

PENANGANAN BAHAN BAKU UNTUK PENINGKATAN KUALITAS PRODUK PANGAN

Ika Gusriani¹, Bosman Sidebang¹

Fakultas Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Universitas Bengkulu, Bengkulu, Indonesia

Email : ¹ikagusriani@unib.ac.id, ²bsidebang@unib.ac.id

Abstrak – Kelompok Perempuan peduli Lingkungan dan Komunitas Perempuan Penyelamat Situs Warisan Dunia di Curup Rejang Lebong, Bengkulu menghadapi tantangan terkait penanganan pasca panen produk hasil pertanian khususnya produk Nangka, kecombrang, Alpukat, Durian dan beberapa produk hasil hutan lainnya. Dalam mengatasi permasalahan tersebut, dilakukan pengabdian kepada Masyarakat yang bertujuan mendukung mitra terkait penanganan pasca panen produk agar terhindar dari kerusakan bila tidak diperhatikan dengan baik. Kerusakan bahan pangan dapat disebabkan antara lain : pertumbuhan dan aktivitas mikroorganisme terutama bakteri, kapang dan khamir, aktivitas enzim-enzim di dalam bahan pangan, serangga, parasit dan tikus, suhu termasuk pemanasan dan pendinginan, kadar air, adanya udara termasuk oksigen, sinar dan waktu yang terlalu lama serta faktor lain. Antisipasi kerusakan dapat dilakukan dengan pengelolaan pasca panen bahan baku produk pangan antara lain Sorting, Sizing, Grading, Aging/curing, Degreening, Precooling, Coating, Packing. Hasil yang diharapkan pada pengabdian ini yaitu pemahaman mitra tentang penanganan pasca panen dan tahapan-tahapan perlakuan pasca panen produk hasil pertanian.

Kata Kunci : Grading , Pasca panen, Pengabdian, Sorting.

Abstract - The Women's Group who cares for the Environment and the Women's Community who Save the World Heritage Site in Curup Rejang Lebong, Bengkulu are facing challenges related to post-harvest handling of agricultural products, especially jackfruit, kecombrang, avocado, durian and several other forest products. In overcoming these problems, community service is carried out with the aim of educating partners regarding post-harvest handling of products to avoid damage if they are not properly cared for. Food spoilage can be caused, among others: growth and activity of microorganisms, especially bacteria, molds and yeasts, activity of enzymes in foodstuffs, insects, parasites and rats, temperature including heating and cooling, water content, presence of air including oxygen, light and too long and other factors. Anticipation of damage can be done by post-harvest management of food product raw materials, including Sorting, Sizing, Grading, Aging/curing, Degreening, Precooling, Coating, Packing. The expected result of this service is the understanding of partners about post-harvest handling and the stages of post-harvest treatment of agricultural products.

Keywords: Grading, Post-harvest, Service, Sorting.

1. PENDAHULUAN

Bahan pangan terdiri dari empat komponen utama yaitu karbohidrat, protein, lemak, air dan turunannya. Selain itu bahan pangan juga tersusun dari komponen-komponen anorganik dalam bentuk mineral dan komponen organik lainnya dalam jumlah yang relatif kecil seperti vitamin, enzim, *emulsifier*, asam, oksidan, pigmen dan komponen cita rasa (*flavor*) (Muchtadi & Sugiyono, 2013). Komponen bahan pangan cepat mengalami kerusakan bila tidak diperhatikan dengan baik dan hati-hati pada waktu pengolahan dan pemanfaatan bahan baku menjadi bahan pangan.

Karakteristik penting produk pascapanen buah dan sayur adalah bahan tersebut masih melanjutkan fungsi metabolisme, akan tetapi metabolisme tidak sama dengan tanaman induknya yang tumbuh dengan lingkungan aslinya, karena produk yang telah dipanen mengalami berbagai bentuk stres seperti hilangnya suplai nutrisi, kondisi yang berbeda dengan pertumbuhannya yang ideal dengan adanya peningkatan suhu, kelembaban, proses panen yang menimbulkan pelukaan, pengemasan dan transportasi dapat menimbulkan kerusakan mekanis lebih lanjut, hambatan ketersediaan CO₂ dan O₂ dan sebagainya (Utama, 2015).

Kerusakan bahan pangan dapat disebabkan antara lain : pertumbuhan dan aktivitas mikroorganisme terutama bakteri, kapang dan khamir, aktivitas enzim-enzim di dalam bahan pangan, serangga, parasit dan tikus, suhu termasuk pemanasan dan pendinginan, kadar air, adanya udara termasuk oksigen, sinar dan waktu yang terlalu lama. Penanganan bahan baku untuk meningkatkan kualitas produk pangan dilakukan dengan beberapa proses perlakuan sesuai dengan

jenis produk bahan baku tersebut. Perlakuan pada buah dan sayuran tentu memiliki langkah-langkah yang berbeda bila dibandingkan dengan perlakuan pada bahan biji-bijian dan bahan penyegar, hal ini disesuaikan kembali pada komponen utama penyusun bahan baku produk pertanian tersebut.

