**PENERAPAN KEBERSIHAN KEAMANAN KESEHATAN PADA UMKM ANEKA KRIPIKS**

**Suhartini Suhartini1, Sutikno Sutikno2 dan Ferlita Reno Ningtias3**

1,2,3Universitas Serang Raya, Banten, Indonesia

Alamat Korespondensi : Jl. Serang Cilegon Banten, Universitas Serang Raya

E-mail: 2)sutikno@unsera.ac.id,

## **Abstrak**

*Kebersihan keamanan dan kesehatan makanan menjadi isu penting di industry UKM saat ini ,karena akan menjadi hambatan UKM dalam menjual produk olahanya.walau bahan baku yang tersedia melimpah, ini menjadi peluang bagi UKM aneka kripiks untuk dalam mengolah hasil dari penani menjadi nilai tambah..pengolahan hasil petani ini masih menggunakan proses manual sehingga hasilnya akan membuat kurang baik.* *Tujuan Dalam pengabdiann ini, bagaimana penerapan kebersihan,keamanan kesehatan pada aneka krepik sesuai dengan standar makanan. Obyek pengabdian ini di UKM Aneka Kripiks, merupakan UKM yang ada di daerah kramatwatu serang. Studi ini akan menyelidiki penerapan k3 pada Aneka kripik sesuai standar makanan yang berlaku di UMKM..Pengabdian ini bermanfaat untuk dapat di terapkan UKM agar memiliki stantar k3 yang baik dalam menjalankan usahanya sehingga konsumen percaya akan produk yang di hasilkan.dari segi kebersihan,pemilihan,proses,dan pengemasan sehingga meningkatkan penjualan dan akhirnya UKM menjadi mendapatkan keuntungan. Dari hasil pengamatan bahwa UKM Aneka kripiks ini sesuai dengan standar kebersihan keamanan kesehatan makanan kemasan. Namun masih ada kendala yang harus di hadapi oleh UKM aneka kripiks karena bemul memiliki modal untuk membeli alat pengemasan yang otomatis dalam menjaga produk tidak tersentuh oleh tangan manusia karena bila menggunkanan manual hawatir akan terkontaminari oleh bakteri yang ada di tangan.serta belum memilik warna yang menarik di plastik kemasan, ini karena keterbatasan modal yang di miliki oleh UKM aneka kripiks.*

***Kata kunci****: Penerapan Kebersihan, Keamanan , Kesehatan , UMKM*

***Abstract***

*Food safety and health hygiene are important issues in the SME industry today, because it will be an obstacle for SMEs to sell their processed products. Although the available raw materials are abundant, this is an opportunity for SMEs of various chips to process the results of penani into added value. The processing of farmers' products still uses a manual process so that the results will make it less good. Purpose In this service, how to implement hygiene, health safety in various crepetics in accordance with food standards. The object of this service in UKM Aneka Kripiks, is an SME in the kramatwatu serang area. This study will investigate the application of k3 to various chips according to food standards applicable to MSMEs. This devotion is useful to be applied by SMEs to have a good k3 stantar in running their business so that consumers believe in the products produced. From the results of observations that this Kripiks Miscellaneous UKM is in accordance with the hygiene standards of health safety of packaged food. However, there are still obstacles that must be faced by SMEs of various chips because bemul has the capital to buy packaging tools that are automatic in keeping the product untouched by human hands because if you use the manual hawatir will be contaminated by the bacteria on the hands. and does not yet have an attractive color in plastic packaging, this is due to the limited capital owned by SMEs of various chips.*

### ***Keywords****: Implementation of Hygiene, Safety, Health, MSMEs*

1. PENDAHULUAN

Masalah: Ketersediaan bahan baku seperti pisang mentah, ubi jalar, talas dan sejenisnya mudah didapat dari pasar atau dari petani yang menawarkan secara langsung [1] [2]. Demikian juga bahan penolong seperti minyak goreng, garam, plastic tidak sulit dijangkau.

Proses pembuatan aneka kripik ini masih manual belum menggunakan mesin sehingga volume produksinya masih rendah/sedikit. Tenaga kerja dalam pembuatan Aneka kripik ini masih terbatas hanya dikerjakan oleh keluarga.pemilihan bahan baku yang kurang di perhatikan untuk mendapatkan kualitas produk terbaik semua itu harus dapat menerapkan kebersihan,keamanam kesehatan sesuai dengan standar makanan yang di inginkan konsumen [3], [4].masalah yang dihadapi UKM saat ini tentang kebersihan yang belum terjaga dalam proses pengelolaan produksi [5],[6], [7].

Tujuan: Dalam pengabdiann ini, kami bekerja sama dengan UKM Aneka Kripiks, merupakan UKM yang ada di daerah kramatwatu serang bagaimana penerapan kebersihan,keamanan kesehatan pada aneka krepik sesuai dengan standar makanan.

