

Renovasi Layout Sanitasi Kerupuk Ikan Sarden Dahlia Di Desa Air Itam Kecamatan Jejawi, Kabupaten Ogan Komering Ilir

Aditha Maharani Ratna¹, Moh. Wahyu Aminullah²
Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Tridianti Palembang¹,
Program Studi Teknik Elektro, Fakultas Teknik, Universitas Tridianti
Palembang²
E-mail: adithamr@univ-tridianti.ac.id¹, m.wahyuaminullah@gmail.com²

ABSTRAK

Kerupuk Ikan Sarden dari UMKM Dahlia di Desa Air Itam Kecamatan Jejawi Kabupaten Ogan Komering Ilir, Sumatera Selatan sudah dikenal dan digemari sebagai produk unggulan daerah yang sangat potensial untuk dikembangkan. Tujuan dari pengabdian ini adalah memperbaiki aspek sanitasi dan higienis, melalui perbaikan layout dari ruang produksi sesuai dengan syarat SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) dan GMP (Good Manufacturing Practice). Metode pendekatan yang ditawarkan untuk mendukung realisasi program ilmu pengetahuan adalah metode pelatihan dan konsultasi melalui metode ceramah dan diskusi. Fokus kegiatan adalah renovasi layout ruang produksi dan pengenalan perbaikan sanitasi dan higienis selama produksi serta perlengkapan alat sanitasi. Pengabdian diaplikasikan dengan pengenalan dan penerapan teknologi tepat guna. Manfaat yang diperoleh mitra adalah perbaikan aspek sanitasi melalui perbaikan layout ruangan produksi yang bersih, sehingga produksi kerupuk ikan sarden dapat berjalan dengan baik, memenuhi syarat SSOP dan GMP.

Kata kunci : Kerupuk ikan sarden ,renovasi layout sanitasi, ruang produksi

ABSTRACT

Sardine Crackers from Dahlia SMEs in Air Itam Village, Jejawi District, Ogan Komering Ilir Regency, South Sumatra are well known and favored as regional superior products with great potential to be developed. The purpose of this service is to improve the sanitation and hygiene aspects, through improving the layout of the production room in accordance with the requirements of SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) and GMP (Good Manufacturing Practice). The approach method offered to support the realization of the science program is the method of training and consultation through lecture and discussion methods. The focus of the activity is the renovation of the production room layout and the introduction of sanitation and hygiene improvements during production as well as the equipment for sanitation equipment. Service is applied by the introduction and application of appropriate technology. The benefits obtained by partners are improvements in sanitation aspects by improving the layout of a clean production room, so that the production of sardine crackers can run well, meeting SSOP and GMP requirements.

Keyword : Sardine crackers, sanitation layout renovation, production room

1. PENDAHULUAN

Produksi ikan di Sumatera Selatan mencapai 60.700 ton per tahun mencakup ikan tangkapan laut, ikan perairan umum, dan ikan budidaya. Kabupaten Ogan Komering Ilir sendiri pada tahun 2019 produksi perikanan tangkap mencapai

28.105 ton untuk perikanan laut (BPS Kabupaten OKI, 2021). Ikan sarden merupakan salah satu jenis ikan laut yang digemari oleh masyarakat Indonesia karena rasanya yang lezat dengan harga yang relatif terjangkau. Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) memastikan ikan sarden di Indonesia

bebas dari kandungan logam berbahaya dan aman untuk dikonsumsi. Ikan sarden merupakan salah satu sumber asam lemak omega-3 yang memiliki berbagai manfaat untuk tubuh manusia. Ikan sarden yang dikonsumsi oleh masyarakat ini selain sebagai sajian lauk utama, dijadikan juga berbagai olahan makanan, salah satunya adalah kerupuk (Nurhayati et al, 2019).

Kerupuk adalah salah satu makanan ringan yang dijadikan sebagai menu pelengkap berbagai sajian bahkan sebagai lauk pauk utama. Beras yang ditumbuk menjadi tepung, dicampur dengan ikan sarden segar, dan diolah sehingga menjadi kerupuk ikan sarden. Kerupuk dapat sebagai usaha sampingan dan meningkatkan pendapatan (Ghazali, 2021). Inovasi pada kerupuk ikan sarden dapat meningkatkan tambahan pendapatan (Aminullah, 2022). UMKM Dahlia merupakan salah satu produsen kerupuk ikan yang terletak di Desa Air Itam, Kecamatan Jejawi, Kabupaten Ogan Komering Ilir, Sumatera Selatan.

UMKM Dahlia ini dapat memproduksi kurang lebih 50-100 Kg kerupuk ikan sarden per minggu. Kerupuk yang diproduksi kemudian dipasarkan ke daerah sekitar Kabupaten Ogan Komering Ilir dan Kota Palembang.



