

Pendampingan Higienisasi Dan Peningkatan Ketrampilan Produksi Kerupuk Wijen Pada IRT-UM Keripik Bu Nur Hayati

Slamet Riyanto¹, Nasrul Rofiah Hidayati², Pujiati³, Apriyanti⁴, Rama Virgie Pangestu⁵, Haya Nada Hasanah⁶

^{1,2,3,4,5} Universitas PGRI Madiun, Indonesia

Corresponding Author

Nama Penulis: Slamet Riyanto

E-mail: selamat@unipma.ac.id

Abstrak

Industri Rumah Tangga-Usaha Mikro (IRT-UM) Keripik Bu Nur Hayati merupakan salah satu IRT yang memproduksi olahan singkong menjadi produk kerupuk wijen. Kerupuk wijen ini terbuat dari bahan singkong yang ditaburi dengan biji wijen untuk menambah aroma dan rasa yang unik apabila disantap. Olahan singkong menjadi kerupuk wijen dinilai masih jarang ditemukan, mengingat proses produksinya yang sangat lama dan bahan adonan harus direndam dahulu selama dua hari sebelum dicetak menjadi kerupuk wijen. Dalam proses produksi yang lama ini, tentunya perlu diperhatikan proses higienis dan sanitasi dari produksi kerupuk wijen untuk mendapatkan hasil yang optimal. Proses penerapan higienisasi produksi kerupuk wijen perlu dilakukan pendampingan dan nantinya hasil pendampingan dapat menjadi bahan evaluasi dan perbaikan proses produksi yang memenuhi standar dari produksi olahan makanan. Pada penelitian ini, hasil kegiatan memberikan informasi bahwa untuk meningkatkan higienisasi produksi Kerupuk Wijen produksi IRT-UM Keripik Bu Nur Hayati, dapat dilakukan dengan cara pendampingan kegiatan usaha secara berkesinambungan untuk meningkatkan kemampuan manajemen usaha yang efektif dan efisien. Meningkatkan pengetahuan pelaku usaha terhadap proses produksi yang higienis dan meningkatkan kualitas produksi. Mengusulkan adanya pengadaan mesin produksi yang menunjang proses produksi yang higienis dan yang dapat meningkatkan kapasitas produksi.

Kata kunci - IRT-UM, kerupuk wijen, higienis, sanitasi

Abstract

The Home Industry-Micro Business (IRT-UM) of Bu Nur Hayati Chips is one of the IRTs that produces cassava processed into sesame cracker products. These sesame crackers are made from cassava sprinkled with sesame seeds to add aroma and taste that is unique when eaten. Cassava processed into sesame crackers is considered to be still rare, considering the very long production process and the dough ingredients must be soaked for two days before being molded into sesame crackers. In this long production process, of course, it is necessary to pay attention to the hygienic and sanitation processes of sesame cracker production to get optimal results. The process of implementing sesame cracker production hygienization needs to be accompanied and later the results of the assistance can be used as evaluation material and improvement of the production process that meets the standards of processed food production. In this study, the results of the activity provide information that to improve the hygienic production of Sesame Crackers produced by IRT-UM Bu Nur Hayati Chips, it can be done by continuously assisting business activities to improve effective and efficient business management capabilities. Increase business actors' knowledge of hygienic production processes and improve production quality. Propose the procurement of production machines that support a hygienic production process and that can increase production capacity.

Keywords - IRT-UM, Kerupuk Wijen, hygienic, sanitation

PENDAHULUAN

Produk yang memiliki higienisasi adalah produk yang diproduksi dengan bersih, yaitu terjaga kebersihan dan lingkungan produksi. Pengolahan pangan yang higienis harus dimulai dari perilaku, seperti: mencuci tangan dengan sabun sebelum mengolah pangan, menggunakan pakaian yang bersih, memilih bahan pangan yang bermutu baik dan bersih, bahan pangan juga harus dicuci dengan air mengalir sebelum diolah, menjaga kebersihan dapur, alat-alat masak dan lingkungan. Pengolahan makanan tanpa memperhatikan kebersihan serta lingkungan dapat menimbulkan sumber penyakit bahkan keracunan pada makanan akibat kontaminasi (Hadi et al., 2021). Apabila makanan atau minuman yang diolah dengan mengabaikan standar higienis dan sanitasi dapat menyebabkan beberapa penyakit bagi yang mengkonsumsinya (Anam et al., 2021; Swandewi et al., 2019)

Produksi bersih adalah salah satu cara dalam meminimasi terjadinya pencemaran lingkungan dari produksi yang dilakukan pelaku usaha dengan mengurangi pemakaian sumber daya dan mengurangi adanya limbah dari proses produksi yang dilakukan secara terus menerus dengan menerapkan pengelolaan limbah produksi (Rasmini et al., 2023). Produksi bersih berkaitan dengan sistem higienis yang mencakup seluruh aspek produksi, mulai dari pengadaan bahan baku hingga proses pengolahan, penyimpanan, dan distribusi produk akhir (Halijah et al., 2023; Suraya et al., 2024). Proses higienis dapat dilakukan dengan cara meningkatkan pengetahuan dan sikap mengenai higienisasi (Lenette et al., 2021). Sikap dan pengetahuan dalam proses produksi berperan penting terhadap penerapan higienis dan sanitasi pada produksi makanan yang baik (Dewi et al., 2024).

Usaha Keripik Bu Nur Hayati merupakan usaha yang mengolah singkong menjadi produk keripik atau kerupuk yang diberi nama dengan Kerupuk Wijen. Singkong produk makanan ringan yang mempunyai rasa dan aroma yang unik untuk dinikmati dan menjadi makanan tambahan bagi setiap orang (Prasetya et al., 2018). Produk singkong dapat diolah menjadi makanan yang memiliki daya tarik seperti keripik, kerupuk, olahan makanan basah dan sebagainya (Prayogi & Handayani, 2022). Tentunya dalam pengolahan singkong ini harus tetap memperhatikan aspek higienis dan sanitasi dari proses produksinya (Manayang et al., 2018). Proses higienis dan sanitasi tidak hanya diterapkan pada industri besar, akan tetapi juga harus diterapkan pada industri rumah tangga, salah satunya pada industri rumah tangga Keripik Bu Nur Hayati. Untuk menerapkan proses higienisasi dan sanitasi akan dipengaruhi oleh perilaku pelaku usaha (Astuti & Suryanto, 2018; Baringbing et al., 2023), sehingga pelaku usaha perlu diberikan pengetahuan dan pembahasan terkait proses higienisasi dan sanitasi tersebut.

Pengelolaan higienis dan sanitasi pada industri rumah tangga, tentunya banyak mengalami kendala dan butuh pendampingan (Fauzzia et al., 2022; Nursini et al., 2023). Begitu yang terjadi pada proses higienisasi produk yang ada di mitra Keripik Bu Nur Hayati, yang perlu adanya peningkatan untuk menjaga kualitas produksi. Meskipun produk yang dihasilkan telah memiliki sertifikat halal, maka untuk selanjutnya terus mempertahankan kebersihan produk dan melakukan pembenahan produksi untuk meningkatkan kualitas dan mutu produk. Kegiatan higienisasi produksi ini bertujuan untuk mencegah terkontaminasinya pangan oleh mikroorganisme yang dapat membahayakan konsumen. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk membiasakan pelaku usaha untuk memiliki dapur produksi yang bersih dan mempersiapkan usaha memperoleh sertifikat BPOM. Kegiatan higienisasi produksi pengelolaan Industri Rumah Tangga - Usaha Mikro (IRT-UM) diharapkan memberikan manfaat pada pelaku usaha untuk memiliki dapur produksi yang bersih, hasil produk pangan yang aman dan sehat dan meningkatkan efisiensi dan efektivitas produksi

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan pada Industri Rumah Tangga Keripik Bu Nur Hayati dilakukan dengan tahapan sebagai berikut :

