

PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK PADA IRT BAWANG GORENG KOTA PEKANBARU

Esthy Rahman Asih^{*1} dan Yuliana Arsil²

^{1,2}Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau

*E-mail: esthy@pkr.ac.id

Abstract

Fried shallots are still a mainstay of Pekanbaru in the development of the regional economy. The aim of community service is to increase the knowledge and awareness of fried shallots business actors in applying of Good Manufacturing Practices. This community service was conducted from April-July 2018 in two fried shallots home industries located in Tangkerang Tengah, Pekanbaru. The method used in this community service was FGD, pre-test and post-test, counselling, fried shallot processing practices and evaluation of activities and advocacy. The results of this community service showed that the respondent's knowledge before counselling was considered enough, equal to 69.71% and after counselling their knowledge was good for 82.06%. The attitude of the respondents before and after counselling was good, the score before counselling was 84.12% and after counselling was 95.59%. The behaviour of respondents before counselling was still negative with a value of 43.4% and after counselling their behaviour became good for 80.21%.

Keywords—Fried shallots, good manufacturing practices, community service

Abstrak

Industri pengolahan bawang merah goreng masih menjadi bagian penting dalam peningkatan pembangunan ekonomi daerah di Pekanbaru. Tujuan pengabdian kepada masyarakat adalah meningkatkan pengetahuan dan kesadaran para pelaku usaha bawang goreng dalam penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB). Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dari bulan April-Juli 2018 di dua Industri Rumah Tangga bawang goreng yang terletak di Kelurahan Tangkerang Tengah ,Pekanbaru. Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan metode FGD, pre test dan post test, penyuluhan, praktik pengolahan bawang goreng dan evaluasi kegiatan serta advokasi. Hasil dari pengabdian kepada masyarakat ini pengetahuan responden sebelum dilakukan penyuluhan adalah cukup, yaitu sebesar 69,71% dan setelah dilakukan penyuluhan pengetahuan responden adalah baik sebesar 82,06%. Sikap responden sebelum maupun sesudah penyuluhan bernilai baik, skor sebelum penyuluhan adalah 84,12% dan setelah penyuluhan adalah 95,59%. Perilaku responden sebelum dilakukan penyuluhan masih negatif dengan nilai 43,4% dan setelah dilakukan penyuluhan perilaku responden menjadi baik dengan nilai 80,21%.

Kata kunci— Bawang goreng, CPPB, pengabdian kepada masyarakat

1. PENDAHULUAN

Bawang merah adalah komoditas hortikultura yang bersifat *perishable* sehingga membutuhkan penanganan yang baik. Salah satu produk olahan bawang merah adalah bawang merah goreng. Pengolahan bawang merah akan mampu meningkatkan nilai ekonomis dan daya saing bawang merah goreng (Ankafia, 2013). Industri pengolahan bawang merah goreng masih menjadi bagian penting dalam peningkatan pembangunan ekonomi daerah di Pekanbaru. Prospek dari usaha bawang goreng cukup baik sehingga akan mampu memberikan keuntungan tersendiri bagi pelaku usaha. Untuk menghasilkan bawang merah goreng yang berkualitas salah satu persyaratan yang harus dipenuhi adalah higienitas dalam pengolahan. Proses pengolahan pangan dengan penggorengan pada bawang goreng ini sering menyebabkan penurunan mutu selama

penyimpanan berupa timbulnya ketengikan yang dapat mempengaruhi rasa dan aroma (Iriani, 2007).

Pentingnya penerapan higienitas dalam industri pengolahan pangan sudah banyak disadari oleh para pelaku usaha. Higiene adalah kondisi dan perlakuan yang dibutuhkan untuk menjamin keamanan pangan di semua tahap rantai pengolahan makanan (Marlyana, Fatmawati, & Amalia, 2012). Menurut (Fatmawati, Rosidi, & Handarsari, 2013) Higiene personal adalah prosedur menjaga kebersihan bagi penjamah atau pengelola makanan. Tujuan penerapan higiene personal adalah untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan yang ditangani. *Food borne diseases* adalah berbagai jenis penyakit yang ditularkan melalui makanan dan minuman yang disebabkan oleh virus, bakteri, protozoa dan metazoa. Salah satu langkah untuk menjaga terwujudnya keamanan pangan adalah dengan penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Sebelum HACCP diterapkan dalam industri pengolahan pangan, maka program prasyarat HACCP yaitu GMP dan SSOP harus sudah berjalan dengan baik.

