



PAPER – OPEN ACCESS

Pelatihan Adaptasi Kebiasaan Baru dalam Pengolahan Pangan Berbahan Mangrove di Desa Lubuk Kertang

Author : Era Yusraini, dkk
DOI : 10.32734/lwsa.v5i4.1417
Electronic ISSN : 2654-7023
Print ISSN : 2654-7015

Volume 5 Issue 3 – 2020 TALENTA Conference Series: Local Wisdom, Social, and Arts (LWSA)



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

Published under licence by TALENTA Publisher, Universitas Sumatera Utara



Pelatihan Adaptasi Kebiasaan Baru dalam Pengolahan Pangan Berbahan Mangrove di Desa Lubuk Kertang

Era Yusraini^{a,b}, Erny Jumilawaty^{a,c}, Mutiara Indah Sari^{a,d}, Apri Heri Iswanto^{a,e}, Mohammad Basyuni^{a,e}, Bejo Slamet^{a,e}

^aPusat Unggulan Iptek Mangrove, Universitas Sumatera Utara, Medan 20155, Indonesia

^bProgram Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan 20155, Indonesia

^cProgram Studi Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara, Medan 20155, Indonesia

^dProgram Studi Biokimia, Fakultas Kedokteran, Universitas Sumatera Utara, Medan 20155, Indonesia

^eProgram Studi Kehutanan, Fakultas Kehutanan, Universitas Sumatera Utara, Medan 20155, Indonesia

era.yusraini@usu.ac.id, erny@usu.ac.id, muti_dr@yahoo.com, apri@usu.ac.id, m.basyuni@usu.ac.id, bejo@usu.ac.id

Abstrak

Desa Lubuk Kertang, Brandan Barat, Kabupaten Langkat menjadi salah satu Desa Binaan Universitas Sumatera Utara tahun (USU) tahun 2020. Kegiatan pengabdian tersebut terkoordinasi melalui Lembaga Pengabdian pada Masyarakat USU bekerjasama dengan tim pengabdian masyarakat dari Pusat Unggulan Iptek Mangrove USU. Sebagai desa dengan wilayah hutan mangrove di Sumatera Utara seluas sekitar 1200 Ha, peranan masyarakat Desa Lubuk Kertang untuk menjaga kelestarian spesies pohon mangrove perlu terus ditingkatkan. Pemanfaatan hasil pohon mangrove seperti buah pidada untuk pembuatan permen dan selai dapat menjadi salah satu alternatif pangan olahan yang dapat dijual. Kegiatan pelatihan dan pemberian hibah alat pengolah permen dan selai yang telah dilaksanakan memberikan pengetahuan kepada kelompok Tani Bakau Abadi untuk mengolah permen dan selai dari buah pidada untuk dioleskan pada roti dan bahan untuk produk bakery. Selain itu, peningkatan jumlah kasus terpapar wabah Covid-19 di Indonesia memerlukan penerapan pencegahan termasuk di industri pengolahan pangan. Pelatihan adaptasi kebiasaan baru dalam pengolahan produk pangan di kelompok Mitra telah dilakukan yaitu penerapan standar Cara Pengolahan Pangan yang Baik ditambah tindakan desinfeksi dan standar protokol kesehatan sesuai Panduan Adaptasi Kebiasaan Baru dari Kementerian Perindustrian. Penerapan adaptasi kebiasaan baru yang dilakukan Mitra diharapkan dapat membantu mengurangi resiko penularan wabah Covid-19 dan juga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen.

Kata kunci: Adaptasi; Covid-19; Lubuk Kertang; permen; pidada; selai;

Abstract

Lubuk Kertang Village, Brandan Barat, Langkat Regency, is one of the Assisted Villages of Universitas Sumatera Utara 2020. These service activities are coordinated through the Community Service Institute of USU in collaboration with the community service team from the Center of Excellence for Mangrove of USU. As a village with a mangrove forest area in North Sumatra covering an area of around 1200 hectares, the role of the people of Lubuk Kertang Village in preserving the mangrove tree species needs to be improved. Utilization of mangrove tree products such as Pidada fruit to produce jam and candy can be an alternative for commercially processed food. The training activities and grants for candy and jam processing equipment provided knowledge to the Eternal Mangrove Farmer's group to process candy and jam from Pidada fruits for spreading on bread and ingredients for bakery products. Besides, the increasing number of cases exposed to the Covid-19 outbreak in Indonesia requires prevention, including in the food processing industry. Training on the adaptation of new habits in the processing of food products in the Partners group was applied, namely applying Good Food Processing Practices standard plus disinfection measures and standard health protocols according to the New Habit Adaptation Guidelines from the Ministry of Industry. The implementation of adaptation new habits by Partners is expected can help reduce the risk of transmission of the Covid-19 outbreak and can also increase consumer confidence.

