

PENERAPAN PRODUKSI PANGAN YANG BAIK UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK UBI JALAR

Rr. Aulia Qonita¹ dan Nur Her Riyadi Parnanto²

¹Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian UNS Surakarta ²Program Studi Ilmu dan
Teknologi Pangan Fakultas Pertanian UNS Surakarta
Jl. Ir. Sutami 36 A Kentingan Surakarta 57126

Email : auliaqonita@yahoo.co.id

ABSTRAK

Ubi jalar (Ipomea batatas L. Sin. Batatas edulis Choisy) merupakan salah satu komoditas pertanian di Kabupaten Karanganyar. Ubi jalar dapat diolah menjadi grubi, keripik dan stik. UKM yang memproduksi produk olahan ubi jalar diantaranya adalah UKM Sutikno dan UKM Mijono. UKM tersebut dijadikan mitra dalam program Ipteks Bagi Masyarakat (IbM). UKM Sutikno berlokasi di Bandardawung Kecamatan Tawangmangu, sedangkan UKM Mijono berlokasi di Karanglo Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar. Permasalahan yang dihadapi kedua UKM mitra adalah belum menerapkan proses produksi pangan yang baik. Program IbM bertujuan untuk memberikan pelatihan cara produksi pangan yang baik, sehingga dapat meningkatkan kualitas produk ubi jalar. Realisasi pemecahan masalah yang dilakukan adalah melalui pelatihan intensif, yang diikuti oleh kedua UKM. Kegiatan yang diberikan meliputi teori dan praktek. Kegiatan ini disertai dengan pendampingan bagi kedua UKM, agar termotivasi untuk selalu memproduksi dengan baik, sehingga menghasilkan produk makanan yang aman bagi konsumennya serta mampu mengembangkan usaha.

Kata kunci : *pangan, pelatihan, produksi, ubi jalar*

PENDAHULUAN

Ubi jalar mempunyai banyak nama atau sebutan, antara lain ketela rambat, *huwi boled* (Sunda), *tela rambat* (Jawa), *sweet potato* (Inggris), dan *shoyu* (Jepang). Bentuk ubi biasanya bulat sampai lonjong dengan permukaan rata sampai tidak rata. Bentuk ubi yang ideal adalah lonjong agak panjang dengan berat antara 200 g – 250 g per ubi. Kulit ubi berwarna putih, kuning, ungu atau ungu kemerah-merahan, tergantung jenis (varietasnya) (Rukmana, 1997).

Ketika belum ada diversifikasi produk, ubi jalar hanya dikonsumsi dengan cara digoreng atau direbus. Namun sekarang ini, ubi jalar bisa diolah dan dikembangkan menjadi makanan yang lebih bervariasi dengan penambahan bumbu-bumbu serta perasa makanan menjadi keripik, grubi (walangan) dan stik.

Program Ipteks bagi Masyarakat (IbM) merupakan salah satu skema Pengabdian pada Masyarakat yang didanai oleh Dikti. Mitra IbM yang mengolah ubi jalar adalah UKM Sutikno dan UKM Mijono. UKM Sutikno beralamat di Bandardawung, Tawangmangu, Karanganyar. UKM Mijono beralamat di Karanglo, Tawangmangu, Karanganyar. Kedua UKM sudah menjalankan usaha lebih dari 10 tahun. Meskipun sudah menjalankan usaha cukup lama, namun belum pernah mendapatkan binaan dari instansi terkait.

Upaya peningkatan kualitas produk UKM dapat dilakukan melalui peningkatan kesadaran tentang cara produksi pangan yang baik. Cara produksi yang baik, salah satunya ditandai dengan terbebasnya masyarakat dari jenis pangan yang berbahaya bagi kesehatan. Berdasarkan hal tersebut maka UKM yang memproduksi dan menjual produk pangan haruslah mempunyai pengetahuan dan ketrampilan tentang cara penerapan produksi yang baik. Dengan menerapkan produksi yang baik dapat meningkatkan daya jual produk dan memperpanjang masa simpan.

Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) merupakan salah satu faktor yang penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan untuk pangan CPPB sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan baik yang berskala kecil, sedang, maupun yang berskala besar. Melalui CPPB ini, industri pangan dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi dan aman bagi kesehatan. Dengan menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, kepercayaan masyarakat niscaya akan meningkat, dan industri pangan yang bersangkutan akan berkembang pesat. Dengan berkembangnya industri pangan yang menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, maka masyarakat pada umumnya akan terlindung dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang mengancam kesehatan (BPOM, 2003).

