

Edukasi *Hazard Analysis Critical Point* (HACCP) Pada Industri Rumah Tangga (IRT) Abon Lele 22 Hadimulyo Metro

Sofyan Musyabiq W¹, Suwarjo², Muhartono¹

¹Fakultas Kedokteran Universitas Lampung

²Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Lampung

Abstrak

Sesuai dengan UU No 18/2012 itu Pemerintah Republik Indonesia diamanatkan untuk menjamin bahwa pangan yang tersedia harus cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, beragam, bergizi, merata, dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat, untuk dapat hidup sehat, aktif, dan produktif secara berkelanjutan. Olahan ikan lele menjadi beberapa produk seperti abon lele, ikan asin lele dan lainnya guna menambah nilai jual ikan lele. Selain itu juga meningkatkan program deversifikasi makanan guna meningkatkan asupan protein pada masyarakat. Proses produksi olahan lele pada abon lele dua dua, masih tidak memperhatikan mengenai kontaminan yang bisa mempengaruhi produk. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan pengetahuan pada industri tersebut tentang label makanan pengelolaan makanan yang tepat dengan menerapkan Hazzard Analysis Critical Control Point (HACCP). Luaran kegiatan ini adalah meningkatnya pengetahuan dan terkonsepnya suatu analisis HACCP yang dapat digunakan dalam keamanan pangan khususnya produk makanan.

Kata Kunci: Abon Lele, HACCP, Keamanan Pangan

Korespondensi: Sofyan Musyabiq Wijaya, S.Gz., M.Gizi | Jl. Soemantri Brojonegoro No. 1 Bandar Lampung | 081559678993 | email : obiqwijaya@gmail.com

PENDAHULUAN

Sesuai dengan UU No 18/2012 itu Pemerintah Republik Indonesia diamanatkan untuk menjamin bahwa pangan yang tersedia harus cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, beragam, bergizi, merata, dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat, untuk dapat hidup sehat, aktif, dan produktif secara berkelanjutan".

Produk olahan peternakan seperti peternakan ikan lele akan menjadi lebih bernilai dan mempunyai daya saing tinggi apabila diperhatikan dalam pengolahannya. Tindakan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) merupakan kegiatan dalam menjamin keamanan pangan dari berbagai resiko atau bahaya cemaran seperti cemaran biologis, cemaran fisik, serta cemaran kimia. Sehingga konsumen merasa aman dalam mengkonsumsi jenis olahan lele.

HACCP dapat diterapkan di seluruh rantai makanan dari produksi primer hingga konsumsi akhir dan

implementasinya harus dipandu oleh bukti ilmiah risiko terhadap kesehatan manusia. Selain meningkatkan keamanan pangan, penerapan HACCP dapat memberikan manfaat signifikan lainnya. Selain itu, penerapan sistem HACCP dapat membantu inspeksi oleh pihak berwenang dan mempromosikan perdagangan internasional dengan meningkatkan kepercayaan terhadap keamanan pangan khususnya ke konsumen.¹

Produk unggulan utama kota Metro menurut SK Walikota Kota Metro untuk Sektor pertanian adalah Budidaya Ikan Lele , Ternak Itik, dan Sapi Perah. Selain itu Kota Metro sendiri memiliki Sentra Industri olahan berbasis ikan lele. Olahan ikan lele menjadi beberapa produk seperti abon lele, ikan asin lele dan lainnya guna menambah nilai jual ikan lele. Selain itu juga meningkatkan program deversifikasi makanan guna meningkatkan asupan protein pada masyarakat.²

Pengabdian ini terdiri dari beberapa kegiatan yang menunjang perbaikan keamanan pangan pada produk

abon lele. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan pengetahuan pada industri tersebut tentang label makanan pengelolaan makanan yang tepat dengan menerapkan HACCP. Sehingga produk dapat diterima dengan baik oleh konsumen, serta konsumen merasa aman dalam mengkonsumsinya.

METODE PENGABDIAN

Sasaran dari pengabdian ini adalah Industri Rumah Tangga (IRT) yang mengelola hasil ikan lele, menjadi produk Abon Lele di Hadimulyo Kota Metro. Proses pemilihan dari sasaran adalah dikarenakan Metro merupakan salah satu daerah yang komoditi hasil perikanan adalah ikan lele selain itu industri ini belum pernah melakukan kegiatan HACCP.

Mitra dalam hal ini adalah kelompok usaha produk abon lele 22 Hadimulyo seutuhnya terlibat dalam proses pengabdian. Mitra akan mengikuti beberapa kegiatan pengabdian antara lain adalah sebagai peserta edukasi penyuluhan HACCP. Manfaat yang akan didapatkan oleh mitra adalah meningkatnya pengetahuan tentang pengolahan produk yang aman dan sehat. Selain itu mitra iut terlibat dalam analisis pengelolaan produk.