Keywords: Adaptation; Covid-19; candy; jam; Lubuk Kertang; pidada fruits;

1. Pendahuluan

Desa Lubuk Kertang berlokasi di Kecamatan Brandan Barat Kabupaten Langkat berjarak sekitar 107 km dari kota Medan. Desa ini berada pada 04°07' 39,71" Lintang Utara dan pada 98°30' 97,87" bujur timur. Desa tersebut memiliki wilayah hutan mangrove sekitar 12.00 Ha [1]. Sebagian besar masyarakat desa memiliki mata pencaharian sebagai petani dan nelayan. Peranan masyarakat sekitar untuk menjaga kelestarian hutan mangrove sangat diperlukan sehingga tidak terjadi degradasi lahan di sana. Salah satu cara menarik minat masyarakat Desa Lubuk Kertang agar turut menjaga tanaman mangrove di desanya adalah dengan mengedukasi dan mendampingi mereka untuk memanfaatkan hasil hutan mangrove misalnya buah untuk diolah menjadi produk pangan yang komersial [2].

Mitra Pengabdian adalah masyarakat yang bekerja paruh waktu terutama ibu-ibu rumah tangga di Desa Lubuk Kertang, Kecamatan Brandan Barat, Kabupaten Langkat, Sumatera Utara. Mereka tergabung dalam Kelompok Perempuan Tani Abadi Mangrove yaitu sebagai Usaha Kecil Menengah (UKM). Kelompok perempuan Tani Abadi Mangrove yang mulai terbentuk pada tahun 2015 adalah sekumpulan ibu-ibu rumah tangga dari keluarga nelayan dan petani padi yang membentuk usaha bersama yaitu menggunakan sumberdaya mangrove yaitu buah pidada (*Sonneratia caseolaris*) dan jeruju (*Acanthus ilicifolius* L). Produk pangan dari bahan mangrove tersebut yang telah dikomersialkan dengan ijin PI-RT adalah sirup pidada dan kerupuk daun jeruju.

Permasalahan yang dihadapi Mitra dalam menjalankan usahanya yaitu Mitra terutama ibu-ibu rumah tangga di Desa Lubuk Kertang belum mengetahui tentang cara pengolahan permen dan selai untuk bahan isian produk dari pohon mangrove. Selain itu, terkait dengan kondisi pandemik pada saat ini, penjualan produk mereka menurun tajam. Dalam melakukan proses pengolahan pangan, kelompok ibu-ibu ini belum mengetahui adanya resiko penularan wabah Covid-19 apabila penanganan proses pangan tidak dilakukan dengan baik sesuai protokol kesehatan dalam bentuk adaptasi kebiasaan baru.

Tim pelaksana pengabdian adalah anggota Pusat Unggulan Iptek Mangrove. Bersama Mitra, tim pengabdian bersepakat melakukan sosialisasi Adaptasi Kebiasaan Baru dalam Industri Pangan sesuai pedoman yang dikeluarkan Kementerian Perindustrian kepada Ibu-ibu kelompok Perempuan Tani Abadi Mangrove saat melakukan pelatihan pembuatan permen dan selai dari buah pidada. Penerapan adaptasi kebiasaan baru dalam industri pangan diharapkan dapat membangun kepercayaan pihak konsumen yang diharapkan dapat meningkatkan jumlah penjualan. Tujuan kegiatan ini adalah memberikan pengetahuan terkait adaptasi kebiasaan baru yang telah disusun oleh Kementerian Perindustrian terutama saat pengolahan produk pangan yang diproduksi mitra seperti permen dan selai.

2. Metode

Pelaksana kegiatan serta kesepakatan dengan Mitra maka pendekatan solusi yang dilakukan adalah :

Melakukan penerapan ipteks dan hygiene sanitasi pada aspek produksi yaitu:

Hibah peralatan pengolahan permen dan selai mangrove sesuai kebutuhan

Melatih Mitra (ibu-ibu rumah tangga) untuk mampu mengolah permen dan selai mangrove dari buah pidada

Mampu menerapkan dan konsisten melaksanakan Adaptasi Kebiasaan Baru dalam pengolahan pangan di kelompok sesuai dengan pedoman pemerintah.

