

4. PEMBAHASAN

4.1. Sanitasi Ruang Produksi

Hasil penelitian di Pembuatan Terasi UMKM Mina Karya di Tambak Rejo, bahwa karyawan di dalam ruang produksi diwajibkan untuk selalu menjaga kebersihan area ruang produksi. Adapun ketentuan kebersihan yang diperhatikan adalah ruang produksi. Sehingga harus menciptakan dan menjaga kebersihan ruang produksi, meliputi:

- Lantai

Lantai ruang produksi harus dijaga agar tetap dalam keadaan kering dan bersih, sudut pertemuan antara lantai dan dinding dibuat melengkung, setiap ada bahan makanan yang jatuh ke lantai harus segera diambil dan dimasukkan ke dalam tempat sampah yang telah disediakan, lantai ruang produksi harus dibersihkan dengan bahan pembersih yang dapat membunuh bakteri dan membersihkan sisa-sisa bahan makanan.

Untuk pengamatan lantai pada tempat produksi milik Pengusaha A sudah dalam kondisi yang bersih dan kering, tetapi belum ada sudut pertemuan antara lantai dan dinding yang dibuat melengkung. Sedangkan untuk di tempat produksi milik Pengusaha B masih belum cukup bersih, tempat produksinya masih agak kotor, lantainya pun masih menggunakan tanah langsung dan belum menggunakan lantai keramik, oleh sebab itu kemungkinan mikroba dapat mengkontaminasi langsung pada produk yang dibuat.

- Ventilasi

Ventilasi yang baik harus dilengkapi dengan alat yang dapat mencegah masuknya serangga dan kotoran, yaitu dengan memasang kawat kasa, pembersihan ventilasi sebaiknya dilakukan dengan rutin, adanya sirkulasi udara yang baik dan dapat menyegarkan ruangan produksi.

Tempat produksi milik Pengusaha B sudah cukup adanya ventilasi sehingga udara dapat keluar dan masuk secara maksimal, tetapi ventilasi ditempat produksi ini tidak diberi penutup kassa oleh sebab itu serangga dan kotoran masih bisa masuk ke dalam ruangan produksi. Sedangkan pada tempat produksi Pengusaha A tidak ada ventilasi sehingga ruang produksi terasa sangat sesak dan tidak ada jalan keluar masuknya udara.

- Dinding

Dinding yang digunakan dari bahan yang tahan lama, permukaan dinding harus rata sehingga mudah untuk dibersihkan, warna dinding cerah sehingga dapat merefleksikan cahaya dengan baik.

Dinding pada tempat produksi milik Pengusaha B sudah menggunakan bahan yang tahan lama yaitu berbahan dasar beton sehingga tidak mudah untuk lapuk, warna dinding juga sudah berwarna biru cerah sehingga cahaya dapat merefleksikan dengan baik. Sedangkan dinding ditempat produksi Pengusaha A masih menggunakan dinding bambu anyaman yang sudah begitu usang sehingga sudah banyak sarang laba-laba diatas dinding, dan dindingnya pun sudah banyak yang sobek sehingga bisa menimbulkan kontaminasi langsung pada produk.

- Pintu dan Jendela

Pintu dan jendela harus dapat ditutup dengan rapat agar tidak menimbulkan kontak silang dengan ruangan yang lain.

Pintu dan jendela diruang produksi Pengusaha A masih menggunakan pintu berbahan dasar bambu anyaman, sedangkan untuk jendela sudah menggunakan jendela kaca. Sedangkan untuk di ruang produksi Pengusaha B sudah menggunakan pintu dan jendela yang tertutup dengan rapat, sehingga tidak menimbulkan kontak silang dengan ruangan yang lainnya.

- Langit-langit

Langit-langit selalu dijaga kebersihannya dengan melakukan pembersihan berkala tiga kali dalam seminggu, langit-langit dapat menjaga kelembaban, langit-langit harus rapat dan tidak mudah bocor, langit-langit bebas dari keretakan dan cat yang mengelupas.