Beragam dan tingginya kerusakan bahan baku ini memberikan potensi edukasi kepada masyarakat pelaku usaha yang melakukan produksi dan pengolahan bahan makanan, sehingga tercetus pelatihan Keamanan dan Kualitas Pangan Olahan Hasil Hutan yang diinisiasi oleh LIVE (Lembaga Kajian, Advokasi dan Edukasi) dengan mempertemukan kepada beberapa pelaku usaha dan pengurus serta anggota Koperasi Perempuan Pelestari Hutan yang juga merupakan pengurus dan anggota Kelompok Perempuan Peduli Lingkungan (KPPL) Maju Bersama desa Pal VIII, KPPL Karya Mandiri desa tebat Tenong Luar, KPPL Sumber Jaya Desa Karang Jaya, KPPL Sejahtera Desa Sumber Bening dan Komunitas Perempuan Penyelamat Situs Warisan Dunia (KPPSDW) Kelompok Perempuan Peduli Lingkungan (KPPL) yang membina Koperasi Perempuan Pelestari Hutan, di mana koperasi ini terdiri dari kelompok-kelompok kecil pelaku usaha makanan pengolahan hasil hutan. Pelatihan ini terwujud menjadi pengabdian Kepada Masyarakat yang berjudul “ Penanganan Bahan Baku untuk Peningkatan Kualitas Produk Pangan”, diharapkan dengan pengabdian ini peserta memiliki pengetahuan dan keterampilan tentang penanganan bahan baku produk pertanian khususnya bahan baku dari nangka, kecombrang, pakis, alpukat, durian dan produk lainnya yang umum terdapat di sekitar mitra serta mampu memperpanjang masa simpan dari produk bahan baku pertanian tersebut.

2. METODE PELAKSANAAN

2.1. Pemecahan Masalah

Pemecahan masalah dapat dilakukan dengan sosialisasi dan edukasi serta penjelasan yang terpadu tentang penanganan pascapanen buah dan sayur. Memberikan edukasi pentingnya jenis-jenis penanganan pascapanen yang tepat terhadap buah dan sayur tertentu memahami dan mengaplikasikan tahapan-tahapan penanganan bahan baku produk pangan yang tepat sesuai dengan ciri khas produk pangan yang dihasilkan pada masing-masing mitra KPPL, selanjutnya mitra mampu mengembangkan dan mengolah bahan baku yang dihasilkan menjadi produk pangan yang bermutu dan berkualitas baik.

2.2. Khalayak Sasaran Kegiatan

Khalayak sasaran pada kegiatan pengabdian ini adalah Para pengurus dan anggota Koperasi Perempuan Pelestari Hutan dan juga pengurus Kelompok Perempuan Peduli Lingkungan (KPPL) Maju Bersama, KPPL Karya Mandiri, KPPL Sumber Jaya, KPPL Sejahtera dan Komunitas Perempuan Penyelamat Situs Warisan Dunia (KPPSDW). Khalayak sasaran ini memiliki potensi untuk mengembangkan minat, pengetahuan dan keterampilan pada pengolahan pascapanen bahan baku produk pangan yang ada di lingkungan sekitar.

2.3. Metode Kegiatan

Metode kegiatan yang digunakan untuk mencapai tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini antara lain :

- (1) Koordinasi dan sosialisasi
Koordinasi dengan mitra dilakukan untuk menentukan waktu pelaksanaan kegiatan pengabdian yang sesuai dengan aktivitas khalayak sasaran dan memaksimalkan dalam mengumpulkan anggota khalayak sasaran.
- (2) Penyuluhan/ ceramah serta demonstrasi
Memberikan bimbingan, penyuluhan dan demonstrasi terkait jenis-jenis penanganan pasca panen produk bahan baku pertanian agar memiliki kualitas dan mutu yang tetap baik terutama produk nangka, kecombrang, alpukat, durian dan beberapa produk khas lainnya yang ada di lingkungan sekitar mitra. Serta pengembangan pengolahan produk tersebut dalam beberapa produk olahan pangan.

2.4. Keterkaitan

Pengembangan lebih lanjut terhadap penanganan pasca panen produk-produk hasil pertanian yang akan diolah menjadi produk pangan sangat perlu dikembangkan dan disebarluaskan ke seluruh pelaku usaha dan masyarakat yang memanfaatkan produk bahan baku agar memiliki umur simpan lebih lama dan memiliki kualitas produk yang terjamin. Pelaku usaha kecil dan menengah serta koperasi yang memanfaatkan produk pertanian menjadi produk olahan pangan belum melakukan penanganan bahan baku dengan baik, sehingga memerlukan sejumlah pelatihan, bimbingan dan demonstrasi berkelanjutan untuk memenuhi aspek pangan yang baik, sehat dan bernutrisi. Oleh karena itu, pengabdian ini direncanakan menjadi wadah informasi dan edukasi serta bimbingan dalam memasyarakatkan dan menggerakkan produksi pangan dengan memaksimalkan penanganan pascapanen produk agar memiliki kualitas yang meningkat dan baik.