Meningkatnya pengetahuan dan kesadaran konsumen untuk hidup sehat berdampak cukup besar bagi perkembangan industri rumah tangga pangan. Mutu pangan bukan hanya ditentukan dengan cita rasa yang enak dan kandungan gizi yang baik tetapi juga merupakan nilai yang ditentukan atas kriteria kemanan pangan. Salah satu cara untuk memproduksi pangan yang bermutu, aman dan layak dikonsumsi adalah dengan penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB). Industri pengolahan bawang goreng di Pekanbaru merupakan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) dengan lokasi pengolahan di lokasi tempat tinggal, menggunakan peralatan pengolahan pangan yang masih manual hingga semi otomatis. Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik bagi Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) bertujuan untuk menerapkan prinsip dasar dalam pengolahan pangan yang baik dan mengarahkan IRT supaya memenuhi berbagai persyaratan produksi yang baik seperti persyaratan lokasi, bangunan, fasilitas peralatan produksi, pengendalian hama, higiene karyawan, pengendalian proses, serta pengawasan (BPOM RI, 2012). Berkaitan dengan hal tersebut maka tim pengabdian masyarakat Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Riau turut berperan aktif dalam meningkatkan pengetahuan dan kesadaran para pelaku usaha bawang goreng dalam penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB). Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran pelaku usaha bawang goreng akan pentingnya memproduksi pangan yang bermutu/ berkualitas dan aman dikonsumsi oleh masyarakat.

2. METODE

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini meliputi beberapa metode, yang pertama adalah FGD (*Focus Group Discussion*). Metode yang kedua adalah melakukan *pretest* untuk memperoleh informasi awal berupa pengetahuan pelaku usaha dan karyawan tentang cara pengolahan pangan yang baik dengan menggunakan kuesioner pengetahuan. Metode ketiga adalah penyuluhan tentang cara pengolahan pangan yang baik dan higiene perorangan. Metode keempat adalah praktik pengolahan bawang goreng dan penilaian dengan formulir penilaian. Metode kelima adalah evaluasi berupa *post test*. Metode keenam adalah evaluasi. Kegiatan advokasi ditujukan kepada pimpinan IRT, diharapkan dengan adanya advokasi ini, pimpinan IRT akan rutin melakukan kegiatan pelatihan kepada karyawan tentang cara pengolahan pangan yang baik sehingga pengetahuan karyawan semakin meningkat dan mampu mengaplikasikannya sehingga produk bawang goreng yang dihasilkan bermutu, aman dan layak dikonsumsi.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Responden dalam kegiatan pengabmas ini sebanyak 34 orang yang berumur antara 17 sampai 65 tahun. Responden paling banyak pada rentang umur 46-55 tahun sebanyak 12 orang (35,29%). Pada saat pemberian materi penyuluhan yaitu tentang higiene perorangan dan cara produksi pangan yang baik, seluruh responden baik yang remaja akhir sampai manula memperhatikan materi yang diberikan oleh pemateri. Bertambahnya umur seseorang menyebabkan semakin bertambah pengetahuan dan informasi yang didapatkan, akan tetapi pada usia lanjut akan menyebabkan penurunan dalam menerima pengetahuan dan informasi (Avita, Pujiati, & Khoiron,

2015). Responden perempuan sebanyak 29 orang (85,29%) dan laki-laki sebanyak 5 orang (14,71%). Menurut (Avita et al., 2015) sebanyak 75% responden yang bekerja di IRT tape singkong di Bondowoso adalah perempuan, perempuan memiliki peluang untuk mencari nafkah dan bekerja sesuai dengan kemampuannya.

