

PKM PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI HASIL OLAHAN SALAK KELOMPOK TANI MEKAR SARI DESA SIBETAN KARANGASEM

I Gusti Ayu Ika Monika Prastyandhari^{1*}, Dylla Hanggaeni Dyah Puspaningrum²,
I Wayan Ruspendi Junaedi³, I Gusti Ayu Agung Sinta Diarini⁴

^{1,4}Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Univeristas Dhyana Pura, Jl. Raya Padang Luwih, Dalung, Kuta Utara, Badung Bali;

²Program Studi Ilmu Gizi Universitas Dhyana Pura, Jl. Raya Padang Luwih, Dalung, Kuta Utara, Badung Bali; Program Studi Magister Manajemen, Jl. Raya Padang Luwih, Dalung, Kuta Utara, Badung Bali;

³Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Univeristas Dhyana Pura, Jl. Raya Padang Luwih, Dalung, Kuta Utara, Badung Bali

Corresponding author: ayumonika@undhirabali.ac.id

ABSTRAK

Salak merupakan komoditas utama masyarakat di Desa Sibetan Kecamatan Bebandem Kabupaten Karangasem Provinsi Bali. Desa Sibetan yang terdiri atas 10 Banjar Dinas yaitu Kalanganyar, Telaga, Dukuh, Pengawan, Telutug, Kutabali, Brahmana, Triwangsa, Kreteg, dan Tengah memiliki luas wilayah 11,25 km². Sebagian besar wilayah Desa Sibetan merupakan lahan kering/tegalan, yaitu 912,616 hektar yang dimanfaatkan sebagai lahan pertanian salak. Iklim dan curah hujan yang sangat baik dengan rata-rata 2000-2500 mm dan suhu udara 23-29°C sangat cocok untuk pertumbuhan salak dan memiliki hingga 14 jenis salak yang diharapkan mampu mendongkrak perekonomian masyarakat, yang juga dimanfaatkan sebagai olahan minuman fermentasi. Terkait dengan hygiene dan sanitasi olahan minuman fermentasi, belum ada nya pelatihan serta pendampingan sehingga belum terlaksana praktik hygiene dan sanitasi. Program kemitraan ini memberikan solusi dalam penyelesaian masalah tersebut yaitu dengan memberikan pelatihan serta pendampingan dalam penerapan hygiene dan sanitasi olahan minuman fermentasi kombucha salak pada kelompok Tani Mekar Sari. Hasil pelatihan dan pendampingan diperoleh adanya peningkatan pengetahuan dan penerapan hygiene dan sanitasi mitra mencapai 95%, dan mitra memahami bahwa hygiene dan sanitasi saling terkait satu dengan lainnya dari persiapan bahan baku, pengolahan sampai produk minuman tersebut jadi dan dikemas. Tenaga pengolah harus bersih dan sehat, peralatan pengolahan yang digunakan harus bersih, selama proses pengolahan harus bertingkah laku sehat dan bersih. Bila itu sudah diterapkan akan menjamin kebersihan dan kesehatan dari produk yang dihasilkan.

Kata kunci: Desa Sibetan, hygiene dan sanitasi, olahan salak, pengolahan

1. Pendahuluan

Pada tahun 2022, hasil panen buah salak provinsi bali, tepatnya di Kabupaten Karangasem mencapai 23.970 ton, sejak tahun 2020-2022 komoditas salak di kabupaten Karangasem ini terus mengalami peningkatan. Salak merupakan salah satu komoditas utama hasil perkebunan masyarakat Desa Sibetan Kabupaten

Karangasem Provinsi Bali. Desa Sibetan yang terdiri atas 10 Banjar Dinas yaitu Kalanganyar, Telaga, Dukuh, Pengawan, Telutug, Kutabali, Brahmana, Triwangsa, Kreteg, dan Tengah memiliki luas wilayah 11,25 km². Sebagian dari wilayah Desa Sibetan merupakan lahan kering, seluas 912,616 hektar yang dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai lahan pertanian salak. Iklim serta curah hujan yang baik dengan rata-rata 2000-2500 mm dan suhu udara 23-29°C sangat baik bagi pertumbuhan salak dengan memiliki 14 jenis varietas salak yang kedepannya diharapkan mampu meningkatkan taraf hidup perekonomian masyarakat Desa Sibetan.