Pengabdian kepada Masyarakat merupakan salah satu elemen Tri Darma Perguruan Tinggi sebagai amanah dan bentuk tanggung jawab yang perlu dilakukan. Selain itu pula, pengabdian kepada masyarakat merupakan sarana penyaluran Informasi, teknologi ke pada masyarakat secara langsung dalam upaya mencerdaskan kehidupan berbangsa dan bernegara agar menjadi Masyarakat yang sejahtera, adil, maju dan makmur.

2.5. Rancangan Evaluasi

Rancangan Evaluasi terhadap khalayak sasaran/mitra dilakukan untuk mengetahui sejauh mana pelaksanaan kegiatan dapat berjalan sesuai dengan rencana. Evaluasi dilakukan dengan cara :

1. Membuat borang evaluasi yang diisi oleh khalayak sasaran untuk mengetahui sejauh mana pemahaman mitra tentang penanganan pasca panen produk pertanian
2. Pemahaman tentang jenis-jenis penanganan pasca panen
3. Memantau keterlibatan langsung mitra sasaran selama kegiatan dan penyuluhan terhadap produk yang akan digunakan antara lain nangka, kecombrang, pakis, alpukat, durian dan produk lainnya.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan di depan pengurus dan anggota Koperasi Perempuan Pelestari Hutan dan juga pengurus Kelompok Perempuan Peduli Lingkungan (KPPL) Maju Bersama, KPPL Karya Mandiri, KPPL Sumber Jaya, KPPL Sejahtera dan Komunitas Perempuan Penyelamat Situs Warisan Dunia (KPPSWD) di Curup Rejang Lebong.

Kegiatan Pengabdian ini diawali dengan koordinasi melalui Lembaga Kajian, advokasi dan edukasi (LIVE) yang menjadi penghubung dan pemrakarsa kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, selanjutnya bersama Kelompok Perempuan Peduli Lingkungan (KPPL) menyediakan tempat dan waktu pelaksanaan Pengabdian. Pengabdian kepada masyarakat ini disesuaikan dengan kebutuhan mitra.

Anggota yang hadir pada pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan mampu mengaplikasikan informasi terkait pengolahan pascapanen bahan baku produk pertanian agar memiliki kualitas produk yang baik dan bermutu.

Pelaksanaan pengabdian ini direspon dengan baik oleh para peserta yang hadir selama pelaksanaan pengabdian, hal tersebut dilihat dari antusiasme mitra dan peserta untuk bertanya dan meminta saran terkait pengolahan pasca panen beberapa produk yang umum terdapat di dalam rumah tangga dan di lingkungan sekitar

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang di depan pengurus dan anggota Koperasi Perempuan Pelestari Hutan dan juga pengurus Kelompok Perempuan Peduli Lingkungan (KPPL) Maju Bersama, KPPL Karya Mandiri, KPPL Sumber Jaya, KPPL Sejahtera dan Komunitas Perempuan Penyelamat Situs Warisan Dunia (KPPSWD) di Curup Rejang Lebong ini telah

terlaksana dengan baik. Hal ini dapat dilihat dari antusiasme mitra selama pelaksanaan pengabdian berlangsung. Diharapkan pelaksanaan pengabdian ini dapat memberikan wawasan, informasi dan pengetahuan terkait pengolahan pasca panen bahan baku produk pertanian khususnya produk-produk yang umum ada di lingkungan sekitar mitra antara lain : nangka, kecombrang, pakis, alpukat, durian dan produk lainnya.

REFERENCES

- Hasimi., N. R., Poerwanto, R., & Suketi, K. (2016). Degreening Buah Jeruk Siam (*Citrus nobilis*) pada Beberapa Konsentrasi dan Durasi Pemaparan Etilen. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 7(2), 111. <https://doi.org/10.29244/jhi.7.2.111-120>
- Langkong, J. (2016). Penerapan Teknologi Tepat Guna Pada Pengolahan Buah Dan Sayur Di Desa Pasui Kecamatan Buntu Batu Kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan. *Panrita Abdi Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 1–12.
- Muchtadi, T., & Sugiyono. (2013). *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan* (4 ed.). Penerbit Alfabeta Bandung.
- Siswadi. (2007). Penanganan Pasca Panen Buah-Buahan dan Sayuran. *INNOFARM: Jurnal Inovasi Pertanian*, 6(1), 68–71.
- Utama, I. M. S. (2015). Prinsip Dasar Penanganan Pascapanen. *Prinsip Dasar Penanganan Pascapanen Buah Dan Sayuran Segar.*, 1–9. https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_pondidikan_dir/5f781f687c140f7241ed2bdf2f080013.pdf