

Marta Tika Handayani¹, Ira Gusti Riani², Eka Nurrisa Khairunnisa³
^{1,2,3} Teknologi Pangan, Teknik Kimia, Politeknik Negeri Sriwijaya

marta.tika.handayani@polsri.ac.id

Info Artikel

Masuk: 29/03/2023
Revisi: 25/04/2023
Diterima: 27/04/2023
Terbit: 28/10/2023

Keywords:

Introduced, Higiene and sanitation, Copra's industry, Banyuasin

Kata kunci:

Pengenalan, Higiene dan Sanitasi, Industri Kopra, Banyuasin.

P-ISSN: 2598-2273

E-ISSN: 2598-2281

DOI : 10.33061

Abstract

Muara Telang village is one of the villages in Banyuasin district which produces coconuts. There are many copra processing home industries in the area. One of the copra processing home industries is A'A Yusma's home industry. Copra is processed manually and without regard to hygiene and sanitation aspects in copra processing. This is the background for the introduction of hygiene and sanitation in copra processing in the copra home industry. The activity was carried out on January 15 2023 offline in the form of training/counseling and was attended by 15-20 people. The activity went smoothly and the community enthusiastically participated in this activity. It is hoped that this activity will raise awareness of the importance of hygiene and sanitation in copra processing and apply hygiene and sanitation in copra processing.

Abstrak

Desa Muara Telang merupakan salah satu desa di kabupaten Banyuasin yang memproduksi kelapa. Banyak home industry pengolahan kopra di daerah tersebut. Salah satu home industry pengolahan kopra adalah home industry A'A Yusma. Kopra diolah dengan cara manual dan tanpa memperhatikan aspek higiene dan sanitasi dalam pengolahan kopra. Hal ini yang melatarbelakangi kegiatan pengenalan higiene dan sanitasi dalam pengolahan kopra pada home industry kopra. Kegiatan dilaksanakan pada 15 Januari 2023 secara offline dalam bentuk pelatihan/penyuluhan dan dihadiri oleh 15- 20 orang. Kegiatan berlangsung lancar dan masyarakat antusias mengikuti kegiatan ini. Diharapkan kegiatan ini akan menimbulkan kesadaran akan pentingnya higiene dan sanitasi dalam pengolahan kopra serta mengaplikasikan higiene dan sanitasi dalam pengolahan kopra

PENDAHULUAN

Kabupaten Banyuasin merupakan daerah penghasil kelapa terbesar di Sumatera Selatan dengan luas lahan yang mencapai 46.503 hektar. Kecamatan Muara Telang merupakan daerah yang memproduksi kelapa sebanyak 17.718 ton (Badan Pusat Statistik Banyuasin, 2013). Masyarakat daerah tersebut menjual kelapa dalam bentuk kelapa segar maupun kopra. Kelapa tersebut didistribusikan ke daerah yang berada di Sumatera Selatan maupun luar Sumatera Selatan.

Kopra merupakan bahan baku pembuatan minyak kelapa (VCO). Kualitas minyak kelapa yang dihasilkan sangat ditentukan oleh kualitas kopra yang digunakan. Kopra adalah daging buah kelapa yang telah dikeringkan dari kadar air awal 50-55% menjadi 5-7%. Cara

pengeringan sangat menentukan mutu kopra yang dihasilkan. Pengeringan kopra yang dilakukan petani umumnya adalah dengan panas api atau pengasapan langsung, cara ini menghasilkan kopra yang berwarna kecoklatan dan berbau asap. Kopra ini tidak tahan disimpan, mudah rusak akibat serangan mikroorganisme (Dermawan, 2005).

Kabupaten Banyuasin merupakan daerah penghasil kelapa terbesar di Sumatera Selatan dengan luas lahan yang mencapai 46.503 hektar. Kecamatan Muara Telang merupakan daerah yang memproduksi kelapa sebanyak 17.718 ton (Badan Pusat Statistik Banyuasin, 2013). Masyarakat daerah tersebut menjual kelapa dalam bentuk kelapa segar maupun kopra. Kelapa tersebut didistribusikan ke daerah yang berada di Sumatera Selatan maupun luar Sumatera Selatan.

Kopra merupakan bahan baku pembuatan minyak kelapa (VCO). Kualitas minyak kelapa yang dihasilkan sangat ditentukan oleh kualitas kopra yang digunakan. Kopra adalah daging buah kelapa yang telah dikeringkan dari kadar air awal 50-55% menjadi 5-7%. Cara masyarakat dilakukan sebagai berikut : Penyampaian materi dengan metode ceramah terkait higiene dan sanitasi pada pengolahan kopra. Peserta dalam kegiatan pengabdian adalah pegawai home industry kopra A'A Yusma yang berjumlah 15-20 orang yang merupakan warga lokal daerah tersebut. Pengeringan sangat menentukan mutu kopra yang dihasilkan. Pengeringan kopra yang dilakukan petani umumnya adalah dengan panas api atau pengasapan langsung, cara ini menghasilkan kopra yang berwarna kecoklatan dan berbau asap. Kopra ini tidak tahan disimpan, mudah rusak akibat serangan mikroorganisme (Dermawan, 2005).