Industri pengelolaan abon lele dua dua belum memiliki dokumentasi dalam keamanan pangannya. Hal ini sangat penting untuk diperhatikan karena dengan adanya dokumen keamanan pangan berarti industri tersebut memperhatikan keamanan untuk konsumennya. Selain itu untuk mencegah terjadinya penyakit akibat cemaran pada makanan (Keracunan Makanan). Sehingga pengusul memberikan solusi dengan memberikan edukasi mengenai HACCP dan ikut menganalisisnya sehingga industri tersebut memiliki dokumen internal dalam menjaga keamanan produknya. Kegiatan ini dibagi beberapa kegiatan, antara lain adalah edukasi mengenai HACCP, menganalisis resiko, mengerjakan HACCP bersama kelompok usaha, serta evaluasi.

Evaluasi dilakukan dengan melihat capaian yang telah ditetapkan sebelumnya

yaitu, 1) Tercapainya persiapan pengabdian, 2) tercapainya kesepakatan dengan pihak mitra dan pihak terkait lainnya, 3) Meningkatnya pengetahuan peserta terhadap HACCP, 4) Tersedianya dokumen HACCP pada industry abon lele.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini telah dilakukan dengan langkah awal adalah koordinasi dengan Pemimpin kelompok Usaha Bersama Abon lele Dua Dua, Bapak Dika, pada tanggal 1 Juni tahun 2020. Langkah –langkah koordinasi yang dilakukan adalah : a.Menyampaikan Permohonan Ijin kegiatan; b.Berkoordinasi dengan pimpinan kelompok usaha mengenai teknis kegiatan pengabdian yang dilakukan; c.Berkoordinasi mengenai sasaran yaitu seluruh anggota kelompok Industri Rumah Tangga (IRT). Koordinasi mengarah kepada perihal teknis mengenai pelaksanaan dari menggunakan prinsip physical distancing dengan mengutamakan protocol kesehatan. Koordinasi hanya dilakukan kepada ketua kelompok untuk menghindari kerumunan. Kelompok sasaran yang dipilih adalah Kelompok Industri Rumah Tangga (IRT). Kebanyakan anggota dari IRT atau Home Industry adalah ibu-ibu.

Tidak hanya ekonomi para pemilik home industri saja yang meningkat akan tetapi masyarakat sekitar juga tertolong akan adanya home industri ini, dikarenakan terbukana lapangan usaha bagi ibu-ibu rumah tangga yang ada di sekitar home industri tersebut dan bagi masyarakat yang hanya bertamatan SD,SMP, dan mereka yang tidak mendapatkan jenjang pendidikan.orang yang bekerja di home industri ini bukan hanya perempuan ada juga tenaga kerja laki-laki.³

Setelah dilakukan koordinasi awal kepada pihak abon lele di Metro, tim mempersiapkan bahan atau materi yang digunakan dalam pengabdian yang terdiri dari 1) pengertian dari HACCP; 2) Tujuan HACCP; 3) 11 Tahapan HACCP, serta 4) Monitoring dan evaluasi.

Alat yang digunakan yang digunakan sebagai media dalam penyampaian materi adalah LCD, laptop, beserta instrument pengisian HACCP. Penggunaan media tersebut dengan pertimbangan bahwa pengabdian dilakukan di salah satu rumah anggota

kelompok Usaha Bersama yang beralamatkan di Hadimulyo Timur, Kota Metro, Lampung. Penggunaan/ pemilihan media penyuluhan harus sesuai dengan kebutuhan sasaran dan sumberdaya di lokasi penyuluhan.⁴



Gambar 1: Pelaksanaan Penyuluhan oleh Pemateri

Kegiatan pengabdian ini dilakukan tanggal 23 Juni 2020 dengan pemateri adalah dari dosen bidang Gizi Kesehatan Masyarakat FK Unila Sofyan Musyabiq Wijaya, M.Gizi . Pengabdian dihadiri oleh pimpinan kelompok usaha bersama serta 7 anggota kelompok lainnya. Tahapan-tahapannya ,antara lain: a.Pembukaan; kegiatan ini terdiri dari salam,pengenalan, b.Sambutan, sambutan sekaligus pembukaan acara oleh Bapak Dika; c.Penyuluhan ; penyuluhan dilakukan sesuai dengan perencanaan materi sebelumnya terkait Pelaksanaan HACCP, d.Diskusi ; setelah melaksanakan penyuluhan, peserta dipersilahkan mengajukan pertanyaan mengenai materi yang kurang dimengerti, e. Menyusun HACCP sesuai dengan tahapan-tahapan yang telah dijelaskan, f. Mengisi semua form yang diperlukan untuk blanko HACCP, g.Evaluasi; kegiatan ini merupakan salah satu bentuk evaluasi dari peserta.

