SURPLUS : JURNAL EKONOMI DAN BISNIS
Tahun 2023, Volume 2, Nomor 1, Bulan Desember: hlm 38 - 44
e-ISSN : 2964-7665

Pengendalian Mutu Kesterilan Dan Kehigenisan Pada Bahan Baku DanAlat Produksi Di UMKM Cilok Desa Darussalam

Wiwin Sulastri[1], Hanifa Nurisanti[2], Mayadah[3], Rena try Febriyanti[4], Eka Anggriani[5], Jumratul Aqidah[6], Sri Ernawati[7]

[1-7]Program Studi Etika Bisnis Fakultas Ekonomi, Sekolah Tiggi Ilmu Ekonomi Bima
Email : wiwinsulastri660l@gmail.com

Abstract: *MSMEs cilok mama Giva is a micro, small and medium enterprise (MSME) which operates in the food processing sector such as Cilok Tahu, Cilok Pentolan. Cilok knows that this product is the choice in this research because of its large production quantity and relatively cheap price. Besides that,. The aim of this research is to observe the quality control of sterility and hygiene in the Cilok production process at Cilok Mama Giva UMKM. Data collection methods were carried out by means of observation, interviews with MSME owners, documentation and literature studies focused on the process of preparing raw materials, processing, at Cilok Mama GIva MSMEs. The research results showed that the implementation of quality control, hygiene and sterility was carried out quite well at the stages of inserting hygienic meat filling into tofu, making intermediate products, final product processing, packaging and storage. However, in implementation, several problems were still found, such as workers not routinely wearing gloves and sometimes not wearing aprons during the production process. Cilok mama GIva MSMEs need to pay more attention and evaluate these problems..*

Keywords: *MSMEs, sterility, hygiene, quality control.*

Abstrak: Umkm cilok mama Giva merupakan usaha mikro kecil menengah (UMKM) yang bergerak di bidang pengolahan pangan seperti Cilok Tahu, Cilok Pentolan. Produk tersebut, Cilok tahu menjadi pilihan dalam penelitian ini karena jumlah produksinya yang banyak dan harganya relatif murah. Selain itu,. Tujuan penelitian ini adalah melakukan observasi pengendalian mutu Keseterilan dan Kehigenisan, pada proses produksi Cilok di UMKM Cilok mama Giva. Metode pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara dengan Pemilik Umkm, dokumentasi dan studi pustaka difokuskan pada proses penyiapan bahan baku, pengolahan, di UMKM Cilok Mama GIva. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan pengendalian mutu, Kehigenisan dan Keseterilan dilakukan dengan cukup baik pada tahap Pemasukan Isian daging yg higenis ke tahu, pembuatan produk antara, proses produk akhir, pengemasan dan penyimpanan. Namun, dalam penerapan masih ditemukan beberapa masalah seperti pekerja tidak rutin memakai sarung tangan dan terkadang tidak memakai apron saat proses produksi, UMKM cilok mama GIva perlu lebih memperhatikan dan melakukan evaluasi terhadap masalah-masalah ini.

Kata kunci: UMKM, Keseterilan, Kehigenisan, Pengendalian Mutu

PENDAHULUAN

Kualitas menjadi faktor penting dalam penentuan kepuasan yang diperoleh konsumen setelah membeli dan memakai produk, karena dengan kualitas produk yang baik akan dapat memenuhi keinginan dan kebutuhan konsumen sehingga sangat penting bagi Umkm untuk tetap menjaga kualitas produk yang dihasilkan mampu bersaing dengan Umkm lain dalam mempertahankan kepuasan konsumen (Tjiptono, 2012), Salah satu aspek penting bagi Umkm untuk dapat bersaing adalah dengan cara menaikkan mutu keseterilan dan kehigenisan dari hasil produksi, dimana Umkm berusaha memahami berbagai aspek yang diantaranya adalah pengawasan dan pengendalian kualitas, menjaga agar kualitas produknya yang dihasilkan terjamin, higenis dan steril serta diterima konsumen dan dapat bersaing. Semua konsumen pada umumnya akan mengharapkan produk yang berkualitas dan tersedia keamanannya. Mutu atau kualitas tersebut adalah suatu susunan dari citra sebuah produk atau jasa dengan patokan yang telah ditetapkan dalam sebuah standart berdasarkan spesifikasi tertentu, keperluan, dan harapan dari pelanggan (Tjiptono, 2012), Cilok merupakan makanan yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia khusunya Kota Bima, Cilok sendiri adalah sebutan untuk pentol jika di daerah jawa tapi masyarakat Kota Bima lebih menyebut pentol itu sebagai cilok.