1. Memberikan materi terkait higienisasi produksi



Gambar 1.
Pelatihan Higienisasi Produksi

2. Melakukan simulasi alur proses produksi



Gambar 2.
Simulasi Proses Produksi

3. Coaching penggunaan peralatan atau mesin produksi.



Gambar 3.
Pendampingan Penggunaan Alat Produksi Packaging

4. Melakukan monitoring dan evaluasi proses produksi

Kegiatan pendampingan ini dilaksanakan pada tanggal, 29 November 2024 yang dilakukan di tempat rumah Produksi Keripik BU Nur Hayati. Kegiatan ini juga melibatkan narasumber atau tenaga ahli dari tim pelaksana hibah dan dosen yang berkompeten di dalam proses higienisasi produksi. Adapun narasumber pada kegiatan ini adalah

1. Pujiati, S.Si., M.Si
2. Nasrul Rofiah Hidayati, ST., M.Pd

Adapun rundown kegiatan dijelaskan sebagai berikut:

Tabel 1.
Susunan Kegiatan Pendampingan





Waktu	Aktivitas	Keterangan
08.30 – 09.00	Persiapan kegiatan yang dilakukan mahasiswa dengan mitra untuk mempersiapkan peralatan produksi	Mahasiswa
09.00 – 10.00	Penyampaian materi higienisasi produksi terkait kebersihan produksi	Narasumber: Pujiati, S.Si., M.Si
10.00 – 12.00	Simulasi produksi mulai dari bahan baku sampai penjemuran keripik	Semua peserta
12.00 – 13.00	Istirahat	
13.00 – 14.00	Penyampaian materi higienisasi produksi terkait limbah produksi dan packaging produk	Narasumber: Nasrul Rofiah Hidayati, ST., M.Pd
14.00 – 16.00	Simulasi pengemasan produk	Semua peserta






HASIL DAN PEMBAHASAN







Kegiatan pelatihan dan pendampingan terkait higienisasi produksi ini dilakukan untuk melihat secara detail aktivitas produksi mulai dari pembersihan bahan baku sampai dengan proses packaging. Berikut adalah hasil dari kegiatan yang dilakukan:

Tabel 2.
Hasil Analisis Terhadap Proses Produksi Kerupuk Wijen

No	Aktivitas	Foto	Sarpras penunjang	Higienisasi	
				Ya	Tidak
1	Pembersihan bahan baku		Ember, sikat dan air	v	

No	Aktivitas	Foto	Sarpras penunjang	Higienisasi	
				Ya	Tidak
2	Pemarutan singkong		Mesin parut	v	
3	Perendaman singkong		Ember	v	
4	Pemerasan rendaman		Ember, kain untuk penyaringan		v
5	Pembuatan adonan keripik		Ember, sarung tangan plastik, bumbu	v	

No	Aktivitas	Foto	Sarpras penunjang	Higienisasi	
				Ya	Tidak
6	Pencetakan keripik		Plastik, papan kaca, scraper	v	
7	Pemasakan keripik		Dandang, kompor	v	
8	Penjemuran keripik		Papan jemuran		v
9	Pemisahan keripik dengan cetakan plastik			v	
10	Pemotongan keripik		Alat pemotong		v

No	Aktivitas	Foto	Sarpras penunjang	Higienisasi	
				Ya	Tidak
11	Penyimpanan keripik		Plastik	v	
12	Pengemasan produk setengah jadi		Kemasan	v	
13	Penggorengan keripik		Wajan, minyak, kompor	v	
14	Pengirisan hasil gorengan		Kerupuk matang	v	
15	Pengemasan keripik		Kemasan Pouch	v	
16	Packaging		Mesin continuous sealer	v	

No	Aktivitas	Foto	Sarpras penunjang	Higienisasi	
				Ya	Tidak
	Produk akhir		Produk siap makan	v	

