

PELATIHAN K3 KEBERSIHAN DAN SANITASI

PENGOLAHAN PINDANG DI PUSAT PENGOLAHAN

PINDANG DI DESA CIPTAMARGA KABUPATEN

KARAWANG

Irland Adityo Hawari , Zarisnov Arafat , Afif Hakim

Teknik Industri, Fakultas Teknik

ti19.irlandhawari@mhs.ubpkarawang.ac.id , zarisnov@ubpkarawang.ac.id ,
afif.hakim@ubpkarawang.ac.id

Abstrak

Pada Kebersihan makanan dan minuman adalah upaya untuk mengendalikan faktor-faktor tempat, peralatan, orang dan makanan yang dapat menyebabkan masalah kesehatan dan keracunan makanan, termasuk ikan. Ikan adalah makanan yang banyak dikonsumsi masyarakat, namun di sisi lain ikan mengalami proses membusuk lebih cepat. Untuk menghambat pembusukan dan meningkatkan keragaman produk, penduduk desa Ciptamarga di Karawang melakukan pengolahan ikan tradisional, yang disebut pemindangan. Bahan baku dari pindang biasanya adalah ikan yang termasuk dalam famili biologis scromboidae dan yang sangat mudah membusuk karena tingginya kandungan protein dan kondisi lingkungan. Pindang adalah produk tradisional yang sangat disukai oleh masyarakat Karawang karena rasanya yang unik, sehingga kebersihan dan sanitasi dalam pengolahannya diperlukan untuk mencegah terjadinya keracunan ikan. Penelitian ini merupakan survei deskriptif untuk mendapatkan gambaran tentang keadaan kebersihan dan perilaku sanitasi dalam pengolahan ikan pemindangan di Desa Ciptamarga dan upaya kami untuk meningkatkan kebersihan dan sanitasi di sana. Kami menemukan bahwa beberapa variabel kebersihan dan sanitasi di pemindangan Desa Ciptamarga tidak memenuhi syarat dengan prinsip-prinsip kebersihan dan sanitasi dinyatakan dalam peraturan HACCP Sea Food, khususnya untuk fasilitas fisik dan prasarana bagi nelayan, Kami juga menemukan bahwa mereka tidak memiliki pengetahuan yang baik tentang kebersihan dan sanitasi. Lain kali, kami berharap akan ada intervensi yang komprehensif terkait infrastruktur yang pada akhirnya akan mempengaruhi kualitas pindang.

Kata kunci: K3, Kualitas, Pemindangan, Sanitasi,

Pendahuluan

Persediaan Ikan adalah salah satu sumber nutrisi paling penting yang berkontribusi signifikan terhadap kehidupan manusia. Ikan telah digunakan sebagai salah satu sumber makanan sejak berabad-abad yang lalu. Sebagai sumber makanan, ikan mengandung utama nutrisi dalam bentuk protein, lemak, vitamin, dan mineral. Protein dari ikan menyediakan kira-kira 2/3 dari jumlah total protein hewani yang dibutuhkan manusia. Protein dari ikan relatif besar,

beratnya 15-25% dari daging ikan seberat 100 kg. Jumlah protein yang terkandung dalam daging ikan merah lebih tinggi daripada di daging ikan putih. Jumlah mineral dalam daging ikan tidak sebanyak itu. Ikan juga dianggap sebagai sumber kalsium, zat besi, tembaga, dan yodium. Tingkat konsumsi ikan di Indonesia baru-baru ini meningkat sebesar 33 kg per tahun per kapita, yang diharapkan dapat dicapai dari nasional Produk. Kementerian Kelautan dan Perikanan menetapkan target produk ikan mencapai 22 juta per tahun.

Terlepas dari kenyataan bahwa ikan sebagian besar disukai oleh berbagai macam konsumen, mereka adalah produk yang cepat menjadi busuk karena beberapa hal tertentu seperti protein tingkat tinggi, situasi lingkungan, suhu, keasaman, oksigen, durasi penyimpanan ikan, dan kebersihan. Ada sejumlah metode pengolahan ikan yang berlaku untuk menjaga tingkat kualitas ikan, serta meningkatkan nilai ekonomis produk. Metode-metode ini termasuk proses pengalengan, proses fumigasi, proses pengasinan yang diikuti dengan proses pengeringan atau proses perebusan yang disebut sebagai "pemindangan". Proses "pemindangan" adalah metode pengolahan ikan dengan memanfaatkan metode pengasinan dalam upaya untuk menghilangkan bakteri pengurai dan aktivitas enzim apa pun. Metode ini terdiri dari beberapa langkah-langkah, dimulai dari membersihkan ikan yang dipilih, menempatkannya di keranjang bambu, dan merebus semua ikan yang telah dilumuri dengan garam di dalam air pada suhu 100 derajat Celcius selama 30 menit [3-4]. Terakhir produk yang keluar dari metode pengolahan ikan ini lebih diutamakan dikonsumsi oleh konsumen karena rasanya yang berbeda tidak terlalu asin. Proses "pemindangan" datang dalam berbagai variasi, dipengaruhi oleh budaya lokal tempat itu yang mengimplementasikan proses ini. Prinsip dari proses ini bagaimanapun, sama pada umumnya. Proses, sesuai dengan putusan tentang lokasi pembangunan Balai Pengolahan Ikan Nomor Produk KEP.01/MEN/2007, dirilis oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan pada tahun 2007. Tentang sebaliknya, masih banyak kejadian tak terduga dalam implementasi, yang terutama terkait