Sebagian besar responden dalam kegiatan ini berpendidikan SMA sebanyak 19 orang (55,88%). Pendidikan mempengaruhi proses belajar, semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang akan semakin mudah orang tersebut menerima informasi. Tingkat pendidikan formal seseorang umumnya berpengaruh terhadap kemampuan membaca dan menulisnya. Kemampuan tersebut sangat diperlukan untuk menunjang proses penyerapan informasi dari lingkungannya. Lama bekerja responden terbesar selama 12-24 bulan adalah 29 orang (85,29%). Menurut (Faizin & Winarsih, 2008), lama masa kerja merupakan pengalaman individu yang dapat menentukan perkembangan dalam pekerjaan. Responden dengan jam kerja kurang dari 5 jam sebanyak 18 orang (52,94%). Responden dengan jam kerja kurang dari 5 jam ini bekerja sebagai pengupas bawang. Responden dengan jam kerja 5-8 jam sebanyak 16 orang (47,06%), responden ini merupakan karyawan tetap dan bekerja sebagai pengetam, penepung dan pengoreng bawang. Sebagian besar responden belum memiliki sertifikat kesehatan, hanya 2 orang responden yang sudah memiliki sertifikat kesehatan (5,88%). Responden ini memiliki latar belakang pendidikan diploma bidang kesehatan. Sertifikat kesehatan ini merupakan surat keterangan yang dikeluarkan oleh fasilitas kesehatan, bila dilakukan pemeriksaan kesehatan. Pada umumnya karyawan PIRT hanya melakukan pemeriksaan kesehatan pada keadaan sakit saja, dan pemilik sarana PIRT memberikan kesempatan untuk beristirahat ketika karyawan sakit.



Gambar 1. Responden kegiatan pengabmas

Pengetahuan Responden

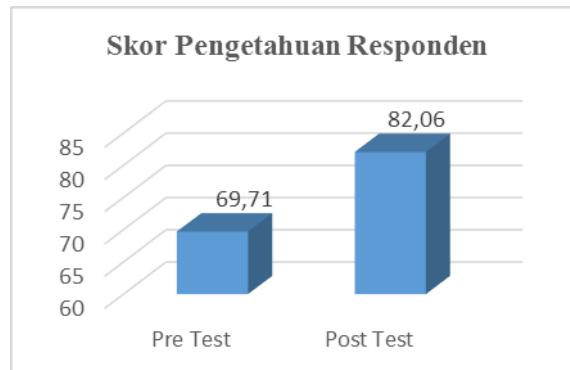
Penilaian pengetahuan responden tentang keamanan pangan dilakukan dengan metode pre test dan post test setelah dilakukan penyuluhan oleh tim pengabmas.



Gambar 2. Kegiatan penyuluhan

Rata-rata skor pre test pengetahuan sebesar 69,71. Masih rendahnya pengetahuan responden dari hasil pre test tentang cara produksi pangan yang baik dikarenakan masih adanya responden yang berpendidikan rendah (SD dan SMP) sebanyak 13 orang (38,24%). Rata-rata skor post test pengetahuan 82,06. Terjadinya peningkatan pengetahuan responden disebabkan karena adanya kegiatan penyuluhan dan praktik bersama dalam pengolahan bawang goreng. Menurut (Kereh, Tomastola, & Masengi, 2013) Peningkatan pengetahuan penjamah makanan di Instalasi

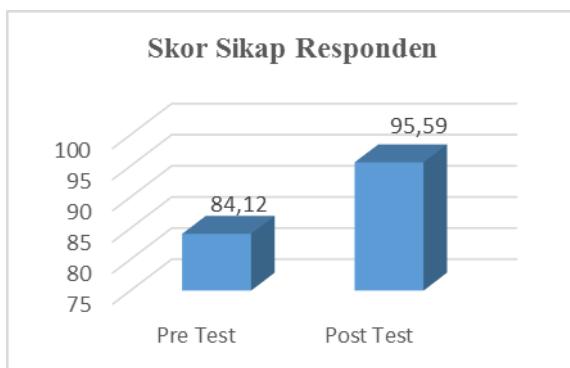
Gizi BLU RSUP Prof. Dr. R.D Kandou Manado disebabkan karena pemberian kursus, pelatihan serta penyegaran tentang sanitasi dan higiene perorangan. Pengetahuan juga dipengaruhi oleh pendidikan responden, sebagian besar responden berpendidikan SMA sebanyak 19 orang (55,88%). Hal ini sesuai dengan penelitian (Triandini, 2015) sebagian besar penjamah otak-otak bandeng di Kabupaten Gresik menjawab pertanyaan pengetahuan higiene sanitasi baik sekali (73,3%), sesuai dengan karakteristik responden bahwa sebagian besar berpendidikan lulus SMA. Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang, maka akan semakin tinggi tingkat pengetahuannya. Selain itu, pengetahuan juga dapat diperoleh dari sikap penjamah makanan.