Berdasarkan hasil simulasi dari proses produksi, ditemukan adanya proses yang dinilai kurang higienis dan perlu dilakukan peningkatan kualitas produksi yang lebih baik lain. Hasil evaluasi terhadap proses produksi perlu dilakukan guna meningkatkan higienisasi produksi yang dilakukan pelaku usaha (Pamukti & Juwitaningtyas, 2021; Pratiwi et al., 2021). Dari kegiatan ini ditemukan catatan diantara:

1. Pelaku usaha Keripik Bu Nur Hayati perlu menyiapkan lokasi khusus untuk produksi keripik mulai dari pembersihan bahan baku sampai dengan packaging, sehingga standar produksi yang ditetapkan BPOM dapat terpenuhi.
2. Perlu dilakukan adanya perbaikan produksi pada tahap penyaringan atau pemsaran adonan. Proses ini masih dilakukan denga menggunakan alat sederhana berupa kain peras dan wadah yang sederhana yang dinilai kurang higienis. Untuk selanjutnya perlu menggunakan mesin peras adonan yang diperoleh dari hasil hibah ini.
3. Pada proses penjemuran lembaran keripik dilakukan pada tempat terbuka, serhingga berpotensi terkena debu atau kotoran burung atau lainnya. Sehingga perlu dipertimbangkan untuk dibuat rumah penjemuran yang tertutup dan terkena sinar matahari langsung
4. Pemotongan keripik dilakukan dengan menggunakan mesin potong manual yang dinilai kurang higienis dan perlu adanya mesin potong yang lebih praktis dan cepat dalam pemotongan keripik

KESIMPULAN

Untuk meningkatkan higienisasi produksi Kerupuk Wijen produksi IRT-UM Keripik Bu Nur Hayati, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut: melakukan pendampingan kegiatan usaha secara berkesinambungan untuk meningkatkan kemampuan manajemen usaha yang efektif dan efisien. Meningkatkan pengetahuan pelaku usaha terhadap proses produksi yang higienis dan meningkatkan kualitas produksi. Mengusulkan adanya pengadaan mesin produksi yang menunjang proses produksi yang higienis dan yang dapat meningkatkan kapasitas produksi. Mengajak akademisi untuk mengimplementasikan teknologi tepat guna dalam menunjang produksi pelaku usaha. Membuat perencanaan usaha yang berorientasi pada pengembangan usaha untuk target yang lebih besar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini didanai oleh program Hibah Pendampingan Industri Rumah Tangga -Usaha Mikro (IRT-UM) dari KedaiReka tahun 2024 yang dilakukan oleh Tim Pelaksana Universitas PGRI Madiun pada Mitra Keripik Bu Nur Hayati Madiun-Jawa-Timur.