Produk yang diolah tidak memperhatikan higiene dan sanitasi akan mengontaminasi produk tersebut. Kontaminasi produk ini juga dapat mengakibatkan penyakit, seperti diare, tifus dan penyakit lainnya. Kontaminasi tersebut bisa berasal dari *Staphylococcus*, *E .coli*, *Vibrio cholerae*, *Salmonella*, *Shigella*, maupun senyawa zat kimia, seperti pewarna dan pestisida (Supraptini, 2002). Tidak hanya mengontaminasi produk, tidak memperhatikan higiene dan sanitasi juga akan berdampak pada kopra yang dihasilkan. Kopra tersebut akan berlendir, ataupun memiliki penampakan yang kurang menarik. Kurang penerapan higiene dan sanitasi tidak hanya akan berdampak pada produk, tetapi juga berdampak pada karyawan. Beberapa dampak pada karyawan seperti gangguan musculoskeletal, Carpal Tunnel Syndrome (CTS), injury, dermatitis, keracunan karena polusi udara, eritema, dan dehidrasi (Mersi, 2009). Penerapan Higiene dan Sanitasi ini juga akan memperpanjang umur simpan dari produk tersebut. Hal ini lah yang membuat penting bagi suatu industri terutama yang bergerak dibidang pangan untuk memperhatikan dan menerapkan hygiene dan sanitasi.

METODE PELAKSANAAN

Metode kegiatan yang pengabdian

Kegiatan dilaksanakan pada 15 Januari 2023 secara offline dalam bentuk pelatihan/penyuluhan di home industry kopra A'A Yusma beralamat Jalan Tanjung Api-Api Km 50 Gudang Parit Gantung Sri Tiga Kecamatan Sumber Marga Telang, Kabupaten Banyuasin. Metode kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan melalui penyampaian materi dengan metode ceramah terkait *hygiene* dan sanitasi pada pengolahan kopra, disertai tanya jawab atau diskusi secara langsung terkait *hygiene* dan sanitasi pada pengolahan kopra.

PEMBAHASAN

Berdasarkan data pada Departemen Kesehatan RI (2004), *hygiene* merupakan upaya untuk penjagaan terhadap kebersihan individu, sedangkan menurut WHO, sanitasi adalah usaha untuk memantau faktor-faktor yang berhubungan dengan kegiatan untuk mengaga kesehatan dan lingkungan hidup manusia. *Hygiene* dan sanitasi merupakan dua hal berbeda, namun saling berhubungan. *Hygiene* merupakan upaya preventif dengan penitikberatan pada kebersihan dan kesehatan individu, sedangkan sanitasi dengan titik berat pada kesehatan lingkungan hidup. Pengelompokan *hygiene* dan sanitasi, berupa *hygiene* perorangan dan makanan, sedangkan sanitasi dikelompokkan menjadi sanitasi peralatan dan sanitasi (Yulianto *et al.*, 2020).

Kegiatan ini diawali dengan survey lapangan dan diskusi bersama pihak terkait, seperti perangkat desa dan pengusaha kopra. Saat survey awal ditemukan bahwa kondisi pengolahan kopra tidak memperhatikan *hygiene* dan sanitasi. Hal ini terlihat dari kotor nya kondisi lingkungan pengolahan dan peralatan yang digunakan. Hasil diskusi dengan pihak terkait didapatkan salah satu masalah yang ada merupakan kurangnya pengetahuan dan kesadaran masyarakat mengenai *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan kopra. Kondisi tempat pengolahan dan situasi diskusi dapat dilihat pada Gambar 1.

Gambar 1. Survey Lapangan dan Diskusi



Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada hari Minggu tanggal 15 Januari 2023 di home industry kopra A'A Yusma. Kegiatan ini dimulai dari pukul 08.00 hingga 11.00 WIB secara offline. Kegiatan dilakukan dengan metode ceramah. Kegiatan pengenalan ini dianggap efektif untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran (Web and Morancie, 2015). Kegiatan ini diikuti oleh 20 pegawai A'A Yusma yang merupakan warga setempat. Acara diawali dengan para peserta mengisi buku registrasi kemudian dilanjutkan dengan sambutan-sambutan, materi oleh pemateri, doa dan penutup.

Gambar 2. Kegiatan Penyuluhan



Sumber: Dokumentasi Pribadi

Gambar 2 menunjukkan suasana saat kegiatan dilaksanakan. Kegiatan ini diikuti dengan penuh antusias. Kegiatan ini dimaksudkan untuk menumbuhkan kesadaran masyarakat maupun pegawai di UMK A'A Yusma mengenai apakah itu *hygiene* dan sanitasi, pentingnya *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan kopra, bahaya kontaminan akibat tidak diterapkannya *hygiene* dan sanitasi.

