



Peningkatan Pengolahan Dan Penerapan Sanitasi Serta Higiens Pengrajin Tempe di Makassar dan Gowa

Slamet Widodo¹, Izmi Burhanuddin², Kasy Kadir³, Fitiani Usman⁴

^{1,2,3,4}Jurusan Pend. Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar

Abstrak. Mitra Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini adalah Pengrajin Tempe Di Makassar Dan Gowa. Masalahnya adalah : (1) belum memiliki pengetahuan/keterampilan bagaimana cara menerapkan sanitasi dan higiens dalam mengolah tempe yang baik dan benar, (2) belum memiliki pengetahuan/keterampilan bagaimana cara mengemas tempe sehingga lebih menarik yang bisa dijual di supermarket atau semacamnya, (3) belum memiliki pengetahuan yang memadai untuk bisa membuat perencanaan penjualan tempe melalui penjualan online. Metode yang digunakan adalah : Ceramah, demonstrasi, diskusi, tanya jawab dan mitra pendamping. Hasil yang dicapai adalah (1) mitra memiliki pengetahuan/keterampilan bagaimana cara menerapkan sanitasi dan higiens dalam mengolah tempe yang baik dan benar, (2) mitra memiliki pengetahuan/keterampilan bagaimana cara mengemas tempe sehingga lebih menarik yang bias dijual di supermarket atau semacamnya, (3) mitra memiliki pengetahuan yang memadai untuk bias membuat perencanaan penjualan tempe melalui penjualan online.

Kata kunci : Pengemasan Tempa, Penjualan Tempe, Sanitasi dan Higiens,

Abstract. Partners of this Community Partnership Program (PKM) are Tempe Craftsmen in Makassar and Gowa. The problems are: (1) they don't have the knowledge/skills on how to apply sanitation and hygiene in processing tempeh properly and correctly, (2) they don't have the knowledge/skills on how to package tempeh so that it is more attractive that it can be sold in supermarkets or the like, (3) do not have sufficient knowledge to plan tempe sales through online sales. The methods used are: Lectures, demos, discussions, questions and answers and companion partners. The results achieved are (1) partners have knowledge/skills on how to apply sanitation and hygiene in processing tempeh properly and correctly, (2) partners have knowledge/skills on how to package tempeh so that it is more attractive which can be sold in supermarkets or the like, (3) partners have sufficient knowledge to be able to plan tempe sales through online sales.

Keywords: Forging Packaging, Sanitation and Hygiene, Tempe Sales

I. PENDAHULUAN

Inovasi olahan tempe yang sudah dilakukan masyarakat dari dulu dan terus berkembang hingga saat ini serta terus meningkatnya pengkajian/penelitian terkait manfaat tempe yang semakin meluas ke seluruh kalangan masyarakat. Berdasarkan hal tersebut dan telah dilakukan pengamatan pada beberapa pengrajin ternyata masih banyak pengrajin tempe di Kota Makassar dan Kabupaten Gowa masih belum menerapkan proses produksi yang higiens.

Penurunan penerimaan mutu tempe yang disebabkan oleh pendeknya masa simpan

inilah yang menjadikan berbagai peneliti yang dilakukan secara ilmiah oleh pakar teknologi pangan maupun oleh pengrajin sendiri melalui sistem ujicoba. Peneliti berbagai pakar terus bergerak untuk mencari formula terbaik mendapatkan tempe yang tinggi mutunya dengan bertambahnya masa simpan dari tempe. Hasil kesimpulan terakhir dari proses memperpanjang masa simpan dan mutu tempe adalah sanitasi dan higiens dari proses pembuatan tempe serta penggunaan kemasan yang baik (Sari & Nurrohmah, 2019; Septiani, 2019).

