

Improving The Quality of Sanitation in The Popcorn Production Process at UMKM Ziqma Production

Peningkatan Kualitas Sanitasi pada Proses Produksi Popcorn di UMKM Ziqma Production

Andre Yusuf Trisna Putra^{1*}; Muhammad Alfid Kurnianto¹

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

*Corresponding author: andreyusuf.tp@upnjatim.ac.id

Article info	Abstract
<p>Keywords: Zigma production, popcorn, sanitation, CPPB</p>	<p>Ziqma Production is an Micro, Small Medium Enterprise (MSME) that produces snacks with a superior product, popcorn. The pop corn production process at Ziqma is still simple and does not yet implement quality control management and food safety. Therefore, the aim of this activity is to provide education about implementing sanitation to improve the quality of the production process. This program was implemented on August 3 2023. The activities consist of three stages, namely coordination with partner, counseling about CPPB principles, and implementation of the use of production sanitation equipment according to Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) principles. The result of this activity is that Zigma workers know the theory about sanitation. Apart from that, be able to use sanitary equipment, such as aprons, masks, gloves and head coverings. It is hoped that after this activity, all workers can implement sanitation so that the quality of popcorn products can be maintained.</p>
<p>Kata kunci: Produksi Zigma, popcorn, sanitasi, CPPB</p>	<p>Abstrak</p> <p>Ziqma Production adalah Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang memproduksi makanan ringan dengan produk unggulan, popcorn. Proses produksi popcorn di Ziqma masih sederhana dan belum menerapkan manajemen pengendalian mutu dan keamanan pangan. Oleh karena itu, tujuan kegiatan ini adalah memberikan edukasi tentang pelaksanaan sanitasi untuk meningkatkan kualitas proses produksi. Program ini telah dilaksanakan pada tanggal 3 Agustus 2023. Kegiatan terdiri dari tiga tahap yaitu koordinasi dengan mitra, penyuluhan tentang prinsip Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB), dan penerapan penggunaan peralatan sanitasi produksi sesuai prinsip CPPB. Hasil kegiatan ini adalah pekerja Zigma mengetahui teori tentang sanitasi. Selain itu, mampu menggunakan peralatan sanitasi, seperti apron, masker, sarung tangan dan penutup kepala. Diharapkan, pasca kegiatan ini, semua pekerja dapat menerapkan sanitasi sehingga kualitas produk pop corn dapat terjaga.</p>

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu sektor penting perekonomian Indonesia karena memiliki kontribusi yang besar terhadap pertumbuhan ekonomi (Suci, 2017). Pertumbuhan UMKM di Indonesia terus mengalami peningkatan yang cukup signifikan dengan adanya inovasi yang dilakukan oleh pelaku usaha dan variasi usaha yang semakin beragam (Yufron et al., 2022). Salah satu jenis usaha UMKM yang strategis dan memiliki pasar yang besar dan luas adalah UMKM pangan. Hal ini

disebabkan karena kebutuhan dan permintaan produk pangan yang semakin meningkat, dan produk-produk UMKM pangan juga memiliki ciri khas dan keunikan yang menjadi daya tarik bagi konsumen. Namun, seiring dengan pertumbuhan industri ini terdapat masalah yang secara umum ada di beragam UMKM pangan di Indonesia yaitu kualitas dan keamanan produk yang dihasilkan (Dewi et al., 2019).

Sumber daya dan pengetahuan yang tidak memadai, kualitas bahan baku yang rendah, penggunaan BTP yang tidak sesuai standar, dan peralatan serta fasilitas yang tidak memadai adalah beberapa faktor yang

sering menyebabkan masalah kualitas dan keamanan produk pangan yang dihasilkan oleh UMKM (Dewi et al., 2019). Oleh karena itu, untuk mengatasi masalah tersebut, pemerintah Indonesia menerbitkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPB). CPPB menjadi panduan dasar dari pemerintah Indonesia untuk memastikan kualitas dan keamanan produk pangan yang dihasilkan oleh UMKM (Pamukti & Juwitaningtyas, 2021). Parameter persyaratan CPPB yang wajib dipenuhi oleh sebuah industri yaitu persyaratan produksi, lokasi, bangunan, fasilitas, peralatan produksi hingga karyawan (Bimantara & Triastuti, 2018). Dengan menerapkan CPPB, UMKM diharapkan dapat menghasilkan produk yang aman, berkualitas, dan layak konsumsi dengan menghindari kontaminasi, keracunan makanan, dan kecacatan produk (Pamukti & Juwitaningtyas, 2021).

