



Implementasi Peralatan Sanitasi pada Proses Produksi Sambel Rujak Cingur Instan Buriri

Implementation of Sanitary Equipment in The Production Process of Buriri Instant Sambel Rujak Cingur

Andre Yusuf Trisna Putra ¹; Hadi Munarko¹; dan Fadila Harlani Prastanti¹

¹ Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur

Abstrak

Sanitasi yang merupakan salah satu bagian dari good manufacturing practices (GMP) yang dapat mendukung program hazard analytical critical control point (HACCP). Permasalahan utama yang dihadapi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Buriri adalah kurangnya pengetahuan tentang menjaga kualitas produk sambel rujak cingur instan. Selain itu, Buriri belum memiliki peralatan sanitasi yang sesuai syarat Good Manufacturing Practices (GMP). Kegiatan dilaksanakan pada hari Selasa, 9 Agustus 2022. Kegiatan terdiri dari ceramah dan diskusi, pemberian peralatan sanitasi dan implementasi peralatan sanitasi. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa mitra lebih paham pentingnya menerapkan sanitasi dan peralatan sanitasi untuk menjaga kualitas produk sambel rujak cingur instan. Peralatan sanitasi yang diimplementasi antara lain, blender, tempat sampah bertutup, sapi, pengki sampah, kain lap, sarung tangan, masker, apron dan topi.

Kata Kunci

GMP, Sambel Rujak Cingur, UMKM

Abstract

Sanitation, which is one part of good manufacturing practices (GMP) which can support the hazard analytical critical control point (HACCP) program the main problem faced by Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) Buriri is the lack of knowledge about maintaining the quality of instant rujak cingur sauce products. In addition, Buriri does not have sanitary equipment that complies with Good Manufacturing Practices (GMP) requirements. The activity will be held on Tuesday, August 9, 2022. Activities consist of lectures and discussions, provision of sanitation equipment and implementation of sanitation equipment. The results of the training show that partners understand more about the importance of implementing sanitation and sanitary equipment to maintain the quality of instant cingur rujak sauce products. Implemented sanitary equipment includes blenders, covered trash cans, cows, dustpans, rags, gloves, masks, aprons and hats.

Keyword

GMP, instant rujak cingur sauce, MSMEs

1. Pendahuluan

Keamanan pangan menjadi perhatian masyarakat dan pemerintah pada akhir-akhir ini. Hal ini dikarenakan beberapa kasus keracunan makanan pada beberapa daerah diantaranya keracunan makanan di Kabupaten Talakar, Provinsi Sulawesi Selatan yang menyebabkan 100 orang keracunan dan 1 anak meninggal pada bulan September 2021 (Anonim¹, 2021). Kasus lain terjadi di Karawang yang mengakibatkan 93 orang keracunan sehingga polisi harus memeriksa 13 sebagai saksi pada acara pengajian (Anonim², 2021).

* Korespondensi : Andre Yusuf T. Putra



andreyusuf.tp@upnjatim.ac.id

Guna menjamin mutu dan keamanan produk yang dihasilkan, Good Manufacturing Practices (GMP) adalah persyaratan dasar yang semestinya dipenuhi oleh suatu perusahaan yang ingin menghasilkan pangan yang bermutu dan aman secara konsiste (Amoa-Awua *et al.*, 2007). Sanitasi yang merupakan salah satu bagian dari (GMP) makanan merupakan upaya pencegahan timbulnya penyakit oleh kimia dan atau jasad renik (bateri, jamur, yeast) selama proses pengolahan pangan yang meliputi aspek kebersihan diri, peralatan proses, fasilitas produksi dan penyimpanan. Sanitasi menjadi salah satu aspek keamanan pangan yang wajib dimengerti dan diterapkan oleh seluruh industri pengolahan pangan. Sanitasi yang merupakan salah satu bagian dari GMP dapat mendukung program hazard analytical critical control point (HACCP). Penerapan sanitasi yang baik juga dapat mendukung terciptanya produk pangan yang aman dan bermutu (Rianti, dkk., 2018).