Langit-langit pada ruang produksi Pengusaha A terlihat kotor karena banyak terdapat sarang laba-laba dan kotoran, tidak dilakukan pembersihan secara berkala pada langit-langit diruang produksi. Sedangkan pada Pengusaha B langit-langitnya sudah cukup bersih, dilakukan pembersihan secara berkala pada langit-langit agar tidak terdapat sarang laba-laba beserta kotoran sehingga tidak menimbulkan kotoran mencemari produk yang ada dibawahnya.

- **Pencahayaan**

Pencahayaan ruangan produksi harus diperhatikan dan bebas dari silau serta tidak gelap. Pencahayaan di ruang produksi Pengusaha B sudah cukup bagus dibandingkan dengan ruang produksi ditempat Pengusaha A.

Sanitasi Peralatan

Hygiene dan sanitasi peralatan bertujuan untuk membunuh bakteri yang tertinggal dipermukaan alat. Sering kali kita temui di peralatan yang permukaannya kurang rata, terdapat sisa bahan makanan yang tertinggal. Sanitasi peralatan ini menitik beratkan pada proses menghilangkan bakteri yang tertinggal. Untuk membantu proses tersebut sebaiknya digunakan *sanitizer*.

Tempat produksi milik Pengusaha A maupun Pengusaha B untuk sanitasi peralatannya masih belum cukup baik, karena masih terlihat kotor oleh sebab itu peralatan yang kotor dapat menyebabkan kontaminasi pada produk yang akan dibuat. Agar tidak mencemari produk sebaiknya dilakukan pembersihan secara berkala pada peralatan dengan menggunakan cairan sanitizer agar kuman dan bakteri tidak ada lagi berada di peralatan. Sehingga produk menjadi bersih dan tidak menimbulkan bahaya ketika telah dikonsumsi oleh konsumen.

Penyimpanan Bahan Baku

Proses penyimpanan bahan baku ini sangat penting karena dengan cara penyimpanan yang salah maka dapat menyebabkan bahan baku tersebut rusak karena penyimpanannya kurang tepat, yaitu udang rebon, ikan-ikan kecil, garam, dan bakalan. Berikut ini penanganan dan penyimpanan bahan baku yang dilakukan di tempat produksi Pengusaha A maupun Pengusaha B:

- Cuci udang rebon beserta ikan-ikan kecil sebanyak 10 kg hingga bersih dan terbebas dari kotoran, kemudian udang rebon dimasukkan ke dalam tong pemeraman kemudian tambahkan garam dapur sebanyak 3 kg selama 1-7 hari, setelah proses pemeraman I, lalu dilanjutkan dengan menjemur udang rebon di terik matahari hingga setengah kering.
- Setelah kering kemudian udang rebon digiling hingga hancur (lumat), lalu di jemur lagi. Lakukan hal tersebut hingga 2-4 hari (pemeraman II).

- Setelah itu, bakalan yang telah digiling kemudian di cetak, lalu dijemur kembali. Untuk penjemuran ini diperlukan waktu kurang lebih 2-3 jam diterik matahari setelah itu dikemas

Pengemasan Terasi

Pengemasan bahan pangan adalah pembungkus yang berfungsi untuk melindungi produk makanan dari menempelnya bakteri dan debu. Dengan menggunakan kemasan, makanan lebih terlindungi dari bahaya atau kebocoran. Kemasan pangan berfungsi sebagai proteksi terhadap kontaminasi mikroorganisme, fisik, dan kimiawi. Kemasan juga untuk memberikan informasi produk, menarik perhatian pelanggan dan mempermudah saat proses pendistribusian. Kemasan yang digunakan dalam pembungkus terasi ini menggunakan kemasan primer. Kemasan primer merupakan kemasan yang langsung mewadahi atau membungkus bahan pangan. Kemasan untuk terasi ini cocok menggunakan kemasan primer.

Pembungkus terasi dengan menggunakan daun pisang merupakan cara tradisional yang paling banyak digunakan. Mengemas terasi dengan daun pisang sama halnya dengan menyimpan didalam ruangan gelap, karena daun pisang mempunyai sifat yang tidak tembus pandang . Produk yang dibungkus dengan daun biasanya mempunyai aroma yang khas karena daun mengandung senyawa polifenol (Suprapti, Suprapti, M.L, 2003).