Ziqma merupakan salah satu UMKM yang berlokasi di Kecamatan Sawoo, Kabupaten Ponorogo, Jawa Timur yang memproduksi berbagai macam makanan ringan. Usaha ini dirintis oleh Ibu Mira pada tahun 2018 dan dijalankan oleh 2 orang tenaga kerja yang merupakan kerabat dari Ibu Mira. Ziqma memproduksi berbagai jenis makanan ringan dengan produk unggulan yang dijual adalah Popcorn. Produk-produk tersebut dijual dan dipasarkan pada toko-toko yang ada di pasar ataupun pada warung-warung di Kabupaten Ponorogo. Produk popcorn dan makanan ringan lainnya dijual mulai dari harga Rp. 3.000,- hingga Rp. 20.000,-.

Proses produksi makanan ringan di Ziqma masih sederhana dan belum menerapkan prinsip manajemen mutu dan keamanan pangan yang baik. Hal tersebut dapat terlihat dari beberapa aspek seperti para pegawai penjamah, ruang produksi,

hingga bahan dan peralatan. Penjamah makanan atau pegawai yang terlibat langsung pada proses produksi di Ziqma masih belum menggunakan alat pelindung diri seperti sarung tangan, hairnet, sarung tangan dan celemek.

Berbagai macam temuan pada proses dan fasilitas produksi di Ziqma dapat menimbulkan resiko masalah mutu dan keamanan pangan yang berdampak pada produk yang dihasilkan oleh Ziqma dan juga pada konsumen yang mengonsumsinya. Oleh karena itu, implementasi penerapan sanitasi berdasarkan prinsip CPPB pada UMKM Ziqma sangat diperlukan.

METODE

Pelaksanaan program ini dilaksanakan pada tanggal 3-4 Agustus 2023 di UMKM Zigma, yang berlokasi di desa Kalisobo, Desa Grogol, Kabupaten Ponorogo. Metode pelaksanaan pengabdian masyarakat mengacu pada Hidayatullah et. al. (2022). Pelaksanan kegiatan pengabdian terdiri tiga tahap yaitu, koordinasi dengan mitra, penyuluhan tentang prinsip CPPB, dan penerapan penggunaan peralatan sanitasi produksi sesuai prinsip CPPB. Tahap koordinasi mitra bertujuan untuk menentukan topik permasalahan yang akan diberikan kepada mitra dan rencana tanggal pelaksanaan. Tahap kedua, penyuluhan terdiri dari dua aktivitas yaitu ceramah penjelasan materi tentang pelaksanaan sanitasi oleh tim narasumber, dan dilanjutkan sesi tanya jawab. Tahap ketiga yaitu pelatihan implementasi penggunaan peralatan sanitasi di bagian area proses produksi mitra. Adapun topik materi yang disampaikan sesuai dengan prioritas permasalahan mitra yang dapat dilihat pada **Tabel 1**.

Tabel 1. Permasalahan, kegiatan dan luaran yang ditargetkan

No	Permasalahan	Kegiatan	Luaran
1	Pengetahuan mitra terkait prinsip CPPB minim	Penyuluhan, sosialisasi dan diskusi prinsip CPPB	Mitra mengetahui pentingnya penerapan CPPB
2	Pengetahuan mitra tentang penanganan bahan hingga produk jadi yang baik minim	Penyuluhan, dan pemberian saran dan solusi berbasis prinsip CPPB	Mitra dapat mengelola bahan baku, peralatan dan produk jadi sesuai dengan prinsip CPPB
3	Pengetahuan dan cara pelaksanaan higiene dan sanitasi mitra minim	Penyuluhan pelaksanaan higiene dan sanitasi mitra dan cara penggunaan peralatan penunjang	Mitra mampu melakukan higiene dan sanitasi dan cara penggunaan peralatan penunjang

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bertambahnya Wawasan Mitra tentang Penerapan dan Peningkatan Sanitasi

Tim pengabdian bertindak sebagai narasumber memberikan penyuluhan kepada mitra tentang pentingnya penerapan CPPB pada proses produksi popcorn. Penyuluhan diberikan dengan metode ceramah, dan tanya jawab dengan mitra. Penyuluhan dilaksanakan secara interaktif dengan komunikasi dua arah sehingga dapat menambah wawasan mitra (Hidayatullah et al., 2022). Beberapa pokok pembahasan diantaranya; 1) Pengertian sanitasi, 2) tujuan dan manfaat sanitasi pada industri pangan, 3) jenis dan peralatan sanitasi, 4) dan panduan praktis penggunaan peralatan sanitasi. Untuk mempermudah pembelajaran, tim pengabdian memberikan *print out* materi kepada mitra.

Tersedianya Perlengkapan Penunjang Sanitasi di UMKM Zigma Production

Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) merupakan prosedur pelaksanaan sanitasi dan pengendalian proses dalam program sanitasi, serta merupakan hal penting yang harus dimiliki industri pangan dalam menerapkan CPPB. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi menjadi salah satu dari empat belas kriteria pada penerapan CPPB. Hal ini merujuk pada Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga Tahun 2012 (BPOM RI, 2012).

Untuk menunjang pelaksanaan SSOP di UMKM Zigma Production, tim pengabdian memberikan beberapa peralatan penunjang sanitasi terdiri dari apron, baju kerja, masker, tempat sampah bertutup, sapu, pengki sampah, dan sarung tangan plastik. Perlengkapan tersebut disediakan dengan tujuan supaya mitra dapat melakukan proses produksi yang baik dan benar sesuai dengan kaidah CPPB.

Beberapa peralatan dasar sanitasi yang harus dimiliki oleh UMKM antara lain baju produksi/baju kerja, topi/penutup kepala, masker, tempat sampah bertutup (Erliyanti et al., 2020). Bagi industri pangan, sanitasi berperan penting dalam memproduksi makanan yang higienis dan sesuai dengan standar keamanan pangan (Rianti et al., 2018). Perlengkapan penunjang proses produksi pop corn ditampilkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Dokumentasi pemberian peralatan penunjang proses produksi

Tersedianya modul CPPB

Modul adalah suatu proses pembelajaran mengenai suatu satuan bahasan tertentu yang disusun secara sistematis, operasional dan terarah untuk digunakan oleh peserta didik kepada tujuan tertentu. Modul memiliki tujuan dan manfaat yaitu untuk meningkatkan efisiensi dan efektifitas pembelajaran, baik waktu, dana, fasilitas maupun tenaga guna mencapai tujuan secara optimal (Sumini, 2018).

Pemberian modul bertujuan sebagai panduan atau pedoman mitra dalam menerapkan CPPB. Modul terdiri dari empat belas aspek pelaksanaan sanitasi yang merujuk pada peraturan BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2207, yaitu lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas produksi, 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, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan.

Masing-masing bab berisi penjelasan dan implementasi CPPB pada industri pangan rumah tangga. Diharapkan, modul tersebut dapat menjadi media pembelajaran masing-masing karyawan dan pemilik Ziqma Production. Menurut Sumini (2018), modul pelatihan merupakan salah satu media pembelajaran yang dapat digunakan

sebagai media transformasi pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja kepada peserta pelatihan untuk mencapai kompetensi tertentu berdasarkan program yang mengacu kepada Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI).

Terlaksananya Sanitasi Peralatan dan Ruang Produksi di UMKM Zigma Production

Sanitasi peralatan industri pangan adalah hal yang sangat krusial untuk menjaga kualitas produk agar tidak terkontaminasi oleh mikroba atau bakteri. Kualitas makanan yang rusak dapat merugikan konsumen bahkan bisa berujung pada penyebaran penyakit yang membahayakan (Putra et al., 2021). Menurut Rianti, et al, (2018), hygiene sanitasi makanan dan minuman adalah upaya mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Agar makanan sehat maka makanan tersebut harus bebas dari kontaminasi. Makanan yang terkontaminasi akan menyebabkan penyakit (*foodborne disease*).

