

Penerapan Food Safety Culture di UMKM Cireng Teh Eha

Syamsul Ma'arif¹, Anwar Hidayat²

Teknik Industri¹, Hukum²

ti21.syamsulmaarif@mhs.ubpkarawang.ac.id1 , anwar.hidayat@ubpkarawang.ac.id2

Abstrak

Penerapan Food Safety Culture (budaya keamanan pangan) dalam Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) terutama pada industri makanan ringan seperti cireng, memiliki peranan krusial untuk memastikan produk yang aman dan berkualitas tinggi bagi konsumen. Program kerja Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Sekarwangi ini bertujuan untuk mengeksplorasi penerapan prinsip-prinsip budaya keamanan pangan di UMKM cireng Teh Eha Desa Sekarwangi Rawamerta Karawang, dengan fokus pada pemahaman dan implementasi standar keamanan pangan, serta dampaknya terhadap kualitas produk dan kepuasan konsumen. Melalui metode penelitian kualitatif yang melibatkan wawancara dengan pemilik UMKM, pengamatan proses produksi, dan analisis dokumen, penelitian ini menemukan bahwa adopsi budaya keamanan pangan yang efektif di UMKM cireng, penerapan prosedur sanitasi yang ketat, serta pemantauan dan penegakan standar keamanan pangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa UMKM yang menerapkan budaya keamanan pangan secara konsisten dapat mengurangi risiko kontaminasi, meningkatkan kepercayaan konsumen, dan mendorong pertumbuhan bisnis. Penelitian ini merekomendasikan agar UMKM cireng lebih aktif dalam mengintegrasikan budaya keamanan pangan dalam setiap aspek operasional mereka untuk mencapai standar industri yang lebih tinggi dan memenuhi harapan konsumen di pasar yang semakin kompetitif.

Kata Kunci: Food Safety Culture; Kuliah Kerja Nyata ; Sekarwangi ; UMKM Cireng

Abstract

The implementation of Food Safety Culture in Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs), especially in the snack food industry such as Cireng, has a crucial role in ensuring safe and high quality products for consumers. Community Service Program (KKN) work program in Sekarwangi Village aims to explore the application of the principles of food safety culture in the MSMEs of Cireng Teh Eha, Sekarwangi Village, Rawamerta Karawang, with a focus on understanding and implementing food safety standards, as well as their impact on product quality and consumer satisfaction. . Through qualitative research methods involving interviews with MSME owners, observations of production processes, and document analysis, this research found that the adoption of an effective food safety culture in Cireng MSMEs involves ongoing education and training for workers, implementation of strict sanitation procedures, as well as monitoring and enforcement. food safety standards. The research results show that MSMEs that consistently implement a food safety culture can reduce the risk of contamination,

increase consumer confidence and encourage business growth. This research recommends that Cireng MSMEs be more active in integrating food safety culture into every aspect of their operations to achieve higher industry standards and meet consumer expectations in an increasingly competitive market.

Keywords: *Community Service Program (KKN); Food Safety Culture; MSMEs of Cireng ;Sekarwangi.*

PENDAHULUAN

Penerapan Food Safety Culture (budaya keamanan pangan) dalam Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) terutama pada industri makanan ringan seperti cireng, memiliki peranan krusial untuk memastikan produk yang aman dan berkualitas tinggi bagi konsumen. Food Safety adalah prioritas utama untuk mencegah risiko kesehatan yang dapat ditimbulkan oleh produk makanan yang terkontaminasi. Penerapan standar food safety dapat mengurangi kemungkinan terjadinya penyakit bawaan makanan, seperti keracunan atau infeksi, yang dapat berdampak serius pada kesehatan konsumen. Keamanan pangan merupakan kondisi atau upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda fisik yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan makanan (Saparinto & Hidayati, 2006).

Menurut Organisasi Kesehatan Dunia (WHO), food safety atau keamanan pangan didefinisikan sebagai "penjaminan bahwa makanan yang dikonsumsi aman untuk dimakan dan tidak menimbulkan risiko kesehatan". Keamanan pangan mencakup seluruh rantai pasokan makanan, mulai dari produksi, pemrosesan, penyimpanan, hingga konsumsi. WHO menekankan bahwa keamanan pangan adalah bagian penting dari kesehatan masyarakat global dan merupakan kunci untuk memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi tidak hanya aman tetapi juga tidak menimbulkan risiko bagi kesehatan. Dalam rangka mencapai tujuan-tujuan tersebut, WHO bekerja sama dengan pemerintah, organisasi internasional, dan sektor swasta untuk mengembangkan dan menerapkan kebijakan keamanan pangan yang efektif. Keamanan pangan merupakan tanggung jawab bersama yang melibatkan berbagai pihak untuk memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi di seluruh dunia adalah aman dan berkualitas.

