



PELATIHAN PENGOLAHAN AYAM GEPREK BERDASARKAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT DI SML UMKM CENTRE

Oleh

Febryola Indra¹, Nevin Valdira Arkananta²

^{1,2}Fakultas Pariwisata, Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Universitas Pelita

Harapan, Lippo Village, Indonesia

E-mail: ¹febryola.indra@uph.edu, ²na80279@student.uph.edu

Article History:

Received: 07-06-2022

Revised: 15-06-2022

Accepted: 24-07-2022

Keywords:

Geprek Chicken, HACCP,
Community Service

Abstract: *Healthy food intake has an important role for people to maintain and increase body immunity, especially during the Covid-19 pandemic. Therefore, eating clean and nutritious food can be one of many ways to maintain health. Chicken meat is often people's choice for their dish. In addition to its delicious taste and can be processed into various types of dishes, chicken meat is a healthy food because of its high protein content. Besides food ingredients, cooking methods also play a very important role in health. To maintain good food quality, Hazard Analysis of Critical Control Points (HACCP) system is needed, which is a system of cooking methods that control the condition of food so that it can be consumed safely by consumers. In this online workshop, participants from the SML UMKM Centre community will learn how to prepare and cook geprek chicken by using the HACCP system.*

PENDAHULUAN

Asupan makanan sehat memiliki peranan penting bagi masyarakat untuk menjaga dan meningkatkan imunitas tubuh terutama selama masa pandemi Covid-19 berlangsung. Oleh sebab itu, mengonsumsi makanan yang bersih dan bergizi dapat menjadi salah satu cara untuk menjaga kesehatan.

Bahan daging ayam sering kali menjadi pilihan makanan masyarakat sebagai hidangan makanan. Selain rasanya yang lezat dan dapat diolah menjadi berbagai jenis hidangan, daging ayam merupakan makanan yang sehat dikarenakan kandungan proteinnya yang tinggi. Menurut Wahyu Andi Susilo, Direktur Keuangan PT Widodo Makmur Unggas, daging ayam adalah jenis daging yang paling diminati oleh orang Indonesia. Selain itu, hal ini terbukti berdasarkan data dari Organisation of Economic Cooperation and Development (OECD) mengenai konsumsi daging per kapita di Indonesia pada tahun 2021 yang menunjukkan bahwa tingkat konsumsi daging ayam merupakan yang paling tinggi, yaitu sebanyak 8,1 kg, apabila dibandingkan dengan daging lainnya seperti sapi 2,2 kg, babi 1 kg, dan domba 0,4 kg. Salah satu hidangan ayam yang dikenal masyarakat Indonesia adalah ayam geprek yang berupa ayam berlapis tepung tipis yang digoreng dan digeprek, kemudian dicampur dengan sambal ulek.



Selain bahan makanan, metode memasak juga berperan penting dalam suatu hidangan makanan dan juga kesehatan. Untuk menjaga dan menjamin kualitas makanan yang baik, diperlukannya sistem *Hazard Analysis of Critical Control Points* (HACCP) sehingga makanan dapat dikonsumsi secara aman oleh konsumen.

Dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini, Mahasiswa Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan melakukan pelatihan masak mengenai pengolahan ayam geprek berdasarkan HACCP sehingga dapat menjaga kualitas bahan makanan yang digunakan. Terkadang masyarakat mengalami permasalahan dalam mengolah menu makan sehingga makanan dapat menyebabkan penyakit. Diharapkan dengan diadakannya pengenalan terhadap HACCP dapat membuat peserta lebih berhati-hati dan menjaga kualitas masakannya. Oleh karena itu juga, SML UMKM Centre pun dipilih sebagai sasaran yang tepat, di mana dalam komunitas tersebut mayoritas terdiri dari ibu rumah tangga yang memasak untuk keperluan keluarga.

Kerangka Teori

Ayam geprek adalah ayam berlapis tepung tipis yang digoreng dan dicampur dengan sambal ulek. Kata 'geprek' sendiri berasal dari bahasa Jawa yang berarti dipukul atau ditekan. Hasilnya, ayam goreng tepung yang sudah ditumbuk akan hancur dan lebih mudah dimakan. Dengan digeprek, daging ayam menjadi lebih lembut dan mudah dicabik dengan garpu. Dalam perkembangannya, ayam geprek disajikan dengan berbagai tambahan dan juga inovasi.