DAFTAR PUSTAKA

- Anam, M. M., Setioko, M. D. S., & Rahmadian, A. (2021). Penerapan Higiene, Sanitasi Dan Keselamatan Kerja di Dapur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Waradin*, 1(2), 74–84. <https://doi.org/10.56910/wrd.v1i2.180>
- Astuti, N. M. E. O., & Suryanto, I. I. (2018). Penerapan Hygiene Sanitasi Pada Proses Pembuatan/Pengolahan Jajanan Modern di SMK Wira Harapan Tegal Jaya. *Jurnal Paradharma*, 2(1), 24–31. https://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/para_dharma/article/view/562
- Baringbing, J. I., Rini, W. N. E., & Putri, F. E. (2023). Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan pada Pangan Industri Rumah Tangga di Kecamatan Geragai Tahun 2022. *Jurnal Kesmas Jambi*, 7(1), 31–40. <https://doi.org/10.22437/jkmj.v7i1.23552>
- Dewi, A. R., Purwidiyani, N., Bahar, A., & Romadhoni, I. F. (2024). Penerapan Hygiene dan Sanitasi pada Yulfia Catering di Mojoketo. *Jurnal Bintang Pendidikan Indonesia*, 2(4), 174–183. <https://ejournal.stie-trianandra.ac.id/index.php/JUBPI>
- Fauzzia, W., Kristiutami, Y. P., Handayani, R. D., Setiyariski, R., & Dewi, K. (2022). Pelatihan Penerapan Higiene dan Sanitasi dalam Pengolahan Makanan bagi Kuswini Catering di Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Sosial & Abdimas*, 4(1), 8–14. <https://doi.org/10.51977/jsa.v4i1.661>
- Hadi, B. R. I., Asih, A. Y. P., & Syafiuddin, A. (2021). Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Pedagang Kaki Lima. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 20(6), 451–462. <https://doi.org/10.14710/mkmi.20.6.451-462>
- Halijah, S., Sibuea, M. Z., Wirdayani, A., Khairunnisa, R., Suherry, K., Aprilia, P. D., BB, L. H., Harahap, N. A., Aritonang, A. O., Qadry, N., Tarigan, A. S. B., & Adisti, P. (2023). Implementasi Sistem Hiegiene pada Perusahaan Keripik Singkong. *Scientific Journal of Health*, 1(1), 93–102.
- Lenette, N., Punuh, M. I., & Sanggelorang, Y. (2021). Penerapan Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan di PT. Aeroprime Food Service Manado. *Jurnal KESMAS*, 10(7), 40–47. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/kesmas/article/view/36847/34238>
- Manayang, Y., Joseph, W. B. S., & Sumampouw, O. J. (2018). Higiene Dan Sanitasi Industri Pangan Rumah Tangga Di Wilayah Kerja Puskesmas Paniki Bawah. *Jurnal Kesmas Universitas Sam Ratulangi*, 7(5), 1–7.
- Nursini, N. W., Yogeswara, I. B. A., Gunawan, P. W., & Kusumawati, I. G. A. W. (2023). Penerapan Hygiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja Pada UMKM Setan Bali. *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 7(2), 315–320. <https://doi.org/10.30595/jppm.v7i2.11036>
- Pamukti, K. B., & Juwitaningtyas, T. (2021). Evaluasi Penerapan Prinsip-Prinsip Sanitasi Industri dan Higiene Karyawan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 16(2), 1–12. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v16i2.4550>
- Prasetya, W., Natalia, C., & Wahyu, M. B. (2018). Pendampingan Usaha Industri Keripik Singkong Di Desa Ponggang. *Jurnal Mitra (Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat - Unika ATMA JAYA)*, 2(2), 126–136.
- Pratiwi, A. D., Lisnawaty, & Nurmaldewi. (2021). Pelatihan Higiene Sanitasi dan Pembuatan Kemasan pada Industri Rumah Tangga Keripik Pangan Lokal Di Kendari Sulawesi Tenggara. *Anoa : Jurnal Pengabdian Masyarakat Sosial, Politik, Budaya, Hukum, Ekonomi*, 2(2), 506–519. <https://doi.org/10.52423/anoa.v2i2.20050>
- Prayogi, M. A., & Handayani, A. (2022). Pemberdayaan Usaha Keripik Singkong sebagai usaha peningkatan kesejahteraan masyarakat di Desa Bangun Purba Kecamatan Deli Serdang Sumatera Utara. *Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat*, 4, 192–197.
- Rasmini, A., Salsabilla, T. H., & Apriani, I. (2023). Produksi Bersih Industri Rumahan Keripik Singkong (Studi: Kripik Makros Jaya Abadi). *Rekayasa Hijau: Jurnal Teknologi Ramah Lingkungan*, 7(3), 199–207. <https://doi.org/10.26760/jrh.V7i3.199-207>
- Suraya, R., Ramadhani, L., & Muizza, M. (2024). Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Pada Olahan Pangan Keripik Singkong PT . Kreasi Lutvi Kec . Pancur Batu. *Journal of Health and Medical Research*,

4(1), 106–116.

Swandewi, N. L. P. A., Rusminingsih, N. K., & Purna, N. (2019). Gambaran Personal Higiene Dan Keadaan Sanitasi Industri Tempe UD Andika Panguripan di Desa Tagtag Kaja Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2019. *Jurnal Kesehatan Lingkungan (JKL)*, 9(2), 109–114. <https://doi.org/10.33992/jkl.v9i2.904>