Gambar 3. Skor pengetahuan responden sebelum dan setelah penyuluhan

Sikap Responden

Hasil skor sikap responden yaitu skor pre test (84,12) maupun post test (95,59) adalah bernilai baik. Hal ini sesuai dengan penelitian (Pasanda, 2016) Sikap penjamah makanan di Hotel Patra Jasa Semarang menunjukkan sikap penjamah makanan sudah baik tentang penerapan personal higiene. Sikap yang baik juga ditunjukkan oleh peserta pengabmas pada saat disampaikan materi penyuluhan. Responden sebagian besar memperhatikan dengan seksama materi yang disampaikan oleh tim pengabmas.



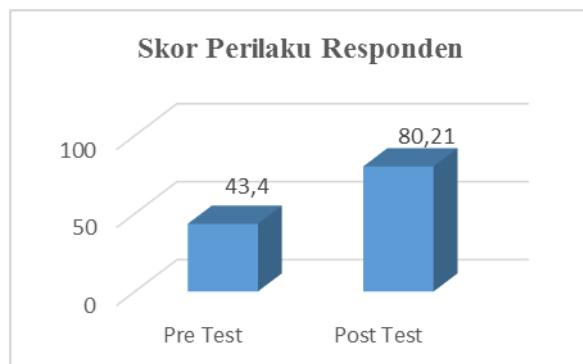
Gambar 4. Skor sikap responden sebelum dan setelah penyuluhan

Perilaku Responden

Nilai rata-rata pengamatan perilaku responden sebelum dilakukan kegiatan penyuluhan dan praktik pengolahan adalah 43,40. Hal ini disebabkan karena penjamah belum pernah mendapatkan penyuluhan higiene dan sanitasi, masih adanya penjamah yang berpendidikan rendah (SD dan SMP) sehingga berdampak pada pengetahuan yang kurang dan ketersediaan sarana dan prasara yang kurang untuk berperilaku higiene seperti penyediaan tempat cuci tangan (wastafel) dan alat pelindung diri (celemek, penutup kepala dan masker). Hal ini sesuai dengan penelitian (Mulyani, 2014) Perilaku tenaga pengolah makanan di Instalasi Gizi RSUDAM Provinsi Lampung sebanyak 47,6% berperilaku kurang higiene. Hal ini disebabkan karena tenaga pengolah makanan di Instalasi Gizi belum ada yang memiliki sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan, belum semua pegawai mengikuti penyuluhan tentang hygiene sanitasi makanan, masih ada tenaga pengolah yang

berpendidikan rendah serta sarana dan prasarana yang kurang menunjang untuk berperilaku hygiene. Menurut (Handayani, Adhi, & Duarsa, 2015) Perilaku penjamah makanan yang kurang baik berhubungan dengan pengetahuan dan sikap penjamah makanan serta dukungan dari pengelola IRTP.

Setelah dilakukan penyuluhan dan praktik pengolahan, nilai pengamatan perilaku penjamah terjadi peningkatan skor yaitu 80,21. Terjadinya perubahan skor perilaku penjamah ini dilakukan melalui pendidikan yaitu penyuluhan tentang higine panjamah dan praktik pengolahan dengan menggunakan alat pelindung diri (APD) yang lengkap.



Gambar 5. Skor perilaku responden sebelum dan setelah penyuluhan

Perilaku responden sekaligus penjamah makanan di IRT bawang goreng juga diamati sebelum dan sesudah penyuluhan. Semua penjamah dalam keadaan sehat. Sebelum dilakukan penyuluhan dan praktik pengolahan, seluruh penjamah belum menggunakan alat pelindung diri. Penutup kepala yang digunakan adalah kerudung dan masih terlihat penjamah lain yang tidak mengikat rambutnya ketika melakukan pengolahan. Setelah dilakukan penyuluhan, seluruh penjamah telah memakai alat pelindung diri yang terdiri dari penutup kepala, masker dan celemek. Sarung tangan plastik dipakai pada saat pengemasan bawang goreng. Sebagian besar kuku penjamah dalam keadaan pendek dan bersih. Kuku yang panjang merupakan sumber bakteri yang dapat mengkontaminasi pangan yang diolah.