UMKM cilok Mama giva ini berdiri sejak tahun 2018 dengan mama giva sendiri sebagai pemilik sekaligus pengelola UMKM itu, Mama giva sudah menukuni bisinis berjualan cilok ini sudah lama dengan omset yang didapat sangat kecil di awalnya, mama giva sendiri cuman mempunyai satu karyawan untuk membantu produksinya selebihnya dia kerjakan sendiri dengan suaminya, mama giva menjual atau berjualan cilok didepan rumahnay sekaligus membuat cilok di rumahnya yang berada di Desa Darussalam, Desa Darussalam adalah merupakan salah satu desa dari 14 (Empat Belas) Desa yang ada di Kecamatan Bolo dengan luas wilayah Ha. Berdasarkan data perhitungan luas wilayah Desa Darussalam adalah 217,33 Ha, Persawahan98, 27 Ha, (47,49 %).Tambak, 82,00 Ha, (43,60 %). Pemukiman32,04 Ha, (8,04 %). Tanah FasilitasUmum(Kuburan, Sekolah , Masjid, Kantor) 5,2 Ha, (1,05 %). Dengan jumlah penduduk 3059 jiwa yang terdiri dari laki-laki sebanyak 1.586 orang, Perempuan sebanyak 1.473 orang dan memiliki Kepala Keluarga sebanyak 870 KK. Desa Darussalam terbagi atas 3 Dusun, 3 RW dan 6RT, Umkmcilok mama sendiri bertempat di rt 2 dusun Daru.

Cilok diproduksi dengan berbagai varian seperti Cilok Tahu dan pentol bulat, tapi UMKM yang kita observasi ini hanya berfokus pada satu macam cilok ya itu cilok tahu dengan perpaduan bumbu kacangya, Karena cuman satu jenis saja produk olahan tersebut, produk cilok tahu itu menjadi pilihan dalam penelitian ini karena diproduksi dalam jumlah yang banyak (3-2 kg perhari) banyak diminati masyarakat karena rasanya yang enak, harganya murah (Rp 5.000per kotak), membuat sangat di minati masyarakat pemilik usaha juga sempat menegaskan bahwa pendeopatan mereka per hari bisa menyentuh Rp. 600.00 ribu.

Mutu produk berkaitan dengan keamanannya, keseterilanya dan kehigenisanya. Oleh sebab itu, mutu dan keamanan produk pangan (termasuk cilok) menjadi aspek krusial yang perlu diperhatikan oleh produsen dalam menghasilkan produknya (Nasution, 2005; Sine, 2020). Namun, pada kenyataannya di lapangan, aspek mutu dan keamanan produk pangan masih jarang diperhatikan oleh pemilik usaha terutama pada AgriHealth: Journal of Agri-food, Nutrition and Public Health. 2(2), 97-106, 2021 99 Copyright © 2021 Universitas

Sebelas Maret unit UMKM. Seperti yang dilaporkan oleh (Lestari, 2020) bahwa jumlah kasus keracunan makanan (terutama makanan olahan) di Indonesia adalah sangat tinggi (20 juta per tahun). Berdasarkan hal tersebut, penulis memandang perlu untuk melakukan observasi tentang pengendalian mutu, penerapan keseterilan dan kehigenisan pada pembuatan produk cilok di UMKM Desa Darussalam agar memastikan produk cilok yang beredar bermutu dan aman untuk dikonsumsi. Proses pengolahan cilok memiliki tiga tahap yaitu pemotongan tahu sebagi bahan baku utama dan kemudian di isi dengan daging yg sudah dicampur an menjadi isian cilok, Selanjutnya proses perebusan dan proses terakhir di tiriskan dan diangkat ke wadah untuk siap dijual. Pengawasan mutu dilakukan dengan memperhatikan proses penyediaan bahan baku, yg seteril dan higenis dan juga alat-alat produksinya, Data-data dapat diperoleh dari buku, artikel-artikel ilmiah, laporan kerja praktik yang sejenis, foto dan data-data UMKM cilok yang berhubungan dengan penelitian ini. Pengendalian mutu produk cilok yang dihasilkan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh UMKM cilok itu sendiri.

