

PELATIHAN PENINGKATAN SANITASI DAN KUALITAS PRODUKSI SATE PUSUT DI WILAYAH REMBIGA

**Tri Isti Rahayu*¹, Nazzaruddin¹, Moegiratul Amaro¹, Baiq Rien Handayani¹, Yesica
Marcelina Romauli Sinaga¹**

*¹Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri
Universitas Mataram
Jl Majapahit No. 62 Mataram*

Alamat Korespondensi : triistirahayu@unram.ac.id

ABSTRAK

Kawasan Ekonomi Khusus (KEK) Mandalika yang ditetapkan pada tahun 2017 menyebabkan Pulau Lombok menjadi salah satu tujuan wisata populer. Bagian penting yang tidak terlepas dari pariwisata adalah kuliner khas daerah setempat yang akan menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan. Salah satu kuliner tradisional yang berasal dari Lombok adalah sate pusut dari wilayah Rembiga, Kota Mataram. Sate pusut sudah banyak dijual di pasar dan menjadi salah satu menu di rumah-rumah makan. Meskipun mudah ditemukan di pasar atau rumah makan, akan tetapi jangkauan pemasaran sate pusut saat ini masih terbatas karena masa simpannya yang rendah, yaitu sekitar 12 jam. Berbahan baku utama daging dengan kandungan protein tinggi sebesar 19,54% menyebabkan rendahnya masa simpan sate pusut. Faktor lain penyebab rendahnya masa simpan adalah kadar air yang tinggi, proses yang belum tersyandar serta kurangnya pemahaman akan sanitasi. Beberapa permasalahan yang dihadapi mitra antara lain (1) Masa simpan sate yang rendah (2) Sanitasi pengolahan yang kurang (3) penggunaan tusuk sate yang tidak steril (4) proses pembakaran sate yang menyebabkan case hardening dan (5) ukuran sate yang tidak beragam. Oleh karena itu, untuk menghasilkan produk sate yang lebih berkualitas perlu diperhatikan keseluruhan tahapan proses produksinya, mulai dari persiapan bahan baku, pemilihan bahan baku yang berkualitas (masih segar), produksi yang memperhatikan sanitasi, ruang produksi yang bersih dan sesuai standar, proses pengolahan yang benar, serta pengemasan dan penyimpanan produk. Kegiatan pengabdian yang telah dilakukan ini memberikan penyuluhan untuk perbaikan proses sehingga mampu menghasilkan produk sate pusut yang lebih aman dan berkualitas.

Kata kunci: sate pusut, Rembiga, kuliner, khas Lombok, sanitasi

PENDAHULUAN

Sebagai salah satu destinasi wisata yang populer, pulau Lombok terkenal dengan berbagai wisata kuliner yang khas. Salah satunya adalah sate pusut. Sate merupakan salah satu makanan tradisional yang ada di Indonesia. Sedikit berbeda dengan sate pada umumnya, sate pusut diolah dari campuran daging seperti sapi, ayam, atau ikan yang dihaluskan, parutan kelapa, santan, dan campuran bumbu lainnya. Tusuk sate yang digunakan juga cukup berbeda, bila sate pada umumnya menggunakan lidi dengan ujung yang runcing, sate pusut menggunakan bambu yang dibentuk pipih memanjang dan agak lebar. Bentuk tusuk sate yang seperti ini memungkinkan campuran gilingan daging dan bahan lainnya untuk menempel dan dipadatkan pada tusuk sate. Sate pusut ini dapat ditemukan di berbagai tempat. Salah satu daerah yang sering disebutkan menjadi sentra sate di wilayah lombok adalah Rembiga.

