

PELATIHAN HIGIENE SANITASI DAN PEMBUATAN KEMASAN PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA KERIPIK PANGAN LOKAL DI KENDARI SULAWESI TENGGARA 2021

Arum Dian Pratiwi, Lisnawaty, Nurmaladewi

Program Studi Kesehatan Masyarakat FKM Universitas Halu Oleo

RINGKASAN

Industri Rumah Tangga (IRT) "CemilanQ" dan "Azzam" merupakan industri rumah tangga yang bergerak di bidang pengolahan produk pangan lokal seperti ubi jalar ungu dan pisang. IRT "CemilanQ" adalah IRT penghasil stik ubi jalar ungu dan IRT "Azzam" merupakan produsen keripik pisang di Kota Kendari. Namun dalam prakteknya, proses penjualan produk ini masih belum maksimal, salah satu penyebabnya adalah kemasan yang kurang menarik yang juga menjadi pertimbangan pihak distributor untuk memasarkan produk kedua mitra ini. Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini berupaya untuk membantu pengembangan usaha keripik pangan lokal dengan memberikan pelatihan tentang hygiene sanitasi pangan kepada kedua kelompok IRT dan memberikan bantuan berupa produk kemasan yang diharapkan dapat membantu mitra muda memasarkan produknya. Hasil dari kegiatan ini adalah meningkatnya pengetahuan/pemahaman mitra terkait hygiene sanitasi makanan adapun persentasenya yaitu sebesar 32,18%. Disamping itu, pemberian kemasan yang menarik juga telah diberikan kepada kedua mitra dalam jumlah 1040 lembar untuk CemilanQ dan 1045 lembar untuk Azzam. Harapan kami kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan membantu industri rumah tangga dapat terus dilakukan agar dapat semakin banyak menyerap tenaga kerja.

Kata kunci: Higiene Sanitasi Makanan, Kemasan, Keripik Pangan Lokal

A. Analisis Situasi

Sulawesi Tenggara merupakan provinsi yang kaya akan sumber daya pertanian dan perkebunannya. Demikian pula Kota Kendari sebagai salah satu kota yang merupakan ibu kota dari Provinsi Sulawesi Tenggara juga memiliki kekayaan sumber daya pertanian dan perkebunan. Ubi jalar dan pisang merupakan satu dari berbagai jenis hasil perkebunan yang banyak dihasilkan di Kota Kendari, oleh karena itu pemanfaatannya harus dimaksimalkan agar tidak terbuang percuma.

Ubi jalar ungu mengandung antioksidan, memiliki serat tinggi, dan karbohidrat dengan glikemik rendah yang dapat mengurangi resiko hipertensi, dan diabetes mellitus ibu hamil trimester kedua (Rahayu, 2012). Demikian juga pisang, Buah pisang adalah bahan pangan yang bergizi, sumber karbohidrat, vitamin, dan mineral. Komponen

karbohidrat terbesar pada buah pisang adalah pati pada daging buahnya, dan akan diubah menjadi sukrosa, glukosa dan fruktosa pada saat pisang matang (15-20 %) (Musita, 2009).

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik Kota Kendari, produksi ubi jalar di Kota Kendari tahun 2018 adalah 494 ton. Sementara untuk pisang, tahun 2016 produksi pisang di Kota Kendari adalah sebesar 2.668 kuintal (BPS, 2020). Jumlah ini sangat banyak sehingga harga belinya relative sangat terjangkau.

Dengan kandungan gizi yang lengkap dan merupakan bahan makanan yang sehat dengan harga bahan pangan yang relative murah, maka ubi jalar ungu dan pisang ini merupakan sumber gizi yang sangat potensial untuk dikembangkan sebagai alternative pangan pada masyarakat. Berbagai macam bentuk olahan dari ubi jalar ungu dan labu kuning ini telah tersedia, demikian juga bentuk olahan seperti stik ubi jalar ungu dan keripik labu.

