

Sosialisasi dan Pelatihan Teknologi Hasil Perairan dengan Menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik di Kampung Babakan Limbangan, Kecamatan Sukaraja, Kabupaten Sukabumi

(Socialization and Training of Aquatic Product Technology and Apply Good Manufacturing Practice in Babakan Limbangan Village, Sukaraja Subdistrict, Sukabumi District)

Ita Srihastuti^{1*}, Danang Aria Nugroho², Sugeng Heri Suseno²

¹Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Dramaga, Bogor 16680.

²Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Darmaga, Bogor 16680.

*Penulis Korespondensi: itasrihastuti@gmail.com

ABSTRAK

Kampung Babakan Limbangan terletak di Kecamatan Sukaraja, Sukabumi merupakan daerah yang mengembangkan sektor perikanan budidaya dan pengolahan perikanan. Sistem jaminan mutu pada produk yang dihasilkan belum dilakukan. Kelompok masyarakat pengolahan di Kampung Babakan Limbangan, Sukabumi perlu diberi pengetahuan terkait keamanan pangan, sistem jaminan mutu dan penerapan CPPOB. Tujuannya yaitu meningkatkan pengetahuan masyarakat terhadap keamanan pangan dan meningkatkan kreatifitas masyarakat. Pemberian materi dilakukan dengan cara kegiatan seminar dan pembuatan produk. Hasil kegiatan ini meningkatkan pengetahuan masyarakat terkait cara pengolahan produk perikanan dengan mutu yang baik. Kegiatan pelatihan ini juga mampu menambah wawasan dan kreatifitas masyarakat dalam pengolahan produk perikanan.

Kata kunci: keamanan pangan, perikanan, pengolahan

ABSTRACT

The Babakan Limbangan Village was one of village in the Sukaraja, Sukabumi district. This an area develops the aquaculture and fisheries processing sectors. Quality assurance system the products has not been done at the processing location. The processing group in Babakan Limbangan village, Sukabumi need to be given knowledge for food safety, quality assurance systems and apply Good Manufacturing Practices (GMP). The purpose of this activity is increase community knowledge of food safety and creativity. The information transfer was done by seminar and make a products. The results of this activity there was increase the knowledge of the community how to process fishery products with good quality and skill of partners about aquatitct product technology.

Keywords: fisheries, food safety, processing

PENDAHULUAN

Sukabumi merupakan daerah yang memiliki kontribusi yang cukup tinggi di bidang perikanan Jawa Barat. Pemerintah Kabupaten Sukabumi (2018) menyatakan bahwa tiga tahun terakhir sebanyak 45% dari total produksi perikanan tangkap pantai selatan Jawa Barat didapatkan dari Sukabumi. Total produksi perikanan tangkap laut Sukabumi sebanyak 9.708,69 ton dengan komoditas unggulan perikanan tangkap Sukabumi yaitu jenis tuna, tongkol, cakalang dan layur (DKP 2018).

Perikanan budidaya juga merupakan salah satu sektor yang memiliki potensi tinggi untuk terus dikembangkan di Kabupaten Sukabumi. Pemerintah Kabupaten Sukabumi memiliki target produksi ikan tawar yang cukup tinggi yaitu lebih dari 29 ribu ton pada setiap tahun. Produksi ikan tawar baru mencapai 16.100 ton pada tahun 2016. Sebanyak 70 persen diantaranya berbentuk benih dan sisanya merupakan ikan konsumsi, misalnya ikan mas, nila, lele, patin dan bawal air tawar. Pengembangan budidaya perikanan terus dilakukan oleh dinas kelautan dan perikanan (DKP 2016).

Kampung Babakan Limbangan terletak di Kecamatan Sukaraja, Sukabumi merupakan daerah yang mengembangkan sektor perikanan budidaya. Tambak pembesaran ikan terletak didepan rumah-rumah masyarakat. Komoditas yang menjadi unggulan di daerah ini adalah ikan nila. Masyarakat Babakan Limbangan membentuk kelompok pengolahan perikanan yang berbahan baku ikan nila. Tempat produksi kelompok ini masih belum sesuai dan menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), bahan baku dan produk yang sudah jadi keluar dan masuk pada tempat yang sama, hal ini akan mempengaruhi kualitas dan keamanan pangan.

Pangan yang tidak ditangani dengan baik pada saat pengolahan akan menimbulkan berbagai penyakit. Pemberian nilai tambah pada produk perikanan dapat mengubah yang semula aman dikonsumsi menjadi berbahaya dapat disebabkan oleh beberapa hal yaitu pemanasan yang kurang sempurna sehingga memungkinkan mikroba patogen tumbuh dan beraktivitas, proses pendinginan yang kurang sempurna, infeksi pekerja yang dapat memicu perkembangan mikroba merugikan, dan kontaminasi silang yang terjadi antara produk perikanan dengan bahan mentah yang merupakan sumber mikroba (Efendi & Yusra 2012).