Hazard Analysis of Critical Control Points (HACCP) merupakan sebuah sistem metode memasak yang mengontrol kondisi makanan sehingga dapat dikonsumsi dengan aman oleh konsumen. Menurut Walker, terdapat tujuh prinsip dan langkah yang mendasar dalam menerapkan sistem HACCP sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi bahaya seluruh alat dan bahan yang digunakan dalam proses produksi dengan meninjau resep, melakukan inspeksi bahan saat pembelian, dan lain sebagainya.
2. Menentukan titik kritis dalam penyiapan hidangan makanan, yaitu prosedur di mana dapat terjadi atau meningkatnya resiko penyakit.
3. Menentukan batas kritis dari setiap titik kritis dengan menetapkan prosedur apa yang dapat diterima dan apa yang tidak diperbolehkan dalam setiap area dapur.
4. Memonitor titik kritis yang telah ditentukan.
5. Melakukan tindakan korektif apabila melebihi batas kritis.
6. Menetapkan sistem dokumentasi sistem HACCP dengan efektif.
7. Menetapkan prosedur verifikasi untuk mengetahui bahwa sistem HACCP berjalan dengan baik.

METODE PENELITIAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) diadakan secara *online* melalui Zoom Meeting. Kegiatan PKM ini terbagi menjadi lima sesi, yaitu sesi pembuka, sesi penyampaian materi, sesi tanya jawab, sesi penyerahan e-sertifikat, dan sesi penutup. Sesi pembuka dimulai dengan kata dan doa pembuka, kata sambutan dari dosen, pemberitahuan mengenai peraturan PKM, serta pengisian *pre-test* untuk mengetahui pengetahuan dan antusiasme para peserta sebelum *online workshop* dilakukan. Kemudian, dilanjutkan dengan sesi penyampaian materi mengenai HACCP dan ayam geprek serta penayangan video pengolahan ayam geprek berdasarkan HACCP. Sesi berikutnya adalah sesi tanya jawab.



Pertanyaan diberikan oleh peserta melalui Google Form dan Zoom Chat. Kemudian, acara dilanjutkan dengan pengisian *post-test* dan penilaian terhadap *online workshop* yang diadakan. Sesi berikutnya adalah penyerahan e-sertifikat sebagai apresiasi kepada fasilitator acara, yaitu SML UMKM Centre. Terakhir, sesi penutup berisi doa penutup dan foto bersama secara *online*.

HASIL

Hasil kegiatan *online workshop* ini dapat dilihat berdasarkan hasil pengisian *pre-test* yang diadakan sebelum penyampaian materi, *post-test* yang diadakan setelah penyampaian, dan form *feedback* untuk penilaian acara oleh peserta.

Hasil *pre-test* dan *post-test*

Tabel 1. Hasil *pre-test* dan *post-test* tentang apa itu HACCP

Pilihan	<i>Pre-test</i>		<i>Post-test</i>	
	Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)
Ya, saya tahu	3	13,6	20	90,9
Mungkin tahu	5	22,7	2	9,1
Tidak tahu	14	63,6	0	0

Berdasarkan data hasil *pre-test* pada Tabel 1, sebanyak 63,6% peserta tidak mengetahui apa itu HACCP, 22,7% merasa mungkin mengetahui, dan 13,6% mengetahui apa itu HACCP. Sedangkan, hasil *post-test* menunjukkan bahwa sebanyak 90,9% peserta mengetahui apa itu HACCP dan 9,1% lainnya merasa mungkin mengetahuinya. Maka dari itu, dapat disimpulkan bahwa setelah dilakukannya pelatihan, mayoritas peserta menjadi mengetahui apa itu HACCP.

