

Modifikasi Penjemuran Kemplang Udang Pada Poklahsar di Desa Belo Laut, Mentok, Bangka Barat

Ardiansyah Kurniawan^{*1}, Tiara Puspa Anjani², Andri Kurniawan³, Ryand D. Setyawan⁴, Farhan Afif Saputra⁵, Agus Budi Santoso⁶, Nadhiva Mahendra⁷, Hernandez Kendrick Vautrin⁸

^{1,2,5,6,7,8} Prodi Akuakultur, Universitas Bangka Belitung, ³ Prodi Biologi, Universitas Bangka Belitung, ⁴ Prodi Bisnis Digital, Universitas Bangka Belitung

**Corresponding author*

E-mail: ardiansyah.singosari@gmail.com*

Article History:

Received: Nov, 2024

Revised: Nov, 2024

Accepted: Nov, 2024

Abstract: Mentok memiliki makanan khas berbasis laut yaitu kemplang udang. Desa Belo Laut merupakan sentra produsen makanan ini di wilayah Mentok. Salah satu kelompok yang memproduksi kemplang udang di Belo Laut adalah Poklahsar Kemplang Yuk Yen. Terdapat permasalahan terkait keamanan pangan pada produksi kemplang udang ini. Penjemurannya terbuka yang rawan terkontaminasi dari lingkungan luar. Solusi yang diupayakan adalah penyuluhan keamanan pangan dan alat pengering semi tertutup. Penyuluhan keamanan pangan dan modifikasi alat pengering dapat diterima poklahsar Kemplang Yuk Yen dengan baik. Mitra memahami penggunaan bahan tambahan food grade dan alat pengering termodifikasi untuk mencegah kontaminasi pada produk kemplang udang demi keamanan produk untuk dikonsumsi konsumen.

Keywords:

Kemplang Udang, Kontaminasi, Pengeringan, Keamanan Pangan

Pendahuluan

Mentok, sebuah kecamatan di Kabupaten Bangka Barat, merupakan salah satu destinasi sejarah perjuangan bangsa Indonesia. Sejarah pertambangan timah dan tempat pengasingan tokoh kemerdekaan Indonesia menjadi landasan tempat bersejarah diwilayahnya. Tempat pengasingan di Bukit Menumbing dan Pesanggrahan menjadi lokasi utama berkunjung ke kota ini (Ulung, 2010). Potensi tersebut ditunjang wisata alam seperti pantai dan perbukitan yang dapat menjadi objek wisata menarik (Irvani *et al.*, 2018).

Sebagaimana kota-kota wisata lainnya, Mentok juga memiliki kuliner yang dapat dinikmati dan menjadi buah tangan para wisatawan. Mentok, yang juga disebut sebagai Muntok, memiliki makanan khas berbasis laut yaitu kemplang udang. Produk ini berkembang dari potensi perikanan lautnya yang menghasilkan udang laut

hampir sepanjang tahun (Andriyani *et al.*, 2012; Kurniawan *et al.*, 2021). Umumnya masyarakat di Bangka Belitung, produk makanan yang dihasilkan merupakan olahan dari sumberdaya yang melimpah diwilayahnya (Saputra *et al.*, 2023).

Berbeda dengan kemplang ikan, kemplang udang ini memiliki warna kemerahan dengan citarasa udang yang kuat. Produk kemplang udang ini banyak diproduksi di Desa Belo Laut. Umumnya produsen kemplang udang ini juga memproduksi pempek udang. Beberapa pengrajin kemplang udang di desa tersebut membentuk kelompok-kelompok pengolah dan pemasar perikanan (Poklahsar), diantaranya adalah Poklahsar Kemplang Yuk Yen.

Jenis udang yang digunakan adalah Udang Jerbung dan Udang Krosok. Produksi dilakukan menggunakan alat bantu berupa mesin giling, lemari pendingin, kompor gas, tabung gas, tungku rebus empek-empek, alat bantu produksi seperti baskom, ember, kualii perebusan kemplang, rak dan waring penjemuran, serta timbangan. Orientasi utama pemasaran produk kemplang udang adalah masyarakat lokal di Kecamatan Mentok.

