

Pelatihan Prinsip Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Abon Ikan pada Kelompok Amertha Segara Tanjung Benoa

Ni Luh Utari Sumadewi¹, Dylla Hanggaeni Dwi Puspaningrum², Eka Putri Suryantari³

¹Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan, Sains dan Teknologi, Universitas Dhyana Pura, Jl. Raya Padang Luwih Tegaljaya Dalung Kuta Utara, Bali, Indonesia; Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan, Sains dan Teknologi Universitas Dhyana Pura², Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomika, Bisnis dan Humaniora Universitas Dhyana Pura³

Email: utarisumadewi@undhirabali.ac.id

ABSTRAK

Kelompok Amertha Segara merupakan salah satu kelompok pengolahan ikan yang berasal dari Tanjung Benoa, Bali. Produk olahan ikan yang dihasilkan adalah abon ikan. Hygiene dan sanitasi dalam pengolahan sangat penting agar produk yang dihasilkan bersih dari cemaran. Pelatihan ini sangat diperlukan untuk menjamin mutu produk yang dihasilkan. Pada pengabdian ini kami menggunakan cara sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan. Beberapa Langkah yang dilakukan yaitu, 1) persiapan, 2) pre test, 3) pelaksanaan, dan 4) evaluasi kegiatan dengan melaksanakan post test. Pemahaman mitra setelah dilakukan pelatihan meningkat mencapai 95%, dan mitra memahami bahwa hygiene dan sanitasi saling terkait satu dengan lainnya. Sanitasi lingkungan sangat dibutuhkan sebagai pelengkap terlaksananya kegiatan hygiene sanitasi dalam produksi abon ikan tuna ini.

Kata kunci: abon ikan, *Hygiene*, sanitasi, Amertha Segara, Tanjung Benoa

1. Pendahuluan

Hygiene dan sanitasi sangat penting, hal ini dikarenakan dengan menjaga hygiene dan sanitasi kita dapat melindungi, memelihara, meningkatkan derajat kesehatan dengan cara memelihara kebersihan subyeknya. Pentingnya melakukan hygiene agar makanan, orang, perlengkapan, dan tempat dapat terjaga terhindar dari berbagai penyakit. Salah satu hygiene dan sanitasi yang perlu kita jaga dan terapkan yaitu hygiene dan sanitasi pada makanan, pentingnya menjaga kebersihan makanan dikarenakan makanan merupakan kebutuhan dasar yang harus memiliki nilai gizi yang tinggi (Irawan, 2016).

Perlu adanya usaha dalam menyehatkan makanan dan minuman guna mendapatkan makanan yang bermanfaat dan tidak membahayakan bagi yang memakannya dengan cara melakukan pengendalian factor-faktor yang dapat terjadi yang menyebabkan kontaminasi yang berasal dari proses pengolahan (Irawan, 2016). Kelompok Amertha Segara merupakan salah satu kelompok pengolahan ikan yang berasal dari Tanjung Benoa, Bali. Anggota dari Kelompok Pengolahan Hasil Laut Amertha Segara yang sudah terbentuk pada tahun 2015 dengan jumlah 23 orang (Puspaningrum, DHD. Sumadewi and Suryantari, 2022). Pada pengabdian pelatihan prinsip hygiene dan sanitasi pengolahan abon ikan pada kelompok pengolahan Amertha Segara Tanjung Benoa dengan tujuan menjamin mutu produk yang dihasilkan bersih dari cemaran pada saat pengolahan maupun pengemasan. Sanitasi lingkungan juga sangat diperlukan sebab sebagai pelengkap terlaksananya kegiatan hygiene sanitasi dalam memproduksi abon ikan tuna ini. Kebersihan lingkungan yang dilakukan adalah menggunakan sumber air yang baik dan bersih selama proses

pengolahan dan pada saat pembersihan peralatan. Menghindari adanya cemaran alat dalam pengolahan, terutama pada saat pengolahan abon ikan.

2. Solusi dan Target Luaran

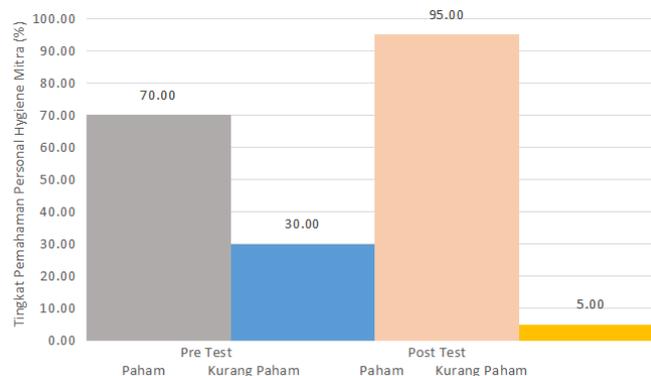
Terdapat satu solusi dalam pengabdian ini yaitu dilaksanakannya pelatihan prinsip hygiene dan sanitasi dalam pengolahan abon ikan. Adapun target yang ingin dicapai mitra adalah memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam melaksanakan prinsip hygiene dan sanitasi pada pengolahan abon.

3. Metode

Tahapan pelaksanaan PKM ini yaitu dengan memberikan solusi permasalahan mitra sebagai berikut, dengan memberikan pelatihan prinsip hygiene dan sanitasi pada pengolahan abon ikan dengan memberikan pre test terlebih dahulu dan post test setelah dilakukannya pelatihan.