Tabel 2. Hasil *pre-test* dan *post-test* tentang manfaat dari HACCP

Pilihan	<i>Pre-test</i>		<i>Post-test</i>	
	Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)
Ya, saya tahu	3	13,6	21	95,5
Mungkin tahu	4	18,2	1	4,5
Tidak tahu	15	68,2	0	0

Berdasarkan data hasil *pre-test* pada Tabel 2, sebanyak 68,2% peserta tidak mengetahui manfaat dari HACCP, 18,2% merasa mungkin mengetahui, dan 13,6% mengetahui manfaat dari HACCP. Sedangkan, hasil *post-test* menunjukkan bahwa sebanyak 95,5% peserta mengetahui manfaat dari HACCP dan 4,5% lainnya merasa mungkin mengetahuinya. Maka dari itu, dapat disimpulkan bahwa setelah dilakukannya pelatihan, mayoritas peserta menjadi mengetahui manfaat dari HACCP.

Tabel 3. Hasil *post-test* tentang manfaat dari HACCP

Pilihan	Hasil	
	Jumlah	Persentase (%)
A. Meningkatkan kualitas produk	0	0
B. Meningkatkan jaminan keamanan pangan	3	13,6
C. Mengurangi kerugian karena produk	0	0
D. Meningkatkan profitabilitas	0	0
A, B, C, D Benar	19	86,4



Berdasarkan data dalam Tabel 3, sebanyak 86,4% peserta benar dalam memilih jawaban, yaitu dengan menjawab pilihan “A, B, C, D Benar”. Sedangkan 13,6% lainnya kurang tepat dalam menjawab pertanyaan perihal manfaat dari HACCP. Namun, dapat disimpulkan bahwa mayoritas peserta mengetahui manfaat yang tepat dari HACCP setelah diadakannya pelatihan.

Tabel 4. Hasil *post-test* tentang pengetahuan peserta terhadap pengolahan hidangan ayam geprek berdasarkan HACCP

Pilihan	Hasil	
	Jumlah	Persentase (%)
Ya, saya tahu	20	90,9
Mungkin tahu	2	9,1
Tidak tahu	0	0

Berdasarkan data dalam Tabel 4, sebanyak 90,9% peserta mengetahui cara mengolah hidangan ayam geprek berdasarkan HACCP dan 9,1% lainnya merasa mungkin mengetahuinya. Maka, dapat disimpulkan bahwa mayoritas peserta mengetahui cara mengolah ayam geprek berdasarkan HACCP sehingga target hasil dari kegiatan ini pun tercapai.

Hasil *form feedback*

Selain *pre-test* dan *post-test*, peserta juga mengisi form *feedback* untuk melakukan penilaian terhadap *online workshop* yang diselenggarakan. Berikut adalah hasil olah data penilaian dari peserta:

Tabel 5. Penilaian peserta terhadap materi pembicara

Indikator	Nilai	Pilihan	Hasil	
			Jumlah	Persentase (%)
Materi mengenai HACCP disampaikan dengan jelas oleh pembicara.	1	Sangat Tidak Setuju	0	0
	2	Tidak Setuju	0	0
	3	Kurang Setuju	0	0
	4	Cenderung Setuju	1	4,5
	5	Setuju	6	27,3
	6	Sangat Setuju	15	68,2

Berdasarkan data dalam Tabel 5, mayoritas peserta atau sebanyak 68,2% sangat setuju bahwa materi mengenai HACCP disampaikan dengan jelas oleh pembicara. Selain itu, sebanyak 27,3% memilih setuju dan 4,5% memilih cenderung setuju. Maka, dapat disimpulkan bahwa materi HACCP telah disampaikan secara jelas oleh pembicara.

Tabel 6. Penilaian peserta terhadap materi video

Indikator	Nilai	Pilihan	Hasil	
			Jumlah	Persentase (%)
Materi pembuatan ayam geprek disampaikan dengan jelas menggunakan video.	1	Sangat Tidak Setuju	0	0
	2	Tidak Setuju	0	0
	3	Kurang Setuju	0	0
	4	Cenderung Setuju	0	0
	5	Setuju	5	22,7
	6	Sangat Setuju	17	77,3



Berdasarkan data dalam Tabel 6, sebanyak 77,3% peserta sangat setuju bahwa materi pembuatan ayam geprek disampaikan dengan jelas menggunakan video. Sedangkan, sebanyak 22,7% lainnya memilih setuju. Maka dari itu, dapat disimpulkan bahwa materi pembuatan ayam geprek telah disampaikan dengan jelas dengan media video.