Obyek: penerapan kebersihan,keamanan kesehatan pada aneka krepik sesuai dengan standar makanan. Studi ini akan menyelidiki penerapan k3 pada Aneka kripik sesuai standar makanan yang berlaku di UMKM [8], [9],[10].

Pengabdian ini bermanfaat untuk dapat di terapkan UKM agar memiliki stantar k3 yang baik dalam menjalankan usahanya sehingga konsumen percaya akan produk yang di hasilkan.dari segi kebersihan,pemilihan,proses,dan pengemasan sehingga meningkatkan penjualan dan akhirnya UKM menjadi mendapatkan keuntungan

2. METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam pengabdian ini dengan cara mengamati dari memilih persediaan bahan baku,proses pengelolaan dari bahan baku sampai menjadi produk jadi.pengecekan kualitas rasa hingga pengemasan produk tersebut untuk di jual [11], [12],[13].

Metode ini digunakan untuk mempermudah. bagi pemilik usaha agar dapat mejaga bahan baku sampai hasil jadi produk yang di inginkan sesuai dengan standar kebersihanan keamanan keselamatan dalam memproduksi pangan [14].dengan adanya pengukuran dari kebersihan dalam proses produksi setiap bagian wajib untuk mencentang indicator dalam standar pencucian bahan baku, kebersihan tempat produksi, tempat bahan baku dan hasil produksi.keamanan produk berhubungan dengan hasil jadi produk yang di hasilkan apakah aman untuk di makan atau tidak, sedangkan keselamatan berhungan dengan pekerja dalam memproduksi produk sampai menjadi produk.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Memilih persediaan bahan baku UKM ini memproduksi kripik jenis singkong sehingga bahan baku berasal dari singkong mentah yang akan di olah menjadi kripik.bahan baku berasal langsung dari petani dalam satu hari UKM mampu menampung singkong sebanyak 100 kilogram, singkong tersebut langsung di kupas untuk melihat apakah singkong sebagai bahan baku sesuai dengan standar yang di inginkan atau tidak. Standar bahan baku singkon yang baik memiliki warna putih bersih ketika di kupas.

Proses pengelolaan dari bahan baku dari hasil pengupasan akan di cuci hingga singkong bersih dari kotoran tanah yang menempel.apabila sudah di nyatakan bersih maka akan memasuki proses pengirisan menggunakan alat iris manual.setelah di iris tempat penggorengan.dalam penggorengan menggunakan panas api 100 derajat Celsius,manum belum secara otomasis menggunakan alat bantu untuk mengontrol panas pada minyak goreng agar tetap stabil dan untuk menjaga agar irisan singkong tidak gosong.waktu yang di butuhkan dalam menggoreng yakni 15 menit, setelah itu irisan singkong di angkat menggunakan saringan untuk di tiriskan dari minyak yang melekat saat menggorengan

 Hasil penggorengan tersebut langsung masuk ke pengecekan kualitas rasa, disini bagian qualitas control produk di butuhkan.pengecekan kualitas produk terdiri dari rasa warna dari hasil kreipik goring tersebut.pengecekan rasa akan dinyatakan lolos bila kripik tersebut tidak memiliki pahit, dan asam. Pengecekan warna akan dinyatakan lolos bila kripik tersebut tidak memiliki gosong atau hitam atau hangus.setelah standar rasa dan warna memenuhi standar qualitas produk maka akan memasuki proses pengepakan atau packing produk.karena produk yang memiliki standar kesehatan yang akan di lanjutkan ke tahap selanjutnya.

Pengemasan produk di buat dengan ukuran beragam berat, dari berat 100 gram hingga 1 kilogram.pengemasan menggunakan plastic biasa, dimana belum memilii warna kemasan yang menarik pelanggan.pengunaan pengepakan manual ini masih dilakukan karena belum memiliki modal untuk membeli alat otomatis pengemasan produk.setelah produk di kemas sesuai dengan ukuran berat yang di inginkan akan di masukkan ke dalam kardus dengan jumlah per 20 pengemasan setiap ukurannya.

4. KESIMPULAN

Dari hasil pengamatan bahwa UKM Aneka kripiks ini sesuai dengan standar kebersihan keamanan kesehatan makanan kemasan. Namun masih ada kendala yang harus di hadapi oleh UKM aneka kripiks karena bemul memiliki modal untuk membeli alat pengemasan yang otomatis dalam menjaga produk tidak tersentuh oleh tangan manusia karena bila menggunkanan manual hawatir akan terkontaminari oleh bakteri yang ada di tangan.serta belum memilik warna yang menarik di plastik kemasan, ini karena keterbatasan modal yang di miliki oleh UKM aneka kripiks..

**Acknowlegement**

This research was funded by LPPM Serang Raya University

# **DAFTAR PUSTAKA**

[1] S. Sutikno and N. Irwani Abdullah, “The Impact of Islamic Banks in Financing MSMEs in Serang City,” *J. Keuang. dan Perbank.*, vol. 1, no. 1, pp. 14–25, Oct. 2021, doi: 10.30656/jkk.v1i1.3965.