terhadap kebersihan, drainase yang penuh dengan sampah yang menyebabkan aliran air tidak lancar dan buruk, Sanitasi yang tidak memenuhi persyaratan yang mengakibatkan kualitas produk. Proses "pemindangan" di Desa Ciptamarga jauh dari modernisasi sebagai alatnya yang digunakan dalam proses tersebut masih bersifat konvensional. Ini menghasilkan sanitasi dan kebersihan yang buruk seperti yang ditunjukkan oleh fakta bahwa ikan ditempatkan di

tempat yang kotor, atau drum yang mudah berkarat masih digunakan untuk menyimpan ikan. Itu proses penggaraman menggunakan garam coklat biasa yang kotor. Air yang digunakan untuk merebus ikan dekat dengan tempat sampah diarahkan. Proses perebusan dilakukan terus menerus sampai pada titik dimana bahan habis. Drainase yang berfungsi untuk mengalirkan sampah penuh dengan sampah yang melepaskan bau tak sedap. Hal-hal ini dapat diprediksi karena fakta bahwa pengetahuan, cara, dan sikap terhadap pemahaman sanitasi dan hygiene yang ditunjukkan oleh orang-orang yang terlibat dalam "pemindangan" ini proses" yang hanya berorientasi pada ketersediaan stok "pindang", mengabaikan kualitas dan kebersihan produk. Kualitas dan kebersihan produk "pindang" yang buruk ini kemudian menyebabkan banyaknya makanan kasus keracunan di masyarakat.

Metode

Metode Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei yang dilakukan dengan menganalisis sudut pandang menyajikan data secara sistematis untuk mempermudah pemahaman dan proses penarikan kesimpulan. Kegiatan diawali dengan melakukan observasi untuk mendapatkan fakta di lapangan. Pengamatan dilakukan terhadap semua kelompok "pemindang", kelompok pengolah, serta alat-alat yang digunakan dalam proses di Pusat "Pemindangan" di Desa Ciptamarga. Selain fungsi utamanya dalam penelitian, Observasi juga merupakan kegiatan mendasar pada suatu pengabdian masyarakat yang bermanfaat untuk memberikan bimbingan dan solusi teknik pengolahan pindang di Desa Ciptamarga. Selain daripada observasi, wawancara juga dilakukan terhadap 5 responden yang terlibat dalam proses "pemindangan" tentang higiene dan sanitasi. Hasil observasi dan wawancara kemudian disajikan secara deskriptif.

Hasil Penelitian dan Pembahasan

Kegiatan Proses "pemindangan" di Desa Ciptamarga menampung 70 blok "pemindangan" yang beroperasi dari jam 11 pagi sampai jam 5 sore tergantung jumlah produksi ikan dan ketersediaan ruang penyimpanan es. Pengolahan ikan pindang ini merupakan usaha lokal yang sudah dijalankan selama bertahun-tahun dan saat ini saat ini salah satu kegiatan ekonomi berbasis rumah tangga utama di Desa Ciptamarga. Pada awalnya, proses "pindang"

dilakukan di rumah-rumah penduduk setempat, dan bahan utamanya adalah hanya diperoleh dari produk nelayan setempat. Masalah ini menimbulkan sejumlah masalah karena kegiatan bisnis dikacaukan dengan urusan pribadi mereka di tempat yang sama, sehingga menjadi kotor. Proses “pemindangan” di Desa Ciptamarga dilakukan dengan memanfaatkan alat konvensional. Ikan yang dipilih untuk bahan utama “pindang” biasanya adalah ikan segar yang baru saja dimakan ditangkap atau yang telah direbus dan disimpan di gudang. Sebelum dibersihkan, ikan tersebut biasanya diletakkan di lantai, yang kemudian dicuci dalam wadah. Setelah dibersihkan, ikan tersebut kemudian diletakkan di atas keranjang bambu dan diolesi garam. Garam yang digunakan untuk melumasi ikan adalah produk biasa yang tampak kecoklatan dan berukuran besar. Setelah proses penggaraman selesai, ikan sekarang ditempatkan dalam wadah besar berisi air mendidih di atas api untuk memulai proses perebusan. Setelah proses perebusan selesai, ikan sudah siap untuk dijual, disajikan di keranjang bambu sebelumnya tanpa penutup apapun.