Sanitasi, higiens dan kemasan pada produksi tempe ini sangat penting dan mendesak untuk disampaikan dan diterapkan oleh pengrajin tempe sehingga padat menyediakan tempe yang higiens dan menarik, tapi hal itu juga dapat memberikan jaminan bahwa kualitas/mutu dari kandungan gizi terbaik tempe tetap bisa bertahan dalam kurun waktu lama. Kandungan gizi tempe yang optimal akan membantu masyarakat untuk mendapatkan pangan yang sehat, aman, dan murah. Mudah dan murah bahan pangan sangat membantu masyarakat untuk memenuhi pangan yang berkualitas. Pangan yang berkualitas baik akan membentuk badan menjadi sehat, dengan keadaan fisik masyarakat yang sehat akan menciptakan masyarakat yang produktif, Kendala-kendala yang dihadapi oleh pengrajin tempe untuk memenuhi kebutuhan tempe di masyarakat yang berupa jumlah bahan baku yang tidak bisa di penuhi oleh para petani di negara ini sehingga memerlukan pasokan dari negara lain. Kendala lainnya yang dihadapi oleh pengrajin adalah pendeknya masa simpan dari tempe sehingga tempe mudah rusak sehingga menjadikan harga dan mutu tempe semakin menurun, Adapun Permasalahan mitra yang diprioritaskan baik produksi maupun manajemen yang disepakati adalah :

- a. Mitra belum memiliki pengetahuan/keterampilan bagaimana cara menerapkan sanitasi dan higiens dalam mengolah tempe yang baik dan benar.
 - b. Mitra belum memiliki pengetahuan/keterampilan bagaimana cara mengemas tempe sehingga lebih menarik yang bisa dijual di supermarket atau semacamnya.
 - c. Mitra belum memiliki pengetahuan yang memadai untuk bisa membuat perencanaan penjualan tempe melalui penjualan online
- Menurut (Astawan et al., 2018). (Hudiah & Widodo, 2020). Untuk itulah sangat penting

sekali dan mendesak untuk membantu pengrajin tempe sebagai mitra melalui penyuluhan dan pendampingan dalam memproduksi tempe yang higiens, mengingat tempe yang memiliki kandungan gizi tinggi dan disebut sebagai makanan *superfood* yang berasal dari Indonesia.

II. METODE PENELITIAN

Metode pendekatan yang dilakukan dalam kegiatan ini adalah berupa pelatihan dan praktek secara langsung untuk bisa meningkatkan keterampilan dalam menerapkan sanitasi dan higiens serta kemasan tempe sehingga memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Dalam pelatihan atau penyuluhan tersebut, metode yang digunakan adalah metode ceramah, diskusi, tanya jawab, dan praktek secara langsung menerapkan sanitasi dan higiens serta mengemas tempe.

- a. Agar mitra memiliki pengetahuan/keterampilan bagaimana cara menerapkan sanitasi dan higiens dalam mengolah tempe yang baik dan benar, maka metode yang digunakan adalah ceramah, demonstrasi, pelatihan, diskusi dan tanya jawab.
- b. Agar mitra memiliki pengetahuan/keterampilan bagaimana cara mengemas tempe sehingga lebih menarik yang bisa dijual di supermarket atau semacamnya, metode yang digunakan adalah ceramah, demonstrasi, pelatihan, diskusi dan tanya jawab.
- c. Agar Mitra memiliki pengetahuan yang memadai untuk bisa membuat perencanaan tempe melalui penjualan online, metode yang digunakan adalah ceramah, demonstrasi, pelatihan, diskusi dan tanya jawab.

Adapun prosedur kerja untuk mendukung realisasi metode yang ditawarkan antara lain:

1. Tim pelaksana PKM akan mengurus persuratan yang meliputi izin kepada pemerintah setempat dan Institusi LPM UNM

2. Tim pelaksana bersama mitra mengundang pengrajin tempe untuk memberikan pemahaman mengenai rencana kegiatan yang akan dilakukan sebagai bentuk sosialisasi awal kegiatan.
3. Memberikan pemahaman kepada mitra mengenai manfaat dari pelatihan peningkatan keterampilan dengan mengoptimalkan sanitasi, higiens dan kemasanan tempe melalui pelatihan.
4. Mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan dalam kegiatan pengabdian seperti peralatan dan perangkat yang digunakan dalam mengolah tempe terutama sanitasi, higiens dan kemasanan tempe melalui pelatihan.
5. Melaksanakan pelatihan sanitasi, higiens dan kemasanan tempe melalui pelatihan.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan PKM dibagi dalam beberapa tahapan yaitu :