Rembiga adalah salah satu kelurahan di Kecamatan Selaparang, Kota Mataram, Nusa Tenggara Barat. Rembiga dikenal sebagai lokasi kuliner untuk sate yang khas. Sate pusut juga dapat banyak dijumpai pada penjual sate yang berada di sekitaran wilayah Rembiga. Sate pusut pada awalnya hanya dihidangkan dalam acara-acara adat dan keagamaan di Pulau Lombok. Akan tetapi, saat ini sate pusut telah banyak dijual di pasar maupun sebagai salah satu menu makanan di rumah-rumah makan dan

acara pesta yang ada di daerah Lombok. Walaupun sate pusut dapat ditemui di pasar atau rumah makan, jangkauan pemasaran sate pusut masih terbatas karena masa simpan yang rendah. Daya simpan sate pusut tergolong rendah yaitu sekitar 12 jam. Hal ini diakibatkan sate pusut yang berbahan baku utama daging memiliki kandungan protein yang tinggi yaitu berkisar 19,54% (Suharyanto, 2009). Selain itu, kadar air sate pusut juga cenderung masih tinggi. Walaupun di bagian luar

sate saat proses pemanggangan terlihat kering, namun bagian dalam sate pusut masih cenderung basah. Hal ini yang membuat sate pusut dapat digolongkan menjadi produk semi basah. nilai Water Activity (Aw) pada produk semi basah yang cukup tinggi yaitu sekitar 0,6 – 0,8 Aw (Fennema, 1996). Produk semi basah umumnya rentan mengalami kerusakan akibat pertumbuhan mikroorganisme terutama bakteri karena kandungan air bebasnya yang masih tinggi.

Pertumbuhan mikroorganisme dapat berkembang dengan cepat pada sate pusut juga dapat diakibatkan sanitasi serta proses pengolahan yang kurang baik. Sanitasi yang buruk baik dari bahan baku maupun tempat akan berpengaruh terhadap jumlah mikroba awal sate. Sedangkan proses pemanggangan sate yang diharapkan mampu mematangkan sekaligus juga menginaktifkan mikroorganisme pada bahan belum cukup dikarenakan proses pemanggangan yang tidak sempurna. Tidak sempurnanya pemanggangan ini dapat terjadi akibat ukuran ketebalan sate pusut yang diproduksi berbeda beda. Selain itu juga, banyak pengusaha pembuat sate pusut yang melakukan pemanggangan sate menggunakan api yang cenderung besar “Pembakaran”. Sehingga mempersingkat lama pemanggangan. Namun, hal ini akan berdampak pada sate yang terlihat kering dan matang di luar, namun bagian dalamnya masih basah. Keadaan inilah yang nantinya dapat memicu tumbuhnya mikroba yang dapat menyebabkan sate pusut mudah basi. Sate pusut yang sudah tidak layak dikonsumsi dapat terlihat dari perubahan kenampakan sate pusut yang menjadi lebih basah serta aroma dan rasa yang menjadi agak asam (Ansori, 2016). Sebagai upaya untuk menghasilkan produk sate pusut yang berkualitas perlu diperhatikan keseluruhan prosesnya. Dimulai dengan persiapan bahan baku, pemilihan bahan baku yang berkualitas (masih segar), produksi yang memperhatikan sanitasi, ruang produksi yang bersih dan sesuai standar, proses pengolahan yang benar, serta pengemasan dan penyimpanan produk. Dengan demikian dilakukan “Pelatihan Peningkatan Sanitasi dan Kualitas Produksi Sate Pusut di Wilayah Rembiga”.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini berupa sharing pengetahuan dan pelatihan khususnya pelatihan cara pengolahan sate pusut yang baik untuk meningkatkan keamanan pangannya. Pelaksanaan kegiatan mencakup beberapa tahapan seperti, (1) Penetapan peserta pelatihan. Peserta dikhususkan bagi pedagang sate pusut di wilayah Rembiga (2) Pembinaan mengenai pentingnya sanitasi untuk meningkatkan keamanan konsumsi dan masa simpan sate pusut (3) Pelatihan Sterilisasi tusuk sate (4) pelatihan penyeragaman proses produksi sate pusut yang baik (5) diskusi yang dilakukan oleh tim dosen dengan para peserta yang merupakan pengusaha sate di wilayah Rembiga.