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Pengendalian Mutu

Pengendalian mutu merujuk pada serangkaian langkah yang diambil untuk memastikan bahwa produk atau layanan memenuhi standar yang telah ditetapkan. Ini melibatkan pemantauan, evaluasi, dan perbaikan berkelanjutan pada proses produksi atau pelayanan. Pengendalian mutu dilakukan untuk memastikan bahwa produk akhir atau layanan yang disediakan memenuhi atau melebihi harapan konsumen. proses sistematis untuk memastikan bahwa produk atau layanan yang dihasilkan memenuhi standar kualitas yang ditetapkan. Tujuan dari pengendalian mutu adalah untuk memastikan bahwa produk atau layanan yang diberikan kepada konsumen memenuhi harapan mereka dan meminimalkan cacat atau masalah yang mungkin timbul.

Pengendalian mutu merupakan bagian penting dalam bisnis untuk memastikan bahwa produk atau layanan yang dihasilkan memenuhi harapan konsumen. Dengan adanya pengendalian mutu yang baik, perusahaan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen, meminimalkan biaya produksi yang disebabkan oleh cacat produk, serta meningkatkan reputasi perusahaan.

Kesterilan mengacu pada keadaan bersih dan bebas dari kontaminasi atau kuman. Hal ini dapat diterapkan pada lingkungan, bahan makanan, dan juga peralatan. Dalam konteks ini, kesterilan berarti bahwa suatu area atau benda harus bebas dari kuman dan mikroorganisme yang dapat menyebabkan penyakit atau kontaminasi dan Kehigenisan, di sisi lain, mengacu pada tindakan atau tindakan yang dilakukan untuk menjaga dan mempromosikan kebersihan serta mencegah penyakit. Ini melibatkan praktik-praktik seperti mencuci tangan secara teratur, membersihkan area atau benda yang terpapar bakteri, menjaga kebersihan rumah, dan mematuhi protokol sanitasi saat menangani makanan.

B. Pengertian Bahan Baku

Bahan baku adalah bahan mentah atau bahan dasar yang digunakan untuk membuat atau memproduksi produk akhir. Bahan baku umumnya belum mengalami proses produksi atau pengolahan yang signifikan, dan biasanya perlu diolah lebih lanjut sebelum dapat

digunakan dalam produksi. Bahan baku dapat diperoleh dari alam seperti bahan tambang, bahan pertanian, atau bahan hutan, dan juga dapat berupa bahan kimia atau bahan sintetis yang diproduksi melalui proses industri. Bahan baku merujuk kepada material mentah yang digunakan dalam proses manufaktur atau produksi untuk menghasilkan produk akhir. Bahan baku ini merupakan komponen dasar yang kemudian diolah atau diubah menjadi produk jadi melalui proses produksi.

