

## PKM PERBAIKAN SANITASI DAN HIGIENITAS PRODUKSI BREM DI UKM MEKARSARI DESA GEBANG, KECAMATAN NGUNTORONADI, KABUPATEN WONOGIRI, JAWA TENGAH

Tetri Widiyani<sup>1)</sup>, Anugerah Adiausti<sup>2)</sup>, Adolfo Eko Setyamto<sup>3)</sup>

1) Dosen Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sebelas Maret, Surakarta

2) Dosen Fakultas Ilmu Sosial dan Politik Universitas Sebelas Maret, Surakarta

3) Dosen Fakultas Hukum Universitas Sebelas Maret, Surakarta

### ABSTRAK

The community service purposes to improve environmental sanitation and hygiene in production process of white fermented rice cake (*brem* in Bahasa) at Mekarsari Small Medium Enterprises (SME) and to have a hygiene and aesthetic packaging for their products. Factors that cause illness or health problems can be controlled by improving sanitation hygiene. They are expected, SME Mekarsari produces a good and safe quality *brem*. It will give a high value to the *brem* products. Furthermore, market demand increases and it impact to improve the people's economy. The community service program resulted that environmental sanitation and hygiene of *brem* production process at Mekarsari SME increases. SME has an aesthetic and hygiene packaging design for their products. However, we could not inform of the impact on productivity and profitability obtained by this SME yet.

**Keywords:** *white fermented rice cake, Wonogiri, sanitation, food safety*

### I. PENDAHULUAN

Usaha kecil dan menengah (UKM) dan Industri Rumah Tangga (IRT) di Indonesia memegang peran penting dalam menyerap tenaga kerja, meningkatkan jumlah unit usaha dan mendukung pendapatan rumah tangga, sehingga merupakan salah satu bagian yang penting dari perekonomian negara. Peran penting ini juga dilakukan oleh UKM dan IRT Pangan. Berdasarkan data indikator makro ekonomi UKM yang disusun oleh BPS dan Kementerian Koperasi dan UKM [1], besaran pendapatan domestik bruto (PDB) yang diciptakan UKM tahun 2003 mencapai nilai Rp 1.013,5 triliun (56,7 persen dari total PDB Nasional). Sedangkan pada tahun 2004, UKM pangan tercatat memberi kontribusi terhadap total nilai produksi UKM sebesar Rp 439,86 triliun, atau 39,73% dari total produksi UKM. Dengan demikian, UKM dan IRT pangan sangat potensial untuk dikembangkan sebagai ujung tombak perekonomian dan penyediaan pangan yang aman dan bermutu.

Berbagai kendala dihadapi UKM dan IRT dalam mengembangkan bisnisnya, antara lain akses terhadap modal dan fasilitas, kualitas sumberdaya manusia dan buruknya praktek sanitasi [2]. Pada umumnya praktek sanitasi di UKM dan IRT pangan kondisinya masih memprihatinkan dan merupakan masalah yang mendasar yang harus diselesaikan [3]. Sanitasi yang tidak memenuhi standart dapat menjadi sumber kontaminasi mikroorganisme dan bahan berbahaya lain pada produk pangan yang dihasilkan. Lebih lanjut, buruknya praktek sanitasi dan higiene dalam suatu UKM pangan dapat menimbulkan berbagai isu keamanan pangan [2]. Dalam Undang-undang No. 7 Tahun 1996 tentang pangan, keamanan pangan didefinisikan sebagai kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia [4]. Keamanan pangan selalu menjadi pertimbangan pokok dalam perdagangan, baik perdagangan nasional maupun perdagangan internasional.

Salah satu jenis pangan yang diproduksi oleh UKM/IRT dan telah menjadi makanan khas daerah Solo Raya adalah *brem* putih atau *brem* Wonogiri atau *brem* Solo (Gambar 1). *Brem* ini merupakan makanan tradisional hasil fermentasi yang terbuat dari beras ketan yang dijadikan tape ketan. Cara pembuatan *brem* adalah dari tape ketan diperas dan diambil airnya. Dari air sari ketan tersebut dimasak lagi dijadikan adonan berbentuk pasta kemudian dicetak dan dikeringkan menjadi *brem*. Makanan ringan *brem* ini memiliki ciri-ciri antara lain, rasa manis "semriwing" dan sedikit manis keasaman, tekstur padat, kering tidak lembek, serta mudah hancur di mulut jika dimakan. Berbeda dengan *brem* kuning yang berasal dari daerah Madiun, *brem* putih ini memiliki ciri khas bewarna putih, berbentuk bulat pipih dengan diameter kurang lebih 5 cm, dan terasa ringan di mulut.