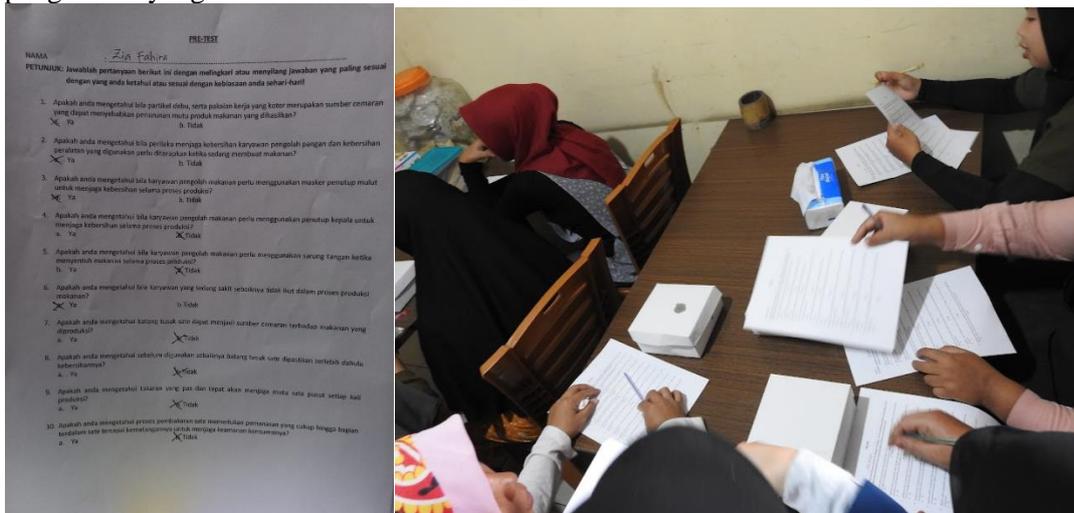
Metode pembekalan yang digunakan pada kegiatan ini fokus kepada kegiatan pelatihan, komunikasi, informasi dan edukasi produsen. Selain itu, kehadiran peserta dalam setiap sesi pelatihan juga menjadi parameter tingkat antusiasme peserta terhadap kegiatan yang dilakukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tim Pengabdian yang dilakukan oleh dosen Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri yang di dalamnya juga terlibat satu orang mahasiswa melakukan berbagai persiapan sebelum melaksanakan kegiatan pengabdian wilayah Rembiga tepatnya di UKM Sate Napisah. Beberapa kegiatan yang dilakukan diantaranya survei lokasi, identifikasi masalah dan potensi yang dimiliki para penjual sate pusut yang ada sebagai target mitra pengabdian.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilakukan melalui sosialisasi, penyuluhan, pelatihan dan pendampingan. Kegiatan ini diikuti antusias oleh penjual sate pusut bersama dengan pegawainya. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya jumlah peserta yang hadir. Dalam kegiatan ini dilakukan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan agar dapat memperluas jaringan penjualan sate pusut menjadi oleh oleh khas Lombok dengan kualitas yang terstandar. Dari hasil kuisioner yang diberikan diketahui penjual

sate pusat sudah mengetahui Sebagian akan konsep sanitasi personal, namun kurang menerapkan proses pengolahan yang terstandar.



Gambar 1. Pengisian kuisioner pre tes oleh peserta.

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan mencakup beberapa aspek yaitu: 1) pentingnya sanitasi 2) proses produksi sate pusat yang aman dan terstandar 3) Penggunaan tusuk sate yang telah disterilisasi. 4) Peluang peningkatan masa simpan serta pemasaran yang lebih luas. Pemberian materi sanitasi yang baik sebagai pengusaha makanan jadi membuka wawasan penjual sate pusat akan bahaya yang mungkin terjadi bila sanitasi ini tidak diterapkan. Dengan diberikannya materi ini para pembuat dan penjual sate pusat akan lebih berkomitmen dalam menjalankan prinsip sanitasi. Seperti sanitasi personal. