



PELATIHAN PENERAPAN SANITASI PROSES PRODUKSI DENGAN MITRA DEKAKA SHOP DAN UMKM DI KABUPATEN MALANG

**Andre Yusuf Trisna Putra¹, Arista Pratama³, Masykuri Latief², Iqbal
Mahendra², Erwan Adi Saputro^{2*}**

¹Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional
Veteran Jawa Timur

²Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional
Veteran Jawa Timur

³Program Studi Sistem Informasi, Fakultas Ilmu Komunikasi, Universitas Pembangunan
Nasional "Veteran" Jawa Timur

²E-mail address erwanadi.tk@upnjatim.ac.id

Abstract

Dekaka Shop is a locally established business that was spearheaded by Mr. Kasmadi in 2015 having its location at Jalan Jatikerto 292, Bedali, Kromengan, Malang Regime. The problem in MSMEs Dekaka Shop is the absence of information about the use of sterilization in the creation cycle to MSMEs which makes item quality be not ideal. Through the Matching Asset action, preparing was led on the utilization of sanitation process to MSMEs. In the implementation of this coaching program and innovation movement, it will consolidate hypotheses and practices with activities that are integrated within the network and outside the network. This preparing movement was done utilizing a cross breed technique by giving preparation to MSMEs in Dekaka Shop and other MSMEs. The aftereffects of this preparing movement are supposed to further develop item quality to the greatest for Dekaka Shop MSMEs and other MSMEs in Malang.

Keywords: *Production Process Sanitation, Dekaka Shop, Malang*

Abstrak

Toko Dekaka merupakan usaha lokal yang dipelopori oleh Bapak Kasmadi pada tahun 2015 yang beralamat di Jalan Jatikerto 292, Bedali, Kromengan, Rezim Malang. Kendala yang terlihat oleh UMKM Toko Dekaka adalah tidak adanya informasi tentang proses sanitasi dalam siklus produksi kepada UMKM dan membuat kualitas barang menjadi tidak bisa dibilang ideal. Dengan demikian, melalui aksi Matching Asset, dilakukan persiapan terhadap pemanfaatan proses produksi dengan sanitasi kepada UMKM. Dalam pelaksanaan program pembinaan dan gerakan inovasi ini, akan mengkonsolidasikan hipotesis dan praktik dengan kegiatan yang dipadukan dalam jaringan dan luar jaringan. Melalui gerakan persiapan ini dapat lebih mengembangkan kualitas barang yang sebesar-besarnya bagi UMKM Toko Dekaka dan selanjutnya UMKM lainnya di Malang.

Kata Kunci: Proses produksi sanitasi, Dekaka shop, Malang

PENDAHULUAN

Pangan memiliki peran penting bagi manusia karena merupakan kebutuhan primer dan menentukan daya tahan tubuh manusia. Hak atas pangan adalah kebebasan dasar yang utama setelah kehidupan. Selanjutnya, setiap orang memiliki pilihan untuk memuaskan makanan baik dalam kualitas maupun jumlah. Makanan yang aman adalah elemen penting untuk lebih mengembangkan status kesejahteraan umum. Sesuai Peraturan No. 7 Tahun 1996, sanitasi dicirikan sebagai kebutuhan yang mungkin timbul untuk menjaga agar pangan tidak tercemar oleh alam, zat, dan barang lain yang dapat mengganggu, menyakiti, dan membahayakan kesejahteraan manusia (Agustina, 2014:54).

Penyakit bawaan makanan dapat muncul dari berbagai sumber, khususnya makhluk hidup patogen termasuk mikroba, jamur, parasit dan infeksi, dari sintetis seperti racun biasa, logam berat, pestisida, bahan kimia, anti-toksin, zat tambahan yang tidak aman dan bahan pertanian lainnya. (Fardiaz, 1996:3). Sanitasi memiliki kepentingan komparatif untuk kebersihan. Hanya saja yang penting adalah asumsi kebersihan

berpusat pada aktivitas manusia, jika sterilisasi berpusat pada iklim manusia, misalnya, khususnya ketersediaan air bersih untuk mencuci tangan saat makan.