Beberapa penelitian terdahulu menunjukkan bahwa para pekerja belum memiliki pengetahuan tentang sanitasi pada proses pengolahan pangan. Selain itu, beberapa industri rumah tangga belum menerapkan kegiatan sanitasi sehingga berpotensi menularkan penyakit akibat makanan (Foodborne disease). Contohnya, pada industri tahu belum menerapkan CPPB-IRT pada aspek peralatan produksi, proses produksi, kebersihan lingkungan produksi, hingga kebersihan karyawan (Ainezzahira, dkk., 2019). Menurut Saputra dkk., (2021) kondisi sanitasi IRT tape singkong yang belum terdaftar secara resmi memiliki nilai sanitasi yang kurang (25%) pada aspek pengetahuan pekerja, bangunan, sanitasi peralatan dan fasilitas produksi, dan sanitasi penyimpanan bahan baku dan produk jadi. Oleh karena itu, beberapa saran peneliti terkait hal tersebut antara lain 1) memberikan edukasi dan penyuluhan terhadap industri rumah tangga tentang pengetahuan dan penerapan sanitasi, 2) perlu pengawasan yang lebih intensif oleh pihak terkait di wilayah masing-masing, 3) masyarakat lebih sadar akan pentingnya dan berhati-hati memilih makanan yang diproduksi oleh industri rumah tangga.

Pada kegiatan ini, tim pengabdian melakukan kegiatan edukasi dan implementasi sanitasi pada proses pengolahan sambal rujak cingur instan Buriri. Pemilihan industri rumah tangga ini karena sambal rujak cingur merupakan salah satu makanan yang digemari oleh warga Kota Surabaya, Gresik, dan Sidoarjo. Selain itu, sambal rujak cingur instan yang diproduksi telah mengalami proses pengolahan lanjutan sehingga aspek sanitasi menjadi faktor penting yang harus diperhatikan. Oleh karena itu, harapan dari kegiatan ini dapat memberikan pengetahuan dan mengedukasi penerapan sanitasi selama proses pengolahan sambal rujak cingur instan

2. Metode

Studi ini adalah hasil dari pengabdian masyarakat menggunakan metode *Rapid Rural Appraisal* (RRA). Metode ini menekankan pada kolaborasi peran dosen dan mitra UMKM Buriri yang bertanggung jawab untuk meneliti, merencanakan, dan melaksanakan kegiatan. Selain itu, metode ini dipilih karena memiliki banyak keunggulan yaitu dapat dilaksanakan dalam waktu yang singkat dengan sedikit intervensi dari peneliti luar. Dalam pelaksanaannya, terdapat beberapa langkah, yaitu koordinasi awal, diskusi tentang pentingnya sanitasi dalam pengolahan makanan, survei dan observasi lapangan, diskusi tentang cara menjalankan sanitasi pada proses pembuatan sambal rujak cingur, dan penerapan peralatan sanitasi. Hasil ini sejalan dengan beberapa referensi sebelumnya tentang teknik pendekatan RRA (Zakaria, dkk. 2018).

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada Selasa, 9 Agustus 2022 bertempat di UMKM Buriri, Rungkut Asri Timur Gang XII, No. 74, Surabaya. Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan antara lain ceramah, serah terima peralatan sanitasi dan implementasi penggunaan peralatan sanitasi. Materi ceramah terdiri dari pengertian sanitasi proses pengolahan makanan pada skala UMKM dan pentingnya menerapkan kegiatan sanitasi sebagai upaya peningkatan kualitas produk sambel rujak cingur instan. Mitra mendapatkan peralatan sanitasi seperti blender, tempat sampah bertutup, sapi, pengki sampah, kain lap, sarung tangan, masker, apron dan topi. Proses serah terima dilaksanakan oleh ketua tim pengabdian. Kegiatan terakhir yaitu implementasi peralatan sanitasi yang telah diserahterimakan. Selanjutnya, mitra mempraktekkan penggunaan peralatan sanitasi tersebut

3. Hasil & Pembahasan

Hasil kegiatan pengabdian secara umum dibagi menjadi tiga bagian. Bagian pertama yaitu edukasi tentang sanitasi proses pengolahan pada industri rumah tangga, bagian kedua yaitu serah terima peralatan sanitasi dan bagian ketiga yaitu implementasi peralatan sanitasi.

Bagian pertama, edukasi tentang sanitasi proses pengolahan pada industri rumah tangga disampaikan melalui ceramah dan diskusi. Materi ceramah terdiri dari pengertian sanitasi proses pengolahan makanan pada industri rumah tangga dan pentingnya menerapkan kegiatan sanitasi sebagai upaya peningkatan kualitas produk sambel rujak cingur instan. Dokumentasi kegiatan ini disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Penyampaian materi tentang sanitasi dan penerapan hygiene karyawan (Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Tim pengabdian mengawali penyuluhan dengan materi tentang hygiene pekerja. Hal ini sesuai dengan (Silalahi, 2017) yang menyatakan bahwa hygiene pekerja menjadi aspek pertama yang diperhatikan. Beberapa contoh kegiatan hygiene pekerja antara lain mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja, menggunakan sarung tangan, celemek, penutup kepala dan menutup luka. Penerapan kebersihan diri penting dilakukan untuk mencegah potensi kontaminasi silang pada produk yang dihasilkan. Menurut (Erliyanti dkk., 2020) yang efektif untuk mempromosikan cara menjaga kesehatan kepada para pekerja di industri makanan.

