

SOSIALISASI *FOOD SAFETY MANAGEMENT* SEBAGAI PENERAPAN MANAJEMEN RISIKO PANGAN PADA UKM KERUPUK KULIT APHE

Farida Risqi Nur Safitri ¹, Muhamad Sayuti ²

Universitas Buana Perjuangan Karawang

Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Buana Perjuangan Karawang

farida.risqi@ubpkarawang.ac.id ¹, muhamad.sayuti@ubpkarawang.ac.id ²

Abstrak

Kerupuk Kulit APHE ini memproduksi kerupuk kulit yang berbahan dasar kulit sapi yang mereka dapatkan dari Rumah Potong Hewan (RPH) di Karawang. Proses pembuatan kerupuk kulit tersebut dilakukan oleh banyak pekerja karena tidak memerlukan teknologi pengolahan yang canggih/ rumit, jadi semua pekerja bisa melakukan proses- proses tersebut, dan sangat rawan sekali terjadi human error terutama dari segi pengolahan produknya. UKM yang menghasilkan produk makanan dituntut untuk lebih aware terhadap kebersihan bahan baku, proses pengolahannya dan sampai menjadi produk jadi. Oleh karena itu, perlu pengenalan dan pengetahuan mengenai food safety management agar para pekerja bisa lebih aware akan pentingnya manajemen risiko pangan pada usaha mereka. Higienitas dan keamanan pangan sangat perlu untuk dipahami dan juga menjadi concern utama dalam menjalankan bisnis atau UKM yang menghasilkan produk makanan.

Kata kunci: *UKM, food safety management, manajemen risiko pangan, higienitas, keamanan pangan*

Abstract

Kerupuk Kulit APHE produce leather crackers made from cowhide which they get from the Slaughterhouse in Karawang. The process of making leather crackers is carried out by many workers because it does not require sophisticated / complicated processing technology, so all workers can carry out these processes, and are very prone to human error, especially in terms of product processing. SMEs that produce food products are required to be more aware of the cleanliness of raw materials, the processing process and until they become finished products. Therefore, it is necessary to introduce and knowledge about food safety management so that workers can be more aware of the importance of food risk management in their business. Food hygiene and safety really need to be understood and are also the main concerns in running a business or SMEs that produce food products.

Keywords: *SMEs, food safety management, food risk management, hygiene, food safety*

Karawang, 28 Februari 2023

PENDAHULUAN

Jumlah UMKM di Indonesia semakin bertambah seiring berjalannya waktu, berdasarkan data dari Kementrian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah (KemenkopUKM) pada bulan Maret 2021, tercatat 64,2 juta UMKM yang ada di Indonesia, jumlah tersebut memberikan kontribusi terhadap Produk Domestik Bruto sebesar 61,07 persen (Keuangan, 2021). Salah satu dari UMKM tersebut adalah UKM Kerupuk Kulit APHE yang ada di Karawang, tepatnya di Kelurahan Adiarsa Barat, Kecamatan Karawang Barat.

Sesuai dengan namanya, usaha Kerupuk Kulit APHE ini memproduksi kerupuk kulit yang berbahan dasar kulit sapi yang mereka dapatkan dari Rumah Potong Hewan (RPH) di Karawang. Proses pembuatan kerupuk kulit dimulai dari mendatangkan bahan baku yaitu kulit sapi, kemudian dilakukan penimbangan, setelah itu dilakukan perontokan bulu yang masih ada di kulit sapi tersebut, setelah bersih kemudian dilakukan perebusan, kemudian pemotongan. Kulit sapi yang sudah dipotong kemudian dijemur selama dua hari, setelah kering kemudian kulit siap untuk digoreng, setelah digoreng baru bisa dipasarkan. Proses pembuatan kerupuk kulit tersebut dilakukan oleh banyak pekerja karena tidak memerlukan teknologi pengolahan yang canggih/ rumit, jadi semua pekerja bisa melakukan proses- proses tersebut, dan sangat rawan sekali terjadi human error terutama dari segi pengolahan produknya.