Berdasarkan hasil survey ke tempat produksi, terlihat bahwa proses produksi di UKM Sutikno dan UKM Mijono masih belum dilakukan secara sistematis dan aspek kebersihan juga kurang begitu diperhatikan. Contohnya kebersihan pada tempat produksi. Tempat produksi yang digunakan terlihat kotor karena lantainya masih tanah dan belum dikeraskan dengan semen maupun keramik. Peralatan yang digunakan juga berserakan di atas lantai tanah tersebut, sehingga kebersihan menjadi kurang terjaga. Untuk proses pengirisan atau perajangan ubi jalar, peralatan dan wadah yang digunakan terlihat kotor dan tidak higienis. Mesin dan peralatan yang digunakan terlihat berdebu karena jarang dibersihkan ketika selesai digunakan. Bahkan ubi jalar yang sudah dirajang dengan mesin dibiarkan berserakan di lantai, tanpa diberi wadah sebagai tempat penampungan. Produk grubi yang sudah dicetak diletakkan di atas wadah plastik yang ditaruh di atas lantai tanah tadi, sehingga produk tersebut rawan terhadap kuman penyakit dan tidak higienis. Padahal, mutu merupakan kunci utama bagi sebuah produk untuk dapat diterima konsumen. Mutu produk yang baik salah satunya tercermin dari proses produksi yang baik, higienitas dan keamanan produk.



Gambar 1. Kondisi Tempat Produksi Pengolahan Ubi Jalar

Hasil identifikasi di UKM mitra menunjukkan bahwa permasalahan utama yang dihadapi adalah tempat dan proses produksi yang dilakukan belum sesuai dengan panduan produksi yang baik dan benar agar bisa menghasilkan produk yang higienis dan aman. Padahal hal ini dijadikan salah satu persyaratan untuk pengurusan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan dan Sertifikat Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT).

METODE PENGABDIAN

Kegiatan ini dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan UKM Sutikno dan UKM Mijono dalam memproduksi produk ubi jalar. Metode yang digunakan meliputi :

1. Sosialisasi, untuk memberikan informasi tentang program-program yang akan dilakukan.
2. Perencanaan, dilakukan dengan membuat jadwal waktu kegiatan-kegiatan yang akan dilaksanakan sesuai dengan program. Dalam perencanaan ini dibutuhkan kesepakatan dan rasa saling percaya antara tim pengabdian dengan kedua UKM agar bisa menyukseskan program.
3. Diskusi dan tanya jawab, dilakukan untuk menyampaikan materi materi yang sifatnya teoritis, *sharing* pendapat antara Tim Pengabdian dengan UKM mitra.
4. Demonstrasi dan praktik, dilakukan terkait dengan materi pengolahan produk ubi jalar.
5. Monitoring dan pendampingan, dilakukan selama program kegiatan agar UKM bisa menjalankan kegiatan pengolahan dengan baik, sehingga UKM bisa mandiri.

Solusi yang dilakukan untuk memecahkan masalah yang dihadapi oleh UKM mitra adalah melalui pelatihan. Kegiatan yang diberikan meliputi pemberian teori tentang cara produksi pangan yang baik, demonstrasi dan praktek.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Langkah pertama yang diambil oleh tim pengabdian adalah melakukan sosialisasi dan perencanaan tentang program yang akan dijalankan. Kegiatan selanjutnya adalah pelatihan. Kegiatan pelatihan dilakukan sebagai langkah awal untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan UKM mitra dalam mengolah produk ubi jalar berupa grubi, kripik dan stik, sehingga kualitas Sumber Daya Manusia pelaku usaha dapat meningkat. Kondisi di kedua

UKM menunjukkan bahwa Sumber Daya Manusia yang mengetahui pengetahuan tentang cara produksi yang baik dan keamanan pangan dari produk yang dihasilkan, masih sangat terbatas. Berdasarkan hal tersebut kegiatan pelatihan dipilih sebagai langkah yang strategis agar UKM mitra mampu menerapkan cara produksi yang baik dan dapat menghasilkan produk ubi jalar yang aman bagi konsumen serta mampu mengembangkan usaha.



Gambar 2. Pelaksanaan Pelatihan kepada UKM

Pelatihan adalah kegiatan untuk memperbaiki kemampuan karyawan dengan cara meningkatkan pengetahuan dari keterampilan operasional dalam menjalankan suatu pekerjaan, dan dapat dikatakan juga bahwa pelatihan merupakan suatu proses pembinaan pengertian dan pengetahuan terhadap sekelompok fakta, aturan serta metode yang terorganisasikan dengan mengutamakan pembinaan kejujuran dan keterampilan operasional (Suprihanto, 2001). Untuk materi pelatihan, demonstrasi dan praktek meliputi beberapa hal yaitu lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas UKM, peralatan produksi, suplai air, fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan dan *hygiene* karyawan, pengendalian proses, label pangan, penyimpanan, penanggung jawab, penarikan produk serta pencatatan dan dokumentasi.

