

Getuk Keju *Frozen* di Mojolaban Sukoharjo Jawa Tengah

Rofandi Hartanto* dan Sigit Prabawa

Program Studi Ilmu Teknologi Pangan Fakultas Pertanian UNS

*Corresponding author: rofandi_hartanto@yahoo.com

ABSTRAK

Permasalahan utama produk olahan pangan basah adalah umur simpan yang pendek sehingga tidak mampu menjangkau pasar yang jauh. Akibatnya pendapatan yang dihasilkan terbatas karena terbatasnya pemasaran. Untuk mengatasi hal tersebut dikembangkan olahan getuk keju frozen yang dikembangkan dari getuk keju panggang produksi UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) "Omah Ubi Mama Una" di Mojolaban Sukoharjo Jawa Tengah. Dalam pengabdian kepada masyarakat ini telah dilakukan pelatihan cara produksi pangan olahan yang baik, pendampingan produksi dan pengemasan, dan perijinan oleh tim pengabdian pada masyarakat UNS sehingga dihasilkan teknologi tepat guna pengolahan singkong menjadi getuk keju frozen yang mampu disimpan dalam waktu lebih lama selama dalam pembekuan dan mampu melayani konsumen untuk pasar yang jauh.

Kata kunci: getuk keju frozen, pengemasan, pengolahan pangan

ABSTRACT

The main problem of processed wet food products is a short shelf life so it is unable to reach distant markets. As a result, the income generated is limited due to limited marketing. To overcome this problem, processed frozen cheese 'getuk' is developed from baked cheese 'getuk' MSME (Micro, Small and Medium Enterprises) "Omah Ubi Mama Una" in Mojolaban Sukoharjo, Central Java. In this community service, training on how to produce processed food is good, production and packaging assistance, and licensing by the community service team in the UNS community so that the appropriate technology for processing cassava into frozen cheese 'getuk' can be stored for longer periods during freezing and able to serve consumers for distant markets.

Keywords: frozen cheese 'getuk', packaging, food processing

PENDAHULUAN

Jajanan getuk menjadi makanan ringan masyarakat Indonesia sejak lama, dari pasar tradisional hingga pasar modern banyak yang menjual makanan ringan berjenis kue basah ini. Sehingga kompetisi berupa inovasi isian, bentuk, dan ukuran menjadi keunggulan masing-masing produsen. Namun kesamaan di antara sekian banyak ragam getuk yang dijual tersebut adalah makanan yang tidak tahan lama atau memiliki umur simpan yang pendek (mudah basi). Hal ini menyebabkan tingginya tingkat kerugian bagi para produsen karena pendeknya umur simpan produk membatasi waktu untuk pemasaran produk tersebut. Jika produk belum laku terjual sampai batas waktu umur simpan maka produk tersebut tidak akan diminati oleh konsumen.

Permasalahan ini dirasakan dan dialami oleh UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) "Omah Ubi Mama Una" di Mojolaban Sukoharjo Jawa Tengah. Penjualan getuk ini dilakukan sendiri dengan menjalin komunikasi dengan instansi-instansi dan juga melalui media sosial (*Facebook*). Lesunya kondisi pasar, sempitnya jangkauan pasar, dan kurangnya daya beli masyarakat, membuat produk ini membutuhkan waktu yang panjang untuk dapat dipasarkan secara menyeluruh.

Teknologi pembekuan makanan (*Frozen Food Technology*) dapat menjadi solusi dalam memperpanjang umur simpan dan daya tahan suatu produk. *Frozen Food Technology* merupakan teknologi mengawetkan makanan dengan menurunkan temperaturnya hingga di bawah titik beku air (Evans, 2008).

Menurunnya temperatur dan menghilangnya ketersediaan air akan menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan aktivitas enzim di dalam produk makanan, menyebabkan makanan menjadi lebih awet dan tidak mudah membusuk (Kalichevsky dkk., 1995). Keunggulan dari teknik pembekuan makanan adalah kualitas makanan seperti nilai nutrisi dan sifat *organoleptik* tetap terjaga. Pengemasan makanan beku harus mampu mempertahankan integritas bahkan setelah melalui serangkaian proses seperti pengisian, penyegelesan, pembekuan kembali, penyimpanan, transportasi, pencairan, dan pemasakan (Coles dkk., 2003).