Peserta sangat antusias menerima materi presentasi dari para pemateri. Hal itu dibuktikan dengan antusiasme para peserta untuk bertanya. Materi yang dipresentasikan merupakan materi

dasar yang belum pernah diketahui oleh peserta pelatihan, seperti perbedaan antara kondisi *hygiene* dan sanitasi, prinsip-prinsip *hygiene* dan sanitasi, bahan makanan tercemar, teknologi pengolahan yang salah, sehingga dimungkinkan terjadi kontaminasi terhadap pengolahan kopra, teknik pengolahan makanan untuk meminimalisir kontaminasi baik kontaminasi langsung maupun silang. Para peserta bertanya perihal implementasi kondisi *hygiene* dan sanitasi pada proses pengolahan. Konsep *hygiene* dan sanitasi merupakan hal baru bagi masyarakat sehingga masyarakat sangat tertarik. Antusias masyarakat saat menerima materi diharapkan akan membuat masyarakat mengerti dan memahami prinsip dasar *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan. Tidak hanya itu, setelah pengabdian ini diharapkan kesadaran masyarakat akan *hygiene* dan sanitasi terus meningkat, begitupun dengan pengaplikasian *hygiene* dan sanitasi masyarakat juga semakin meningkat.

Keluaran (*output*) yang diharapkan dari kegiatan pengabdian ini, yaitu

- 1) Peningkatan pengetahuan tentang definisi dan konsep *hygiene* dan sanitasi pada proses pengolahan kopra, terutama untuk masyarakat dan pelaku usaha kopra di Desa Muara Telang;
- 2) Peningkatan keahlian bagi masyarakat dan pelaku usaha kopra tentang pelaksanaan *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan kopra;
- 3) Peningkatan *value* bagi masyarakat dan pelaku usaha kopra untuk menambah penambahan nilai jual produk kopra; dan
- 4) Perluasan jaringan pemasaran bagi usaha kopra ke masyarakat lainnya dan insan akademisi.

Kegiatan berjalan lancar dan semua peserta dapat berpartisipasi dalam kegiatan dengan baik dan sangat antusias. Harapan dari peserta pelatihan adalah agar dilakukan pelatihan sejenis dengan topik dan tema berbeda agar dapat mengedukasi masyarakat dan pelaku usaha yang bergerak di bidang pangan. Pemateri berharap agar materi yang telah disampaikan dapat dilaksanakan dengan baik. Ketika praktik pengolahan kopra ataupun bahan pangan lainnya. Masyarakat dan pelaku usaha berharap materi selanjutnya berupa cara pengemasan, cara berwirausaha yang baik, dan teknologi pengolahan pangan lainnya terutama berbahan baku kelapa.

KESIMPULAN

Kegiatan berlangsung lancar dan para peserta kegiatan mengikuti kegiatan dengan antusias. Kegiatan ini menambah pengetahuan dan kesadaran masyarakat akan pentingnya penerapan *hygiene* dan sanitasi di industri pengolahan kopra.

Kegiatan ini diharapkan akan berlanjut pada aplikasi dan penerapan *hygiene* dan sanitasi pada industri pengolahan kopra, yang disertai dengan peralatan yang mendukung

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Sumatera Selatan. 2013. *Sumatera Selatan Dalam Angka 2012*. Kantor Badan Pusat Statistik Sumatera Selatan. Palembang.
- Dinas Kehutanan dan Perkebunan. 2015. *Profil Perkebunan Kelapa Kabupaten Banyuasin 2014*. Dinas Kehutanan dan Perkebunan Banyuasin. Pangkalan Balai.
- Dermawan, R. 2005. Dari Pantai Minyak Perawan Itu Datang. *Trubus*. No. 427. Juni 2005. Tahun XXXVI.
- Kementerian Perdagangan RI, 2013. *Jurnal Analisis Daya Saing Kopra Di Minahasa Selatan*.
- Khadafi, M.I., dan Panjaitan, R. 2022. Penyuluhan Sanitasi Hygiene Pangan dan K3 Lingkungan pada UMKM di Desa Pandaan. *Jurnal Abdimas Teknik Kimia*, 03(1);21-27.
- Mersi. 2019. Analisis Potensi Bahaya pada Pekerja Kopra di Desa Samuda Besar Kecamatan Mentaya Hilir Selatan, Kabupaten Kotawaringin Timur. Tesis; Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro. Semarang.
- Sarmidi, 2009. *Cocopreneurship. Aneka Peluang Bisnis dari Kelapa*. Lily Publisher. Yogyakarta. Diakses pada tanggal 4 November 2022.
- Sumarni, N., Rosidin, U., & Sumarna, U. 2020. Penyuluhan Kesehatan Tentang Jajanan Sehat Di Sekolah Dasar Negeri Jati Iii Tarogong Kaler Garut. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 03(02); 289–297.
- Web, M., Morancie, A. 2015. Food Safety Knowledge of Foodservice Workers at A University Campus by Education Level, Experience, and Food Training. *Food Control*.50:259-264.