Lingkungan produksi merupakan tempat pelaksanaan proses produksi yang harus dalam kondisi bersih dan terjaga dari berbagai macam jenis pencemaran. Karena pencemaran bisa mengkontaminasi produk ubi jalar sehingga dapat membahayakan para konsumen yang mengkonsumsi produk tersebut.

Bangunan dan Fasilitas UKM harus mudah dibersihkan, lantai tidak becek, dinding tidak berjelaga, bebas dari debu dan sarang laba-laba, terdapat jendela atau ventilasi yang digunakan untuk sirkulasi udara serta penerangan yang cukup baik. Ruang untuk proses produksi selalu dijaga kebersihannya dengan selalu membuang sampah pada tempatnya, membersihkan ruangan sebelum dilakukan proses produksi, memisahkan antara tempat pencucian ubi jalar yang kondisinya basah dengan tempat pengolahan dan penyimpanan

produk yang kondisinya kering. Namun alur proses produksi masih dalam satu arah. Ruangan yang terjaga kebersihannya, sehat dan aman, akan menjadikan makanan yang diolah dalam kondisi higienis dan aman untuk dikonsumsi.

Peralatan dan mesin yang digunakan untuk proses produksi harus selalu dibersihkan setelah dipakai. Hal ini dilakukan agar tidak cepat rusak dan tidak menimbulkan jamur dan daki pada peralatan. Kalau sampai muncul jamur dan daki maka bisa mengkontaminasi produk, sehingga produk tidak higienis dan tidak aman untuk dikonsumsi.

Suplai Air digunakan untuk mencuci bahan baku, yaitu ubi jalar dan membersihkan peralatan harus bisa mencukupi kebutuhan dari proses produksi. Karena air di daerah tersebut bersumber dari mata air maka harus senantiasa diperhatikan pipa-pipa yang digunakan sebagai aliran air.

Fasilitas dan kegiatan *higiene* dan sanitasi. Menurut Peraturan Menteri Perindustrian (2010), *Higiene* adalah seluruh kondisi atau tindakan untuk meningkatkan kesehatan dan pemeliharaan kesehatan. *Higiene* pangan olahan adalah tindakan yang diperlukan pada seluruh rantai produksi untuk menjamin keamanan, kebersihan dan kelayakan pangan olahan yang dihasilkan. Sanitasi adalah usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit. Kegiatan sanitasi adalah usaha yang dilakukan untuk mematikan jasad renik patogen dan mengurangi jumlah jasad renik lainnya, agar tidak membahayakan kesehatan manusia.

Pengendalian hama dilakukan dengan cara menutup selokan saluran pembuangan, tidak ada hewan peliharaan di tempat produksi, dibuat perangkap tikus untuk pemberantasan hama. Terutama tikus yang bisa menjadi ancaman untuk bahan baku yaitu ubi jalar dan produk yang sudah jadi (matang).

Kesehatan karyawan memiliki peranan penting dalam kegiatan UKM karena yang menentukan baik buruknya kualitas dari proses produksi. Tenaga kerja telah dilatih tentang prinsip *personal hygiene*, yaitu menjaga dan merawat kebersihan diri sendiri yang meliputi kebersihan kuku, rambut, kulit, pakaian, menggunakan penutup rambut ketika proses produksi, tidak merokok di tempat produksi, selalu mencuci tangan dengan sabun setiap akan memegang makanan. Hal ini bertujuan agar bisa tidak ada benda asing yang mengkontaminasi produk ubi jalar, seperti rambut dan kotoran lainnya. Selain itu tenaga kerja dilatih untuk selalu menjaga peralatan yang digunakan agar selalu dalam kondisi bersih, sehingga dapat meningkatkan masa ekonomis alat. Juga diajarkan tentang bagaimana perlakuan terhadap produk ubi yang sudah jadi, cara penyimpanan yang bisa meminimalisir kerusakan, dan pengemasan.

Pengendalian Proses terkait dengan bahan baku yang digunakan, komposisi bahan-bahan yang digunakan, cara berproduksi, kemasan yang digunakan. Bahan baku yaitu ubi jalar mentah merupakan bahan dasar yang diperlukan dalam memproduksi kripik, grubi (walangan) dan stik. UKM harus memperhatikan kualitas ubi jalar yang digunakan untuk bahan produknya, yaitu dengan memilih ubi jalar yang bagus dan tidak 'boleng'. Ubi jalar dicuci terlebih dahulu atau bisa juga direndam dalam air selama beberapa menit agar kotoran

dan tanah bisa hilang dari permukaan kulit. Setelah itu, dibilas dengan air mengalir kemudian dikupas dan dirajang (diiris) sesuai dengan produk yang akan dihasilkan.