Menurut WHO, sanitasi salah satu upaya untuk mengendalikan faktor-faktor mulai dari iklim aktual yang akan mempengaruhi manusia, terutama hal-hal yang tidak menyenangkan dapat memengaruhi pergantian peristiwa, kesejahteraan, dan daya tahan. Kebersihan dan sterilisasi memiliki hubungan yang sangat nyaman dan saling berhubungan satu sama lain. Jika kebersihan seseorang bagus tapi disinfektan tidak mendukungnya, pertaruhan penyakit atau dampak lain akan lebih tinggi, misalnya diberikan oleh Dinas Kesehatan Republik Indonesia pada tahun 2004, khususnya seseorang yang membersihkan ketika makan, namun air yang tersedia tidak mencukupi sehingga mencuci tangan yang sudah selesai menjadi cacat. Kebersihan dan sterilisasi bertujuan untuk mencegah penyakit dan bahaya serta kondisi medis lainnya yang terjadi karena komunikasi unsur-unsur alam manusia (Rahmadhani, 2017:4).

Berdasarkan eksplorasi yang diarahkan (Prabu, 2008:1) sanitasi

makanan adalah upaya preventif yang menyoroti latihan atau gerakan yang harus dilakukan untuk menjamin bahwa makanan dan minuman terbebas dari bahaya yang merupakan pertaruhan untuk kesejahteraan, mulai dari sebelum makanan dan minuman dikonsumsi, pengiriman makanan dan minuman telah diatur, dan disiapkan untuk digunakan oleh pelanggan. Sementara itu, menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia kebersihan sterilisasi makanan dan minuman adalah upaya yang dapat dilakukan untuk mengendalikan unsur noda, individu, dan makanan yang berpotensi menimbulkan kondisi medis, dan kontaminasi makanan. Makanan yang boleh digunakan adalah makanan yang tidak najis dan tidak terlalu merugikan kesehatan manusia (Kemenkes RI, 2004:7).

Rendahnya *open mindfulness* dan tidak adanya informasi terkait cara penerapan sterilisasi dalam siklus produksi untuk lebih mengembangkan kualitas barang menjadi salah satu kendala bagi UMKM di Kabupaten Malang, khususnya di Kecamatan Kromengan. Ketiadaan informasi ini tidak diragukan lagi sangat mempengaruhi kualitas barang sehingga sangat mungkin menjadi salah satu alasan mengapa suatu barang kurang

menarik bagi pembeli. Kurangnya informasi tentang sterilisasi dan sanitasi dalam siklus kreasi menjadi kendala bagi UMKM di Kabupaten Malang khususnya di Kecamatan Kromengan, hal ini juga membuat UMKM tidak layak untuk berkreasi. Dengan permasalahan yang dilihat oleh Toko Dekaka, mereka akan bekerja sama dengan UPN Veteran Jawa Timur untuk membantu melacak pengaturan terbaik.

Kelompok Akademisi UPN Veteran Jawa Timur dengan penguasaan multi bidang yang saling melengkapi untuk mengatasi permasalahan yang dilirik oleh Toko Dekaka. Dalam pelaksanaan program pembinaan dan gerakan inovasi ini, akan mengkonsolidasikan hipotesis dan praktik dengan kegiatan yang dipadukan dalam jaringan dan luar jaringan. Aksi ini dilakukan dengan tema “Peningkatan Daya Saing UMKM Melalui Standarisasi Produk”. Gerakan ini juga menjunjung tinggi program MBKM (Merdeka Belajar Kampus Merdeka) yang mencakup tiga komponen Tridharma Pendidikan Lanjutan yaitu, Pengajaran, Eksplorasi dan Administrasi Daerah, yang mencakup seluruh civitas akademika. Oleh karena itu, melalui aksi Matching Asset bertajuk Inovasi Penyesuaian Penanganan Kurma Tomat untuk Lebih Mengembangkan Kualitas

Barang dan *Showcasing* dengan persiapan bertajuk “Peningkatan Daya Saing UMKM Melalui Standarisasi Produk” yang dilakukan secara setengah-setengah, hal ini dapat menumbuhkan informasi pada UMKM di Toko Dekaka dan UMKM lainnya di daerah Malang tentang sanitasi dalam proses produksi untuk lebih mengembangkan kualitas barang.