Menurut Erliyanti, et al., (2020), hal-hal berikut ini adalah penerapan sanitasi standar yang sebaiknya diterapkan dalam industri pangan:

- a. Sebelum terlibat dalam proses produksi, pekerja harus mencuci tangan terlebih dahulu dan selalu menjaga kuku tetap pendek bahkan menggunakan sarung tangan karet bila perlu
- b. Untuk bisa memasuki area produksi, pekerja harus mengenakan pakaian kerja yang bersih, menutupi rambut, dan juga mengenakan masker
- c. Peralatan kerja harus dibersihkan dengan sebaik mungkin untuk

menghilangkan bekas bahan makanan yang tersisa



Gambar 2 Penggunaan Peralatan Sanitasi oleh Karyawan di UMKM Zigma Production

Pemberian materi tentang sanitasi ruang produksi juga berdampak pada UMKM Zigma Production. Karyawan di dalam ruang produksi diwajibkan untuk selalu menjaga kebersihan area ruang produksi yang meliputi kebersihan lantai, dinding, pintu dan langit-langit. Pelaksanaan sanitasi yang baik akan menghasilkan produk yang higienis serta terjaga dari kontaminasi kimia, fisik, maupun mikrobiologi. Hal ini karena manusia dapat menjadi sumber utama kontaminasi terhadap produk pangan yang dihasilkan (Rianti et al., 2018).

KESIMPULAN

Dari hasil kegiatan penyuluhan ini dapat disimpulkan beberapa hal yaitu:

1. Penyuluhan tentang usaha peningkatan sanitasi produksi pop corn di UMKM Zigma Production dapat meningkatkan wawasan mitra dalam hal penerapan dan peningkatan sanitasi sesuai dengan kaidah CPPB/GMP.
2. Mitra berkomitmen akan menerapkan dan meningkatkan sanitasi pada produksi pop corn.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur, melalui hibah skema PIKAT tahun 2023.

DAFTAR PUSTAKA

- Bimantara, A. P., & Triastuti, R. J. (2018). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada pabrik pembekuan Cumi-Cumi (*Loligo Vulgaris*) di PT. Starfood Lamongan, Jawa Timur. *Journal of Marine and Coastal Science*, 7(3), 111–119.
- BPOM RI. (2012). Peraturan Kepala BPOM Nomor Hk 03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang tata cara pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga. *Jakarta: Badan Pengawas Obat Dan Makanan*, 1–16.
- Dewi, A. R. R., Hubeis, M., & Cahyadi, E. R. (2019). Strategi peningkatan mutu dan keamanan pangan olahan pertanian melalui penerapan good manufacturing practices pada UMKM berdaya saing di Kota Bandung. *Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 14(2), 127–133.
- 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. <https://doi.org/10.25077/logista.4.2.41-47.2020>
- Hidayatullah, M. R., Saputra, S. Y., & Anam, K. (2022). Pelatihan manajemen referensi “Mendeley” pada

- mahasiswa tingkat akhir Universitas Nahdlatul Ulama Nusa Tenggara Barat. *Abdinesia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 24–27. <https://unu-ntb.e-journal.id/abdinesia>
- Pamukti, K. B., & Juwitaningtyas, T. (2021). Evaluasi penerapan prinsip-prinsip sanitasi industri dan higiene karyawan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 16(2), 45. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v16i2.4550>
- 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. <https://doi.org/10.25077/logista.5.1.240-247.2021>
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., & Kiyat, W. El. (2018). Penerapan keamanan dan sanitasi pangan pada produksi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(02), 167–168.
- Suci, Y. R. (2017). Perkembangan UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Cano Ekonomo*, 6(1), 1–31.
- Sumini. (2018). Pengembangan modul pelatihan untuk meningkatkan kualitas hasil pelatihan di Balai Latihan Kerja. *Nasional, April*, 75–86.
- Yufron, A., Andari, B., & Pratama, A. E. (2022). Sosialisasi upaya peningkatan produktivitas penjualan produk UMKM Geti setelah pandemi. *Prosiding Seminar Nasional Abdimas Ma Chung*, 2808–6813, 191–196. <https://ocs.machung.ac.id/index.php/senam/article/view/348%0Ahttps://ocs.machung.ac.id/index.php/senam/article/download/348/195>