Industri Rumah Tangga (IRT) "CemilanQ" dan "Azzam" merupakan industry rumah tangga yang bergerak di bidang pengolahan produk pangan lokal seperti ubi jalar ungu dan pisang. IRT "CemilanQ" adalah IRT penghasil stik ubi jalar ungu dan IRT "Azzam" merupakan produsen keripik pisang di Kota Kendari. Kedua IRT ini memiliki produk olahan dengan rasa yang sangat enak dan renyah. Keripik ubi jalar ungu dan pisang selain memiliki kandungan gizi yang baik karena berasal dari bahan baku yang sehat juga memiliki rasa yang enak setelah diolah lebih lanjut. Keripik pangan olahan ini juga banyak diminati oleh masyarakat di Sulawesi Tenggara karena dianggap lebih sehat.

Proses pengolahan keripik ini perlu diperhatikan terlebih terkait tentang kemampuan penjamah makanan dalam mengolah makanan. Tujuannya adalah agar penularan penyakit melalui makanan yang disebabkan oleh penjamah makanan tidak terjadi. Keterbatasan kemampuan yang dimiliki oleh para penjamah makanan perlu diperhatikan pemerintah, sebab pada umumnya produsen makanan lebih memperhatikan aspek keuntungan daripada aspek kemampuan penjamah makanan, terutama pada proses pengolahan dan kondisi higiene sanitasi penjamah makanan. Semua penjamah makanan

harus selalu memelihara kebersihan pribadinya dan harus selalu berperilaku sehat ketika bekerja (Mustaqimah, 2010).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Khairina dkk pada penjamah makanan di kantin kampus tahun 2018 disebutkan bahwa sebagian besar dari responden memiliki hygiene perseorangan penjamah makanan dalam kategori kurang yaitu sebesar 78,6%. Masih ada sebesar 42,86% penjamah makanan yang memegang, mengambil, memindahkan dan mencicipi makanan langsung dengan tangan (tanpa alat), dan masih ada 21,43% penjamah makanan yang berbicara ketika mengolah makanan (Khairina dkk, 2018). Dari hasil penelitian ini menunjukkan bahwa masih ada beberapa home industry yang belum mengetahui tentang bagaimana cara mengolah makanan agar terbebas dari berbagai bakteri pathogen.

IRT "CemilanQ" dan IRT "Azzam" merupakan industry rumah tangga yang setiap hari memproduksi produk pangannya. Namun dalam prakteknya, kedua IRT ini masih belum beroperasi secara maksimal karena minimnya tempat pemasaran yang menyetujui untuk memasarkan produk keripik pangan lokal. Dengan adanya kemasan baru yang lebih menarik diharapkan dapat menjadi nilai jual produk dari mitra sehingga pihak distributor dapat menjadikan ini sebagai salah satu pertimbangan untuk menerima produk ini dipasarkan secara lebih luas.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini berupaya untuk membantu pengembangan usaha keripik pangan lokal dengan memberikan pelatihan tentang hygiene sanitasi pangan kepada kedua kelompok IRT dan memberikan bantuan berupa produk kemasan. Kegiatan ini pun merupakan bagian dari tridharma perguruan tinggi yang harus dilakukan oleh dosen. Oleh karena itu pengabdian masyarakat ini dilakukan dalam upaya mendampingi usaha keripik pangan lokal pada kedua IRT ini.



A



B



C



D

Gambar 1.: A) Stik Ubi Ungu IRT CemilanQ; B) Stik Ubi Ungu dalam Kemasan; C) Keripik Pisang IRT Azzam; D) Keripik Pisang dalam Kemasan

B. METODE PELAKSANAAN

Adapun langkah-langkah atau tahapan dalam kegiatan ini adalah:

1. Tahapan awal

- a. Tahapan ini dilakukan dengan menyiapkan data-data yang dibutuhkan terkait IRT keripik pangan lokal sebagai mitra pengabdian masyarakat. Hal ini dibutuhkan untuk memastikan pendampingan seperti apa yang tepat, serta apa saja permasalahan mitra yang mendesak untuk diatasi, dan juga melihat kultur pada masing-masing mitra.
- b. Menyiapkan program-program pengabdian masyarakat untuk disosialisasikan kepada mitra dengan design utama adalah pembuatan kemasan baru dan pelatihan hygiene sanitasi makanan.
- c. Menyiapkan materi pelatihan yang menarik dan mudah dipahami.

d. Menyiapkan bahan *pre-test* dan *post-test* terkait materi pelatihan.