Selain dibungkus dengan daun, terasi dapat dibungkus dengan kemasan plastik. Tetapi kemasan plastik ini tidak ramah lingkungan karena sulit untuk diuraikan. Lebih baik dengan menggunakan daun pisang agar ramah lingkungan dan menimbulkan citarasa yang beda dari terasi itu sendiri.

Analisis Aspek Bahan, Bentuk dan Pelabelan Terasi Tambakrejo

Berdasarkan data yang diperoleh, menunjukkan bahwa terasi milik Pengusaha A dan Pengusaha B dikemas dengan dua bahan yang berbeda. Yang mana dari masing-masing kemasan tersebut menunjukkan kualitas terasi milik Pengusaha A dan Pengusaha B. Pertama, kemasan terasi milik Pengusaha B dengan menggunakan daun pisang dan berbentuk balok berukuran 10cm x 5cm x 5cm dieratkan dengan menggunakan karet tempe tanpa adanya label kemasan. Kemasan tersebut menunjukkan bahwa terasi Pengusaha B merupakan terasi kualitas super.

Kualitas super yang ada pada terasi milik Pengusaha B dikarenakan bahan terasinya yaitu udang yang berasal dari wilayah Tambak Lorok sendiri yang mana masih segar saat diolah. Namun disisi lain, kemasan tersebut kurang baik dan tidak memenuhi kriteria kemasan yang sesungguhnya. Menurut penelitian ini, kemasan suatu produk harus minimal terdiri dari dua lapis kemasan yaitu kemasan dasar (*primer package*) dan kemasan tambahan (*secondary package*), (Susetyarsi, 2012). Pada kemasan terasi kualitas super yang hanya terdiri dari satu lapis kemasan sehingga kurang kuat untuk melindungi produk, maka secara tidak mungkin produk akan mudah rusak. Selain itu, pelabelan yang tidak tertera dalam kemasan terasi juga akan menyulitkan produsen terasi untuk menjaga eksistensi produk dipasaran, sehingga akan menyulitkan konsumen untuk menemukan produk tersebut, hal itu sangat berdasar pada salah satu penelitian yang menyebutkan bahwa produk dengan kemasan yang *eye-catching* memiliki peluang untuk diperhatikan dan kemudian dibeli oleh konsumen (Susetyarsi, 2012). Selain itu, kemasan produk tanpa *labeling* juga menyulitkan konsumen untuk mengetahui informasi produk mengenai komposisi produk, tanggal kadaluarsa, manfaat kesehatan, berat bersih, tanggal produksi dan informasi nilai gizi. Kedua, terasi milik Pengusaha A dengan menggunakan kemasan kertas minyak dan plastik berlabel.

Kemasan terasi milik Pengusaha A ini mempunyai kualitas premium lebih baik dibanding kemasan terasi dengan menggunakan daun pisang kering. Meskipun begitu, kemasan yang ada masih menunjukkan kemasan konvensional yang kurang menarik dan belum mencantumkan informasi produk dengan lengkap. Penggunaan kemasan yang diterapkan pada produk harus *food grade* sehingga dapat menciptakan keamanan bagi produk yang berada di dalamnya, serta dapat membuat konsumen aman akan produk itu. Kemasan yang menggunakan daun pisang mempunyai keuntungan yaitu dapat memberikan aroma tertentu pada makanan yang dibungkusnya, membantu proses pemasakan sehingga menarik konsumen dengan cara warna dan teknik pengemasan yang dapat mempertahankan kualitas produk seperti daun pisang untuk pembungkus terasi (Putra, 2010).

Namun penggunaan kemasan dengan daun pisang sebagai bungkus terasi sangatlah kurang, karena produk terasi lebih rentan berubah bentuk jika terkena benturan keras, selain itu juga

pengiriman produk ke berbagai daerah juga lebih sulit (Susetyarsi, 2012) . Hal ini yang harus diperhatikan nantinya dalam inovasi kemasan produk terasi milik Pengusaha A maupun milik Pengusaha B.