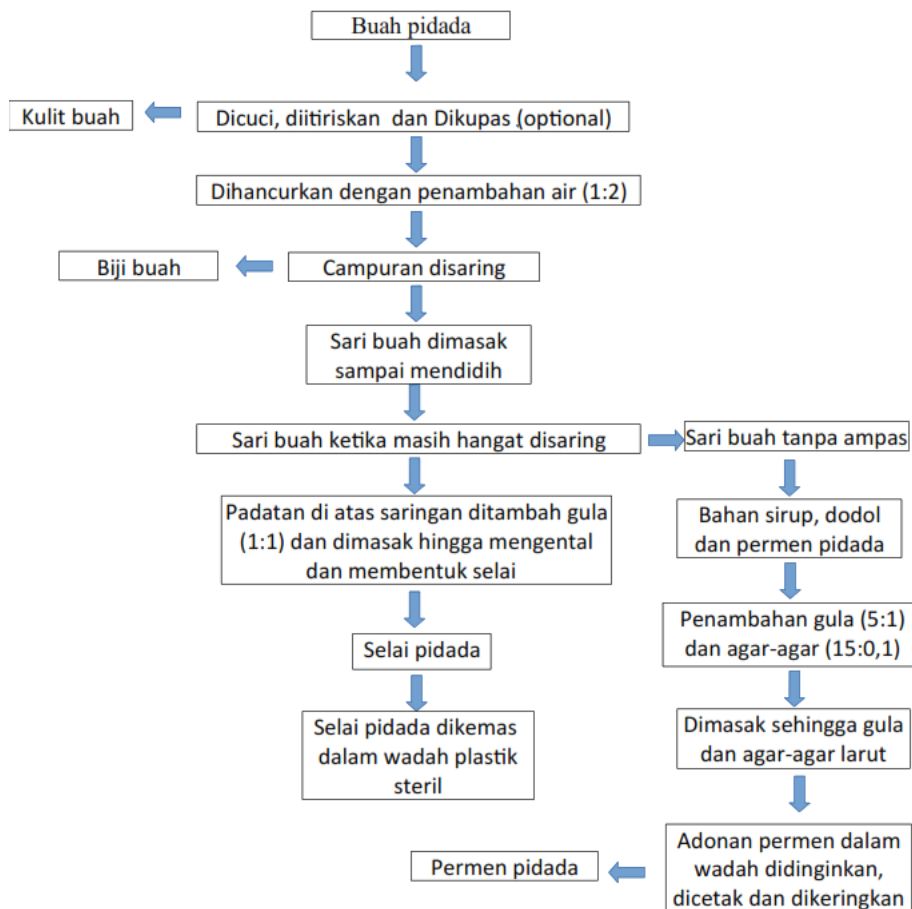
Partisipasi dari pihak Mitra antara lain adalah a) aktif mengisi kuesioner sebelum dan sesudah kegiatan pengabdian yaitu pelatihan dan pendampingan sebagai indikator tercapainya pemahaman materi sesuai dengan yang ditargetkan, b) Menyediakan sarana tempat pelatihan untuk beberapa materi pelatihan seperti yang telah disepakati sebelumnya dan turut aktif mengahadirinya, c) menyediakan sarana peralatan yang diperlukan selama pelatihan selain dari yang disiapkan oleh tim pelaksana dan d) terlibat langsung dalam mempraktekkan materi pelatihan yang telah diberikan.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Pelatihan Pembuatan Permen Buah Pidada

Sesuai kesepakatan pada saat koordinasi tim pelaksana melaksanakan pelatihan pembuatan permen mangrove di rumah ketua kelompok Perempuan Tani Abadi Mangrove. Kegiatan tersebut didukung penuh oleh bapak kepala desa yang diwakili bapak kepala dusun yang menghadiri dan mendampingi pelaksanaan kegiatan pelatihan tersebut. Dalam kegiatan tersebut tim pelaksana memberikan formulasi dan cara pengolahan permen dari buah pidada. Diagram alir pengolahan selai dan permen buah pidada dapat dilihat pada Gambar 1.

Tahapan pengolahan permen pidada adalah satu rangkaian dalam tahapan pembuatan sirup pidada. Bagian yang digunakan adalah sari buah pidada yang sudah bebas ampas dan biji. Kegiatan pelatihan pengolahan permen pidada dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 1. Tahapan pengolahan selai dan permen pidada



