



PELATIHAN PENINGKATAN NILAI TAMBAH DAN PENANGANAN PANGAN OLAHAN BEKU IKAN LELE**Oleh****Said SalimDahda¹, Andika Gutama²****^{1,2}Teknik Industri Universitas Muhammadiyah Gresik****E-mail: said_salim@umg.ac.id**

Article History:*Received: 03-12-2022**Revised: 13-12-2022**Accepted: 24-12-2022***Keywords:***Nilai Tambah, Pangan**Olahan Beku, Ikan Lele*

Abstract: *Salah satu penopang perekonomian Indonesia adalah industri makanan dan minuman. Pelaku Industri makanan dan minuman tersebar pada jenis dan ukuran perusahaan. Industri kecil dan mikro dan jenis pangan olahan beku mempunyai porsi yang besar dalam mengembangkan industri ini. Didukung oleh berkembangnya pasar digital dan pemasaran melalui sosial media dapat menjadikan industri ini terus berkembang. Faktor risiko, kemudahan dan efisiensi proses pembuatan membuat produk pangan olahan beku menjadi primadona dalam industri makanan. Tujuan kegiatan ini adalah peningkatan peProduk olahan beku dari Ikan lele merupakan produk pangan yang mudah mendapatkan bahan baku nya dapat mengandung gizi yang cukup untuk dikonsumsi. Dengan metode demonstrasi untuk mencontohkan pengolahan dan pengemasan lele dengan proses vacuum. Metode penyuluhan untuk meningkatkan pengetahuan peserta dalam penanganan pangan olahan beku ikan lele.*

PENDAHULUAN

Peranan industri makanan dan minuman cukup besar dalam peningkatan pertumbuhan perekonomian Indonesia yang ditopang oleh peningkatan konsumsi rumah tangga (Sari, 2022). Industri makanan dan minuman Sebagian besar adalah industri kecil dan mikro. Perkembangan ekonomi Indonesia banyak ditopang oleh peranan usaha mikro (Harini, 2014). Salah jenis industri kecil dan mikro adalah industri atau usaha yang dikelola dalam sebuah keluarga atau yang dikenal dengan usaha rumah tangga (*Home Based Enterprise*). Tyas, dkk (2020) (Tyas et al., 2020) mendefinisikan *home based enterprises* yaitu usaha atau aktivitas yang dilakukan dengan menggunakan rumah/bagian rumah dan pekarangan untuk meningkatkan penghasilan keluarga. Model usaha ini mempunyai banyak keuntungan diantaranya fleksibilitas waktu dan jumlah produksi yang disesuaikan dengan kemampuan masing-masing keluarga (Cahyono et al., 2019).

Bentuk makanan dan minuman yang bervariasi dan perkembangan pemasaran produk yang semakin masif yang didukung dengan adanya pemasaran via sosial media dan pusat-pusat penjualan *online*, membuat usaha makanan dan minuman ini sangat diminati oleh pengusaha mikro yang berbasis usaha rumah tangga. Kondisi ini membuka banyak peluang usaha berbasis *online* yang dilakukan masyarakat untuk meningkatkan penghasilan keluarga



dengan membuat usaha rumahan. Perbaikan kondisi finansial rumah tangga dan terbuka peluang usaha merupakan dampak positif yang dapat dirasakan secara nyata dengan adanya Industri makanan skala rumah tangga dalam masa pandemi Covid-19 (Widyaningrum et al., 2021). Adapun bentuk usaha yang banyak dilakukan adalah Sebagian besar makanan dan minuman berupa lauk pauk segar atau beku dengan sistem siap diantar; rempah tradisional, jamu, atau herbal yang *fresh* dan siap antar; bahan baku makanan dengan sistem siap antar dengan memanfaatkan media sosial untuk pemasarannya (Dessy, 2021). Perkembangan pangsa pasar makanan beku yang tiap tahun terus meningkat seiring dengan perubahan gaya hidup konsumen setelah pandemi. praktis, cepat, mudah dalam penyajian dan tetap dapat memenuhi kebutuhan makanan yang bermutu menjadi alasan banyak konsumen memilih produk olahan makanan beku. Dari sisi produsen, proses penyimpanan yang sederhana dan jangka waktu penyimpanan yang lebih lama menjadikan makanan olahan beku ini menjadi produk yang menarik untuk diproduksi.

Dengan melihat peluang pasar yang cukup besar, bisnis pada industri makanan-minuman mempunyai banyak risiko. Risiko kesehatan dan kehalalan produk menjadi perhatian utama dibandingkan dengan risiko peluang ekonomi bisnis dan praktik pengolahan bisnis (Widyaningrum et al., 2021). Masih banyak industri makanan-minuman belum memperhatikan faktor memenuhi syarat higiene sanitasi industri pangan rumah tangga (Manayang et al., 2018; Marwanto, 2021). Minimimnya pengetahuan masyarakat terkait proses pengolahan dan penyimpanan yang baik menjadi kendala dalam mengembangkan produk makanan yang berkualitas. Produk makanan beku banyak dipilih Dengan muncul problem-problem tersebut perlu dilakukan pelatihan yang berkaitan dengan pengembangan produk, pengolahan produksi yang sesuai yang memenuhi syarat higiene sanitasi industri pangan rumah tangga

Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini, merupakan rangkaian kegiatan yang telah direncanakan secara berkesinambungan. Mulai dari tahapan studi pendahuluan sampai pengembangan kemampuan untuk pemasaran produk dengan menggunakan media sosial dan pasar digital (Gambar 1 Topik Pengabdian yang Berkelanjutan). Tujuan utama dari kegiatan pengabdian secara keseluruhan adalah meningkatkan kemampuan keluarga dalam memenuhi kebutuhan makanan sehat dan bergizi serta dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Tahap ini menghasilkan kesimpulan untuk dilakukan pelatihan budidaya ikan lele dengan media ember atau yang lebih dikenal dengan budikdamber serta pengolahan limbah rumah tangga untuk makanan ikan lele.

Pada pengabdian tahap ini dilakukan pelatihan pengolahan hasil panen ikan lele untuk meningkatkan nilai tambah lele. Pada tahap ini produk olahan beku ikan lele dengan kemasan vacuum dijadikan sebagai produk yang akan dikembangkan berdasarkan hasil diskusi dengan peserta pada tahap sebelumnya. Dengan tujuan peningkatan kemampuan dan keterampilan dalam pengolahan hasil budidaya lele serta memberikan ketrampilan dalam pengemasan produk olahan ikan lele. Pemilihan produk olahan ini didasarkan juga atas ketersediaan fasilitas pendingin makanan yang ada rumah tangga yang selama ini belum termanfaatkan dengan baik dan harga alat vacuum yang cukup terjangkau Materi kegiatan pengabdian masyarakat ini pelatihan cara pengolahan dan penanganan pangan olahan beku ikan lele yang baik.



METODE

Kegiatan pelatihan cara pengolahan dan penanganan pangan olahan beku yang baik dilakukan di lingkungan Universitas Muhammadiyah Gresik pada tanggal 24 Mei 2022. Metode pelatihan yang digunakan oleh tim pengabdian masyarakat kepada peserta adalah melalui beberapa cara yakni sebagai berikut.

1. Metode Demonstrasi.

Metode demonstrasi digunakan oleh tim pengabdian untuk mempraktekkan langkah-langkah pembuatan bahan olahan ikan lele beku dan pengemasan.

2. Metode Penyuluhan, diskusi dan tanya jawab

Metode ini digunakan oleh tim pengabdian masyarakat untuk melakukan penyuluhan, diskusi dan tanya jawab mengenai pedoman cara pengolahan dan penanganan pangan olahan beku.

Gambar 1 Topik Pengabdian yang Berkelanjutan



HASIL

Pelatihan cara pengolahan dan penanganan olahan beku ikan lele yang baik, yang dilakukan oleh tim pengabdian masyarakat Teknik Industri Universitas Muhammadiyah Gresik. Kegiatan tersebut dihadiri sebanyak 17 orang peserta. Peserta tersebut merupakan sebagian besar peserta pada kegiatan tahap sebelumnya ditambah dengan 2 orang peserta baru. Kegiatan ini meliputi pengolahan ikan lele, proses pengemasan dan proses penyimpanan

Materi Pelatihan pada kegiatan ini terbagi menjadi dua bagian yang berkaitan. Yang pertama pembuatan olahan ikan lele dan proses pengemasan dengan mesin vacuum. Tujuan kegiatan tersebut adalah selain membangkitkan minat peserta dalam mengembangkan hasil budidaya lele yang telah dilakukan serta mengenalkan cara pengolahan ikan lele dan cara pengemasan dengan menggunakan mesin vacuum. Tahap kedua adanya penyuluhan penanganan pangan olahan beku yang baik dan benar. Tujuan dari kegiatan kedua ini adalah mengembangkan pengetahuan peserta tentang tata cara penanganan olahan makanan beku yang baik

Pada kegiatan ini dipandu oleh tim pengabdian yang berisikan bagaimana cara-cara pengolahan ikan lele menjadi produk setengah jadi yang siap untuk bekukan. Pada kegiatan ini dilakukan dengan metode demonstrasi yang dibawakan dipandu dosen Teknik Industri Universitas Muhammadiyah Gresik yang mempunyai keahlian dalam pengolahan makanan. Pada materi ini, terlihat antusias dari peserta sangat tinggi yang terlihat dari partisipasi dari



para peserta dalam pengolahan ikan lele menjadi produk siap masak. Keterlibatan peserta dalam aktifitas membersihkan ikan, membuat bumbu dan memberi bumbu pada ikan lele (Gambar 3 dan **Error! Reference source not found.**). Pada kegiatan kedua dilaksanakan kegiatan penyuluhan penanganan pangan olahan beku yang baik. Dari hasil kegiatan pelatihan diperoleh target kegiatan pengabdian yaitu meningkatnya pemahaman bagaimana penanganan pangan olahan beku yang baik dan benar. BPOM telah mengeluarkan panduan cara pengolahan dan penanganan olahan makanan beku yang baik dengan tujuan penanganan pangan olahan beku untuk menghasilkan produk pangan yang terjamin keamanan dan mutunya (Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, 2021).