Untuk itu, penerapan teknologi pengawetan makanan guna menekan kerugian produsen sekaligus meningkatkan nilai ekonomi getuk tersebut perlu dilakukan dengan penerapan teknologi pengawet makanan (*Frozen Food Technology*), Program ini juga diharapkan mampu memudahkan pemerintah daerah setempat dan pihak-pihak terkait untuk dapat saling bekerja sama mengangkat dan mengembangkan tingkat ekonomi dengan memberdayakan masyarakat, sehingga dapat meningkatkan taraf hidup mereka.

Peluang pasar *frozen food* saat ini masih terbuka lebar dan cenderung semakin berkembang. Hal itu dipengaruhi oleh gaya hidup masyarakat Indonesia, khususnya di daerah perkotaan, di mana semakin banyak konsumen yang memprioritaskan kepraktisan dan ke higienisan dalam penyajian makanan. Pertumbuhan produksi makanan olahan beku (*frozen food*) terus meningkat pada setiap tahunnya. Keadaan ini mampu menunjukkan adanya peluang yang baik dalam sektor tersebut. Perkembangan industri makanan olahan ini semakin meningkat karena telah banyak konsumen yang mengenal produk *frozen food*.

Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat di UMKM “Omah Ubi Mama Una” di Joso RT 01 / RW 01 Triyagan Mojolaban Kabupaten Sukoharjo Provinsi Jawa Tengah ini adalah (1) memberikan penyuluhan tentang konsep Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB), (2) memberikan penyuluhan mengenai pengadaan ijin untuk produk olahan pangan, (3) melakukan introduksi mesin dan peralatan untuk membantu proses pengolahan getuk, (4) melakukan introduksi mesin untuk membantu proses pengawetan getuk keju menjadi makanan beku, (5) melakukan introduksi mesin untuk pengemasan makanan

beku, (6) memberikan penyuluhan manajemen pemasaran untuk makanan beku.

METODE

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan pendekatan partisipatif, sehingga khalayak sasaran dapat berperan aktif dalam setiap kegiatan dan penyelesaian masalah. Pendekatan jenis ini sering digunakan dalam kegiatan kegiatan yang berhubungan dengan pemberdayaan masyarakat (Astuti, 2001). Metode penyampaian melalui pendekatan andragogi yang merupakan proses pembelajaran yang dapat membantu orang dewasa menemukan dan menggunakan hasil temuannya yang berkaitan dengan lingkungan sosial, adanya interaksi dan saling pengaruh antara pemateri dengan peserta (Raharjo dan Suminar 2016). Penyuluhan dan demonstrasi praktik produk olahan getuk dilaksanakan pada tanggal 28–29 Oktober 2019 dan berlokasi di UMKM “Omah Ubi Mama Una” di Joso RT 01 / RW 01 Triyagan Mojolaban Kabupaten Sukoharjo Provinsi Jawa Tengah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Model pemberdayaan masyarakat dilakukan dengan menyampaikan pengetahuan mengenai cara produksi pangan olahan yang baik, prosedur sanitasi dan peraturan perundangan yang terkait dengan standar produk olahan. Selain materi tersebut juga dilakukan demonstrasi praktik pembuatan dan pengemasan getuk keju *frozen*.

a. Penyuluhan tentang konsep CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik).

Materi penyuluhan agar peserta dapat melakukan pengolahan pangan dengan menerapkan CPPOB (Gambar 1). Kami menjelaskan definisi pangan menurut UU No 7 Tahun 1996 dan UU No 18/2012 tentang pangan yang sekaligus mencakup keamanan pangan. Selanjutnya menjelaskan tentang pangan olahan pada umumnya dan pangan olahan yang berasal dari singkong atau ubi kayu. Aspek pengolahan pangan berdasarkan prinsip CPPOB dilakukan dengan memberikan materi tentang aspek-aspek keamanan pangan dan memperhatikan mutu pangan dengan cara (1) mencegah tercemarnya pangan olahan oleh cemaran biologis, kimia dan benda asing, (2) mematikan atau mencegah

hidupnya jasad renik di produk pangan olahan, dan (3) mengendalikan proses produksinya.

Adapun tujuan diterapkannya CPPOB di antaranya adalah (1) menghasilkan pangan olahan yang bermutu, aman untuk dikonsumsi dan sesuai dengan tuntutan konsumen, (2) mendorong industri pengolahan pangan agar bertanggung jawab terhadap mutu dan keamanan produk yang dihasilkan (3) meningkatkan daya saing industri pengolahan pangan, dan (4) meningkatkan produktivitas dan efisiensi industri pengolahan pangan. CPPOB ini berpedoman pada Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010. Ruang lingkup pedoman CPPOB meliputi: lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produksi akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk, dan pelaksanaan pedoman



Gambar 1. Penyuluhan tentang Konsep CPPOB pada Warga Joso Triyagan Mojolaban Sukoharjo

b. Pengadaan ijin Kementerian Kesehatan untuk produk aneka olahan ubi kayu.