Pendidikan kesehatan mengenai hygiene sanitasi pada industry rumah tangga, sering dilakukan oleh Dinas

Kesehatan daerah masing-masing. Tujuan dari pelatihan tersebut adalah untuk memperoleh ijin produksi bagi home industry. Pendidikan ini diharapkan untuk memperkuat pengetahuan yang telah didapatkan mengenai pengolahan produk yang aman dengan memperhatikan bahaya atau resiko yang dapat mengurangi nilai pada produk makanan.

Hasil evaluasi pertama dengan memberikan pertanyaan di atas, diketahui bahwa seluruh peserta dapat menjawab pertanyaan dengan benar. Hal ini menjelaskan bahwa seluruh peserta mengerti terhadap tujuan dan cara yang dilakukan HACCP pada produk. Evaluasi berikutnya adalah dengan melihat hasil pengisian form HACCP secara benar yang dilakukan oleh kelompok Home Industri tersebut. Konsep HACCP ini disebut rasional karena pendekatannya didasarkan pada data historis tentang penyebab suatu penyakit yang timbul (illness) dan kerusakan pangannya (spoilage). HACCP bersifat sistematis karena konsep HACCP merupakan rencana yang teliti dan cermat

serta meliputi kegiatan operasi tahap demi tahap, tatacara (prosedur) dan ukuran kriteria pengendaliannya. (Daulay S , 2010)

DESKRIPSI PRODUK DAN IDENTIFIKASI PENGGUNA	
Jenis Produk	Abon lele
Kategori Produk	Pemasakan
1. Nama produk	Abon lele
Komposisi	Abon lele, bawang putih, bawang merah, gula, garam, dan kaldu
Pengemas primer	Kemasan Aluminium Foil
Pengemas sekunder	Kardus
Kondisi penyimpanan	Suhu ruangan
Distribusi (cara dan kondisinya)	Dikirim Transportasi kendaraan
Waktu simpan atau kadaluarsa	3 - 6 bulan
Label (terutama adanya pernyataan/klaim dan catatan khusus dalam label)	Belum ada
Persiapan oleh konsumen (perlu persiapan khusus atau langsung digunakan)	Siap saji / Tidak ada
Standar menurut SNI	170 / sesuai
Kelompok Konsumen Pengguna Produk	Umum

Gambar 2. Form Deskripsi Produk pada Form HACCP

Setelah dilakukan kegiatan penyuluhan, tim melakukan koordinasi kepada pimpinan usaha mengenai monitoring yang akan dilakukan setelah kegiatan pengabdian. Tujuan dari kegiatan monitoring ini adalah apakah HACCP yang dirancang telah dilakukan ataukah ada perubahan dalam form HACCP. Selain itu monitoring ini merupakan media bagi kelompok usaha tersebut untuk bertanya mengenai HACCP yang tidak paham sepenuhnya. Monitoring merupakan upaya supervisi dan review kegiatan yang dilaksanakan secara sistematis oleh pengelola program untuk melihat apakah pelaksanaan program sudah sesuai dengan yang direncanakan. Monitoring seringkali disebut juga evaluasi proses. (BPPSDMK, 2017)



Gambar 3. Pendampingan Pengisian Form HACCP

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini dilakukan tanggal 23 Juni 2020 dengan pemateri adalah dari dosen bidang Gizi Kesehatan Masyarakat FK Unila Sofyan Musyabiq Wijaya, M.Gizi . Pengabdian dihadiri oleh pimpinan kelompok usaha bersama serta 7 anggota kelompok lainnya.

Berdasarkan hasil pengabdian tersebut, penyuluhan peningkatan pengetahuan tentang HACCP dan telah memiliki draft dokumen HACCP. Perlu ada keberlanjutan dalam upaya implementasi HACCP pada perusahaan abon lele dua dua.

DAFTAR PUSTAKA

1. FAO. Food Hygiene: Basic Text. 4th Edition. WHO. Rome. 2009.
2. Natakesuma. Analisis Produksi dan Finansial Usaha Budidaya Ikan Lele di Kota Metro. (Tesis). Magister Agribisnis Universitas Lampung. Bandar Lampung. 2016.
3. Ananda R. Peran Home Industri dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga. JPM FISIP. Riau. 2016; 3(2): 1-15.
4. Leilani A, Nurmalia N, Patekkai M. Efektifitas Penggunaan Media Penyuluhan. Jurnal Penyuluhan Kelautan dan Perikanan Indonesia. Bogor. 2015; 9(1): 43-54.
5. Daulay S S. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Implementasinya dalam Industri Pangan. Widyaiswara Madya Pusdiklat Industri. Jakarta. 2010.
6. BPPSDM. Modul Bahan Ajar Cetak Keperawatan. Promosi Kesehatan. Kemenkes RI. 2016.