<sup>1</sup> Korespondensi penulis: Tetri Widiyani, Telp. 08122841260, tetriwidiyani@staff.uns.ac.id



Gambar 1. Brem putih asal Wonogiri

Brem putih dihasilkan di Kabupaten Wonogiri, tepatnya di Desa Gebang dan Desa Bumiharjo Kecamatan Nguntoronadi. Di desa Gebang terdapat 20 industri kecil rumahan sebagai UKM, dan di Desa Bumiharjo 7 UKM yang memproduksi brem putih [5, 6]. UKM brem sudah berlangsung sangat lama lebih dari 30 tahun dan bersifat turun-temurun dari kerabat sebelumnya secara otodidak. Meskipun produksi brem sudah cukup lama berlangsung, namun proses produksinya masih sangat tradisional menggunakan alat, metode dan manajemen yang sederhana. Dari aspek sanitasi dan higiene juga relatif rendah. Oleh karena itu diperlukan pembenahan pada UKM brem. Masalah higiene dan sanitasi seringkali kurang mendapatkan perhatian padahal merupakan masalah yang mendasar yang harus segera diselesaikan.

Salah satu UKM brem yang ada di Kabupaten Wonogiri adalah UKM Mekarsari yang diketuai oleh Ibu Kartika Yuliana. Pada UKM ini menghadapi beberapa permasalahan sanitasi dan higienitas, berupa sanitasi lingkungan tempat produksi yang rendah lantai ruang produksi masih berupa tanah, higienitas proses produksi brem yang masih rendah karena penggunaan peralatan tradisional (Gambar 2), dan packaging produk brem belum memenuhi syarat sanitasi maupun estetika. Oleh karena itu tujuan dari program kemitraan masyarakat di UKM brem Mekarsari ini adalah meningkatkan sanitasi lingkungan dan higienitas proses produksi brem UKM Mekarsari, serta memiliki packaging produk brem yang memenuhi syarat sanitasi dan estetika.



A



B

Gambar 2. A. Proses pengepresan tape ketan menggunakan alat pengepres yang tidak standart menggunakan mesin cuci. B. Proses pencetakan brem yang masih belum memenuhi standart sanitasi dan higiene makanan, dilakukan di atas lantai tanah dan pencetakannya dilakukan satu-persatu. Dengan upaya higiene sanitasi itu maka faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang mungkin menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan dapat dikendalikan. Dengan demikian akan dihasilkan pangan yang bermutu dan aman. Hal itu akan memberikan nilai lebih pada brem yang dihasilkan dari UKM Mekarsari ini. Lebih lanjut dengan

meningkatnya kualitas produk brem di UKM Mekarsari, permintaan pasar meningkat dan akan meningkatkan pula perekonomian masyarakat.

## 2. PELAKSANAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Untuk menyelesaikan permasalahan UKM Mekarsari, maka metode pelaksanaan PKM ini dikelompokkan menjadi 4 aspek sesuai dengan prinsip sanitasi dan higiene pangan [7] sebagai berikut:

- Aspek tempat/bangunan: dengan meningkatkan sanitasi lingkungan tempat produksi dengan cara memberi bantuan keramik pada ruang produksi brem yang masih berupa tanah.
- Aspek peralatan: melakukan adopsi teknologi tepat guna yang dapat meningkatkan higienitas proses produksi brem. Caranya adalah dengan pemberian alat-alat produksi kepada UKM Mekarsari, antara lain berupa alat pres tape dan alat pencetak brem massal.
- Aspek orang/sumberdaya manusia: mengadakan penyuluhan bertema tentang “Sanitasi dan Standart Keamanan Pangan” kepada para pekerja dan pemilik UKM brem dengan nara sumber dosen Prodi Biologi FMIPA Universitas Sebelas Maret. Kegiatan ini bertujuan memberikan pengetahuan tentang sanitasi dan kesehatan lingkungan serta higiene pangan pada pemilik UKM dan pekerjanya sehingga mengerti dan memahami arti penting lingkungan yang sehat. Dengan demikian sanitasi proses produksi diharapkan juga menjadi lebih baik sehingga dihasilkan produk brem yang memenuhi standart keamanan pangan.
- Aspek bahan makanan (paska produksi): aspek ini lebih menekankan pada aspek paska produksi. Agar brem yang diproduksi memiliki identitas dan jaminan keamanan yang jelas maka dilakukan proses pengemasan dengan menggunakan kemasan yang higienis dan menarik.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Realisasi pelaksanaan program yang telah dilaksanakan diuraikan sebagai berikut. Pada aspek yang pertama berupa tempat/bangunan. Kegiatan yang dilakukan adalah memberikan bantuan keramik dan material bangunan untuk membangun lantai berkeramik pada ruang produksi UKM Mekarsari (Gambar 3). Pada mulanya ruang produksi masih berlantai tanah (Gambar 2) dengan beberapa bagian berplester semen tetapi sudah banyak berlubang. Lantai tanah berpotensi menimbulkan debu dan kuman. Beberapa proses produksi pembuatan brem dilakukan di lantai. Dengan pembuatan lantai berkeramik diharapkan produk brem yang dihasilkan oleh UKM ini menjadi lebih higienis.