Desa Sibetan memiliki kelompok tani, yaitu Kelompok Tani Mekar Sari yang berdiri sejak tahun 1995, dan pada tahun 2024 memiliki 32 orang anggota. Kelompok tani ini banyak mendapatkan sertifikasi organik komoditas hortikultura pada tahun 2009, meskipun demikian tidaklah berdampak lebih terhadap nilai jual salak yang dihasilkan. Menurut Ketua Kelompok Tani Mekar Sari di Desa Sibetan I Nyoman Sepel Dyantara, hasil panen yang melimpah pada saat panen raya menyebabkan harga jual salak menjadi anjlok yang mencapai Rp 1.000,- per kilogram. Hal ini membuat para petani salak pasrah dan membiarkan salak yang siap panen membusuk di kebun, dimana hal tersebut dapat berdampak terhadap pencemaran lingkungan, serta mengganggu siklus pertumbuhan dan perkembangan dari pohon salak.

Hasil dari wawancara awal yang dilakukan bersama dengan mitra, bahwa terdapat kelompok tani lain yang sudah melaksanakan kegiatan pengolahan salak menjadi keripik salak, dodol, manisan, pia dan wine, akan tetapi informasi serta pelatihan yang diberikan belum merata. Dari wawancara tersebut, mitra berkeinginan untuk mengembangkan olahan salak berupa minuman salak sebagai salah satu produk yang dihasilkan Kelompok Tani Mekar Sari yang nantinya diharapkan berdampak terhadap penghasilan mitra. Dalam mendukung pengembangan olahan salak berupa minuman salak yang akan dilakukan oleh Kelompok Tani Mekar Sari, berdasarkan hasil pengamatan, tempat pengolahan serta kesiapan para kelompok tani belum memenuhi standar hygiene dan sanitasi lingkungan dan pengolahan makanan. Hal ini akan dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi produk olahan salak dari lingkungan serta individu pengolah, sehingga perlu dilakukan pendampingan penerapan hygiene dan sanitasi lingkungan dan pengolahan makanan.

2. Metode Pelaksanaan

Sehubungan dengan permasalahan yang dihadapi oleh mitra, berdasarkan hasil analisis dan wawancara bersama dengan mitra akan diberikan solusi dengan pendekatan metode sebagai berikut, **Sosialisasi**: dilaksanakan dengan menghadirkan peserta di tempat pengolahan. Sosialisasi yang disampaikan berupa

penyampaian materi penerapan hygiene dan sanitasi lingkungan dan pengolahan makanan, yang disampaikan oleh tim pengusul yang dibantu oleh mahasiswa sesuai dengan kepakaran ilmu masing-masing. **Pelatihan:** dalam pelatihan keterampilan di dampingi langsung oleh tim pelaksana PKM. Pendampingan hygiene sanitasi lingkungan dibimbing oleh Dylla Hanggaeni Dyah Puspaningrum, S.TP.,M.Si dan Dr. I Wayan Ruspendi Junaedi, SE., MM untuk pendampingan hygiene sanitasi pengolahan makanan didampingi oleh I Gusti Ayu Ika Monika Prastyandhari, S.Pd.,M.Pd dan I Gusti Ayu Agung Sinta Diarini, S.Pd.,M.Pd.

