

SANITASI DAN HACCP BAHAN BAKU PRODUK MINUMAN DAN DODOL LIDAH BUAYA

Sanitation and HACCP Raw Materials, Beverage Products and Dodol Aloe Vera

Nelsy Dian Permatasari, T. Winny Kurniawan, dan Fransiska

Politeknik Tonggak Equator, Jurusan Teknologi Pangan Pontianak, Kalimantan Barat
email : nelsypolteq@gmail.com

ABSTRACT

Community service aimed to improve and apply (SSOP) and quality management of HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) in each step of processing that certify the jeopardy potential on food could be controlled systematic. The target that would be achieve is the improvement of both quality and quantity of product, durable product, hygienic process, the applied of SSOP and HACCP correctly and continuously. The method applied in this society dedication was socialization and discussion with the owner of I Sun Vera to apply quality management, jeopardy analysis and control HACCP of aloevera processing, the writing of HACCP, the applied of HACCP. Based on the process that has been done, it can be concluded that the employee of I SUN Vera have begun to apply SSOP and quality management and control (HACCP) in materials, drink and aloevera dodol.

Keywords : dodol, aloevera

ABSTRAK

Pengabdian kepada masyarakat bertujuan memperbaiki dan menerapkan prosedur standar operasional sanitasi (SSOP) dan menerapkan manajemen mutu HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) pada setiap tahap pengolahan yang akan menjamin potensi bahaya pada bahan pangan dapat dikendalikan secara sistematis. Target khusus yang ingin dicapai adalah peningkatan kualitas dan kuantitas produk, produk tahan lama, proses pengolahan bersih, diterapkannya dokumen SSOP dan HACCP dengan benar dan terus menerus. Metode yang dipakai adalah memberikan penyuluhan dan diskusi kepada karyawan tentang pelaksanaan SSOP, identifikasi masalah pengolahan dan sanitasi yang ada di UKM I Sun Vera, penyusunan SSOP, diterapkannya SSOP dan memberikan penyuluhan dan melakukan diskusi dengan pemilik I Sun Vera untuk menerapkan manajemen mutu analisis bahaya dan titik kendali kritis (HACCP) pengolahan lidah buaya, penyusunan HACCP, pengaplikasian HACCP. Hasil yang diperoleh menyimpulkan bahwa karyawan UKM I Sun Vera sudah mulai menerapkan SSOP dan manajemen mutu analisis bahaya dan titik kendala kritis (HACCP) dalam bahan baku dan produk olahan minuman dan dodol lidah buaya.

Kata kunci : fodol, lidah buaya

PENDAHULUAN

I Sun Vera adalah UKM yang mengolah bermacam-macam produk yang berbahan baku lidah buaya yang terletak di Siantan Hulu kecamatan Pontianak Utara. Pemilik usahanya bernama ibu Sunani. Produk yang dihasilkan yaitu minuman,

jelly, dodol, coklat, teh, kerupuk, stik, nastar dan sabun. I sun Vera bekerjasama dengan bapak Dji Fung sebagai pemasok lidah buaya. Kebun lidah buaya tersebut terletak di daerah Siantan, sekitar 2 km dari I Sun Vera. Produk I sun vera telah dipasarkan diluar Pontianak sehingga diperlukan sanitasi yang akan menjamin kebersihan

produk yang dipasarkan. Selain itu juga diperlukan analisis bahaya dan titik kendali kritis atau HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) yang digunakan untuk melindungi makanan dari bahaya biologi, kimia dan fisik.

Sanitasi adalah penciptaan dan pemeliharaan kondisi-kondisi higienis dan sehat. *Hygiene* adalah semua kondisi dan ukuran yang diperlukan untuk menjamin keamanan dan kesesuaian pangan pada semua tahap rantai makanan (Codex Alimentarius Commission, 1997). Sanitasi merupakan suatu ilmu terapan yang menggabungkan prinsip-prinsip desain, pengembangan, pelaksanaan, perawatan, perbaikan dan/ atau peningkatan kondisi-kondisi dan tindakan higienis. Pengaplikasian sanitasi mengacu pada tindakan-tindakan higienis yang dirancang untuk mempertahankan lingkungan yang bersih dan sehat untuk penyiapan, pengolahan dan penyimpanan pangan. Praktek sanitasi dan hygiene yang buruk dalam pengelolaan pangan akan berdampak pada terkontaminasinya makanan oleh mikro-organisme penyebab penyakit. Untuk meningkatkan mutu pada industri pangan diperlukan SSOP (*Standard Sanitation Operating Procedure*) atau prosedur standar operasional sanitasi.

HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) merupakan suatu sistem yang menjamin bahwa semua potensi bahaya pada bahan pangan secara sistematis dikendalikan pada setiap tahap pengolahan. Meskipun HACCP dirancang untuk industri pangan yang telah menggunakan peralatan canggih, namun pendekatan prinsip-prinsip HACCP dapat diterapkan pada skala kecil seperti di rumah, restoran, instalasi gizi rumah sakit, UKM (Rauf, 2013). HACCP atau analisis bahaya dan titik kendali kritis merupakan suatu sistem manajemen yang digunakan untuk melindungi makanan dari bahaya biologi, kimia dan fisik. Sistem tersebut diterapkan sebagai upaya pencegahan terhadap bahaya yang diperkirakan dapat terjadi dan bukan merupakan reaksi dari munculnya bahaya. Jadi sistem ini

merupakan tindakan pencegahan sebelum bahaya muncul.