2. Tahapan Pelaksanaan

- a. Melakukan koordinasi dengan mitra tentang desain kemasan produk yang akan dibuat.
- b. Memberikan pelatihan tentang hygiene dan sanitasi kepada mitra dalam bentuk power point dan modul sehingga mitra mudah memahami ilmu dan informasi yang diberikan dimana diharapkan mitra dapat melaksanakannya dalam proses produksi setiap hari.
- c. Memberikan pre-test sebelum dilakukan pelatihan dan post-test setelah dilakukan pelatihan.
- d. Memberikan kemasan produk yang telah dicetak. Hal ini bertujuan agar produk mitra dapat memiliki nilai jual dan daya saing yang lebih baik dibandingkan dengan produsen lainnya.

3. Tahapan monitoring dan evaluasi

- a. Proses monitoring dan evaluasi terhadap pelaksanaan program dilakukan setiap minggu dalam 1 bulan masa pengabdian masyarakat.
- b. Metode evaluasi yang digunakan adalah dengan menggunakan metode observasi kepada mitra terkait kemasan yang digunakan dan praktik dalam pelaksanaan hygiene sanitasi pangan.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan untuk membantu mitra UMKM agar produk UMKM yang dihasilkan dapat memenuhi syarat kesehatan yang memadai dan dapat memiliki nilai lebih dengan pemberian kemasan yang didesain dan dicetak dengan sangat menarik. Maka dengan hal tersebut dapat membantu UMKM untuk dapat memasarkan produknya secara lebih luas yang pada akhirnya UMKM tersebut dapat menjadi besar dan dapat menyerap tenaga kerja lebih banyak.

Adapun mitra dalam kegiatan ini adalah IRT Keripik Pisang "Azzam" dan IRT Stik Ubi Ungu "CemilanQ". Kedua mitra ini telah melakukan usahanya sejak beberapa waktu

yang lali. IRT CemilanQ memulai usaha stik ubi ungu ini sejak 2019, sementara IRT Azzam memulai usaha ini sejak 2018.

a. Tahapan awal

Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat Internal Universitas Halu Oleo (UHO) di mulai sejak bulan Agustus hingga Oktober 2021 yang dilaksanakan oleh Tim dari Fakultas Kesehatan Masyarakat (FKM) UHO pada 2 mitra IRT yaitu CemilanQ dan Azzam.

Tim dosen terdiri dari 3 (tigas) orang dan sekaligus menjadi narasumber (pemateri) pada kegiatan PKMI ini, adapun pembagian tugasnya adalah sebagai berikut:

- Arum Dian Pratiwi, SKM, M.Sc menjadi narasumber terkait tentang Higiene Penjamah Makanan. Disamping itu, juga memfasilitasi kegiatan desain kemasan produk IRT yaitu IRT CemilanQ dan Azzam.
- Lisnawaty, SKM, M.Kes menjadi narasumber terkait tentang Pemilihan
- Nurmaladewi, SKM, M.PH menjadi narasumber terkait tentang rantai makanan, penyimpanan makanan matang, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan.

Pelaksanaan kegiatan ini juga dibantu oleh dua orang mahasiswa yaitu Besse Nurjannah dan Andi Rifqa yang berperan dalam penyiapan sarana prasarana dan dokumentasi.

Pada tahap ini tim PKMI melakukan kunjungan dan koordinasi kepada kedua mitra di rumah kedua mitra masing-masing. Hal ini dilakukan untuk mengetahui permasalahan-permasalahan yang dihadapi oleh masing-masing mitra baik itu tentang hygiene sanitasi mjjajajan maupun terkait kemasan yang masih menggunakan kemasan plastik biasa untuk selanjutnya menentukan solusi yang dapat ditawarkan.

b. Tahapan Pelaksanaan

Pada tahapan ini, Tim PKMI mulai melakukan kegiatan berupa:

- 1) Mendiskusikan kepada kedua mitra terkait desain kemasan yang diinginkan. Kegiatan ini dilakukan pada tanggal 18 September 2021 untuk IRT Azzam dan 25 September 2021 untuk IRT CemilanQ.



A



B

Gambar 2. A) Pembicaraan Desain di rumah IRT Azzam; B) Pembicaraan Desain di rumah IRT CemilanQ

2) Membicarakan kembali kepada kedua mitra terkait desain yang telah dibuat oleh tim desain/jasa desain sebelum dilakukan proses pencetakan. Kegiatan ini dilakukan pada tanggal 2 Oktober 2021 untuk IRT Azzam dan 9 Oktober 2021 untuk IRT CemilanQ.



Gambar 3. A) Desain kemasan yang disetujui CemilanQ; B) Desain kemasan yang disetujui IRT Azzam

3) Melakukan pelatihan Higiene Sanitasi Makanan kepada kedua mitra IRT sekaligus penyerahan kemasan yang telah dicetak pada kedua mitra. Adapun jumlah kemasan yang dicetak yaitu:

- Untuk IRT CemilanQ kemasan yang dicetak dan diberikan adalah 1040 lembar, dan
- Untuk IRT Azzam kemasan yang dicetak dan diberikan adalah sebanyak 1045 lembar.



A



B



C



D

Gambar 4. A) Pemberian kemasan kepada IRT Azzam; B) Pemberian Kemasan kepada IRT CemilanQ; C) Pemberian Pelatihan; D) Foto bersama setelah pelatihan

Untuk kegiatan pelatihan Higiene Sanitasi Pangan juga dilakukan pada hari yang sama setelah penyerahan kemasan. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan mitra terkait rantai makanan, penjamah makanan, peraturan terkait hygiene sanitasi makanan/jajanan, berbagai jenis pencemar makanan, dan 6 prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman. Adapun peserta kegiatan ini terdiri atas 3 orang dari IRT CemilanQ, 3 peserta dari IRT Azzam, serta diramaikan oleh beberapa mahasiswa yang memiliki minat terhadap hygiene sanitasi makanan.

Sebelum kegiatan pelatihan, peserta mengisi *pre-test* yang mana dapat dilakukan dengan mengisi *link* yang diberikan, yaitu <https://forms.gle/WjwBJbde83rh4tnu7>. Setelah materi diberikan, peserta diminta mengisi kembali link yang sama sebagai *post-test*-nya. Adapun hasil dari *pre* dan *post* test peserta adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Hasil *pre-test* dan *post-test*

NO URUT RESPONDEN	HASIL		PERSENTASE KENAIKAN PENGETAHUAN (%)
	PRE	POST	
1	38	75	37
2	56	81	25
3	44	88	44
4	50	75	25
5	56	88	32
6	50	88	38
7	56	94	38
8	56	81	25
9	56	88	32
10	44	88	44
11	50	81	31
12	63	75	12
13	44	75	31
14	56	75	19
15	44	81	37
16	44	88	44
17	50	94	44
18	50	94	44
19	50	81	31
20	63	100	37
21	56	75	19
22	56	75	19
RATA-RATA	51,45	83,64	32,18

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa rata-rata sebelum dilakukan pelatihan tingkat pengetahuan responden terkait hygiene sanitasi pangan adalah 51,45 dan setelah diberikan pelatihan reata-rata pengetahuannya meningkat hingga 83,64. Berdasarkan hal tersebut diketahui bahwa rata-rata persentase kenaikan pengetahuan responden adalah 28,18%.

Berdasarkan hasil pretest yang diperoleh, masih ada 16,1% peserta yang tidak mengetahui apa itu penjamah makanan, masih ada 80,6% peserta yang belum

mengetahui sanksi bagi pengedar makanan dan minuman yang tidak memenuhi standard hygiene sanitasi makanan jajanan. Hanya 48,4% peserta yang mengetahui bahwa saat bekerja mengolah makanan, penjamah makanan tidak boleh merokok dan hanya 32,3% dari peserta yang mengetahui bahwa penjamah makanan tidak boleh mencicipi makanan dengan mengambil makanan tersebut dengan menggunakan tangan. Namun hampir seluruh peserta sudah mengetahui bahwa penjamah makanan tidak boleh menderita penyakit menular (96,89%), dan jika memiliki luka sebaiknya luka tersebut ditutup sebelum bekerja (90,3%). Dan 96,89% peserta telah mengetahui bahwa setiap pemilik perusahaan makanan sebaiknya melatih stafnya untuk mengikuti pelatihan Higiene Sanitasi Makanan.