Terdapat permasalahan terkait keamanan pangan pada produksi kemplang udang ini. Penjemurannya terbuka yang rawan terkontaminasi dari lingkungan luar. Sebagaimana disampaikan oleh Istiqomah *et al.* (2003), penjemuran produk makanan secara terbuka di pinggir jalan sangat rawan kontaminasi. Pratidina *et al.* (2019) menilai proses penjemuran menjadi salah satu titik kritis pada HACCP produksi kerupuk. Hal itu dikarenakan besarnya kemungkinan masuknya bahan berbahaya pada adonan kerupuk yang dijemur (Sunan, 2022). Lalat dan debu adalah kontaminan yang dapat membahayakan konsumen produk kerupuk (Triharjono *et al.*, 2013).

Tim pengabdian dari Universitas Bangka Belitung berupaya untuk memberikan solusi terhadap potensi kontaminasi proses pengeringan kemplang udang ini. Solusi yang diupayakan adalah alat pengering semi tertutup. Diharapkan ruang pengering ini dapat menekan potensi kontaminasi dari debu dan serangga.

Metode

Pelaksanaan pengabdian berada di Desa Belo Laut, Kecamatan Mentok, Kabupaten Bangka Barat (Gambar 1). Lokasi ini berjarak 136 km dari Universitas Bangka Belitung. Pengabdian ditujukan pada Poklahsar Kemplang Yuk Yen yang berada di Kampung Sawah, Dusun 2, Desa Belo Laut, Kecamatan Mentok, Kabupaten Bangka Barat.



Gambar 1. Lokasi pengabdian di Desa Belo Laut, Kabupaten Bangka Barat

Proses pengabdian ini dilakukan dengan membangun model ruang pengering semi tertutup. Tim UBB membangun kerangka alat pengering berbahan besi. Selanjutnya diberikan kelambu / penutup berupa waring dengan ukuran lubang diameter 1 mm. Proses perakitan kerangka dilakukan di lokasi poklamsar. Alat pengering semi tertutup akan menggantikan para-para yang biasa digunakan sebagai tempat penjemuran. Alat akan diserahkan kepada poklamsar untuk dimanfaatkan sebagai sarana pengeringan kemplang udang.

Kepada anggota poklamsar juga diberikan penyuluhan edukatif tentang keamanan pangan, agar maksud dan tujuan memodifikasi alat penjemuran ini dapat dipahami oleh anggota poklamsar. Penyuluhan edukatif bertujuan untuk memberikan informasi yang relevan tentang bagaimana memproduksi produk makanan yang aman bagi konsumen. Pada bagian ini tim berusaha memberikan wawasan tentang bahan berbahaya, kontaminasi, dan kualitas bahan baku serta potensi dampaknya bagi konsumen.

Hasil

Penyuluhan edukatif dilaksanakan dengan dihadiri oleh sebagian besar anggota poklamsar yang juga didampingi oleh penyuluh perikanan wilayah Kecamatan Mentok (Gambar 2). Materi yang disampaikan tentang pencegahan produk pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.



Gambar 2. Penyuluhan Keamanan Pangan kepada Poklhasr Yuk Yen di Belo Laut



Gambar 3. Pembuatan dan penyerahan alat pengeringan semi tertutup

Poklhasr berasumsi bahwa produk mereka baik-baik saja karena tidak pernah ada komplain selama ini. Namun dijelaskan oleh Dr. Andri sebagai pemateri bahwa potensi itu tetap ada. Jika mempertahankan cara yang sama terus-menerus, bukan tidak mungkin akan terdesak oleh produk industri yang lebih besar dan modern yang menerapkan pencegahan kontaminasi dengan lebih baik. Selain itu, ke depannya

produk kemplang udang akan menjadi produk unggulan kota wisata Mentok yang akan menggapai pasar lebih luas. Keamanan produk bagi konsumen tentu perlu perhatian.

Kegiatan berlanjut dengan pembuatan alat penjemuran semi tertutup. Kerangka alat penjemur terbuat dari besi siku lubang. Besi dipotong dan dirakit membentuk ruang penjemuran 1 x 4 meter. Kerangka yang dirakit diberikan alas kawat parabola dengan lubang 1 – 2 mm. Selanjutnya rak ditutup kasa hijau dengan lubang diameter 1 mm. Proses pembuatan dan penyerahan alat penjemuran semi tertutup terdapat pada Gambar 3. Pembuatan dibantu oleh 4 mahasiswa Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) Universitas Bangka Belitung.