BAHAN DAN METODE

Bahan

Bahan yang digunakan lidah buaya, tepung ketan, gula, margarine, dan santan kelapa.

Alat

Alat yang digunakan adalah Blender, pamarut kelapa, *sealer*, kompor, pisau, talenan, bak penampungan bahan, wajan, sendok pengaduk, nampan cetakan, dan plastik kemasan.

Metode / Pelaksanaan penelitian

1. Bidang mutu
 - a. Memberikan penyuluhan dan diskusi kepada karyawan tentang pelaksanaan SSOP
 - b. Mengumpulkan data primer dan sekunder di UKM I Sun Vera
 - c. Mengidentifikasi masalah pengolahan dan sanitasi di UKM I Sun Vera
 - d. Penyusunan *Standard Sanitation Operating Procedure* (SSOP) atau prosedur standar operasional sanitasi dan daftar isian
 - e. Mendiskusikan draft SSOP yang telah dibuat
 - f. Melakukan uji coba SSOP yang telah dibuat terhadap proses produksi
 - g. Pengaplikasian SSOP pada UKM I Sun Vera
2. Bidang manajemen
 - a. Memberikan penyuluhan dan melakukan diskusi dengan pemilik I Sun Vera untuk memperbaiki manajemen mutu pada titik kendali kritis (HACCP) pengolahan lidah buaya
 - b. Mendiskusikan penyusunan HACCP dengan pemilik UKM I Sun Vera
 - c. Mengaplikasikan HACCP pada pengolahan lidah buaya

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan IbM ini dibagi dalam beberapa tahapan, yang dapat dilihat pada Tabel 1. Pelaksanaan kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 12 Juli 2017 yaitu diskusi dokumen sanitasi dan HACCP dengan nara sumber Ibu Yohana Paulina (Kasi Keamanan Pangan, Dinas Pangan, Peternakan dan Kesehatan Hewan Kalbar), Ibu Intan Soraya (Pengawas Mutu Hasil Pertanian, Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura, Kalbar), tim kegiatan IbM, Bapak Dji Fung (Mitra 1), Ibu Sunani (Mitra 2), dibantu oleh mahasiswa sebanyak 3 orang. Masukan dari hasil kegiatan ini akan dijadikan acuan dalam penyusunan dokumen sanitasi dan HACCP. Banyak rangkaian kegiatan yang dilakukan. Hal ini

bertujuan agar kegiatan yang dilakukan terarah dan nantinya kegiatan ini berguna agar mitra memahami pentingnya sanitasi. Banyak rangkaian kegiatan yang dilakukan. Hal ini bertujuan agar kegiatan yang dilakukan terarah dan nantinya kegiatan ini berguna agar mitra memahami pentingnya sanitasi dalam rangkaian rantai produksi minuman dan dodol lidah buaya. Selain itu mitra dapat menerapkan analisa titik kendali kritis dari bahan baku sampai pengolahan sehingga dihasilkan produk yang aman untuk dikonsumsi. Dari kegiatan ini dilakukan peninjauan dan evaluasi yang berguna untuk mengetahui sejauh mana penerapan dokumen sanitasi dan HACCP telah diterapkan pada UKM I Sun Vera.

Tabel 1. Kegiatan dan capaian hasil

No.	Kegiatan	Capaian Hasil
1.	Koordinasi dengan mitra	Penyusunan jadwal pelaksanaan kegiatan, kelengkapan administrasi, materi sosialisasi
2.	Koordinasi dengan nara sumber kegiatan	Penyusunan jadwal kegiatan, diskusi materi yang akan diberikan
3.	Koordinasi dengan mitra sebelum kegiatan sosialisasi	Penyusunan jadwal sosialisasi, penyusunan alat yang akan dibeli yang akan diberikan dan digunakan dalam kegiatan
4.	Sosialisasi 1	Ketersediaan alat, materi sosialisasi sanitasi
5.	Sosialisasi 2	Ketersediaan alat, penyerahan alat, materi sosialisasi HACCP minuman lidah buaya
6.	Sosialisasi 3	Materi sosialisasi HACCP dodol lidah buaya
7.	Diskusi dengan nara sumber	Masukan pembuatan dokumen sanitasi dan HACCP
8.	Diskusi revisi dokumen	Dokumen sanitasi dan HACCP
9.	Peninjauan	Hasil penerapan dokumen sanitasi dan HACCP
10.	Evaluasi tahap 1	Hasil evaluasi

KESIMPULAN

1. Mitra berusaha memahami pentingnya sanitasi dan HACCP untuk diterapkan pada UKM dan petani lidah buaya
2. Peralatan yang digunakan digunakan sebagaimana mestinya yang berguna untuk menjaga higienitas bahan baku dan produk yang dihasilkan

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi atas pendanaan Iptek bagi Masyarakat (IbM) 2017, serta pihak yang telah mendukung penuh pelaksanaan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Codex A. C. (1997). *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application*. Annex to CAC/ RCP 1-1969. Rev.3. FAO. Rome.
- Rauf, R. (2013). *Sanitasi Pangan dan HACCP*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Winarno, F. G. dan Surono. (2004). *GMP Cara Pengolahan Pangan Yang Baik*. M-brio Press, Bogor.