Pola hidup masyarakat sekarang terus mengalami perkembangan. Masyarakat kini mulai pandai dalam memilih jenis makanan yang bersih, sehat, mudah disajikan, dan memenuhi kebutuhan gizinya. Produk-produk perikanan memiliki potensi tinggi untuk terus dikembangkan, tetapi keamanan pangannya harus diperhatikan. Oleh karena itu, kelompok masyarakat pengolahan di Kampung Babakan Limbangan, Sukabumi perlu diberi pengetahuan terkait keamanan pangan, sistem jaminan mutu dan penerapan CPPOB. Tujuan kegiatan ini yaitu meningkatkan pengetahuan masyarakat terhadap keamanan pangan, sistem jaminan mutu dan CPPOB untuk menghasilkan produk yang memiliki keamanan pangan sesuai dengan acuan dan diterima.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Sosialisasi dan pelatihan pengolahan teknologi hasil perairan dilakukan di Kampung Babakan Limbangan, Sukaraja, Kabupaten Sukabumi, Jawa Barat. Pelatihan dan sosialisasi CPPOB ini diikuti oleh 50 peserta dari para pengolah. Metode yang dilakukan dalam pelatihan pengolahan dan menerapkan CPPOB pada produk perikanan yaitu dengan menghadirkan dosen dari Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor sebagai narasumber. Tahapan

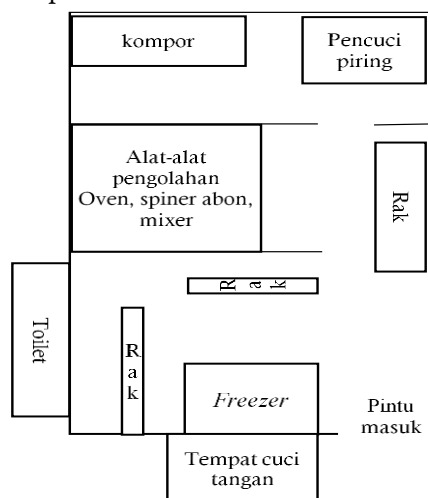
pelaksanaan kegiatan ini yaitu, pertama memberikan informasi terkait olahan ikan dengan menerapkan CPPOB dan diversifikasi olahan yang disampaikan oleh narasumber. Selanjutnya, dilakukan pelatihan pembuatan produk diversifikasi olahan ikan dari ikan nila. Kegiatan pelatihan ini dilakukan agar menumbuhkan kreatifitas masyarakat terhadap olahan ikan. Produk olahan dalam pelatihan yaitu brownis ikan dan sambal ikan. Setelah pemberian materi dilakukan diskusi dan wawancara dengan kelompok pengolah, untuk mengetahui pemahaman masyarakat terkait dengan materi yang telah disampaikan.

HASIL PEMBAHASAN

Masyarakat Kampung Babakan Limbangan, Sukabumi memiliki budidaya perikanan yang dikelola sendiri. Komoditas unggulan di kampung tersebut adalah ikan nila. Kegiatan pelatihan dan sosialisasi CPPOB ini melibatkan kelompok pengolah perikanan yang sudah mengolah dan memasarkannya sendiri. Salah satu kelompok pengolahan di Babakan Limbangan ini yaitu Kelompok Saluyu. Rumah produksi kelompok Saluyu terletak di samping kolam budidaya dengan skema seperti pada Gambar 1.

Direktorat Mutu dan Pengolahan Hasil Perikanan (2003) menyatakan bahwa tempat produksi seharusnya di rancang dan ditata. Tempat produksi harus memiliki batas yang jelas, artinya luas masing-masing ruangan dan tempat peralatan harus cukup, tidak berdesakan sehingga tidak mengganggu kelancaran dalam penanganan dan pengolahan. Bangunan tempat pengolahan harus dibangun pada kondisi yang baik yaitu lokasi area bahan baku dengan lokasi area proses harus terpisah, yang memungkinkan proses produksi berjalan lancar dan dapat terhindar terjadinya kontaminasi karena lalu lintas karyawan atau kontaminasi silang karena antara produk akhir dengan bahan baku. Gambar 1 menunjukkan bahwa bangunan produksi Kelompok Saluyu belum sesuai. Pintu masuk bahan baku sama dengan pintu keluar produk. Hal ini akan mengakibatkan kontaminasi silang pada produk.

Sosialisasi dan pelatihan pengolahan produk dilakukan dengan penyampaian CPPOB secara langsung oleh dosen IPB. Materi yang diberikan dari mulai penanganan bahan baku sampai dengan produk jadi yang dihasilkan. Penjaminan mutu pada produk perikanan menjadi poin penting dalam pemberian materi.



Gambar 1 Skema rumah produksi kelompok Saluyu.