[2] A. U. Abidin and I. Ramadhan, “Penerapan Job Safety Analysis, Pengetahuan Keselamatan dan Kesehatan Kerja terhadap Kejadian Kecelakaan Kerja di Laboratorium Perguruan Tinggi,” *J. Berk. Kesehat.*, vol. 5, no. 2, p. 76, Dec. 2019, doi: 10.20527/jbk.v5i2.7827.

[3] S. Sutikno and D. Kuruppuarachchi, “Finance Technology as a Solution to Get Capital for Small Business Today,” *J. Keuang. dan Perbank.*, vol. 1, no. 1, pp. 1–13, Oct. 2021, doi: 10.30656/jkk.v1i1.3964.

[4] I. Mindhayani, “PENYULUHAN KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA (K3) DI UD. BAROKAH BANTUL,” *J. Berdaya Mandiri*, vol. 1, no. 1, pp. 78–83, Aug. 2019, doi: 10.31316/jbm.v1i1.287.

[5] S. Sutikno, M. Suhaemi, and M. Irsad Ariffin, “Sharia Bank Credit Management In Entrepreneurship,” *J. Keuang. dan Perbank.*, vol. 2, no. 1, pp. 1–6, Dec. 2022, doi: 10.30656/jkk.v2i1.5829.

[6] N. Ilmi, Y. Mardiansyah, and D. I. Sari, “Pelatihan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) Pada Kelompok Nelayan Teluk Mata Ikan, Kota Batam,” *J. Sains Teknol. dalam Pemberdaya. Masy.*, vol. 2, no. 1, pp. 9–16, Jul. 2021, doi: 10.31599/jstpm.v2i1.623.

[7] S. Sutikno, N. Nursaman, and M. Muliyat, “The Role Of Digital Banking In Taking The Opportunities And Challenges Of Sharia Banks In The Digital Era,” *J. Manag. Sci.*, vol. 5, no. 1, pp. 27–30, 2022.

[8] D. S. Putro, “Strategi Perbaikan Implementasi Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) TPAS Wisata Edukasi Talangagung Kabupaten Malang,” *J. Serambi Eng.*, vol. 6, no. 3, Jun. 2021, doi: 10.32672/jse.v6i3.3050.

[9] A. Ridwan, S. Susanto, S. Winarno, Y. C. Setianto, E. Gardjito, and E. Siswanto, “Sosialisasi Pentingnya Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) Pada Karyawan Pabrik Semen Tuban,” *J. Abdimas Berdaya J. Pembelajaran, Pemberdaya. dan Pengabdi. Masy.*, vol. 4, no. 01, p. 36, Mar. 2021, doi: 10.30736/jab.v4i01.87.

[10] T. Tauwi and I. Pagala, “IMPLEMENTASI PROGRAM KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA (K 3) TERHADAP PRODUKTIVITAS KARYAWAN PADA PT. TANI PRIMA MAKMUR UNIT PABRIK PENGOLAHAN KELAPA SAWIT (PKS) KABUPATEN KONAWE,” *SIBATIK J. J. Ilm. Bid. Sos. Ekon. Budaya, Teknol. dan Pendidik.*, vol. 1, no. 2, pp. 31–40, Jan. 2022, doi: 10.54443/sibatik.v1i2.10.

[11] M. Ramadani and S. Sutikno, “Commitment Of Small Business Actors To Shopee Online Consumers,” *Primanomics J. Ekon. Bisnis*, vol. 19, no. 3, pp. 91–100, 2021, doi: 10.31253/pe.v19i3.638.

[12] S. Sutikno and S. Suhartini, “Price Strategies And Promotions Which E-Commerce Does In Sales,” *Primanomics J. Ekon. Bisnis*, vol. 18, no. 3, p. 102, Sep. 2020, doi: 10.31253/pe.v18i3.399.

[13] R. Rahmawati, A. Juwaedah, and T. Setiawati, “PELAKSANAAN KEAMANAN, KESELAMATAN, DAN KEAMANAN KERJA (K3) DI KATERING SERVICE KOTA BANDUNG,” *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, vol. 8, no. 2, Dec. 2019, doi: 10.17509/boga.v8i2.21961.

[14] S. Satriardi, Z. H. Zen, D. Dermawan, D. A. Anggraini, N. Meirizha, and F. A. Yul, “PELATIHAN K3 &amp; KEWIRAUSAHAAN UNTUK MASYARAKAT USIA PRODUKTIF DI KELURAHAN TANGKERANG SELATAN KECAMATAN BUKITRAYA KOTA PEKANBARU,” *J. Pengabdi. UntukMu NegeRI*, vol. 1, no. 1, pp. 52–55, May 2017, doi: 10.37859/jpumri.v1i1.35.