Pada bagian penyuluhan terdapat beberapa pertanyaan dari peserta terkait dengan beberapa hal yang menjadi syarat dan proses penunjang yang harus diperhatikan dalam membuat pangan olahan beku. Pada panduan tersebut dijelaskan terkait beberapa hal diantaranya :

- Persyaratan Sarana dan Fasilitas

Materi terkait persyaratan sarana dan fasilitas tentang tata letak, kondisi, kebersihan serta kapabilitas peralatan. Adapun yang termasuk sarana dan fasilitas adalah bangunan, ruang pengolahan, peralatan dan tempat penyimpanan dingin.

Gambar 2 Proses Persiapan Pengolahan Ikan Lele



Gambar 3 Proses Pengemasan Ikan Lele



- Cara dan Persyaratan Pengolahan

Materi ini terkait dengan beberapa proses, mulai dari bahan baku sampai ke penanganan darurat pada saat produksi. Adapun materi ini termasuk didalamnya adalah pemilihan bahan baku, penggunaan bahan tambahan pangan (BTP), proses sebelum pembekuan, pengemasan, proses pembekuan, penyimpanan beku, cara mengatasi kondisi darurat.

- Transportasi/Distribusi dan Ritel



Materi pada bagian ini terkait dengan perlakuan sebelum pengirimannya, suhu yang optimal untuk produk makanan, container untuk pengiriman dan kebersihan dan keamanan selama proses pengiriman serta penjualan di sarana ritel, pangan olahan beku ditempatkan pada lemari pajangan (display cabinet).

- Cara Higiene dan Sanitasi yang Baik.

Materi yang disampaikan pada bagian ini tentang tata cara pembersihan dan sanitasi fasilitas produksi, hygiene pekerja dan pengendalian hama.

Gambar 4 Kegiatan Penyuluhan



Gambar 5 Pemateri dan Peserta Kegiatan



PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengabdian yang telah dilakukan diketahui bahwa pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat terdiri dari beberapa langkah kegiatan yang terdiri dari workshop pengenalan konsep awal seni tari dengan musik harmonika sebagai instrumennya, workshop pengemangan konten video seni tari anak dengan musik harmonika sebagai instrumen musiknya, dan tes pelatihan. Hasil kegiatan pengabdian diketahui telah bahwa guru menjadi lebih termotivasi dalam mengembangkan praktek pembelajaran, mengembangkan kreativitas dan inovasinya dalam pembuatan konten video pembelajaran seni budaya.

DAFTAR REFERENSI

- [1] Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. (2021). *Pedoman Cara Pengolahan Dan Penanganan Pangan Olahan Beku Yang Baik*. Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- [2] Cahyono, M. S., Harahap, D. H., & Sukrajap, M. A. (2019). Penerapan teknologi produksi



- makanan olahan untuk pengembangan usaha kecil dan menengah di Kota Bandung. *KACANEGARA Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(1), 21–30.
- [3] Dessy, M. (2021). *Ketahanan Ekonomi Keluarga di Saat Pandemi Covid-19*. <https://iesp.ulm.ac.id/ketahanan-ekonomi-keluarga-di-saat-pandemi-covid-19/>
- [4] Harini, S. (2014). Pengaruh Pelatihan Entrepreneurship dan manajemen usaha terhadap pendapatan Usaha Mikro makanan dan minuman. *Jurnal Entrepreneur Dan Entrepreneurship*, 3(1, 2), 73–80.
- [5] Manayang, Y., Joseph, W. B. S., & Sumampouw, O. J. (2018). Higiene dan Sanitasi Industri Pangan Rumah Tangga di Wilayah Kerja Puskesmas Paniki Bawah. *Kesmas: Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi*, 7(5).
- [6] Marwanto, A. (2021). Higiene dan Sanitasi Industri Pangan Rumah Tangga (IPRT) di Wilayah Kerja Puskesmas Padang Serai Tahun 2021. *Mitra Raflesia*, 13(2), 26–33.
- [7] Sari, A. N. (2022). *Kondisi Industri Pengolahan Makanan dan Minuman di Indonesia*. <https://www.djkn.kemenkeu.go.id/kanwil-suluttenggomalu/baca-artikel/15588/Kondisi-Industri-Pengolahan-Makanan-dan-Minuman-di-Indonesia.html>
- [8] Tyas, W. P., Sianturi, O. O., & PH, J. K. (2020). Analisis kebijakan pemerintah dalam pengembangan usaha mikro kecil dan menengah (umkm) berbasis rumah (home-based enterprises/hbe) di kota semarang, surakarta, boyolali, Salatiga, dan Surabaya. *Jurnal Pengembangan Kota*, 8(1), 78–89.
- [9] Widyaningrum, R., Ramadhani, K., Khofifah, H., & Putri, S. N. (2021). Risiko dan Peluang Industri Makanan Rumah Tangga dengan Sistem On-Line dalam Masa Pandemi Covid-19 di DIY. *Journal of Food and Culinary*, 4(1), 13–24.