UKM yang menghasilkan produk makanan dituntut untuk lebih aware terhadap kebersihan bahan baku, proses pengolahannya dan sampai menjadi produk jadi. Oleh karena itu, perlu pengenalan dan pengetahuan mengenai food safety management agar para pekerja bisa lebih aware akan pentingnya manajemen risiko pangan pada usaha mereka. Food safety management system adalah sebuah sistem mulai dari pencegahan, pengurangan dan pengendalian bahaya dan risiko bawaan dari makanan, mulai dari tempat produksi sampai ke produk makanan siap untuk dikonsumsi dan dipasarkan (Teixeira, S. & Sampaio, 2011). Higienitas dan keamanan pangan sangat perlu untuk dipahami dan juga menjadi concern utama dalam menjalankan bisnis atau UKM yang menghasilkan produk makanan

METODE

Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dilakukan secara offline di UKM Kerupuk Kulit APHE Karawang yang terletak di Kelurahan Adiarsa Barat, Kecamatan Karawang Barat, pesertanya adalah pemilik dan pekerja di UKM tersebut. Kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan dengan memberikan sosialisasi mengenai food safety management sebagai penerapan manajemen risiko pangan, agar pemilik dan pekerja UKM memiliki wawasan tentang hal tersebut dan bisa diterapkan dalam kegiatan proses produksi kerupuk kulit di UKM mereka.

Kegiatan pengabdian masyarakat diawali dengan tahap persiapan yaitu melakukan survey lapangan dan komunikasi dengan pemilik UKM Kerupuk Kulit APHE. Setelah mengetahui permasalahan dan hal yang dibutuhkan oleh UKM tersebut, tim pelaksana membuat rumusan masalah yang akan diselesaikan melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini. Kemudian pengabdian masyarakat dilaksanakan dengan cara memberikan sosialisasi dalam bentuk penyampaian materi mengenai food safety management beserta contoh yang dapat diterapkan di UKM, kemudian dilakukan sesi tanya jawab dan diskusi di akhir sesi, kegiatan sosialisasi dilaksanakan di UKM Kerupuk Kulit APHE, Kelurahan Adiarsa Barat, Kecamatan Karawang Barat. Setelah semua kegiatan selesai dilakukan, maka dilakukan pembuatan laporan kegiatan pengabdian masyarakat, diseminasi dan publikasi. Mitra yang terlibat dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah dosen dan mahasiswa dari program studi Teknik Industri, UBP Karawang, serta UKM Kerupuk Kulit APHE Karawang (pemilik dan pekerja) yang berlokasi di Kelurahan Adiarsa Barat, Kecamatan Karawang Barat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat sudah terlaksana pada tanggal 25 Juni 2022 yang dilaksanakan di UKM Kerupuk Kulit APHE, Kelurahan Adiarsa Barat, Kecamatan Karawang Barat, peserta Abdimas adalah para pekerja dan juga pemilik UKM. Acara dimulai dengan sambutan dari Ketua LPPM Universitas Buana Perjuangan Karawang dan dilanjutkan dengan sambutan dan penjelasan proses produksi dari pemilik UKM Kerupuk Kulit APHE, Pak Asep.

Karawang, 28 Februari 2023



Gambar 1. Sambutan dan penjelasan proses produksi oleh Pak Asep

UKM Kerupuk Kulit APHE merupakan UKM yang menghasilkan sebuah produk yaitu kerupuk kulit yang terbuat dari kulit sapi, produk ini bisa langsung dikonsumsi oleh para konsumen, artinya mereka menjual kerupuk kulit yang sudah matang dan siap dimakan. Untuk menghasilkan kerupuk kulit tersebut melewati beberapa proses, yang pertama adalah mendatangkan bahan baku berupa kulit sapi yang berasal dari Rumah Potong Hewan (RPH) yang sudah menjalin kerja sama dengan UKM Kerupuk Kulit APHE, sekali produksi menggunakan kurang lebih 100 kg kulit sapi, tetapi mengalami penyusutan hingga 70% jika sudah mengalami proses pengolahan, dengan kata lain hanya menghasilkan 30kg kerupuk kulit. Penyusutan ini terjadi karena adanya serat, air, rambut serta lemak yang menempel pada kulit sapi, yang nantinya akan menjadi limbah setelah diproses.