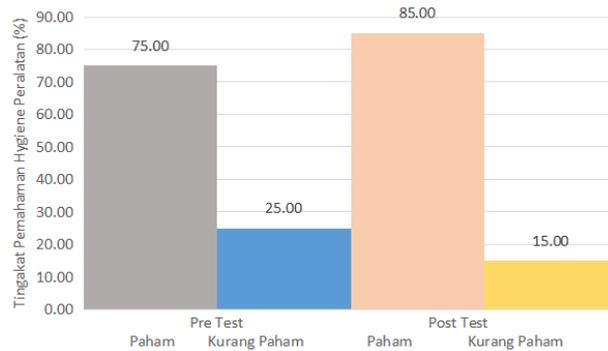
4. Hasil dan Pembahasan

Pelatihan terkait prinsip hygiene dan sanitasi pengolahan abon ikan laut menunjukkan rata-rata hasil pre-test dan post test dapat dilihat pada Gambar 1 dan 2 yang menunjukkan tingkat pengetahuan mitra tentang personal hygiene, hygiene peralatan dan hygiene pengolahan. Pada hasil pre-test tingkat pemahaman mitra tentang personal hygiene, hygiene peralatan dan pengolahan sudah mencapai 70%, mereka mengetahui hal-hal terkait personal hygiene dan proses pembersihan peralatan.



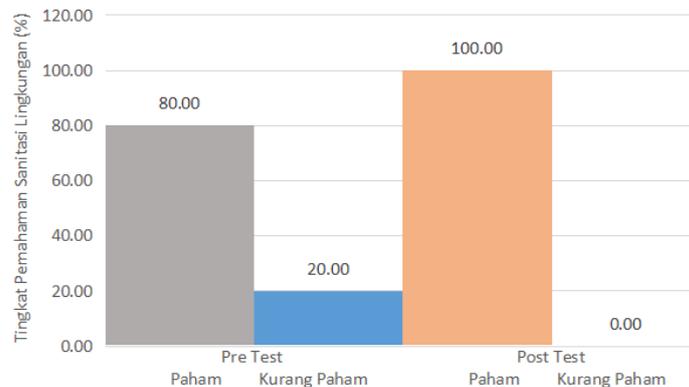
Gambar 1. Tingkat Pemahaman Personal Hygiene Mitra (%)

Pelatihan prinsip hygiene dan sanitasi dilakukan untuk menjamin produk yang dihasilkan bersih dari cemaran, baik cemaran dari pengolahnya, peralatan yang digunakan maupun lingkungan. Pelatihan juga didukung dengan pengadaan perlengkapan personal hygiene mitra dengan memberikan apron, hair cap, masker dan hand glove. Penggunaan APD dalam pengolahan sangat diperlukan untuk menjamin mutu produk yang dihasilkan. Pemahaman mitra setelah dilakukan pelatihan meningkat mencapai 95%, dan mitra memahami bahwa hygiene dan sanitasi saling terkait satu dengan lainnya. Tenaga pengolah harus bersih dan sehat, peralatan pengolahan yang digunakan harus bersih, selama proses pengolahan harus bertingkahtaku sehat dan bersih. Bila itu sudah diterapkan akan menjamin kebersihan dan kesehatan dari produk yang dihasilkan.



Gambar 2. Tingkat Pemahaman Hygiene Peralatan dan Pengolahan (%)

Sanitasi lingkungan sangat dibutuhkan sebagai pelengkap terlaksananya kegiatan hygiene sanitasi dalam produksi abon ikan tuna ini. Kebersihan lingkungan yang dilakukan adalah menggunakan sumber air yang baik dan bersih selama proses pengolahan dan pada saat pembersihan peralatan. Menghindari adanya cemaran lalat dalam pengolahan, terutama pada saat pengolahan abon ikan. Pada Gambar 3 menunjukkan tingkat pemahaman mitra terhadap sanitasi lingkungan



Gambar 3. Tingkat Pemahaman Mitra Tentang Sanitasi Lingkungan (%)

Penggunaan air bersih dalam proses dan pembersihan peralatan telah dilakukan, tempat pembuangan sampah produksi tidak berada pada tempat produksi. Ikan segar yang digunakan sebagai bahan pembuatan abon perlu dilakukan penanganan dengan tepat, sehingga mutu ikan yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan abon tetap terjaga (Soehardjoepri dkk, 2021). Mempertahankan mutu ikan dapat didukung dengan penerapan hygiene sanitasi pengolahan dan lingkungan.

5. Simpulan

Peningkatan pengetahuan mitra tentang prinsip Hygiene dan sanitasi dalam pengolahan abon ikan laut setelah dilakukan pelatihan meningkat mencapai 95%, dan mitra memahami bahwa hygiene dan sanitasi saling terkait satu dengan lainnya.

6. Daftar Rujukan

D. W. P. Irawan, *Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman Di Rumah Sakit*. 2016.

- Puspaningrum, DHD. Sumadewi and E. Suryantari, “PKM Pengolahan Hasil Laut Kelompok Amertha Segara Tanjung Benoa Bali,” *Pros. Semin. Nas. UNIMUS 2022*, vol. 5, no. 18, 2022.
- Soehardjoepri., Nurmianto, E & Anzip, A. (2021). PKM Usaha Aneka Olahan Ikan dan Kerajinan Kerang. *JKMBD (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Bina Darma)*, 1(2), 173-179.