Gambar 2. Kegiatan pengolahan selai dan permen pidada

3.2. Pelatihan Adaptasi Kebiasaan Baru dalam Pengolahan Produk Pangan

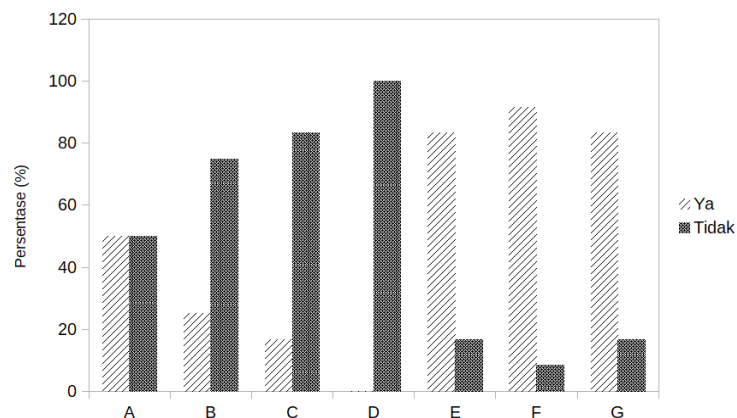
Sebelum ada kasus pandemik, pengolahan pangan terutama pada industri/UKM pangan telah memiliki persyaratan prosedur yaitu CPPB (Cara Produksi Pangan yang Baik). Selain itu juga harus diperhatikan kondisi higienis serta sanitasi bahan, peralatan dan tenaga kerja dalam UKM untuk menjamin pangan dalam keadaan aman dan tidak membahayakan kesehatan konsumennya. Panduan Adaptasi Kebiasaan Baru dalam Industri Pangan yang telah disusun oleh Badan Penelitian dan Pengembangan Industri, Kementerian Perindustrian [3] dapat diterapkan secara sukarela oleh industri atau UKM dalam menghadapi kondisi wabah pandemik Covid-19 yang meningkat di Indonesia mulai Maret 2020.

Sejalan dengan kondisi tersebut tim pelaksana juga memberikan informasi terkait pelaksanaan pedoman adaptasi kebiasaan baru (Gambar 3). Sebelum pelatihan pelaksanaan Pedoman Adaptasi Kebiasaan Baru, pihak Mitra diminta untuk mengisi

kuesioner tentang pengetahuan mereka terkait hal tersebut. Hasil rekapitulasi kuesioner dapat dilihat pada (Gambar 4). Berdasarkan Gambar 4, dapat diketahui juga bahwa sebagian besar anggota kelompok belum mendapatkan penyuluhan mengenai bahaya Covid-19. Mereka juga belum mengetahui jika persiapan pengolahan pangan yang tidak baik akan menimbulkan resiko penularan wabah Covid-19. Selain itu, mereka juga belum mendapatkan penyuluhan mengenai pencegahan agar terhindar dari terkena ataupun menularkan penyakit Covid-19 saat pengolahan makanan. Walaupun demikian, pihak Mitra sudah menjalankan protokol kesehatan yang diwajibkan pemerintah yaitu menggunakan masker dan menjaga jarak, selalu mencuci tangan dengan air sabun atau *hand sanitizer*. Penerapan yang masih kurang adalah menggunakan desinfektan pada permukaan kerja dan titik-titik peralatan yang sering digunakan bersama. Penerapan adaptasi kebiasaan baru juga telah mulai dilakukan di UKM lainnya selama masa pandemik wabah Covid-19 [4].



Gambar 3. Kegiatan pelatihan adaptasi kebiasaan baru



Gambar 4. Kondisi pengetahuan dan pelaksanaan adaptasi kebiasaan baru saat pengolahan pangan anggota kelompok Tani Abadi Mangrove

Keterangan (Pertanyaan):

- A. Apakah anda mengetahui dan mengikuti perkembangan informasinya mengenai wabah.
- B. Apakah anda sudah pernah mengikuti dan mendapatkan penyuluhan tentang bahaya Covid 19.
- C. Apakah anda mengetahui resiko penularan Covid 19 melalui praktek pengolahan makanan.
- D. Apakah anda sudah pernah mengikuti atau mendapatkan penyuluhan mengenai pencegahan agar terhindar dari terkena ataupun menularkan penyakit Covid-19 saat pengolahan makanan.
- E. Apakah Anda mengetahui cara melakukan pencegahan agar terhindar dari terkena ataupun menularkan penyakit Covid-19 saat pengolahan makanan secara lengkap yaitu menjaga kebersihan tangan dengan cuci tangan sebelum memulai dan sesudah kerja, menggunakan desinfektan pada permukaan kerja dan titik-titik peralatan yang sering digunakan bersama, menggunakan masker, menjaga kebersihan peralatan dan pakaian kerja.
- F. Mengetahui cara melakukan pencegahan agar terhindar dari terkena ataupun menularkan penyakit Covid-19 saat pengolahan makanan secara lengkap yaitu menjaga kebersihan tangan dengan cuci tangan sebelum memulai dan sesudah kerja, menggunakan desinfektan pada permukaan kerja dan titik-titik peralatan yang sering digunakan bersama, menggunakan masker, menjaga kebersihan peralatan dan pakaian kerja
- G. Apakah lingkungan sekitar Anda juga sudah melakukan pencegahan yang sama