Gambar 1. Ruang Produksi



Gambar 2. Proses produksi

2. PERMASALAHAN

Permasalahan yang muncul di lokasi UMKM Dahlia ini adalah dari segi layout ruang produksi yang belum tertata dengan sanitasi yang tidak memenuhi Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP). Cara Produksi Produk Olahan Pangan yang Baik atau Good Manufacturing Practice (GMP) (Wijayanti, 2019), sanitasi dituangkan dalam prosedur dan rekaman implementasi yaitu pekerja, bangunan, fasilitas peralatan, dan pengendalian proses (Juliyarsi, 2019).

3. METODOLOGI

Metodologi pelaksanaan solusi masalah

Persiapan Pelaksanaan Kegiatan

Tahapan sebelum Pelaksanaan kegiatan meliputi sebagai berikut:

1. Survey Lokasi, Pemilihan Mitra, Dokumentasi, Sosialisasi Program Kemitraan.
2. Penulisan dan Pengajuan Proposal.
3. Observasi, Sosialisasi Sanitasi dan Higienis Pangan Sesuai SSOP dan GMP, dan Pengukuran.
4. Pembuatan Desain dan Renovasi Layout Ruang Produksi.

Pelaksanaan observasi dan sosialisasi dilakukan pada tanggal 29 Juli 2022 diikuti 20 Peserta meliputi 10 orang masyarakat mitra, dan sisanya 10 orang meliputi dosen dan mahasiswa Universitas Tridinanti. Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Air Itam kecamatan Jejawi. Sesi awal dimulai dengan penyampaian perbaikan layout dari ruang produksi sesuai dengan syarat SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) dan GMP (Good Manufacturing Practice). Selanjutnya diskusi antara Dosen, mahasiswa, dan mitra di Desa Air Itam. Terakhir pembuatan Desain dan renovasi layout ruangan produksi.

Sasaran yang dituju adalah mitra UMKM kerupuk ikan sarden dahlia di desa Air itam. Pengabdian ini dilakukan dengan memfokuskan perbaikan layout ruang produksi dari aspek sanitasi dan higienis. Hal ini dikarenakan potensi perbaikan ini dapat meningkatkan mutu produk jual dan sesuai kelayakan SSOP dan GMP.

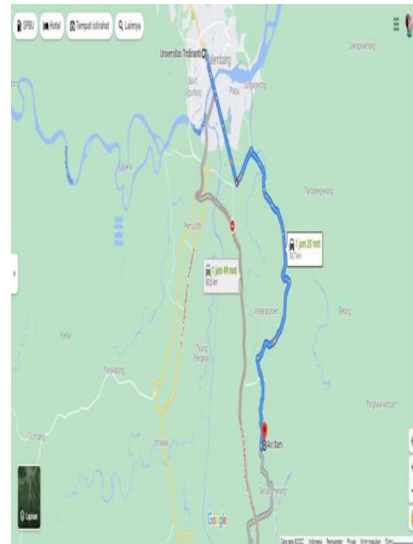
4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Adapun desain layout ruangan produksi dapat ditunjukkan pada gambar 3.



Gambar 3. Desain layout ruangan produksi

Jarak dari lokasi Tim Pengabdian Universitas Tridinanti Palembang dengan lokasi mitra (Desa Air Itam, Kecamatan Jejawi, Kabupaten Ogan Komering Ilir) kurang lebih 53 Km ke arah selatan dengan waktu tempuh perjalanan dengan menggunakan mobil sekitar lebih kurang 1 jam 20 menit yang ditunjukkan pada gambar 4.



Gambar 4. Peta Jarak Tempuh ke Lokasi Mitra

Observasi dan sosialisasi dilaksanakan Dosen dan mahasiswa Universitas Tridinanti bersama mitra UMKM dahlia di desa Air Itam ditunjukkan pada gambar 5.



Gambar 5. Observasi dan Sosialisasi tentang renovasi layout sanitasi

Adapun ruangan produksi masih bersifat tradisional dan sederhana dengan lantai masih dari tanah. Ruangan produksi sebelum di renovasi ditunjukkan pada gambar 6. Sedangkan ruangan produksi dalam proses renovasi ditunjukkan pada gambar 7.