METODE DAN PELAKSANAAN

Pada kegiatan ini terdapat beberapa tahapan metode pelaksanaan pelatihannya sebagai berikut:

Metode

Memberikan materi pelatihan diikuti dengan melaksanakan secara langsung latihan-latihan yang telah dipaparkan pada materi pelatihan sebagai persiapan untuk UMKM Toko Dekaka yang terletak di Jl Raya Jatikerto 292, Pemkab Malang dan UMKM lainnya di wilayah Malang, khususnya di Kecamatan Kromengan. Uraian metode kegiatan meliputi lokasi, waktu, jumlah peserta, dan latar belakang peserta.

Pelaksanaan Kegiatan

1. Pemaparan

Aksi pemaparan Penerapan Sanitasi Proses Produksi pada UMKM dilakukan dengan 2 (dua) cara secara dalam

jaringan dan luar jaringan oleh Ibu Laela Nur Rokhmah, S.TP., M.Sc.

2. Diskusi

Kelanjutan dari sesi pemaparan yaitu klarifikasi tentang masalah-masalah mendesak yang disampaikan. Setelah pemaparan oleh pemateri, dalam persiapan ini diadakan diskusi sehingga apabila ada data-data yang tidak dipahami dari tayangan yang disampaikan oleh moderator, sangat baik untuk ditanyakan agar anggota pelatihan lebih memahami materi secara ideal.

3. Latihan

Setelah mendapatkan materi dan data yang cukup, para anggota pelatihan diharapkan untuk menerapkan atau melatih apa yang telah mereka pelajari pada UMKM yang mereka jalankan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini diakhiri dengan pemberian materi kepada Toko Dekaka dan UMKM lainnya di Kabupaten Malang khususnya di Kelurahan Kromengan tentang penerapan sanitasi dalam proses produksi kepada UMKM. Gerakan ini dilakukan secara dalam jaringan, khususnya melalui *zoom meeting* yang menampilkan materi terkait sanitasi untuk setiap slide dan dijelaskan oleh moderator, Ibu Laela Nur Rokhmah, S.TP., M.Sc.

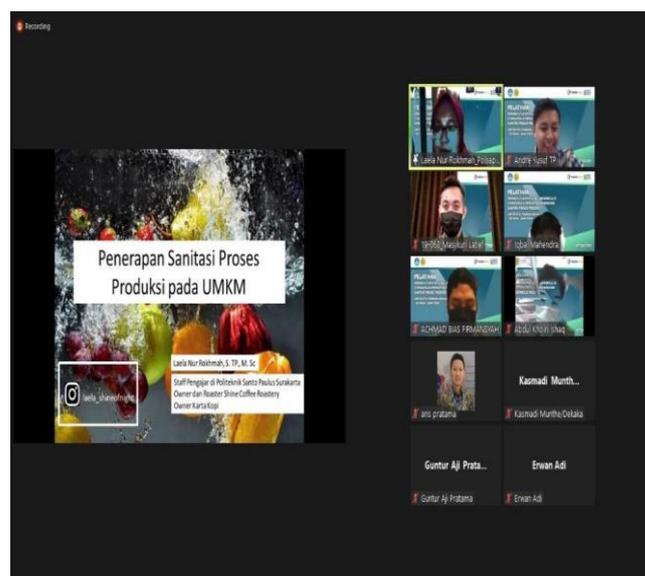
Materi yang diperkenalkan dalam persiapan ini diberi judul “Penerapan Sanitasi Proses Produksi Pada UMKM” Materi ini disampaikan dalam waktu kurang lebih 20 menit sampai 30 menit. Materi yang dibawakan oleh narasumber umumnya sangat bagus dan lugas, dengan sifat moderator yang longgar namun serius membuat para anggota yang mengikuti acara persiapan menjadi sangat bersemangat.