Tabel 7. Penilaian peserta terhadap kesesuaian judul dan isi materi

Indikator	Nilai	Pilihan	Hasil	
			Jumlah	Persentase (%)
Judul materi <i>online workshop</i> "Pengolahan Ayam Geprek Berdasarkan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)" memiliki kesesuaian dengan isi presentasi dan video.	1	Sangat Tidak Setuju	0	0
	2	Tidak Setuju	0	0
	3	Kurang Setuju	0	0
	4	Cenderung Setuju	0	0
	5	Setuju	6	27,3
	6	Sangat Setuju	16	72,7

Berdasarkan data dalam Tabel 7, sebanyak 72,7% peserta sangat setuju bahwa judul *online workshop* "Pengolahan Ayam Geprek Berdasarkan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)" memiliki kesesuaian dengan isi materi, yakni presentasi dan video. Selain itu, sebanyak 27,3% lainnya memilih setuju. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa terdapat kesesuaian yang baik antara judul dan materi pelatihan.

Tabel 8. Penilaian peserta terhadap organisasi acara

Indikator	Nilai	Pilihan	Hasil	
			Jumlah	Persentase (%)
Kegiatan <i>online workshop</i> terorganisir dengan baik.	1	Sangat Tidak Setuju	0	0
	2	Tidak Setuju	0	0
	3	Kurang Setuju	0	0
	4	Cenderung Setuju	0	0
	5	Setuju	9	40,9
	6	Sangat Setuju	13	59,1

Berdasarkan data dalam Tabel 8, sebanyak 59,1% peserta sangat setuju bahwa kegiatan *online workshop* terorganisir dengan baik. Sedangkan, 40,9% lainnya memilih setuju. Maka, dapat disimpulkan bahwa acara terorganisir secara baik.

Tabel 9. Penilaian peserta terhadap durasi penyampaian materi

Indikator	Nilai	Pilihan	Hasil	
			Jumlah	Persentase (%)
Durasi penyampaian	1	Sangat Tidak	0	0



materi sudah sesuai.		Setuju		
	2	Tidak Setuju	0	0
	3	Kurang Setuju	0	0
	4	Cenderung Setuju	2	9,1
	5	Setuju	8	36,4
	6	Sangat Setuju	12	54,5

Berdasarkan data dalam Tabel 9, sebanyak 54,5% peserta sangat setuju bahwa durasi penyampaian materi telah sesuai. Sedangkan 36,4% peserta memilih setuju dan 9,1% lainnya cenderung setuju. Maka dari itu, dapat disimpulkan bahwa durasi penyampaian materi sudah cukup dan sesuai.

Tabel 10. Penilaian peserta terhadap manfaat acara

Indikator	Nilai	Pilihan	Hasil	
			Jumlah	Persentase (%)
Peserta mendapatkan manfaat dari <i>online workshop</i> yang diadakan.	1	Sangat Tidak Setuju	0	0
	2	Tidak Setuju	0	0
	3	Kurang Setuju	0	0
	4	Cenderung Setuju	0	0
	5	Setuju	5	22,7
	6	Sangat Setuju	17	77,3

Berdasarkan data dalam Tabel 10, sebanyak 77,3% peserta sangat setuju terhadap pernyataan bahwa peserta mendapatkan manfaat dari *online workshop* yang diadakan. Kemudian, sebanyak 22,7% memilih setuju. Maka, dapat disimpulkan bahwa acara yang diadakan berhasil dan bermanfaat bagi para peserta.

Tabel 11. Penilaian peserta terhadap acara yang diadakan

Indikator	Nilai	Pilihan	Hasil	
			Jumlah	Persentase (%)
Peserta puas dengan <i>online workshop</i> yang diadakan.	1	Sangat Tidak Setuju	0	0
	2	Tidak Setuju	0	0
	3	Kurang Setuju	0	0
	4	Cenderung Setuju	1	4,5
	5	Setuju	4	18,2
	6	Sangat Setuju	17	77,3

Berdasarkan data dalam Tabel 11, sebanyak 77,3% dari 22 peserta sangat setuju terhadap pernyataan bahwa peserta puas dengan *online workshop* yang diadakan. Sedangkan, 18,2% memilih setuju dan 4,5% cenderung setuju. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa mayoritas peserta puas dengan acara yang diselenggarakan.