3. Hasil dan Pembahasan

Hasil yang di catat dalam kegiatan Program Kemitraan Masyarakat meliputi:

1. Peningkatan Hygiene Sanitasi Lingkungan dan Pengolahan Makanan



Gambar 9. Pemberian Materi Hygiene Sanitasi

Edukasi berkenaan dengan hygiene dan sanitasi pengolahan pada hasil olahan salak dilakukan dengan penyampaian materi mengenai gambaran umum prinsip sanitasi dan hygiene yang baik dalam pengolahan makanan terutama untuk pengolahan produk. Informasi disampaikan dengan metode ceramah dan peserta mendapat *hand out* terkait hygiene sanitasi pengolahan. Sebelum kegiatan edukasi berlangsung diberikan pre-test dan setelah kegiatan akan diberikan post-test.

2. Peningkatan Keterampilan Hygiene Sanitasi pengolahan Makanan



Peningkatan keterampilan hygiene sanitasi pengolahan makanan dilakukan dengan pelaksanaan pelatihan dan pendampingan. dalam hal ini, kelompok tani yang sudah mengikuti edukasi terkait dengan hygiene sanitasi, mempraktikkan secara langsung terkait dengan materi yang sudah diberikan sebelumnya, yaitu dengan memperhatikan kebersihan lingkungan bekerja dan menggunakan *handglove* pada saat proses pengolahan, sehingga produk yang akan dihasilkan benar-benar terjamin kebersihannya dan sesuai dengan standar hygiene dan sanitasi.

Peningkatan keterampilan hygiene sanitasi dalam pengolahan makanan sangatlah penting terutama untuk memastikan keamanan dan kualitas makanan yang akan disajikan kepada konsumen. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman dan keterampilan yang diperlukan bagi para penjamah makanan agar dapat menerapkan praktik hygiene yang baik.

Dalam hal ini ini, kelompok sangat memperhatikan kebersihan dalam pelaksanaan proses pengolahan dan menerapkan standar yang sudah ditentukan. Peningkatan keterampilan hygiene sanitasi dalam pengolahan makanan melalui pelatihan yang sistematis sangatlah penting dilakukan untuk mencegah keracunan makanan dan menjaga kualitas produk. Pelatihan ini tidak hanya meningkatkan pengetahuan tetapi juga membentuk sikap positif terhadap praktik hygiene dalam pengolahan makanan.

4. Simpulan

Hasil dari pelaksanaan kegiatan Pendampingan Kemitraan Masyarakat bahwa pemahaman mitra setelah dilakukan edukasi meningkat mencapai 95%, dan mitra memahami bahwa hygiene dan sanitasi saling terkait satu dengan lainnya. Tenaga pengolah harus selalu dalam keadaan bersih dan sehat, peralatan pengolahan yang digunakan harus bersih dan higienis dan selama proses pengolahan berlangsung harus bertingkah laku sehat dan bersih. Apabila hal tersebut sudah diterapkan akan menjamin kebersihan dan kesehatan dari produk yang dihasilkan.

Daftar Rujukan

- (2023). Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Kombucha Salak Bali. ResearchGate. [researchgate.net/publication/383871752_Pelatihan_dan_Pendampingan_Pembuatan_Kombucha_Salak_Bali_Kelompok_Tani_Mekar_Sari_Sibetan_Karanga_sem_Bali_6](https://www.researchgate.net/publication/383871752_Pelatihan_dan_Pendampingan_Pembuatan_Kombucha_Salak_Bali_Kelompok_Tani_Mekar_Sari_Sibetan_Karanga_sem_Bali_6)
- Amalia, N. (2022). Penyelenggaraan Hygiene Sanitasi Pengolahan Salak di PT Agrina Desa Parsalakan. media.neliti.com/media/publications/14425-ID-penyelenggaraan-hygiene-sanitasi-pengolahan-salak-di-pt-agrina-desa-parsalakan-k.pdf
- Rakhmawati, N., Hadi, W., (2015). Peran Higiene dan Sanitasi dalam Proses Pengolahan Makanan Hotel Brongto Yogyakarta. Jurnal Khasanah Ilmu.