Diskusi

Memperhatikan kualitas dan keamanan pangan pada proses produksinya menjadi salah satu tanggungjawab pengolah makanan atas keselamatan konsumennya. Hal ini senada dengan pendapat Lestari (2020) yaitu keamanan produk pangan merupakan hak konsumen. Muthiah (2016) menambahkan bahwa produsen makanan memiliki tanggungjawab atas kualitas produk dan tidak merugikan kesehatan konsumennya. Pemerintah perlu melakukan kontrol melalui ijin keamanan pangan bagi produsen produk makanan (Epriliyana, 2019). Meskipun dalam pelaksanaannya, masih terdapat celah-celah yang masih dilakukan produsen dan berpotensi membahayakan konsumen. Salah satunya pada proses penjemuran yang belum mendapatkan rekomendasi perbaikan dari lembaga pemberi ijin, namun Poklhasar Kemplang Yuk Yen telah mendapatkan ijin P-IRT.

Penyuluhan keamanan pangan memiliki arti penting bagi produsen kemplang udang. Pengenalan bahan-bahan berbahaya yang tidak diharapkan berada pada produk kemplang disampaikan untuk dipahami para pengolah udang. Pewarna dan pengawet makanan adalah bahan yang paling sering ditambahkan untuk produk pangan (Wahyudi, 2017). Bahan tambahan food grade diharapkan digunakan oleh poklhasar dan dalam dosis yang minimum. Kemplang udang tidak menggunakan pengawet karena menggunakan pengeringan untuk mempertahankan daya simpan. Kurniawan *et al.* (2023) menjelaskan dengan pengeringan dapat mengurangi kadar air yang menghambat proses pembusukan.

Penggunaan kasa dengan lubang 1 mm diharapkan mampu mencegah kontaminasi dari serangga. Ukuran lubang tersebut tidak dapat dilalui oleh serangga. Umumnya lalat rumah biasa (*Musca domestica*) memiliki ukuran sekitar 6-7 mm

(Astuti dan Pradani, 2010). Lalat buah memiliki ukuran lebih kecil yaitu sekitar 2-4 mm (Murniati *et al.*, 2022). Sementara nyamuk memiliki ukuran lebih kecil dari lalat. Nyamuk *Aedes aegypti* biasanya berukuran lebih kecil jika dibandingkan dengan ukuran nyamuk rumah (*Culex quinquefasciatus*) (Widarto, 2009). Umumnya kasa penghalang nyamuk memiliki diameter lubang 1 mm (Mitura dan Koziel, 2018).

Pencegahan masuknya serangga diharapkan dapat menekan potensi kontaminasi. Hal ini dikarenakan serangga merupakan salah satu agen kontaminasi makanan. Serangga merupakan hewan yang membawa bakteri penyebab penyakit pada produksi kerupuk (Dewi *et al.*, 2021). Serangga bisa membawa bakteri patogen yang mampu menyebabkan penyakit bagi manusia. Dengan pencegahan ini dapat meminimalisir peluang kontaminasi sehingga produk lebih aman bagi konsumen.

Kesimpulan

Penyuluhan keamanan pangan dan modifikasi alat pengering dapat diterima poklhasr Kemplang Yuk Yen dengan baik. Mitra memahami penggunaan bahan tambahan *food grade* dan alat pengering termodifikasi untuk mencegah kontaminasi pada produk kemplang udang demi keamanan produk untuk dikonsumsi konsumen.

Pengakuan/Acknowledgement

Terima kasih disampaikan kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi dan Universitas Bangka Belitung atas pendanaan dan fasilitasi pelaksanaan Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat dengan nomor kontrak 010/E5/PG.02.00/PM.BATCH.2/2024 dan 1697/UN50/L/PM/2024.

Daftar Referensi

- Andriyani, E. A., Yuliati, K., & Supriadi, A. (2012). Efisiensi dan identifikasi loss pada proses pengolahan terasi udang rebon (*Acetes sp*) di Desa Belo Laut Kecamatan Muntok Bangka Belitung. *Jurnal FishtechH*, 1(1), 26-40.
- Astuti, E. P., & Pradani, F. Y. (2010). Pertumbuhan dan Reproduksi Lalat *Musca domestica* pada berbagai media perkembangbiakan. *Aspirator Journal of Vector-Borne Diseases*, 2(1), 53387.
- Dewi, S., Jeslin, J., Kristina, K., Sherry, S., & Aurellia, A. (2021). Analisis Kebijakan Pada UMKM Bintang Snack Millennium Dalam Meningkatkan Efisiensi Proses