PENUTUP

Kesimpulan dan Saran

Pelaksanaan kegiatan PKM ini berjalan dengan baik mulai dari perencanaan, hingga pelaksanaan dan selesainya seluruh rangkaian acara. Selain itu, terdapat respon positif dari para peserta komunitas SML UMKM Centre terhadap penyelenggaraan *online workshop* ini, baik dari segi materi presentasi, video, durasi hingga manfaat yang didapatkan oleh peserta. Mayoritas peserta dalam kegiatan ini pun merasa puas dengan *online workshop* yang diadakan dan mendapatkan manfaat yang baik secara khusus perihal pengolahan ayam geprek dan sistem HACCP.

Saran yang dapat diberikan untuk keberlanjutan kegiatan PKM adalah sebagai berikut:

1. Bagi SML UMKM Centre, untuk dapat mengangkat tema yang relevan atau yang secara tidak langsung berhubungan dengan pandemi Covid-19 sehingga dapat menambah ilmu bagi anggota komunitas SML UMKM Centre terutama selama masa pandemi ini.
2. Bagi para peserta, untuk dapat mengaplikasikan sistem HACCP saat mengolah makanan dan menjadi dasar yang dapat digunakan untuk peluang usaha yang ada.
3. Bagi tim acara, untuk dapat mengorganisir acara secara baik dengan mengadakan latihan secara berkala.

DAFTAR REFERENSI

- [1] Kementrian Dalam Negeri Republik Indonesia. (2021) Instruksi Menteri Dalam Negeri nomor 15 tentang pemberlakuan pembatasan kegiatan masyarakat darurat Corona Virus Disease 2019 di wilayah Jawa dan Bali. Diakses dari <https://covid19.go.id/storage/app/media/Regulasi/2021/Juli/INMENDAGRI%20NO%2015%20TAHUN%202021%20TENTANG%20PPKM%20DARURAT.pdf>, pada 16 Mei 2021.
- [2] Kompasiana. (7 Desember 2018). Rumah Pintar BSD lahirkan masyarakat berkualitas. Diakses dari <https://www.kompasiana.com/salamdenis1/5c09e26a43322f41a0680ab2/rumah-pintar-bsd-lahirkan-masyarakat-berkualitas>, pada 5 April 2022.
- [3] Media Indonesia. (28 Oktober 2021) Bina UMKM, Sinar Mas Land luncurkan SML UMKM Centre. Diakses dari <https://mediaindonesia.com/ekonomi/443145/bina-umkm-sinar-mas-land-luncurkan-sml-umkm-centre>, pada 5 April 2022.
- [4] Novianti, D. A., Sari, I. K., Saputri, R., Parasian W., Subekan, A., Hariyanto, E., Daron, A. (2021). *Merekam pandemi Covid-19 dan memahami kerja keras pengawal APBN*. Kementerian Keuangan Republik Indonesia.
- [5] Pahlevi, R. (25 Maret 2022). Konsumsi daging Indonesia masih di bawah rata-rata dunia. *Databoks*. Diakses dari <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/03/25/konsumsi-daging-indonesia-masih-di-bawah-rata-rata-dunia>
- [6] Pasinringi, T. (12 Juni 2020). Asal Usul Ayam Geprek Jadi Makanan Populer. *CNN Indonesia*. Diakses dari <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20200612112607-262-512565/asal-usul-ayam-geprek-jadi-makanan-populer>, pada 3 April 2022.
- [7] Presiden Republik Indonesia. (2018) Peraturan Presiden Republik Indonesia nomor 6 tentang kekarantinahan kesehatan. Diakses dari



<https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/90037/uu-no-6-tahun-2018>, pada 16 Mei 2021

- [8] Setiawan, S. R. (15 Oktober 2020). Konsumsi terus meningkat, bisnis Industri Peternakan Ayam masih menjanjikan. From Media Kompas: <https://money.kompas.com/read/2020/10/15/201217326/konsumsi-terus-meningkat-bisnis-industri-peternakan-ayam-masih-menjanjikan>, pada 3 April 2022.
- [9] Walker, J. R. (2018). *Restaurant concepts, management, and operations* (Eight Edition). Hoboken: John Wiley & Sons.