Kebersihan dan Sanitasi Pengolahan Pindang di Desa Ciptamarga Pengamatan higiene dan sanitasi mengacu pada regulasi Sea Food HACCP (Hazard Analysis Titik Kendali Kritis)

a. Keamanan dan kebersihan air

Air yang akan digunakan dialirkan melalui pipa-pipa kemudian ditampung dalam wadah-wadah. Tidak ada klorin atau tawas yang ditambahkan.

b. Peralatan

Alat dan wadah yang digunakan dalam proses relatif bersih. Mereka dibersihkan sebelum dan sesudah proses terkadang tanpa menggunakan sabun. Tidak ada ruang terpisah yang dapat menampung peralatan dan proses “pemindangan” di Desa Ciptamarga.

c. Pencegahan Kontaminasi Silang

Masing-masing tempat untuk pengolahan dan penyimpanan ikan ditempatkan secara terpisah. Namun, para pekerja mengabaikan aspek kebersihan karena mereka tidak mencuci tangan, juga tidak mengganti pakaian mereka sebelumnya dan setelah bekerja.

d. Sarana cuci tangan, sanitasi, dan toilet.

Setiap blok “pemindangan” dilengkapi dengan satu fasilitas cuci tangan dan 2-3 pekerja yang bekerja di sekitarnya. Kondisi fasilitas cuci tangan ini tidak cukup baik karena juga digunakan untuk membersihkan alat pada waktu yang sama.

Artikel ini merupakan bagian dari laporan kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN), Pengabdian masyarakat yang dilakukan di Desa Ciptamarga. Sejumlah intervensi diberikan dalam bentuk penyuluhan dan demonstrasi tentang bagaimana proses “pemindangan” yang seharusnya dilakukan. Banyak alat pendukung penting seperti masker, sarung tangan safety, dan panduan praktis juga dibagikan selama kegiatan berlangsung dengan harapan semoga bermanfaat kualitas “pindang” dapat terus diproduksi di Desa Ciptamarga. Hasil pengamatan ini terbatas pada poin-poin tertentu karena hanya menyajikan temuan secara kualitatif tanpa analisis laboratorium mengenai kualitas air dan produk pindang di Desa Ciptamarga.



Gambar 1. Proses membersihkan ikan pindang

Gambar di atas merupakan potret mahasiswa KKN UBP Karawang yang sedang membantu Proses membersihkan ikan pindang yang menjadi salah satu UMKM di Desa Ciptamarga.



Gambar 2. Proses pengasinan ikan pindang

Gambar diatas adalah Proses pengasinan ikan pindang salah satu produk UMKM yang ada di Desa Ciptamarga yaitu mindang yang diolah menggunakan bahan baku utama Ikan pindang.



Gambar 3. Sosialisasi/pelatihan kepada para warga di Desa Ciptamarga

Pada Gambar diatas mahasiswa melakukan program pelatihan K3 kebersihan dan sanitasi pengolahan pindang di pusat pengolahan pindang di Desa Ciptamarga kabupaten karawang.

Kesimpulan dan Rekomendasi

Higiene dan sanitasi merupakan suatu keharusan dalam pengolahan makanan. Desa Ciptamarga merupakan Desa yang ikut andil dalam melakukan kegiatan produksi, jual dan beli pemindangan di Karawang namun dalam pelaksanaannya Desa Ciptamarga belum memperhatikan higiene dan sanitasi dalam pengolahan pindang. Pengembangan masyarakat dalam rangka peningkatan higiene dan sanitasi diperlukan peningkatan kualitas produk pindang, sehingga aman dikonsumsi oleh masyarakat..

Daftar Pustaka

Tidwell J H, Allan G L 2001 EMBO 2 958-963

FAO Fisheries and Aquaculture 2014 Fishery & Aquaculture Profiles: The Republic Indonesia (Rome, Food and Agriculture Organization of United States).

Pandit I G S 2017 JFS 19 89

Suryaningrum TD, Syamdidi, Rizki E M 2013 JPB Kelautan & Perikanan 8 23-34

Sujaya I N, Aryantiniww N P D, Nursini N W, Purnama S G, Dwipayanti N M U, Artawan I G, Sutarga I M 2010 Kesmas 4 1-7

Ponto J 2015 J. Adv. Pract. Oncol 6 168-171

Water Supply and Sanitation Collaborative Council and World Health Organization 2005 Sanitation and Hygiene Promotion (Geneva, World Health Organization)

Mara D, Lane J, Scott B, Trouba D 2010 PLoS Med 7 e1000363

Nurhayati A, Asah I, Supriatna A K 2018 IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 137 012100.