Pemberian materi mengenai penjaminan mutu produk agar produk tetap bermutu baik dan aman. Penjaminan mutu untuk keamanan pangan dapat dilakukan dengan penerapan sistem manajemen mutu dan keamanan pangan di setiap unit pengolahan. Sistem manajemen yang dapat diterapkan diantaranya adalah *Good Manufacturing Practices (GMP)*, *Standard Sanitation Operating Procedure (SSOP)* dan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*. Rahayu dan adhi 2016 menyatakan bahwa bahan baku yang bermutu dan aman juga diperlukan untuk menghasilkan produk yang baik, oleh karena itu unit pengolahan haruslah menerima bahan baku yang memiliki cara penanganan yang baik.

Masyarakat daerah Kampung Babakan Limbangan yang menjadi peserta pelatihan belum memahami sistem manajemen penjaminan mutu yang harus diterapkan pada pengolahan. Hasil wawancara dan diskusi dengan peserta menunjukkan bahwa pelatihan ini sangat bermanfaat, para pengolah menjadi paham manfaat jaminan mutu dan dampak yang akan dihadapi apabila sistem pengolahan tidak menerapkan CPPOB. Kontaminasi silang pada produk perikanan akan terjadi jika CPPOB tidak dilakukan. Para pengolah juga ingin segera menerapkan penjaminan mutu karena akan berpengaruh pada pemasaran produk. Kelompok saluyu juga ingin mengubah skema proses pengolahan produk perikanan sesuai dengan CPPOB, tetapi mengalami beberapa kesulitan, misalnya dari biaya yang dikeluarkan.

Penjaminan mutu yang belum diterapkan pada suatu unit pengolahan akan mempengaruhi pemasaran produk. Kesulitan yang dihadapi masyarakat untuk penerapan sistem manajemen mutu pada produk yang sudah dipasarkan adalah biaya awal yang harus dikeluarkan untuk memiliki unit produksi yang sesuai dengan acuan. Selain itu, masyarakat juga masih belum cukup mengetahui alur birokrasi untuk mendapatkan sertifikat penjaminan mutu dan persyaratannya.

Masyarakat berharap sistem penjaminan mutu pada produk hasil perairan ini tidak hanya dilakukan sosialisasi, tetapi dilakukan pelatihan dan pendampingan pada unit pengolahan yang dikelola dengan menerapkan CPPOB. Kegiatan pelatihan yang dilaksanakan ini dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai sistem manajemen penjaminan mutu, diversifikasi pengolahan ikan dan CPPOB pada produk hasil perairan.

Pelatihan pembuatan produk pada kegiatan ini yaitu membuat brownis yang difortifikasi dengan ikan dan sambel ikan sampai dengan pengemasan. Pelatihan ini menerapkan CPPOB, dimana masuknya bahan baku dan produk yang dikeluarkan tidak masuk dan keluar dalam satu pintu. Hal ini dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada produk yang dihasilkan. Kebersihan para pengolah juga diperhatikan, peserta yang sakit tidak bisa mengikuti pelatihan pembuatan produk. Umumnya masyarakat Babakan Limbangan, Sukabumi mengolah ikan dalam bentuk utuh dan hanya ditambahkan dengan bumbu-bumbu. Diversifikasi produk perikanan masih jarang dilakukan oleh masyarakat. Pelatihan pembuatan produk ini dapat meningkatkan kreatifitas masyarakat dalam membuat olahan ikan dan dapat memicu keinginan berwirausaha dibidang pengolahan perikanan serta memiliki jaminan mutu produk.

SIMPULAN

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan produk dengan menerapkan CPPOB dan mengenalkan sistem manajemen jaminan mutu ini dirasakan manfaatnya oleh masyarakat. kegiatan ini meningkatkan pengetahuan masyarakat terkait cara pengolahan produk perikanan dengan mutu yang baik. Kegiatan pelatihan ini juga mampu menambah wawasan dan kreatifitas masyarakat dalam pengolahan produk perikanan. Kegiatan

selanjutnya dapat dilakukan pendampingan pada kelompok pengolahan terkait sistem penjaminan mutu produk. Pelatihan dan sosialisasi tentang pengolahan perikanan dapat dilakukan di setiap daerah terutama daerah pesisir yang memiliki potensi tinggi dibidang perikanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Sukabumi. 2016. Tersedia pada <http://http://poskotanews.com/2016/08/12/hingga-juli-produksi-ikan-tawar-di-sukabumi-16-100-ton/>.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Sukabumi. 2018. tersedia pada <http://https://www.republika.co.id/berita/nasional/daerah/18/04/06/p6ro4h430-sukabumi-sumbang-45-persen-perikanan-tangkap-selatan-jabar>.
- Efendi Y, Yusra. 2012. Pengendalian Mutu Hasil Perikanan. Padang (ID) : Bung Hatta University Press.
- Direktorat Mutu dan Pengolahan Hasil Perikanan. 2003. Petunjuk Teknik Operasi Sanitasi di UPI pada Usaha SKM. Jakarta (ID): Dirjen Perikanan Tangkap.