Setelah diberi penyuluhan, seluruh penjamah tidak lagi menggunakan perhiasan dan makan serta minum dan sebagian besar sudah tidak mengobrol lagi pada saat bekerja. Seluruh penjamah tidak menggaruk garuk badan, tidak bersin dan batuk di depan makanan dan menutup luka. Sebelum diberi penyuluhan, masih terlihat 2 orang penjamah yang bekerja sambil merokok. Setelah diberi penyuluhan, penjamah tersebut sudah tidak lagi merokok pada saat bekerja. Sebagian besar penjamah sudah mencuci tangan dengan benar sebelum melakukan pengolahan dan setelah dari kamar mandi. Cuci tangan adalah salah satu langkah untuk mencegah penularan penyakit melalui makanan. Cuci tangan juga harus dilakukan dengan benar dan tepat dengan menggunakan sabun sebagai pembersih, penggosokan, dan aliran air yang akan menghilangkan kotoran yang banyak mengandung mikroba. Dalam penyuluhan tentang higine penjamah, seluruh responden diminta untuk melakukan praktik cuci tangan yang baik dan benar.

Sarana dan Prasarana

Pengamatan terhadap sarana prasarana meliputi ketersediaan air bersih, kondisi wadah makanan, tersedianya tempat cuci tangan, toilet tempat sampah tertutup, tempat pencucian peralatan dan terdapatnya saluran tempat pembuangan limbah. Ke 2 IRT bawang goreng memiliki sumber air bersih dalam jumlah cukup yang berasal dari sumur bor. Tersedia toilet dan tempat pencucian peralatan pengolahan akan tetapi belum ada wastafel untuk mencuci tangan, sehingga penjamah melakukan cuci tangan di tempat pencucian peralatan dengan menggunakan sabun dan air mengalir. Peralatan pengolahan terlihat masih kotor dan setelah dilakukan penyuluhan dan praktik pengolahan, terlihat sudah ada perubahan terhadap kebersihan peralatan. Kebersihan peralatan ini menjadi tanggung jawab masing-masing penjamah sesuai dengan bagiannya dan dibuat piket harian. Keranjang setelah selesai digunakan dapat dicuci dan disikat dengan sabun.

Wajan penggorengan juga dicuci dengan sabun setelah digunakan. Lingkungan pengolahan disapu sehingga tidak ada sisa bawang goreng yang tertinggal yang dapat memicu hama dan binatang lain.



Gambar 6. Kegiatan pencucian peralatan

Penanganan dan Penyimpanan Makanan

Pengamatan terhadap aspek penanganan dan penyimpanan makanan meliputi pemisahan bahan makanan kering dan basah, penggunaan minyak goreng tidak lebih dari 3x, kondisi wadah dan pengemasan. Terlihat bahwa dikedua industri RT bahan makanan kering dipisahkan dengan bahan makanan basah. Bahan makanan basah yaitu bawang goreng diantar dari suplier langganan ke rumah pemilik dan langsung diambil oleh pengupas. Minyak goreng yang digunakan adalah minyak goreng curah dan setiap hari diganti penggunaannya. Bawang goreng yang telah masak dikemas dengan plastik baru dan diikat dengan tali karet dengan kemasan 5 kg atau sesuai dengan pesanan pembeli.



Gambar 7. Kegiatan pengemasan

Pengendalian Hama, Sanitasi dan Peralatan

Berdasarkan hasil pengamatan pengendalian hama, sanitasi dan peralatan, terlihat bahwa masih terdapat lalat di lingkungan pengolahan walaupun jumlahnya berkurang. Hal ini disebabkan karena bangunan pengolahan masih semi permanen dan setelah penyuluhan, penjamah diimbau untuk selalu membuang sampah pada tempat sampah tertutup dan tidak membiarkan bawang goreng berserakan di lantai yang dapat memicu datangnya hama dan binatang. Lantai pengolahan dan dinding belum kedap air, hal ini karena bangunan yang digunakan masih semi permanen. Untuk mengatasi hal tersebut, pemilik membuat palet kayu sehingga tidak langsung bersentuhan dengan lantai. Pencehayaan cukup karena produksi bawang goreng ini dilakukan dari pagi hingga sore hari yaitu jam 09.00-16.00 WIB. Pemilik IRT bawang goreng menggunakan penerangan dari sinar matahari dan lampu listrik. Pencucian peralatan sudah dengan sabun, sikat dan air mengalir yang berasal dari sumur bor sehingga peralatan menjadi bersih.