Kelompok KKN yang berada di Desa Sekarwangi yang letaknya di kecamatan Rawamerta kabupaten Karawang provinsi Jawa Barat. Desa Sekarwangi ini terdiri dari 3 Dusun, Dusun Krajan, Dusun Patengong, Dusun Cilele. Desa Sekarwangi berada di daerah pesawahan dengan ketinggian 7,5 m di atas permukaan laut, memiliki luas wilayah seluas 369,880 Ha terdiri dari sawah 305,859 Ha dan darat 64,021 Ha. Berjarak 5,8 km dari Kota Kecamatan, 12 km dari Kota Kabupaten, 117 km dari Ibu Kota Provinsi dan 71 km dari Ibu Kota Jakarta. Pada pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini melaksanakan berbagai macam kegiatan dan program kerja yang dimana salah satunya di UMKM Cireng Teh Eha.

Masalah keamanan pangan juga harus menjadi perhatian dari UMKM yang bergerak dibidang makanan, dikarenakan sektor tersebut mengalami peningkatan yang cukup pesat. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik tahun 2019, Indonesia memiliki 3,9 juta di bidang makanan dan

minuman. Peningkatan jumlah UMKM di sektor pangan dapat mempengaruhi persaingan menjadi lebih ketat. Maka selain kualitas produk yang dihasilkan harus lebih baik, kebersihan dari produk juga harus diperhatikan. UMKM Cireng Teh Eha adalah salah satu UMKM yang bergerak di sektor makanan. UMKM Cireng Teh Eha berlokasi di Desa Sekarwangi Kecamatan Rawamerta Kabupaten Karawang. Proses pembuatan cireng di UMKM Cireng Teh Eha masih menggunakan proses pengolahan yang tradisional. Maka dikhawatirkan dapat mempengaruhi serta menurunkan kualitas maupun ke higienisan dari cireng yang diolah. Seperti pada proses berikut :

1. Tidak menggunakan sarung tangan

Pada proses pembuatan adonan ibu Eha memproses tanpa menggunakan sarung tangan. Walaupun sudah mencuci tangan terlebih dahulu, membuat adonan tanpa sarung tangan dapat meningkatkan risiko kontaminasi dan masalah keamanan pangan. Seperti kontaminasi mikroba.



Gambar 1. Proses pembuatan adonan tanpa sarung tangan

Tanpa sarung tangan, bakteri dan patogen dari tangan dapat berpindah ke makanan. Jika tangan tidak bersih, ini dapat memperkenalkan mikroba berbahaya seperti Salmonella, E. coli, atau Listeria ke dalam makanan. Kuman dan virus dari lingkungan sekitar, seperti meja atau peralatan, dapat berpindah ke tangan dan kemudian ke makanan yang sedang diproses. Jika makanan terkontaminasi oleh bakteri, virus, atau parasit yang berasal dari tangan yang tidak bersih, konsumen dapat mengalami infeksi makanan yang dapat menyebabkan gejala seperti muntah, diare, dan sakit perut

2. Tidak menggunakan Hair Cap

Pada proses pembuatan adonan juga ibu Eha tidak menggunakan Hair Cap walaupun sudah menggunakan kerudung, akan tetapi terkadang proses pembuatan adonan dibantu suami atau saudara yang tidak menggunakan penutup kepala sehingga berpotensi rambut terjatuh ke adonan makanan.



Gambar 2. Proses pembuatan adonan tanpa Hair Cap

Tanpa penggunaan hair cap, rambut dari kepala dapat rontok dan jatuh ke dalam makanan. Ini tidak hanya mengurangi estetika makanan tetapi juga dapat menimbulkan ketidaknyamanan bagi konsumen. Selain itu, dapat berpotensi terjadinya kontaminasi yaitu : rambut bisa membawa kotoran, minyak, atau mikroba dari kulit kepala, yang dapat mencemari makanan dan meningkatkan risiko kontaminasi.

METODE

Untuk mencapai tujuan penerapan food safety culture di UMKM Cireng Teh Eha, penulis menggunakan metode penelitian kualitatif yang melibatkan wawancara dengan pemilik UMKM, pengamatan proses produksi, dan analisis dokumen, penelitian ini bertujuan untuk mengadopsi budaya keamanan pangan yang efektif di UMKM cireng.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Untuk menjaga dan mempertahankan kualitas, ke higienisan kami mahasiswa KKN melakukan penyuluhan mengenai Food Safety Culture yang dapat diterapkan pada proses pembuatan cireng di UMKM Cireng Teh Eha. Yang pertama dilakukan yaitu memberikan informasi mengenai pentingnya penerapan food safety pada proses awal pembuatan cireng sampai penjualan. Selanjutnya dari kedua hal yang sebelumnya belum dilakukan pada proses pembuatan adonan, penulis memberikan 1 dus hair cap dan 1 dus sarung tangan supaya pada proses pembuatan adonan terjaga dari potensi kontaminasi. Berikut setelah dilakukannya sosialisasi mengenai pentingnya food safety culuture :

1. Penggunaan sarung tangan

Sarung tangan membantu mencegah pencemaran silang antara berbagai bahan makanan. Misalnya, jika tangan yang sama digunakan untuk menangani bahan mentah dan bahan matang tanpa mencuci tangan, risiko pencemaran silang meningkat. Penggunaan sarung tangan dapat membantu melindungi makanan dari

kontaminasi yang mungkin terjadi jika tangan terpapar kotoran atau bahan kimia. Tanpa sarung tangan, ada risiko lebih besar bahwa kotoran atau residu dari tangan dapat menempel pada makanan.



