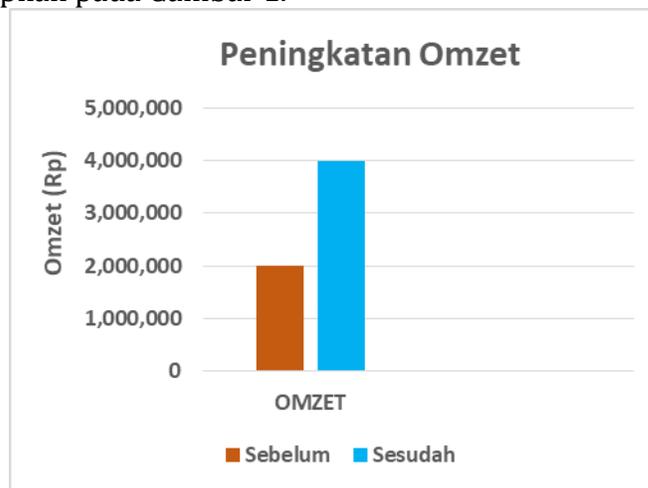
No	Dampak Ekonomi dan Sosial	Indikator Capaian
1	Peningkatan Omzet pada mitra yang bergerak dibidang ekonomi.	Omzet mitra meningkat, dari Rp 2.000.000 per minggu menjadi Rp. 4.000.000 per minggu.
2	Peningkatan kuantitas dan kualitas produk.	Jumlah dan mutu produk meningkat, dari hanya 2 produk menjadi 5 produk.
3	Peningkatan Pemahaman dan keterampilan masyarakat.	Pengetahuan mengenai cara pengolahan yang baik (GMP), sanitasi dan higiene pengolahan (SSOP)



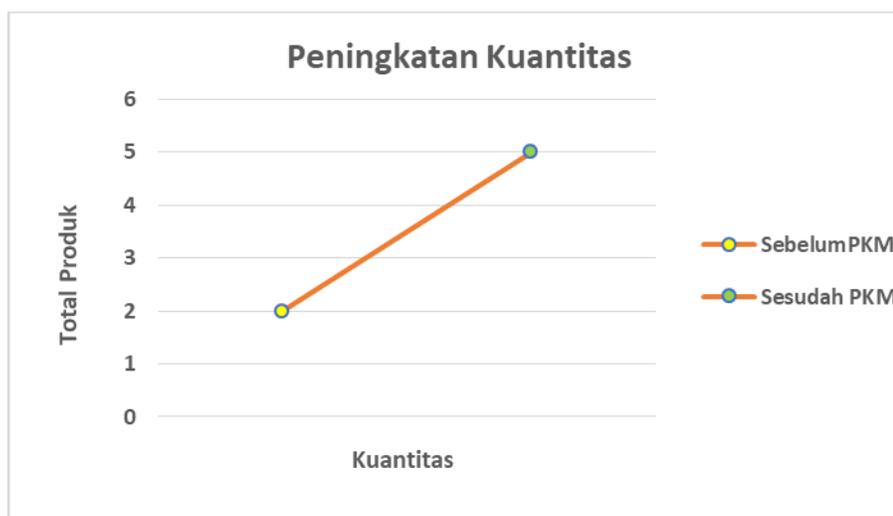
Gambar 1. Pelaksanaan Kegiatan pada Kelompok Mina Sari Sejahtera



Pada Tabel 1 ditampilkan adanya peningkatan omzet dari penjualan pedetan dan pindang oleh Kelompok Mina Sari Sejahtera sebelum PKM dan sesudah PKM. Terjadi peningkatan omzet kelompok dengan dilakukan pengemasan dan pemasaran yang lebih luas. [16]. Pemasaran yang awalnya hanya melalui warung dan dari rumah ke rumah, sekarang sudah mulai dipasarkan melalui facebook dan Instagram, dan sudah memasarkan dengan sistem reseller [17]. Pembukuan sederhana juga sudah mulai dilakukan dengan melakukan pencatatan mulai bahan baku, penggunaan bahan tambahan berupa bumbu, bahan kemasan, label dan biaya pengolahan sudah dicatat, sehingga kelompok mengetahui keuntungan yang diperoleh dari hasil usahanya [18]. Dengan demikian kelompok menjadi lebih semangat melakukan usaha sehingga mampu meningkatkan pendapatan keluarga. Pelaksanaan kegiatan dapat ditampilkan pada Gambar 1.



Gambar 2. Peningkatan omzet



Gambar 3. Peningkatan Kuantitas Produk

KESIMPULAN



Dengan memberikan materi dan bersosialisasi dengan mitra, tim Mina Sari Sejahtera di Desa Perancak, Kabupaten Jembrana, melaksanakan kegiatan pengolahan ikan dengan lancar. Pelaksanaan pengolahan hasil perairan memperhatikan sanitasi pengolahan pangan. Mulai dari pemilihan bahan baku hingga pendistribusian makanan, pengendalian mutu juga telah dilaksanakan dengan baik. Sumbangan peralatan dan perbaikan lantai tempat pengolahan dapat meningkatkan produksi.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Terimakasih disampaikan kepada Rektor dan LPM Universitas Warmadewa Denpasar Bali yang telah memfasilitasi dan membiayai kegiatan Pengabdian Masyarakat ini berdasarkan Rencana Kegiatan dan Anggaran Tahunan LPM Unwar sesuai dengan Surat Kontrak Pelaksanaan Hibah Pengabdian No 49/UNWAR/LPM/PD-14/2021 tanggal 1 Maret 2021.