c. Tahapan Monitoring dan Evaluasi

Tahapan monitoring pada kegiatan ini dilakukan secara online melalui WA group yang dianggap lebih efisien dan mengingat situasi yang masih pandemic Covid-19. Untuk tahapan ini evaluasi, criteria keberhasilan dapat diukur dengan 4 (empat) target capaian kegiatan yaitu: tingkat partisipasi, terwujudnya kemasan baru, tingkat pemahaman, dan tingkat keberlanjutan. Kedua mitra telah menggunakan kemasan baru untuk memasarkan produknya. Beberapa tempat pemasaran atau toko-toko telah menerima produk mitra untuk dipasarkan berkat kemasannya yang menarik.

Adapun untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada table berikut:

Tabel 2. Status Capaian Keberhasilan Program

No.	Kriteria	Indikator Capaian	Status Capaian
1.	Tingkat partisipasi	Kedua IRT Hadir	Tercapai (kedua IRT tersebut selalu partisipatif dalam seluruh kegiatan).
2.	Terwujudnya kemasan baru	Kedua mitra mendapatkan kemasan baru	Tercapai (kedua mitra telah mendapatkan kemasan baru dengan jumlah 1045 dan 1040)

3.	Tingkat Pemahaman	Meningkatnya pemahaman mitra tentang Higiene Sanitasi Makanan yang baik dan benar	Tercapai (berdasarkan hasil pre-post pada tabel 3)
4.	Tingkat keberlanjutan	Usaha terus berjalan dengan menggunakan kemasan baru	Tercapai (kedua mitra memakai kemasan tersebut untuk produknya).

d Luaran

Luaran dari pelaksanaan PKMI ini berupa produk kemasan, artikel jurnal, media online dan video.

Tabel 3. Status Capaian Luaran

No.	Jenis Luaran	Indikator Capaian	Status Capaian
1.	Publikasi pada Jurnal	<i>Publish</i> Tahun 2021	Tercapai (<i>Submitted</i> pada Jurnal Anoa)
2.	Publikasi pada Media Online	<i>Publish</i> tahun 2021	Tercapai telah <i>publish</i> pada Beritakota versi cetak tanggal 21 Oktober 2021 dan versi media online tanggal 21 Oktober 2021 https://beritakotakendari.com/2021/10/melalui-pkmi-uho-tiga-dosen-muda-fkm-dampingi-2-pelaku-umkm-di-kendari/ .
3.	Produk kemasan	Ada	Tercapai (telah digunakan oleh IRT)
4.	Video	Ada	Tercapai

D. UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan PKMI Internal UHO ini merupakan kegiatan pengabdian masyarakat yang di biayai oleh Universitas Halu Oleo (UHO) Tahun 2021 melalui Fakultas Kesehatan Masyarakat (FKM) UHO. Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada seluruh mitra dan teman-teman yang telah membantu menyelesaikan kegiatan PKMI yang kami lakukan.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS. 2020. Produksi Tanaman Bahan Makanan Menurut Jenis Tanaman di Kota Kendari 2015-2018. Diakses 18 April 2021: <https://kendarikota.bps.go.id/statictable/2020/05/16/482/produksi-tanaman-bahan-makanan-menurut-jenis-tanaman-di-kota-kendari-ton-2015---2018.html>.
- Kahirinam A.D., I.R. Palupi, Y. Prawiningdyah, 2018. Pengaruh Media Visual Higiene Sanitasi Makanan terhadap Praktik Higienen Penjamah Makanan di Kantin Kampus. *Journal of Health Eduction* 3 (2); page 65-74.
- Musita, N., 2009. Kajian Kandungan dan Karakteristik Pati Resisten dari Berbagai Varietas Pisang. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 14 (1); page 68-79.
- Mustaqimah, T., L. Nurlaela. 2010. Implementasi Perangkat Pelatihan Higiene Sanitasi untuk Meningkatkan Kemampuan Penjamah Makanan "Pia Ibu Slamet" di Tugu Kepatihan Kota Jombang. Universitas Surabaya. Diakses tanggal 20 April 2021:
- Rahayu, P., S. Fathonah, M. Fajri, 2012. Daya Terima dan Kandungan Gizi Makanan Tambahan Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu. *Food Scince and Culinary Education Journal* 1(1); page 31-37.