Setelah kulit sapi ditimbang dan dibersihkan, kemudian dilakukan proses perebusan dengan air mendidih dengan suhu kurang lebih 70 derajat, proses selanjutnya adalah perontokan bulu dengan cara manual yaitu dengan dikeruk menggunakan sebuah alat tradisional, setelah itu kulit direbus lagi hingga matang, kemudian dilakukan pembersihan lagi untuk memastikan tidak ada lemak di kulit tersebut. Kulit yang sudah bersih kemudian dipotong dengan ukuran kurang lebih 2 sentimeter, pemotongan dilakukan secara manual menggunakan pisau. Kulit yang sudah dipotong kemudian dijemur selama dua hari, kulit yang sudah kering secara merata kemudian digoreng, proses menggoreng dilakukan dua kali.



Gambar 2. Proses penjemuran kulit sapi



Gambar 3. Kulit sapi setelah dipotong dan dijemur

Proses menggoreng pertama dengan cara menghidupkan dan mematikan api setiap per 30 menit, proses menggoreng kedua untuk mematangkan kerupuk kulit sampai matang merata dan siap untuk dimakan. Kerupuk kulit yang sudah matang kemudian ditiriskan dan siap untuk dimasukkan ke dalam plastik kemasan jika minyak sudah tiris secara sempurna, kerupuk kulit dikemas dalam plastik 1 kg. Kerupuk kulit dijual ke reseller dan juga dijual secara langsung ke konsumen yang datang ke UKM Kerupuk Kulit APHE.



Gambar 4. Kerupuk kulit dalam kemasan

Abdimas dari Teknik Industri Universitas Buana Perjuangan Karawang, dilaksanakan dengan memberikan sosialisasi mengenai food safety management kepada para pekerja dan juga pemilik UKM Kerupuk Kulit APHE. Hal ini dilakukan untuk mengenalkan keamanan pangan kepada para peserta Abdimas dan juga untuk meningkatkan kesadaran para pekerja tentang pentingnya higienitas makanan dan bagaimana cara mencegah keracunan pangan. Mengingat UKM Kerupuk Kulit APHE ini menghasilkan produk makanan yang siap makan

dan untuk menghasilkan produk tersebut harus melalui banyak proses pengolahan, mulai dari bahan baku sampai menjadi produk jadi yang siap makan, oleh karena itu penting memiliki pengetahuan tentang keamanan pangan terutama untuk para pekerja dan pemilik UKM Kerupuk Kulit APHE, sebagai salah satu penerapan manajemen risiko pangan, karena risiko bisa ada dimana saja dan kapan saja, sosialisasi ini juga sebagai bentuk preventif dan juga persiapan jika suatu waktu risiko pangan terjadi di UKM ini para pekerja serta pemilik UKM sudah mengerti bagaimana cara mencegah dan mengatasinya. Selain itu, kesadaran tentang keamanan pangan juga akan sangat membantu salah satu program pemerintah Indonesia tentang kemandirian pelaku industri makanan dan minuman untuk menerapkan keamanan pangan, serta juga bisa membantu mengurangi persentase terjadinya keracunan pangan, terutama di Karawang.

Sosialisasi mengenai *food safety management* dilakukan dengan memberikan materi tentang alasan pentingnya keamanan pangan disebuah industri makanan atau hanya sekedar di lingkup rumah tangga, memperlihatkan data BPOM dan WHO tentang keamanan pangan dan keracunan pangan, serta apa yang telah dilakukan oleh pemerintah Indonesia untuk mendukung keamanan pangan, bagaimana cara menerapkan keamanan pangan di UKM dengan meningkatkan higienitas makanan dan kebersihan diri para pekerja, kemudian materi tentang cemaran pangan dan penyebab keracunan pangan serta cara pencegahannya, materi terakhir tentang Program Manajemen Risiko (PMR) Keamanan Pangan yang diatur di Peraturan Pemerintah, serta pedoman produksi dan distribusi pangan olahan di masa pandemi COVID-19.