Label pangan. UKM Sutikno dan UKM Mijono belum memiliki label kemasan, maka Tim Pengabdian membuat desain yang dibuat berdasarkan keinginan-keinginan dari UKM mitra terkait keterangan yang terdapat di dalam label. UKM Sutikno menggunakan nama Echo snack, sedangkan UKM Mijono menggunakan nama Sofi Snack. Label ini menjadi salah satu persyaratan yang harus dimiliki untuk mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan dan Sertifikat P-IRT (Sertifikat Pangan Industri Rumah Tangga) dari Dinas Kesehatan Kabupaten Karanganyar.



Gambar 3. Desain Label Kemasan yang digunakan UKM

Penyimpanan Produk dilakukan untuk menyimpan produk ubi jalar yang sudah jadi (matang) sebelum dijual kepada konsumen. Penyimpanan dilakukan pada wadah yang terbuat dari plastik dan diletakkan di tempat yang bersih dan kering.

UKM Sutikno dan UKM Mijono serta UKM lainnya apabila selalu menerapkan cara produksi yang baik maka akan sangat bermanfaat bagi keberlanjutan usaha tersebut. Karena dengan menerapkan cara produksi yang baik maka dapat menghasilkan produk ubi jalar yaitu grubi, kripik dan stik yang bermutu sehingga layak untuk dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan. Selain itu dapat meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap produk yang dihasilkan, sehingga UKM mitra dapat berkembang dengan pesat.

Penanggung jawab dari kegiatan UKM ini adalah Bapak Sutikno dan Bapak Mijono. Penarikan produk selama kegiatan usaha belum pernah dilakukan, karena barang dagangan selalu habis terjual. Pencatatan dan dokumentasi belum sepenuhnya dilakukan karena UKM merasa hal tersebut tidaklah penting serta malas untuk melakukannya. Padahal pencatatan dan dokumentasi terutama terkait dengan keuangan sangatlah diperlukan untuk mengetahui arus keluar dan masuk keuangan usaha. Untuk itu diberikan pelatihan pembukuan sederhana.

Hasil monitoring menunjukkan bahwa secara umum program kegiatan dilakukan sesuai dengan target yang telah ditetapkan. Pengetahuan dan ketrampilan UKM mitra dalam melakukan proses produksi yang baik sudah mengalami peningkatan, setelah kegiatan ini dilakukan. Namun pendampingan terhadap UKM mitra harus terus dilakukan agar dapat

mendapatkan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan dan Sertifikat P-IRT (Sertifikat Pangan Industri Rumah Tangga) dari Dinas Kesehatan Kabupaten Karanganyar. Kedua sertifikat tersebut merupakan bagian dari sistem pembinaan dari Dinas Kesehatan dan pendaftaran produk ubi jalar ke Dinas Kesehatan, yang memberikan jaminan keamanan pangan bagi konsumen produk ubi jalar. Saat ini kedua UKM mitra sudah difasilitasi dengan didaftarkan ke Dinas Kesehatan Kabupaten Karanganyar untuk mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan sebagai syarat untuk mengajukan Sertifikat P-IRT. Namun, sampai sekarang masih menunggu pemberitahuan lebih lanjut. Seandainya suatu saat nanti kedua sertifikat sudah diperoleh, maka pendampingan terhadap kedua UKM senantiasa dilakukan, agar usaha semakin berkembang.



Gambar 4. Pendaftaran PIRT

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan tentang cara penerapan produksi pangan yang baik pada produk ubi jalar telah berjalan lancar dan dapat diimplementasikan dengan baik oleh kedua UKM. Pengetahuan dan ketrampilan UKM mitra menjadi lebih baik apabila dibandingkan sebelum ada program kegiatan ini. Namun, pendampingan masih diperlukan untuk pengurusan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan dan Sertifikat P-IRT (Sertifikat Pangan Industri Rumah Tangga) dari Dinas Kesehatan Kabupaten Karanganyar.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2003. Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor : HK. 00.05.5.1639 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Jakarta
- Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010.2010. Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*). Jakarta
- Rukmana, R. 1997. Ubi Jalar Budi Daya dan Pasca Panen. Kanisius. Yogyakarta. Suprihanto, J. 2001. Penilaian Kinerja dan Pengembangan Karyawan. BPF. Yogyakarta.
- Yunita, Sirujudi, S. dan Salam, A. 2013. Studi Penerapan cara Produksi Makanan yang Baik pada Jajanan bakso yang Dikonsumsi Murid di SDN Komplek Mangkura Kota Makasar. <http://repository.unhas.ac.id/handle/123456789/5680>. Diakses pada tanggal 10 Mei 2016 pukul 12.21.