Gambar 3. Proses pembuatan adonan dengan sarung tangan

2. Penggunaan Hair Cap

Penggunaan hair cap (penutup rambut) selama proses pengadonan makanan, seperti dalam produksi cireng, memiliki manfaat signifikan yang berkaitan dengan kebersihan dan keamanan pangan. Hair cap membantu menjaga area produksi tetap bersih dengan mencegah partikel dari rambut menyebar ke permukaan kerja, alat, atau bahan makanan lainnya. Menggunakan hair cap berkontribusi pada kontrol pencemaran silang, yaitu mencegah bahan makanan yang berbeda dari terkontaminasi oleh elemen eksternal. Penggunaan hair cap juga sebagai salah satu praktik terbaik dalam manajemen keamanan pangan, yang menunjukkan komitmen terhadap kebersihan dan kualitas.



Gambar 4. Proses pembuatan adonan dengan Hair Cap

Hair cap adalah alat sederhana namun efektif untuk memastikan bahwa rambut tidak menjadi sumber kontaminasi. Ini membantu menciptakan kebiasaan kebersihan yang baik dalam proses produksi..Meskipun rambut biasanya tidak berbahaya, bisa saja menjadi tempat berkembang biak bagi mikroba jika tidak

dijaga kebersihannya. Hair cap membantu mengurangi risiko kontaminasi mikroba yang mungkin ada pada rambut. Selain melindungi makanan, hair cap juga melindungi pekerja dari kemungkinan kontak dengan produk yang bisa menempel pada rambut, seperti bahan kimia atau kontaminan lainnya.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Dengan penelitian ini, diharapkan UMKM Cireng Teh Eha dapat memperoleh wawasan mengenai praktik terbaik dalam penerapan food safety culture, serta rekomendasi yang dapat membantu mereka meningkatkan standar keamanan pangan dan kualitas produk mereka. Penerapan budaya keamanan pangan yang baik akan memberikan manfaat jangka panjang baik bagi kesehatan konsumen maupun keberlanjutan bisnis UMKM. Pentingnya Food Safety Culture (budaya keamanan pangan) bagi UMKM yang memproduksi makanan menjadi hal yang penting untuk melindungi konsumen dari resiko kesehatan yang diakibatkan konsumsi makanan yang tidak aman. UMKM seringkali berperan penting dalam pasokan makanan lokal dan pemahaman tentang praktik keamanan pangan yang benar menjadi kunci untuk mencegah insiden penyakit yang dapat merugikan masyarakat. Melalui Penyuluhan Food Safety Culture, maka UMKM dapat meningkatkan kualitas produknya sehingga dengan memiliki produk yang aman dan berkualitas tinggi cenderung lebih diminati oleh konsumen.

Kesadaran konsumen tentang pentingnya makanan yang aman dan berkualitas tinggi semakin meningkat. Dengan adanya Food Safety Culture, UMKM dapat memenuhi harapan konsumen terhadap produk yang mereka konsumsi. UMKM yang bergerak di sektor pangan memiliki peran strategis dalam perekonomian lokal. Dengan menerapkan Food Safety Culture, UMKM dapat memastikan keberlanjutan bisnis mereka dan memberikan kontribusi positif bagi perekonomian lokal. Penerapan Food Safety Culture juga dapat membantu pemilik UMKM Cireng untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengelola dan memproduksi makanan yang aman.

DAFTAR PUSTAKA

- Auliya Anisatul. 2016. Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Di Hotel Aston Rasuna Jakarta. Dalam Jurnal Hospitality dan PAriwisata, Vol. 2 No. 2.
- Djarismawati, dkk. 2004. Pengetahuan Dan Perilaku Penjamah Tentang Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Insalasi Gizi Rumah Sakit Di Jakarta. Media Penelitian Dan Pengembangan. Vol 414 NO 03,31-37.
- Hariyadi, Purwiyantoro, dan Ratih Dewayanti. 2009. Petunjuk Sederhana Memproduksi Pangan Yang Aman. Jakarta : PT Dian Rakyat.
- Texeira, S., Sampaio, P. (2011). Food safety management system implementation and certification: survey result. Industrial Engineering Research Conference.
- Zulmi, Y. (2013) "Keamanan Pangan Food Safety Management System" Prezi. 21 January 2017. <https://prezi.com>