Gambar 5. Cuplikan beberapa materi yang disampaikan



Gambar 6. Proses penyampaian materi (sosialisasi)

Setelah semua materi selesai disampaikan, dilanjutkan dengan sesi tanya jawab yang dilakukan antara peserta Abdimas dengan pembicara.



Gambar 7. Sesi tanya jawab

Sosialisasi tentang *food safety management* yang disampaikan pada Abdimas kali ini perlu dilakukan agar produk makanan dari UKM Kerupuk Kulit APHE ini aman untuk dikonsumsi, selain itu ketika meningkatkan higienitas makanan juga bisa berdampak ke tampilan produk yang menarik dan juga cita rasa yang enak. Dengan telah dilaksanakannya kegiatan Abdimas ini dengan materi “Sosialisasi *Food Safety Management* Sebagai Penerapan Manajemen Risiko Pangan Pada UKM Kerupuk Kulit APHE”, pekerja dan pemilik UKM Kerupuk Kulit APHE bisa mendapat pengetahuan tentang keamanan pangan, serta kedepannya bisa meningkatkan dan menerapkan higienitas makanan serta kebersihan diri pekerja di UKM Kerupuk Kulit APHE, dengan semakin meningkatnya higienitas makanan yang diproduksi tentunya akan meningkatkan kepercayaan reseller dan juga konsumen, hal ini juga diharapkan dapat meningkatkan permintaan kerupuk kulit di UKM Kerupuk Kulit APHE.

Selain itu, sarana produksi dan lingkungan kerja yang memperhatikan kebersihan serta higienitas akan berdampak pada mutu produk yang dihasilkan, diharapkan dengan kesadaran yang tinggi dari UKM Kerupuk Kulit APHE dalam menerapkan serta mempraktekkan keamanan pangan pada semua aspek yang berkaitan dengan proses atau pengolahan kerupuk kulit, maka dapat meningkatkan nilai tambah pada produk yang dihasilkan. Sosialisasi yang telah dilakukan juga memberikan pengetahuan berupa informasi kepada UKM Kerupuk Kulit APHE dalam melakukan produksi dan distribusi produk mereka dengan benar di masa pandemi COVID-19, sesuai pedoman dari BPOM, diharapkan UKM Kerupuk Kulit APHE bisa melakukan proses produksi dan distribusi sesuai pedoman tersebut agar proses bisnis tetap bisa berjalan tetapi tetap sesuai dengan protokol kesehatan yang berlaku.

KESIMPULAN DAN SARAN

Dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di UKM Kerupuk Kulit APHE dapat disimpulkan bahwa pemilik dan pekerja di UKM tersebut belum mengenal dan mengetahui pentingnya tentang manajemen risiko pangan. Setelah dilakukan sosialisasi tentang manajemen risiko pangan dan food safety management, pemilik dan pekerja UMK Kerupuk Kulit APHE mulai mengerti dan memahami pentingnya kedua hal tersebut untuk diketahui dan diterapkan di UKM mereka. Saran untuk UKM Kerupuk Kulit APHE, agar segera menerapkan food safety management, kemudian saran untuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat selanjutnya di UKM Kerupuk Kulit APHE bisa dilakukan pendampingan tentang penerapan *food safety management*, hal ini juga sebagai langkah keberlanjutan dari kegiatan kali ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Keuangan, K, 2021, *Pemerintah Terus Perkuat UMKM Melalui Berbagai Bentuk Bantuan*, <https://www.kemenkeu.go.id/publikasi/berita/pemerintah-terus-perkuat-umkm-melalui-berbagai-bentuk-bantuan/>.
- Teixeira, S. & Sampaio, P, 2011, *An analysis of food safety management systems certification : the Portuguese case, November 2010*.