Setelah pengenalan materi oleh moderator, kemudian diadakan diskusi interaktif mengenai materi yang telah disampaikan oleh narasumber. Semangatnya para anggota pelatihan terlihat dalam diskusi interaktif ini, para anggota juga mendengarkan dengan seksama informasi yang diungkapkan oleh moderator dalam kegiatan ini, sehingga para anggota mengajukan banyak pertanyaan kepada moderator. Pertanyaan-pertanyaan ini, misalnya, "Apa yang harus diperhatikan dalam sanitasi proses produksi?", "Bagaimana pemborosan perawatan dan papan berjalan”, dan lainnya.

Dari materi yang disampaikan oleh Ibu Laela Nur Rokhmah, S. TP., M. Sc. diperoleh point penting mengapa sanitasi pada proses produksi berperan penting dalam perkembangan UMKM, diantaranya :

- a) Meningkatkan kualitas barang dan pelayanan
- b) Meningkatkan keuntungan dan mengurangi pembiayaan
- c) Meningkatkan daya saing UMKM dengan industri besar
- d) Meningkatkan ketertarikan konsumen
- e) Memenuhi standar mutu dan jaminan keamanan pangan

Berikut gambaran kegiatan pelatihan :



Gambar 1. Pemaparan Materi



Gambar 2. Tim Pelaksana Kegiatan

Setelah dilakukannya pelatihan mengenai penerapan sanitasi proses produksi pada UMKM diharapkan anggota pelatihan dapat mempraktikkan ilmu yang disampaikan oleh narasumber dengan tepat dan benar agar perkembangan UMKM memiliki kualitas produk yang terjamin keamanan pangannya. Hasil pendampingan ini penting sebagaimana hasil pengabdian yang juga telah dilakukan oleh Heriyanto dkk. (2020).

PENUTUP

Simpulan

Kurangnya informasi dan pengarahan terkait sanitasi pada UMKM daerah Malang maka dilaksanakan kegiatan pelatihan mengenai penerapan sanitasi proses produksi pada UMKM dan berjalan dengan baik.

Saran

Disarankan agar para pegiat usaha kecil menengah khususnya Dekaka Shop untuk selalu menerapkan sanitasi proses produksi terhadap usaha yang sedang dijalankan guna memberikan kualitas produk yang maksimal.

Ucapan Terima Kasih

Kami ucapkan terimakasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur yang telah memberikan izin sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan lancar. Serta kepada mitra Dekaka Shop, narasumber dan peserta yang bersedia untuk meluangkan waktu untuk hadir pada acara pelatihan penerapan sanitasi proses produksi pada UMKM sehingga kegiatan dapat terlaksana.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, T. 2014. *Kontaminasi Logam Berat Pada Makanan dan Dampaknya Pada Kesehatan*. TEKNOBUGA, Vol. 1, No. 1, hh 54-55
- Fardiaz. 1996. *Analisis Bahaya dan Pengendalian titik Kritis (HACCP)*. Makalah disampaikan pada pada Pelatihan pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan bagi Staf

Pengajar Fakultas Teknologi
Pertanian, IPB, Bogor.

Heriyanto, H., Fauziah, Y., Irawati, D.A.
(2020). PENDAMPINGAN UMKM
KWT SUKA MAJU UNTUK
MENINGKATKAN PRODUKSI
DAN PEREKONOMIAN
MASYARAKAT DUSUN PALIHAN.
Jurnal Pengabdian Masyarakat,
Vol. 1, No. 2 (2020)

Kemkes RI. 2004. *Pengawasan Mutu
Pangan-Badan PPSDM Kesehatan*.
<http://bppsdmk.kemkes.go.id>.

Diakses pada 20 Oktober 2021.

Prabu. 2008. *Higiene dan Sanitasi
Makanan*.

<https://putraprabu.wordpress.com/2008/12/27/higiene-dan-sanitasi-makanan/>. Diakses pada 29
Oktober 2021.

Rahmadhani, D. dan Sumarmi, S. 2017.
*Gambaran Penerapan Prinsip
Higiene Sanitasi Makanan Di PT
Aerofood Indonesia, Tangerang,
Banten*. Surabaya: Airlangga
University Press.