4. KESIMPULAN

- Kesimpulan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah
1. Pengetahuan responden sebelum dilakukan penyuluhan adalah cukup, yaitu sebesar 69,71 dan setelah dilakukan penyuluhan pengetahuan responden adalah baik sebesar 82,06.

2. Sikap responden sebelum maupun sesudah penyuluhan bernilai baik, skor sebelum penyuluhan adalah 84,12 dan setelah penyuluhan adalah 95,59.
3. Perilaku responden sebelum dilakukan penyuluhan masih negatif dengan nilai 43,4 dan setelah dilakukan penyuluhan perilaku responden menjadi baik dengan nilai 80,21.

5. SARAN

Saran dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah

1. Perlu dilakukannya peningkatan sarana dan prasarana pengolahan yang lebih memadai dan sesuai dengan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia NOMOR HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga.
2. Perlunya dilakukan pengawasan dan bimbingan dari pemilik IRT bagi karyawan tentang pelaksanaan higiene dan sanitasi selama melakukan pengolahan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Poltekkes Kemenkes Riau atas dana yang disediakan untuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Ankafia, A., 2013, Analisis Kelayakan Usaha Industri Rumah Tangga Bawang Goreng di Kabupaten Kuningan, Jawa Barat, *Skripsi*, Bogor.
- [2] Avita, Y. D. Y. N., Pujiati, R. S., & Khoiron, 2015, Analisis Kondisi Sanitasi Industri Rumah Tangga (IRT) Tape Singkong di Kabupaten Bondowoso, *Artikel Ilmiah Hasil Penelitian Mahasiswa*, Jember.
- [3] BPOM RI, 2012, Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012. Indonesia.
- [4] Faizin, A., & Winarsih, 2008, Hubungan Tingkat Pendidikan dan Lama Kerja Perawat Dengan Kinerja Perawat di RSU Pandan Arang Kabupaten Boyolali. *Berita Ilmu Keperawatan*, 1(3), 137–142.
- [5] Fatmawati, S., Rosidi, A., & Handarsari, E, 2013, Perilaku Higiene Pengolahan Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah, *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 04(08), 45–52.
- [6] Handayani, N. M. A., Adhi, K. T., & Duarsa, D. P, 2015, Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Karangasem, *Public Health and Preventive Medicine Achieve*, 3(1), 194–202.
- [7] Iriani, 2007, Pengendalian Kualitas Bawang Merah Goreng Industri Rumah Tangga. *Jurnal Teknik Kimia*, 1(2), 90–94.
- [8] Kereh, P. S., Tomastola, Y., & Masengi, A. J. R, 2013, Studi Tentang Pengetahuan, Perilaku dan Kebersihan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi BLU RSUP Prof.Dr. R.D Kandou Manado. *Gizido*, 5(1), 20–27.
- [9] Marlyana, N., Fatmawati, W., & Amalia, N, 2012, Usulan Perbaikan Proses produksi Berdasarkan Pendekatan Sistem HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) (Studi Kasus Pembuatan Kue Kroket di Toko Roti dan Kue “Rapi” Semarang). In *SNST Ke-3* (pp. 45–51). Semarang.
- [10] Mulyani, R, 2014, Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Higiene Pengolahan Makanan. *Jurnal Keperawatan*, X(1), 6–12.
- [11] Pasanda, A, 2016, Perbedaan Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Penjamah Makanan Sesudah Diberikan Penyuluhan Personal Higiene di Hotel Patra Jasa Semarang, *Skripsi*, Semarang.
- [12] Triandini, F. A, 2015, Pengetahuan, Sikap Penjamah Makanan dan Kondisi Higiene Sanitasi Produksi Otak-Otak Bandeng di Kabupaten Gresik, *E-Journal Boga*, 04(2).