UMKM “Omah Ubi Mama Una” yang menjadi mitra dalam pengabdian ini telah mengajukan SPP-IRT (Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga) ke Kabupaten Sukoharjo. Dalam salah satu sesi penyuluhan telah dijelaskan lingkup kegiatan yang memerlukan SPP-IRT dan lingkup kegiatan yang memerlukan ijin BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan).

c. Introduksi mesin dan peralatan untuk membantu proses pengolahan getuk berupa alat pengaduk adonan, dan pamarut keju.

Bersama UMKM “Omah Ubi Mama Una”, tim pengabdian ini memberikan

penjelasan tentang pentingnya peralatan bantu dalam proses produksinya. Singkong segar diolah dengan cara mengupas, memotong-motong dalam ukuran yang lebih kecil, mengukus, dan mengambil sumbu ubi (Jawa: slontrot) agar tidak tercampur dengan adonan. Setelah dikukus dan diambil sumbunya, singkong dibuat adonan dengan cara mencampur beberapa bahan yang sudah disiapkan (Gambar 2), dan dengan bantuan pengaduk yang relatif sederhana pengadukan dilakukan (Gambar 3). Adonan getuk tersebut kemudian dicetak dan dipotong-potong (Gambar 4).



Gambar 2. Penimbangan Bahan untuk Pembuatan Adonan Getuk di UMKM “Omah Ubi Mama Una” Mojolaban Sukoharjo



Gambar 3. Pencampuran dan Proses Menjadi Getuk di UMKM “Omah Ubi Mama Una” Mojolaban Sukoharjo



Gambar 4. Pemotongan Cetakan Adonan Getuk di UMKM “Omah Ubi Mama Una” Mojolaban Sukoharjo

Cetakan getuk yang sudah dipotong kemudian ditaburi parutan keju, selanjutnya dimasukkan ke dalam oven untuk dipanggang (Gambar 5).

d. Introduksi mesin untuk membantu proses pengawetan getuk keju menjadi makanan beku.



Gambar 5. Pengovenan Potongan Getuk yang Sudah Ditaburi Parutan Keju di UMKM “Omah Ubi Mama Una” Mojolaban Sukoharjo

e. Introduksi mesin untuk pengemasan makanan beku (Gambar 6).



Gambar 6. Pengemasan Vacuum untuk Getuk Keju Panggang di UMKM “Omah Ubi Mama Una” Mojolaban Sukoharjo

f. Manajemen Pemasaran untuk Makanan Beku

Dengan telah dibuat getuk *frozen*, yang kemudian disimpan dalam *freezer*, maka produksi getuk UMKM “Omah Ubi Mama Una” menjadi meningkat. Jika sebelum introduksi alat-alat yaitu pengaduk, pengemas *vacuum* dan *freezer*, produksi hanya dilakukan pada hari Sabtu dan Minggu, maka setelah terdapat beberapa alat pengolah tersebut produksi bisa dilakukan setiap hari, yaitu pagi hari. Selanjutnya dilakukan pemasaran untuk getuk segar dan dilakukan penyimpanan ke dalam *freezer* untuk getuk *frozen*.

Produktivitas meningkat, dari sekadar pesanan sebanyak 5 sampai 10 kg bahan baku

singkong per minggu, atau 20 sampai 40 kg per bulan, menjadi relatif rutin yaitu rata-rata 5 kg per hari atau 100 kg per bulan dengan jangkauan pemasaran ke luar daerah. Bahan baku utama singkong yaitu singkong segar didatangkan dari sekitar Kabupaten Karanganyar. Jika tidak tersedia di langganan di Karanganyar tidak tersedia, baru dicari sumber lain, yaitu di Pasar Legi, Kota Surakarta.