- a. Persiapan, antara lain konsolidasi tim, persiapan lokasi, persiapan alat dan bahan, dan pembuatan modul pelatihan.
- b. Pelaksanaan, pada tahapan ini meliputi :
 - 1). Pelatihan, dimaksudkan untuk memberikan pengetahuan, dengan metode ceramah dan diskusi. Materi pelatihan antara lain :
 - Teori tentang penerapan menerapkan sanitasi dan higiens dalam mengolah tempe yang baik dan benar,
 - Tata cara mengemas tempe sehingga lebih menarik yang bisa dijual di supermarket atau semacamnya,
 - Perencanaan penjualan tempe melalui penjualan online
 - 2). Praktek, dilaksanakan setelah pemberian materi pada pelatihan. Praktek bertujuan untuk memberikan pengetahuan, keterampilan kepada mitra dalam hal penrapan sanitasi dan higiens, pengemasan, pemasaran online.

Partisipasi mitra dalam pelaksanaan pengabdian yang dilakukan di Desa Panciro Kecamatan Bajeng Kabupaten Gowa dihadiri oleh beberapa pengrajin tempe dan calon pengrajin tempe sangat tinggi yang dibuktikan dengan tetap setianya peserta mengikuti dari awal hingga akhir kegiatan. Partisipasi tersebut dapat dilihat pada gambar 4.1 kegiatan berikut.



Gambar 4.1. Partisipasi Mitra

Kegiatan ini dimulai dengan melakukan pretes untuk mengetahui pengetahuan dasar terkait tempe dan pengolahan tempe antara lain pengetahuan bahan, alat olah, pengemasan, kebersihan bahan, kebersihan alat, penanganan limbah, pemasaran, serta dilakukan post tes setelah dilakukan pelatihan. Tes tersebut untuk mengetahui adakah perubahan pengetahuan setelah mengikuti pelatihan. Data perubahan tersebut dapat dilihat pada Tabel 5.1.

Tabel 5.1. Perubahan Pengetahuan Pengrajin dan calon Pengrajin terkait Sanitasi Higiens dan Pemasaran Tempe

Indikator Pengetahuan	N	Awal (Rerata±SD)	Akhir (Rerata±SD)	Rerata Perubahan Pengetahuan (Rerata±SD)	<i>p. Value</i>
Bahan	15	1,00±0,000	2,40±0,507	1,40±0,507	0,000**
Alat olah	15	2,60±0,507	3,00±0,000	0,40±0,507	0,009**
Pengemasan	15	2,00±0,000	3,00±0,000	1,00±0,000	-
Kebersihan bahan	15	2,67±0,488	2,67±0,488	0,00±0,000	-
Kebersihan alat	15	1,93±0,594	3,00±0,000	1,07±0,594	0,000**
Penanganan limbah	15	1,00±0,000	2,80±0,414	1,80±0,414	0,000**
Pemasaran	15	1,00±0,000	2,53±0,516	1,53±0,516	0,000**

Berdasarkan data pengetahuan tersebut ternyata hanya proses kebersihan saja yang belum menunjukkan peningkatan, dan selebihnya sudah menunjukkan peningkatan pengetahuan peserta. Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) Sanitasi, higiens, dan kemasan pengrajin tempe di Desa Panciro Kecamatan Bajeng Kabupaten Gowa menunjukkan peningkatan kecuali kebersihan dalam proses pengolahan tempe. Kebersihan proses ini diakibatkan bahwa proses pengolahan tempe memang memerlukan air yang banyak dan harus bersih. Kebersihan pengolahan dan tempat kerja pembuatan akan menyebabkan tempe yang dihasilkan akan lebih bersih dan higiens.

IV. KESIMPULAN

Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) Sanitasi, higiens, dan kemasan pengrajin tempe di Desa Panciro Kecamatan Bajeng Kabupaten Gowa dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Terjadi peningkatan pengetahuan cara menerapkan sanitasi dan higiens dalam mengolah tempe yang baik dan benar.