Pengetahuan yang didapatkan oleh pekerja berpotensi untuk merubah kebiasaan yang sebelumnya tidak sadar terhadap pentingnya sanitasi menjadi lebih sadar dan mampu menerapkan program dengan menerapkan hygiene dan sanitasi selama bekerja (Setyosari, 2017).

Selanjutnya tim pengabdian memberikan penjelasan tentang sanitasi peralatan (Gambar 2). Hal yang ditekankan yaitu penggunaan peralatan yang aman, tidak bersifat kontaminan dan memiliki peralatan penunjang kebersihan seperti sapu, pel, air dan bak pencuci. Menurut Putra, dkk., (2021) bahwa dengan adanya kegiatan edukasi dan penyuluhan mampu meningkatkan awareness para pelaku UMKM untuk memperhatikan kebersihan diri dan peralatan yang digunakan. Selain itu, sanitasi ruangan juga perlu diupayakan dengan cara membersihkan ruangan produksi secara berkala dan menata peralatan sesuai dengan urutan proses.



Gambar 2. Diskusi tentang sanitasi dan penerapan peralatan sanitasi
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Kegiatan selanjutnya yaitu serah terima peralatan sanitasi proses pengolahan sambal rujak cingur instan. Dokumentasi kegiatan ini disajikan pada **Gambar 3**. Pengadaan peralatan produksi sambal rujak cingur instan ini bertujuan untuk membantu mitra agar memiliki peralatan produksi yang sesuai dengan kaidah GMP. Selain itu, mitra diharapkan dapat mengetahui spesifikasi peralatan seperti apa yang dapat digunakan untuk proses produksi sehingga memenuhi kaidah GMP. Mitra mendapatkan peralatan sanitasi seperti blender, tempat sampah bertutup, sapi, pengki sampah, kain lap, sarung tangan, masker, apron dan topi.

Pada proses pengolahan sambal rujak cingur instan membutuhkan peralatan utama penghancur bumbu. Pemilihan peralatan yang berbahan stainless steel diupayakan agar produk yang dihasilkan terbebas dari karat. Pada kegiatan ini diberikan blender dan penghancur biji-bijian yang mempunyai kapasitas. Proses penggilingan bumbu menjadi lebih mudah dari sebelumnya, dengan hasil yang higienis akan menjaga kebersihan makanan. 250 W yang kuat dan tahan lama dengan kualifikasi food grade membuat bahan blender ini aman untuk makanan dan minuman. Menurut (Erliyanti dkk., 2020) edukasi sanitasi pada UMKM pangan dapat lebih efektif apabila mitra diberikan beberapa contoh peralatan utama sanitasi seperti masker, sarung tangan, celemek dan peralatan utama berbahan stainless steel.



Gambar 3. Serah terima peralatan sanitasi proses pengolahan sambal rujak cingur instan (Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Bagian ketiga pengabdian ini yaitu implementasi peralatan sanitasi pada proses pengolahan sambal rujak cingur instan. Salah satu implementasi yaitu penggunaan apron dan topi pekerja disajikan pada Gambar 4.



Gambar 4. Hibah Kelengkapan Seragam Proses Produksi (Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Pada pengabdian ini dilaksanakan praktek penggunaan peralatan sanitasi pada proses pengolahan sambal rujak cingur instan (Gambar 5). Mitra mengolah bumbu sambal rujak cingur dengan memakai apron, tutup kepala, sarung tangan, dan masker. Kegiatan ini cukup efektif dalam memberikan edukasi pada mitra. Menurut Anwas, dkk., (2009), tenaga penyuluh memiliki peran sebagai ujung tombak pelaksanaan penyuluhan. Hasil positif yang

didapatkan pasca penyuluhan menunjukkan keberhasilan kegiatan sesuai dengan tujuan yang dicanangkan di lapangan. Beberapa kendala yang sering dihadapi dalam kegiatan penyuluhan antara lain perbedaan norma, agama dan budaya, dna tingkat pendidikan penyuluh dan audiens. Pemanfaatan media baik cetak maupun elektronik dpat digunakan untuk menunjang keberhasilan penyampaian.