Gambar 6. Ruangan Produksi kerupuk ikan sarden tampak dari depan(sebelum di renovasi)



Gambar 7. Renovasi Ruang produksi

Kebanyakan pemilik UMKM Kerupuk masih didominasi pada konsep tradisional, yaitu hanya fokus pada pemenuhan kuantitas, sementara faktor kualitas masih belum menjadi fokus utama (Herlambang,2018). UMKM kerupuk harus dapat memberi fokus utama pada kualitas pangan sehingga siap bersaing di era revolusi industri 4.0 dan pasar global. Upaya pemenuhan persyaratan kualitas pangan dengan cara

fokus peningkatan kualitas pangan dapat dilakukan melalui penerapan cara produksi pangan yang baik untuk Industri Rumahan. Analisa keberlanjutan pengolahan perikanan dalam bentuk kerupuk di Ogan Ilir menggunakan metode modifikasi dari Rapid Appraisal for Fisherier dan menyusun sistem mengelola kerupuk sehingga dapat lebih berkembang(Setiofano,2017). Kegiatan pengolahan ikan dengan aspek sanitasi meliputi pemilihan bahan baku hingga pendistribusian makanan, pengendalian mutu yang baik, peralatan dan perbaikan lantai tempat pengolahan sehingga dapat meningkatkan produksi (Singapurwa, 2021).

Pengabdian pada masyarakat memiliki dampak yang baik kepada mitra diantaranya:

1. Peningkatan pengetahuan mitra tentang sanitasi dan higienis secara optimal melalui observasi dan sosialisasi.
2. Mindset pada mitra dahlia desa Air Itam yang tumbuh untuk peningkatan mutu produk jual.
3. Perbaikan layout dari ruang produksi kerupuk ikan sarden sesuai dengan syarat SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) dan GMP (Good Manufacturing Practice)
4. Kerupuk ikan sarden dahlia sebagai oleh-oleh khas dari desa Air itam bagi wisatawan yang berkunjung ke sini.

5. KESIMPULAN

1. Kawasan desa Air itam kecamatan Jejawi,kabupaten OKI mempunyai potensi sebagai daerah penghasil Ikan terbesar kedua di Sumatera Selatan sehingga potensi yang ada perlu adanya upaya pemanfaatan secara optimal untuk meningkatkan kesejahteraan mitra.
2. Melaksanakan Perbaikan layout ruang produksi merupakan faktor penting sebagai tempat pembuatan

kerupuk ikan sarden yang memenuhi syarat SSOP dan GMP.

3. Perlunya kolaborasi dan promosi kerupuk ikan sarden dahlia melalui media sosial sehingga tercipta kerjasama yang bersinergi dan kearifan lokal tetap terjaga sebagai ciri khas atau oleh-oleh makanan ringan dari desa Air Itam.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana pengabdian pada masyarakat Universitas Tridinanti Palembang menyampaikan ucapan Terima Kasih dalam Renovasi Layout ruang produksi ini, pada :

1. Hibah Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Program Kemitraan Masyarakat Stimulus (PKMS) 2022
2. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Tridinanti Palembang
3. Ibu dahlia selaku pengelola UMKM kerupuk ikan sarden Dahlia
4. Mahasiswa/I Univ. Tridinanti, selaku Program Pengabdian Masyarakat

DAFTAR PUSTAKA

- BPS Kabupaten Ogan Komering Ilir. 2021. Kabupaten Ogan Komering Ilir Dalam Angka.
- Nurhayati et al. (2019). Teknologi Pengolahan Ikan Beromega bagi Mitra Nelayan Kecil Pantai
- Ghazali et al. (2021). Pelatihan Pengolahan Kerupuk Ikan di Desa Ekas Buana Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4 (2), 93-98.
- Aminullah, M.W, Pamuji, M., & Fitria, D. (2022). Inovasi lengkuas Sebagai Produk Makanan Ringan dan Tambahan Pendapatan di Desa Sukamulya. *Dinamisa : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6 (3), 649-654.
- Juliyarsi, I., Melia, S. dan Novia, D. (2019). Perbaikan Sanitasi Dan Higienis Kerupuk Kulit IKM Aulia Di Kabupaten Agam, Provinsi Sumatera Barat. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*, 3 (1), 26-35.
- Herlambang, A., Asmawati, E. & Haryono, Y. (2018). Implementasi Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga Kerupuk di Sidoarjo. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4 (1), 31-37.
- Setiofano, F.W., Herpandi, dan Widiastuti, I. (2017). Analisis Keberlanjutan Pengolahan Kerupuk Ikan di Kabupaten Ogan Ilir, Sumatera Selatan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan Fischtech*, 6 (2), 153-162.
- Singapurwa, N.M.A.S., Candra, I.P., Rudianta, I.N., dan Armaeni, N.K. (2021). Penerapan Sanitasi Higiene Pada Kelompok Mina Sari Sejahtera Di Desa Perancak Kecamatan Jembrana, Kabupaten Jembrana, Bali. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1 (4), 573-580.
- Wijayanti, N., Hidayat, H.H., dan Satriani, R. (2019). Peningkatan Kualitas Produk Melalui Renovasi Dapur Produksi Dan Pelatihan Pengemasan Pada IKM Keripik Tempe. *Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers, "Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan IX"* 14-15 November 2019, Purwokerto..