- Bisnis. *Jurnal Cakrawala Ilmiah*, 1(5), 985-996.
- Epriliyana, N. N. (2019). Urgensi ijin keamanan pangan (P-IRT) dalam upaya membangun kepercayaan konsumen dan meningkatkan jaringan pemasaran. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis Indonesia*, 5(1), 21-31.
- Irvani, I., Mardiah, M., Joni, J., Ardiyanto, D., & Utomo, A. S. (2018). Potensial Bukit Kukus Sebagai Destinasi Geowisata Di Kecamatan Muntok Kabupaten Bangka Barat Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. In *Proceedings Of National Colloquium Research And Community Service (Vol. 2)*.
- Istiqomah, R., Jamilatun, M., & Yulianto, S. (2023). Analisis Kadar Timbal (Pb) Pada Kerupuk Yang Diproduksi Industri Rumahan Di Kecamatan Gatak Kabupaten Sukoharjo. *Jurnal Medikes (Media Informasi Kesehatan)*, 10(1), 17-30.
- Kurniawan, A., Anjani, T. P., Saputra, D., Sari, Z. S., Saputra, A., Khasana, U., ... & Lestari, E. (2023). Implementasi Teknologi Produksi dan Kemasan pada Usaha Kemplang Ikan di Pulau Panjang, Bangka Selatan. *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 4(3), 466-474.
- Kurniawan, A. A. A., Triswiyana, I., & Kurniawan, A. (2021). The Existence Of Mangrove In Belo Laut Village, Bangka Barat, Bangka Belitung Islands In Perception Blood Clam Cultivation. *Journal of Aquatropica Asia*, 6(2), 97-103.
- Lestari, T. R. P. (2020). Keamanan pangan sebagai salah satu upaya perlindungan hak masyarakat sebagai konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57-72.
- Mitura, K., & Koziel, S. (2018). The influence of different sterilization types on mosquito net mesh characteristics in groin hernia repair. *Hernia*, 22, 483-490.
- Murniati, H., Pamekas, T., & Mutiara, M. (2022). Identifikasi Hama Lalat Buah (*Bactrocera* sp.) pada Tanaman Jambu Biji (*Psidium guajava*) dengan Menggunakan Perangkap Antraktan Metil Eugenol. *Proceedings Series on Physical & Formal Sciences*, 4, 32-36.
- Muthiah, A. (2016). Tanggung Jawab Pelaku Usaha kepada Konsumen tentang Keamanan Pangan dalam Perspektif Hukum Perlindungan Konsumen. *Dialogia Iuridica*, 7(2), 1-23.

- Pratidina, G. E., Santoso, H., & Prastawa, H. (2019). Perancangan sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Sistem jaminan halal di ud kerupuk ikan tenggiri dua ikan jepara. *Industrial Engineering Online Journal*, 7(4).
- Saputra, F. A., Saputra, A., Prananda, M., Kandiza, N., Ramadhan, D., Mahendra, N., ... & Kurniawan, A. (2023). Pemanfaatan Ikan Tangkapan Sampung Menjadi Baby Fish Crispy Di Pulau Panjang, Kepulauan Bangka Belitung. *Kapas: Kumpulan Artikel Pengabdian Masyarakat*, 2(2).
- Sunan, D. K. T. I. U. (2022). Analisis Titik Kritis Halal Pada Proses Produksi Kerupuk Di Jenius Snack Pleret Bantul Menggunakan Failure Mode And Effect Analisis (FMEA). *Konferensi Integrasi Interkoneksi Islam dan Sains*, 4(1), 76-79.
- Triharjono, A., Probowati, B. D., & Fakhry, M. (2013). Evaluasi Sanitation Standard Operating Procedures Kerupukamplang Di Ud Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 7(2), 78-85.
- Ulung, G. (2010). *Amazing Bangka Belitung: 125 tempat menginap, wisata alam, wisata sejarah, dan pusat kerajinan di 7 kabupaten/kota Provinsi Bangka Belitung*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wahyudi, J. (2017). Mengenali bahan tambahan pangan berbahaya: Ulasan. *Jurnal Litbang: Media Informasi Penelitian, Pengembangan Dan IPTEK*, 13(1), 3-12.
- Widarto, H. (2009). Uji Aktivitas Minyak Atsiri Kulit Durian (*Durio zibethinus* Murr) Sebagai Obat Nyamuk Elektrik Terhadap Nyamuk *Aedes aegypti*. Skripsi. Univerversitas Muhammadiyah Surakarta.