C. Pengertian UMKM

UMKM merupakan singkatan dari Usaha Mikro Kecil dan Menengah. Pengertian UMKM adalah segala bentuk usaha ekonomi yang dikelola oleh orang atau kelompok orang dalam skala kecil atau menengah. UMKM biasanya memiliki karyawan yang jumlahnya terbatas, aset yang tidak terlalu besar, dan omset yang relatif kecil. Umumnya, UMKM digerakkan oleh pelaku usaha yang memiliki modal, keterampilan, dan pengetahuan terbatas. UMKM memiliki peran penting dalam perekonomian suatu negara, termasuk dalam hal menciptakan lapangan kerja, menghasilkan pendapatan, dan mendorong pertumbuhan ekonomi. UMKM juga memiliki karakteristik fleksibilitas dan inovasi yang tinggi dalam merespons perubahan pasar, sehingga sering dianggap sebagai sektor yang dapat memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pembangunan ekonomi lokal dan nasional. Perbedaan antara mikro, kecil dan menengah dalam UMKM biasanya ditentukan oleh jumlah karyawan, omset penjualan, dan nilai aset. Meskipun UMKM memiliki skala yang relatif kecil, pemerintah dan lembaga lainnya memberikan perhatian khusus kepada sektor ini melalui kebijakan, peraturan, dan program dukungan untuk memperkuat pertumbuhan dan daya saing UMKM.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Dalam proses pengambilan data, peneliti telah melakukan pemetaan terhadap narasumber yang akan mendukung pengumpulan data primer pada penelitian dan sumber data sekunder yang juga akan mendukung analisis pada penelitian. Data primer diperoleh dengan melakukan wawancara kepada pemilik UMKM cilok yaitu mama Giva. Data sekunder diperoleh melalui studi pustaka pada dokumen terkait dengan Kesterilan dan kehigenisan pada bahan baku dan alat produksi di umkm tersebut Analisis data yang digunakan adalah dengan menggunakan interaktif model (Yayat, 2017) yakni dengan reduksi data, penyeleksian data baik data primer dan data sekunder, penyajian data dalam bentuk dekrisisp naratif data, dan penarikan kesimpulan yang diperoleh dari temuan-temuan pada data primer dan data sekunder. Dan lokasi penelitian berada di Desa Darussalam, Kecamatan Sila, Kabupaten Bima, Nusa tenggara barat, Indonesia dan Peninjauan dilaksanakan pada tanggal 11-12 November 2023

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengendalian mutu kesterilan dan kehigienisan pada bahan baku dan alat produksi di UMKM cilok Desa Darussalam merujuk pada serangkaian langkah dan

praktik untuk memastikan bahwa bahan mentah (seperti tapioka, daging, bumbu, dsb.) dan alat produksi yang digunakan dalam proses pembuatan cilok dijaga kebersihannya dan memenuhi standar kesterilan yang ketat. untuk menyebarluaskan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni kepada masyarakat. Kegiatan tersebut harus mampu memberikan suatu nilai tambah bagi masyarakat, baik dalam kegiatan ekonomi, kebijakan, dan Peninjauan dilaksanakan pada tanggal 11-12 November 2023. Dengan kegiatan awal survey untuk Pengendalian mutu tersebut. Kegiatan Peninjauan ini ditunjukan untuk pemilik UMKM khususnya Cilok Mama Giva. Pemilik Umkm mengangap Pengendalian mutu ini meningkatkan pemahaman dan pengetahuan mereka agar faktor-faktor keseterilan dan kehigenisan menjadi penunjang besar bagi Umkm mereka. Dalam hal ini pemilik UMKM diberi wawasan bagaimana menjaga standart mutu higenis dan steril kami juga melihat tingkat kesadaran yang semkain tinggi dari pemilik Umkm untu kesetabilan pengendalian mutu ini dengan menerapkan berbagai macam-macam standart bahn baku alat-alat pembuatan dan prose pembutan agar menjadi dasar-dasar dari penguatan mutu itu sendiri.



Gambar 1. Bumbu kacang yang disimpan di tempat yang baik

Pada gambar di atas menunjukkan gambar bumbu kacang yang di tempatkan dengan baik dengan ini bawasanya cilok mama Giva telah menjaga mutu kesterilan dan kehigienisan Pengaturan bumbu kacang yang baik dalam gambar tersebut menunjukkan perhatian yang serius terhadap mutu kesterilan dan kehigienisan, yang menjadi kebanggaan Cilok Mama Giva. Tindakan ini merupakan bagian integral dari menjaga kualitas produk dan memastikan keamanan konsumen.

Adanya perhatian terhadap tempat penyimpanan bumbu kacang secara teratur dan sesuai standar mencerminkan komitmen yang kuat terhadap praktik kebersihan dan keamanan pangan. Ini adalah langkah yang sangat penting dalam memastikan bahwa produk Cilok Mama Giva tidak hanya mempertahankan standar mutu, tetapi juga memperlihatkan komitmen terhadap keamanan dan kualitas. Hal ini patut diapresiasi karena berkontribusi pada citra positif UMKM dan mendukung kepercayaan pelanggan. Semoga komitmen ini terus dipertahankan dan menjadi teladan bagi pelaku UMKM lainnya dalam menjaga praktik kebersihan yang baik.