DAFTAR REFERENSI

- [1] Singapurwa, N.M.A.S., A.A.M. Semariyani, I.P Candra. 2017. Identification of the Implementation of GMP and SSOP on the Processing of the Balinese Traditional Food Sardine Pedetan. *International Research Journal of Engineering, IT and Scientific Research*, 3 3: 17 - 26.
- [2] Singapurwa N M A S, Suprpta D N, Gunam I B W, Wirya I G N A S and Khalimi K 2018 Identification of contamination fungi on pedetan, an dry fish product of Lemuru. *Journal of Biology, Agriculture and Healthcare* 8(6) 75-82.
- [3] Suharna, C., L. Sya'rani, T.W. Agustini. 2006. Kajian system Manajemen Mutu Pada Pengolahan Ikan Jambal Roti di Pengandaran kabupaten Ciamis. *Jurnal Pasir Laut*. 2(1): 13-25.
- [4] Yahono, S.B. 2004. Kajian Beberapa Aspek Pengolahan Ikan Secara Tradisional Dalam upaya Peningkatan Mutu Produk Perikanan di Kabupaten Jepara. Tesis. Program Studi Magister Manajemen Sumber Daya Perairan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- [5] Hariyadi, P dan R.D. Hariyadi. 2011. *Memproduksi Pangan Yang Aman*. Dian Rakyat. Jakarta.
- [6] Kristina, F. 2010. Post Market Vigilance. Upaya Perlindungan terhadap Konsumen. *Buletin Keamanan Pangan*. Badan POM RI. ISSN 1693-9344. Hal 3-5.
- [7] BSN (Badan Standarisasi Nasional) 2016. Ikan Asin Kering – bagian 1: spesifikasi : SNI 8273-2016. Persyaratan mutu dan keamanan ikan asin kering. Jakarta.
- [8] Hapsari, M.T., Santoso, B.R. 2021. Pengolahan Makanan Berbasis Potensi Desa sebagai Sumber Ekonomi Kreatif Masyarakat. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 5(1): 17-24. DOI: <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i1.4364>
- [9] Badan Karantina Ikan Pengendalian mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (BKIPM). 2014. GMP dan SSOP. Persyaratan di Unit Pengolahan Ikan. Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan. Kementrian Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- [10] Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan (Ditjen PPHP). 2007. Peraturan No. PER.011/DJ-P2HP/2007 tentang Pedoman Teknis Penerapan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan. Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan, Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- [11] Direktorat Jendral P2HP-DKP (Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan



- Departemen Kelautan dan Perikanan). 2007. Masalah dan Kebijakan Peningkatan Produk Perikanan Untuk Pemenuhan Gizi Masyarakat. Makalah seminar Hari Pangan Sedunia Tahun 2007. Jakarta.
- [12] Erliyanti, N.K., Putra, A.Y.T., Wikartika, I., Prasetyo, D., Putra, R.K., Inayah, N. 2020. Penerapan Dan Peningkatan Sanitasi Makanan Pada Produksi Kerupuk Ikan Di UD Sumber Rejeki Kelurahan Gunung Anyar Tambak Kota Surabaya. *Logista*, 4 (2): 41-47. <http://logista.fateta.unand.ac.id>.
- [13] Nugraheni, M., Handayani, T.H.W., Utama, A., Marwanto, A. 2021. Peningkatan Kualitas dan Kapasitas Produk Olahan Berbasis Perikanan Laut dengan Teknologi Tepat Guna. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 5 (1): 87-94. DOI: <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i1.4743>.
- [14] Prasanti, D., Fuady, I. 2017. Penyuluhan Program Literasi Informasi Kesehatan dalam Meningkatkan Kualitas Sanitasi bagi Masyarakat di Kaki Gunung Burangrang Kab. Bandung Barat. *Jppm: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(2), 129-138. <https://doi.org/10.30595/jppm.v1i2.1705>.
- [15] Sa'ban, L.M. A., Sadat, A., Nazar A. 2021. Meningkatkan Pengetahuan Masyarakat Dalam Perbaikan Sanitasi Lingkungan. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 5(1): 10-16. DOI: <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i1.4365>.
- [16] Arifudin, O., Rusmana, F.D., Tanjung, R., Wahrudin, U. 2020. Inovasi Kemasan Dan Perluasan Pemasaran Dodol Nanas Di Subang Jawa Barat. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 4(3): 408-417. DOI: <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v4i3.4469>.
- [17] Yusroni, N, Umar Chadhiq, Ratna Kusumawati. 2021. Pemberdayaan Usaha Kuliner di Masa Pandemi Covid 19 Melalui Media.Sosial pada Ukm Alquddus Catering Karang Rejo Rt.03/ Rw.03 Banyumanik Semarang Jawa Tengah. *J-Abdi. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol.1, No.3 (Agustus 2021): 189-194.
- [18] Susanti AS, M., Dewi Rispawat, Basuki Srihermanto & Suryaningsih. 2021. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Budidaya Jamur Tiram Untuk Mewujudkan Kemandirian Berwirausaha Di Era New Normal Pada Kelompok Wanita Tani (Kwt) Maju Bersama Dusun Pelempat Kabupaten Lombok Barat. *J-Abdi. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* Vol.1, No.1 (Juni 2021). 1-9.