Prosedur tersebut selama masa wabah perlu terus dilakukan dengan penambahan perlakuan Adaptasi Kebiasaan Baru, yaitu selain prosedur standar yang sudah seharusnya dijalankan maka perlu dilakukan beberapa tindakan-tindakan tambahan antara lain:

1. Tindakan desinfeksi terutama pada bagian permukaan yang kontak secara langsung ataupun tidak langsung dengan pangan yang sedang yaitu yang sering disentuh pekerja diolah secara rutin setiap proses pengolahan. Desinfeksi dapat menggunakan cairan sabun, bahan dengan alkohol minimal 70%.
2. Tindakan pelaksanaan hygiene dan sanitasi pekerja harus lebih ditingkatkan lagi terutama kewajiban selalu mencuci tangan jika telah berpindah dari ruangan steril ke ruangan yang tidak steril.
3. Pembatasan jarak antara para pekerja yang telah dilengkapi pemakaian masker juga perlu dijaga dan dilaksanakan dengan taat.
4. Pengolahan limbah yang aman terutama limbah air kotor/air buangan sisa industri.
5. Proses pengemasan pangan dengan cara higienis yang dilakukan oleh pekerja yang baik juga penerapan hygiene personalnya. Walaupun resiko penularan wabah virus Covid-19 melalui kemasan masih rendah, namun tindakan preventif tetap perlu dilakukan.

Kegiatan pelatihan Adaptasi Kebiasaan Baru dalam pengolahan pangan tersebut diharapkan dapat diterapkan oleh pihak Mitra dalam pengolahan produk pangannya sehingga dapat menjamin bahan pangan yang diolah tidak menjadi sumber penularan wabah.

4. Kesimpulan

Hasil dari kegiatan yang telah dilaksanakan adalah pihak Mitra yaitu kelompok Perempuan Tani Abadi Mangrove telah dapat mengolah buah pisang menjadi permen dan selai. Selain itu mereka telah memahami bahwa penerapan adaptasi kebiasaan baru dalam pengolahan pangan apalagi pangan yang dijual ke pasaran sangat membantu mengurangi resiko penularan wabah Covid-19. Pelaksanaan adaptasi tersebut juga diharapkan dapat membantu membangun kepercayaan konsumen dan dapat meningkatkan penjualan produk pangan olahan kelompok tersebut.

Ucapan Terimakasih

Tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada Universitas Sumatera Utara untuk hibah dana kegiatan pengabdian kepada masyarakat Desa Binaan tahun 2020 dengan judul Kemandirian Desa Lubuk Kertang dalam Pemanfaatan dan Perlindungan Sumberdaya Mangrove dan Pertanian sub judul kegiatan Produk Pangan Olahan dari Hutan Mangrove, sesuai SK Rektor Universitas Sumatera Utara Nomor: 841/UN5.1.R/SK/PPM/2020 Tanggal 22 April 2020.

Referensi

- [1] Basyuni Mohammad, TF Telaumbanua, Ridha Wati, Nurdin Sulistiyono dan Lollie Agustina P Puteri (2018) "Evaluation of *Rhizopora mucronata* growth at first-year mangrove restoration at abandoned ponds, Langkat, North Sumatra", IOP Conf. Ser Earth Environ Sci 126 012118.
- [2] Priyono, Aris, Diah Ilminingtyas, Mohson, Lulut Sri Yuliani dan Tengku L. Hakim (2010) "Beragam Produk Olahan Berbahan Dasar Mangrove", KeSEMat. Semarang.
- [3] Siregar, S.R., N T, Antara, K. Seotiningrum, L. Junaidi, N.Lestari, T. Aviana, Yuniarti, R.F.Hasrini, H. Wijaya, R. Sumarteliani, A. F. Nungroho (2020) "Pedoman Adaptasi Kebiasaan Baru dalam Industri Pangan", Balai Penelitian dan Pengembangan Industri. Kementerian Perindustrian. Jakarta.
- [4] Kusnandar, Mohamad Hariisudin, Nuning Setyowati, Raden Kunto Adi, Raden Rara Aulia Qonita dan Isti Khomah (2020) "Inovasi Bisnis: Upaya Adaptasi UKM Werkudoro di Era Adaptasi Kebiasaan Baru", Journal of Agri-food, Nutrition and Public Health, 1 (2), 81-88 ISSN 2722-0656 (print) 2722-0648 (Online).