2. Peningkatan cara mengemas tempe sehingga lebih menarik yang bisa dijual di pasar dan supermarket
3. Dapat membuat perencanaan penjualan tempe melalui penjualan online.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi yang telah memberikan hibah. Selanjutnya ucapan terima kasih disampaikan pula kepada Rektor UNM atas arahan dan pembinaannya selama proses kegiatan Pengabdian Masyarakat Berlangsung. Demikian Pula ucapan terima kasih disampaikan kepada Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNM Dengan Nomor Kontrak Pengabdian PNBK Kantor Pusat UNM Tahun Anggaran 2021 Nomor : 2358/ UN36.11/ LP2M/2021 dan Desa Panciro Kabupaten Gowa yang telah memberi fasilitas, melakukan monitoring , dan meng-evaluasi kegiatan PKM hingga selesai.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M., Mardhiyyah, Y. S., & Wijaya, C. H. (2018). Potential of Bioactive Components in Tempe for the Treatment of Obesity. *J.Gizi Pangan*, 13(12), 79–86. <https://doi.org/10.25182/jgp.2018.13.2.79-86>
- Cahyani, A. P., Maulidyanti, L., Wresdiyati, T., & Astawan, M. (2020). Perbandingan Karakteristik Fisikokimia dan Komposisi Asam Amino Tepung Tempe Larut Air dengan Isolat Protein Kedelai Komersial. *J.Gizi Pangan*, 16, 221–232.
- Hamad, A., Mani, V., Ramasamy, K., Lim, S. M., & Majeed, A. B. A. (2016). Memory Enhancement in Rats by Soybean and Tempeh Extracts is Associated with Improved Cholinergic and Reduced Neuroinflammatory Activities. *Sain Malaysiana*, 45(9), 1299–1310.
- Hudiah, A., & Widodo, S. (2020). Dosen dan Mahasiswa UNM PKM Soal Pemanfaatan Tempe untuk Pangan Non Lauk di Lamasi. *Palopo Post*. Palopo. Retrieved from <https://palopopos.fajar.co.id/2020/08/18/dosen-dan-mahasiswa-unm-penelitian-soal-pemanfaatan-tempe-untuk-pangan-non-lauk-di-lamasi/>
- Kartini, T. D., Gizi, J., Kesehatan, P., Makassar, K., Gizi, A. J., Kesehatan, P., & Makassar, K. (2019). Daya Terima Dan Uji Kadar Protein Pada Es Krim. *Media Gizi Pangan*, 26, 94–104.
- Maskar, D. H. (2015). *Evaluasi kesepadanan mutu gizi tempe kedelai pangan rekayasa genetik (prg) dan non-prg serta dampak konsumsinya pada tikus percobaan dadi hidayat maskar*. Institut Pertanian Bogor.
- Nur, M., Amin, G., Kusnadi, J., Hsu, J., Doerksen, R. J., & Huang, T. (2020). Identification of a novel umami peptide in tempeh (Indonesian fermented soybean) and its binding mechanism to the umami receptor T1R. *Food Chemistry*, 20(5), 127411. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127411>
- Ratih, N. K., Soka, S., & Suwanto, A. (2017). Effect of Tempeh Supplementation on the Profiles of Human Intestinal Immune System and Gut Microbiota. *Jurnal Permi*, 11(1), 11–17. <https://doi.org/10.5454/mi.11.1.2>
- Sari, D. K., & Nurrohmah, A. (2019). Bubur tempe membantu penanganan diare pada balita. *Gemassika*, 3(1), 10–18.
- Septiani, M. (2019). Sifat Organoleptik Susu Tempe dengan Perlakuan Perebusan dan Pengukusan. *Artikel Poltekeshbdg*, 4.
- Widodo, S., & Hudiah, A. (2020). Kindergarten Students ' Acceptance of Biscuits Made from Soybean Flour and Tempe Flour as Substitute Ingredients. *Asian Journal of Applied Sciences*, 8(6), 373–377.
- Widodo, S., Hudiah, A., & Nurwahyuni. (2020). Daya Terima Biskuit Dengan Penambahan Pure Tempe. In *Prosiding Seminar Nasional SMIPT 2020* (Vol. 3, pp. 7–12).
- Yarmaliza, & Syahputri, V. N. (2020). Kaldu Tempe sebagai Intervensi Spesifik dalam Pencegahan Stunting. *Jurnal Kesehatan*, 1, 1–7.