Gambar 5. Implementasi Produksi Proses Pembuatan Rujak Cingur Menggunakan Seragam Produksi (Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Implementasi penggunaan peralatan sanitasi merupakan salah satu media pembelajaran langsung dalam mempraktekkan hygiene selama proses pengolahan sambel rujak cingur. Diharapkan para pekerja lebih mudah mengerti dan memahami penggunaan peralatan hygiene dan sanitasi. Menurut Setyosari, (2017) dalam upaya menciptakan pembelajaran yang efektif dan berkualitas. mencakup: 1) menarik perhatian (*gaining attention*), 2) menyampaikan tujuan khusus pembelajaran (*informaing instructional objectives*), 3) membangkitkan hal-hal yang telah dimiliki oleh peserta didik/pebelajar atau pemelajar (*stimulating recall of prerequisite learning*), 4) menyajikan bahan atau materi pembelajaran (*presenting stimulus materials*), 5) memberikan latihan terbimbing (*providing learning guidance*), 6) menampilkan unjuk kerja (*eliciting performance*).

4. Kesimpulan

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian ini adalah impelementasi peralatan sanitasi pada UMKM Buriri dilaksanakan guna meningkatkan kualitas proses pengolahan sambel rujak cingur instan. Mitra memahami pentingnya menggunakan peralatan sanitasi selama proses produksi. Mitra mendapatkan peralatan sanitasi seperti blender, tempat sampah bertutup, sapi, pengki sampah, kain lap, sarung tangan, masker, apron dan topi. Peralatan yang diberikan pada mitra dapat menunjang kegiatan sanitasi pada UMKM Buriri.

Daftar Pustaka

Ainezzahira, Khairunnisa, Multri, H. D., Veronica, Fitriani, B. M., Pratama, T.S., Alhamdi, R., & Kiyat, W. E. (2019). *Evaluasi Sanitasi Pangan pada Industri Rumah Tangga Pengolahan*

- Tahu di Kelurahan Bojong Nangka, Kabupaten Tangerang*. VITKA Jurnal Manajemen Pariwisata, 1, 20–24.
- Amoa-Awua, W. K., Ngunjiri, P., Anlobe, J., Kpodo, K., Halm, M., Hayford, A. E., & Jakobsen, M. (2007). *The effect of applying GMP and HACCP to Traditional Food Processing at a Semi-Commercial Kenkey Production plant in Ghana*. Food Control, 18 (11), 1449–1457. doi: 10.1016/j.foodcont.2006.10.009.
- Anonim¹. (2021). *Seratus Warga Takal Diduga Keracunan Makanan Satu Anak Meninggal*. Kompas.com. <https://www.kompas.tv/regional/217701/seratus-warga-takalar-diduga-keracunan-makanan-satu-anak-meninggal?page=all> . Diakses pada 1 Maret 2024.
- Anonim². (2021). *10 Orang Diperiksa Terkait Keracunan Massal di Karawang*. <https://regional.kompas.com/read/2021/09/05/131627278/10-orang-diperiksa-terkait-keracunan-massal-di-karawang>. Diakses pada 8 Maret 2024.
- Anwas, E. O. M., Sumardjo, Asngari, P. S., & Tjitropranoto, P. (2009). *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penyuluh dalam Pemanfaatan Media*. Jurnal Komunikasi Pembangunan, 7(2), 246337. doi: 10.46937/720095689.
- Saputra, D.D.Y., Denny, H. M., & Setyaningsih, Y. (2021). *Media Promosi Kesehatan Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan pada Industri Rumah Tangga Tempe*. Jurnal Kesehatan, 12(2), 228–233.
- 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 - Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat, 4(2), 41. doi: 10.25077/logista.4.2.41-47.2020.
- Putra, A. Y. T., Erliyanti, N. K. & Wikartika, I. (2021). *Edukasi Pengetahuan Sanitasi Pada Produksi Kerupuk Ikan di UD Sumber Rejeki Surabaya*. LOGISTA - Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat, 5(1), 240. doi: 10.25077/logista.5.1.240-247.2021.
- Rianti, A. Christopher, A., Lestari, D., & Kiyat, W. E. (2018). *Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan pada Produksi*. Jurnal Agroteknologi, 12(02), 167–168.
- Setyosari, P. (2017). *Menciptakan Pembelajaran yang Efektif dan Berkualitas*. JINOTEP (Jurnal Inovasi dan Teknologi Pembelajaran), 1 (5), Hal. 20–30. doi: 10.17977/um031v1i12014p020.
- Silalahi V., & Putri, R. M. (2017). *Personal Hygiene Pada Anak SD Negeri Merjosari 3*. Jurnal Akses Pengabdian Indonesia, 2(2), 15.
- Zakaria, Z., Sophian, R.I., & Khoirullah, N. (2018). *Modifikasi Konsep Participatory Rural Appraisal Untuk Pembekalan Kuliah Kerja Nyata Mahasiswa Di Jawa Barat, Indonesia*. Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat, 7 (1), 38-45. ISSN 1410 – 5675.