Gambar 2. Proses Pengisian daging kedalam tahu

Berdasarkan gambar di atas sedang mengisi daging ke dalam tahu dengan menjaga mutu kesterilan dan kehigienisan adalah praktek penting yang menunjukkan komitmen yang serius terhadap keamanan pangan dan kualitas produk. Proses ini memerlukan pemastian bahwa tidak hanya bahan baku yang digunakan tetap bersih dan aman, tetapi juga perlunya penerapan prosedur kebersihan yang ketat selama proses pengolahan.

Memastikan bahwa proses ini dilakukan dengan memenuhi standar kehigienisan adalah langkah penting dalam mencegah kontaminasi dan mempertahankan kualitas produk. Dukungan terhadap prosedur-prosedur keamanan dan kebersihan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Selain itu, dengan fokus pada kebersihan pada setiap tahapan proses, ini juga menunjukkan komitmen untuk memastikan bahwa produk akhir adalah aman, higienis, dan memenuhi standar mutu. Yang lebih penting lagi, praktek ini memastikan bahwa bisnis tersebut mematuhi peraturan keamanan pangan yang berlaku.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa UMKM Cilok Desa Darussalam telah menerapkan pengendalian mutu kesterilan dan kehigienisan pada bahan baku dan alat produksi dengan baik. Pemilik UMKM telah memastikan bahwa bahan baku yang digunakan dalam produksi cilok adalah bahan yang bersih dan aman untuk dikonsumsi. Selain itu, pemilik UMKM juga telah memastikan bahwa alat produksi selalu dalam kondisi bersih dan steril sebelum digunakan. Untuk menjaga kesterilan dan kehigienisan pada bahan baku dan alat produksi, UMKM Cilok Desa Darussalam juga telah menerapkan beberapa langkah seperti mencuci tangan sebelum memulai produksi, menggunakan sarung tangan dan topi saat membuat cilok, serta membersihkan alat produksi setelah digunakan.
Pengabdian kepada masyarakat adalah usaha un

KESIMPULAN

Berdasarkan observasi disimpulkan bahwa pengendalian mutu Keseterilan dan Kehigenisan,. Pengendalian mutu produk ciolk Mama Giva cukup baik. Namun, masih ada beberapa hal yang perlu dievaluasi agar produk yang dihasilkan sesuai dengan keinginan dan berkualitas baik. Penerapan Keseterilan Dan Kehigenisan pada pengolahan produk Cilok di UMKM Cilok Mama Giva secara umum sesuai. Namun, masih banyak ditemukan masalah seperti pekerja tidak rutin memakai sarung tangan dan terkadang tidak memakai apron saat proses produksi.

DAFTAR PUSTAKA

Lestari, T. R. P. (2020). Penyelenggaraan keamanan pangan sebagai salah satu upaya perlindungan hak masyarakat sebagai konsumen. Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial, 11(1), 57–72. https://doi.org/10.46807/ aspirasi.v11i1.1523.

Mamuaja, C. F. (2016). Pengawasan mutu dan keamanan pangan. Sulawesi Utara: Unsrat Press. Tersedia dari http://repo.unsrat.ac.id/ 2032/ [6] Lestari, T. R. P. (2020). Penyelenggaraan keamanan pangan sebagai salah satu upaya perlindungan hak masyarakat sebagai konsumen. Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial, 11(1), 57–72. https://doi.org/10.46807/ aspirasi.v11i1.1523

Nasution, M. N. (2005). Manajemen mutu terpadu: Total quality management. Edisi Kedua. Bogor: Ghalia Indonesia. Tersedia dari https://scholar.google.com/scholar?cluster=43 73683539712458220&hl=id&as_sdt=2005&s ciodt=0,5

Purnawijayanti. (2001). Standar higiene dan sanitasi dalam proses memasak. Yogyakarta: Andi Offset. [3] S. Aljawarneh, M. Aldwairi, and M. B. Yassein, “Anomaly-based intrusion detection system through feature selection analysis and building hybrid efficient model,” *J. Comput. Sci.*, vol. 25, no. 1, pp. 152–160, 2018, doi: 10.1016/j.jocs.2017.03.006.

Yayat, R. (2017). Kualitas Pelayanan Publik Bidang Administrasi Kependudukan Di Kecamatan Gamping. Jurnal Ilmiah Magister Ilmu Administrasi (JIMIA), 2, 56–65. http://eprints.uny.ac.id/17523/1/SKRIPSI FULL.