Gambar 3. A, B. Bantuan material untuk pembuatan lantai ruang produksi brem berkeramik. C. Ruang produksi yang telah berkeramik. Aspek kedua adalah aspek peralatan. Di UKM Mekarsari, dalam proses produksinya banyak digunakan alat-alat produksi tradisional yang masih sangat sederhana dan tidak higienis. Untuk memeras tape dilakukan dengan cara dipres menggunakan wadah keranjang yang diisi tape ketan kemudian ditekan dengan alat pengepres sederhana atau menggunakan mesin cuci (Gambar 2). Pada proses pencetakan brem dilakukan dengan tidak higienis karena dilakukan di atas lantai dengan alas plastik dan anyaman bambu (Gambar 2). Alat cetak brem satuan sehingga proses produksi kurang efektif. Dengan demikian sangat diperlukan proses adopsi teknologi tepat guna agar dapat meningkatkan produktivitas dan higienitas produk brem di UKM Mekarsari. Maka pada program pengabdian masyarakat ini telah diberikan alat-alat produksi yang berupa alat pres tape dan alat pencetak masal (Gambar 4).



A

B

Gambar 4. Teknologi tepat guna yang diadopsi: A. Mesin press dan saring tape ketan, B. Alat cetak brem massal



Gambar 5. Desain untuk packaging produk brem

Untuk aspek keempat, yaitu bahan makanan. Tim pengabdian memfokuskan pada kegiatan paska produksi. Produk brem dari UKM ini belum memiliki packaging. Dalam penjualannya, masih belum menggunakan kemasan yang sesuai dengan standart, masih menggunakan kantong plastik *non food grade* sehingga tidak memenuhi syarat sanitasi maupun estetika. Informasi produk juga tidak dicantumkan. Padahal salah satu syarat penting labeling suatu produk adalah kejujuran. Hal yang harus dicantumkan dalam kemasan produk makanan adalah: nama produk, berat bersih produk, nama produsen, komposisi bahan yang digunakan, perijinan produk, tanggal kadaluarsa, dan kode produksi [8]. Untuk itu tim pengabdian telah mendesain *packaging* bagi produk brem dari UKM Mekarsari ini seperti yang tercantum pada Gambar 5.

Walaupun ke- 4 aspek dalam prinsip sanitasi dan higiene pangan telah diterapkan dan dilaksanakan dalam PKM di UKM Mekarsari, namun tim pengabdian belum dapat melakukan pendataan mengenai dampak terhadap produktivitas dan profit yang diperoleh oleh UKM Mekarsari. Hal ini disebabkan karena kegiatan PKM masih belum 100% selesai. Masih diperlukan tahap evaluasi dari PKM ini.

#### 4. KESIMPULAN

Setelah dilakukan PKM ini, sanitasi lingkungan dan higienitas proses produksi brem di UKM Mekarsari dapat meningkat, serta UKM dapat memiliki *packaging* yang memenuhi syarat sanitasi dan estetika. bagi produk brem yang dihasilkan. Namun demikian tim pengabdian belum dapat melakukan pendataan mengenai dampak terhadap produktivitas dan profit yang diperoleh oleh UKM Mekarsari.

#### 5. DAFTAR PUSTAKA

- [1] BPS. 2004. Berita Resmi Statistik No. 21 / VII / 24 Maret 2004. BPS dan Kementerian UKM dan Koperasi.
- [2] Nuraida, L. 2008. Keamanan pangan industri usaha kecil dan menengah (UKM) dan industri rumah tangga (IRT) pangan. Pra-Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (Pra-WNPG ke IX). LIPI, Jakarta.
- [3] Rahayu WP., Nababan H., Hariyadi P., Novinar. 2012. Keamanan pangan dalam rangka peningkatan daya saing usaha mikro, kecil dan menengah untuk penguatan ekonomi nasional. Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi X, Jakarta, 20-21 November 2012.
- [4] Presiden RI. 1996. Undang-undang No. 7 Tahun 1996 Tentang Pangan. Sekretaris Negara Republik Indonesia.
- [5] Info Wonogiri. 2012. Desa Tenggar Kec. Nguntoronadi Penghasil Brem. <http://www.infowonogiri.com/baca/wonogiri-hari-ini/2012/09/desa-tenggarkec-nguntoronadi-penghasil-brem/>
- [6] Suara Merdeka. 2003. Melongok Sentra Industri Brem (1) Brem Gebang Berkhasiat Hilangkan Jerawat. <http://www.suaramerdeka.com/harian/0305/12/slo24.htm>.
- [7] Departemen Kesehatan RI (Depkes). 2004. Peraturan Menteri Kesehatan No. 924/MENKES/VII/2003 Tentang Pedoman dan Sanitasi Higiene, Ditjen PPM & PLP.
- [8] Anonim. 2014. 7 Hal yang perlu dicantumkan pada label makanan. <http://bisnisukm.com/7-hal-yang-perlu-dicantumkan-pada-labelmakanan.html>.

## 6. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis tujukan kepada Universitas Sebelas Maret yang telah mendanai Program Kemitraan Masyarakat ini melalui Hibah PNPB Universitas Sebelas Maret tahun 2019 dengan No. Kontrak: 517/UN27.21/PM/2019.