Dengan produksi yang meningkat menjadi 150 persen ini, untuk sementara waktu, diakibatkan sarana promosi melalui media sosial seperti *Facebook* (FB), *Whatsapp* (WA), *instagram* dan sarana lain. Kendala yang dihadapi yaitu penyediaan bahan baku telah bias diduga dan dilakukan antisipasi, yaitu membuat getuk keju *frozen* yang disimpan dalam kemasan *vacuum* sehingga menjadi tahan simpan dalam waktu yang lama. Sementara ini UMKM “Omah Ubi Mama Una” belum membuat label baru sehingga getuk keju *frozen* dikemas masih dengan label lama Getuk Panggang Keju (Gambar 7). Jika tidak terjadi kendala, misalnya mati listrik dalam waktu yang lama (ini belum pernah terjadi), getuk *frozen* dapat disimpan sampai waktu 6 bulan atau bahkan lebih dari satu tahun asal tetap dalam kondisi beku. Permasalahannya untuk pengiriman jarak jauh belum bisa dilakukan dalam kondisi beku, karena kendala transportasi. Sehingga untuk pasar yang jauh, diusahakan harus sampai ke tangan konsumen tidak lebih dari satu hingga dua hari saja.



Gambar 7. Kemasan Getuk Keju *Frozen* dengan Label Lama di UMKM “Omah Ubi Mama Una” Mojolaban Sukoharjo.

Antaran seperti gojek sudah mulai dilakukan, yaitu dengan aplikasi *Go-Food*. Pelanggan bisa menghubungi UMKM “Omah Ubi Mama Una” untuk pesan getuk *frozen*, atau yang sudah diolah menjadi siap saji dalam bentuk panggang (oven) melalui aplikasi ini.

Tingkat partisipasi dan antusiasme warga yang hadir sangat baik. Hal ini dilihat dari

banyaknya pertanyaan-pertanyaan seputar cara menghasilkan produk yang bermutu dan prosedur pembuatan produk olahan getuk keju *frozen* yang dilakukan. Selain itu juga, warga meminta agar kegiatan seperti ini dilanjutkan dan dilakukan kembali dalam waktu dekat untuk produk pangan olahan yang lain. Pada tahap evaluasi juga diketahui bahwa warga Desa Joso Triyagan Mojolaban Kabupaten Sukoharjo Provinsi Jawa Tengah yang sebelumnya sama sekali belum mengetahui mengenai cara produksi pangan olahan yang baik dan prosedur sanitasi yang dilakukan sesuai standar, menjadi lebih mengenal mengenai prinsip-prinsip tersebut. Hampir seluruh warga Joso Triyagan Mojolaban Kabupaten Sukoharjo Provinsi Jawa Tengah mengkonsumsi produk olahan pangan dari ubi kayu dalam bentuk pengolahan kuliner sederhana seperti getuk dipanggang dan digoreng dan belum memanfaatkan teknologi pengolahan pangan yang sebenarnya tidak sulit dan tersedia di sekitar warga. Warga juga berterima kasih pada akhir acara atas pengetahuan dan praktik yang telah dilakukan tim pengabdian pada kegiatan selama dua hari.

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di Joso Triyagan Mojolaban Kabupaten Sukoharjo Provinsi Jawa Tengah dapat diterima dengan baik oleh masyarakat, khususnya perwakilan warga yang menghadiri kegiatan penyuluhan dan demonstrasi mengenai produk

olahan getuk keju *frozen* terstandar. Tingkat partisipasi dan antusiasme warga yang hadir dapat dilihat dari banyaknya pertanyaan-pertanyaan seputar cara menghasilkan produk yang bermutu dan prosedur pembuatan produk olahan getuk keju *frozen* yang dilakukan. Hasil produksi meningkat dari 100% menjadi 150%.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, S.I., 2001. Pendekatan Partisipatif Lewat Pemberdayaan Rakyat: Alternatif bagi Pembangunan Berwawasan Otonomi Daerah. *Mimbar* 2(17): 212–237.
- Coles, Richard, McDowell, Derek, Kirwan, Mark J., 2003. *Food Packaging Technology*. Blackwell Publishing Ltd; London
- Evans, Judith A. 2008. *Frozen Food Science and Technology*. Oxford: Blackwell Publishing.
- Kalichevsky M. T., Knorr D., dan Lillford P. J. 1995. Potential food applications of high pressure effects on ice water transitions. *Trends in Food Science and Technology*, 6: 253–258.
- Raharjo, T.J., dan Suminar, T. 2016. Penerapan Pedagogi dan Andragogi pada Pembelajaran Pendidikan Kesetaraan Kelompok Belajar Paket A, B, Dan C Di Kota Semarang. <http://download.portalgaruda.org>. [5 Agustus 2019]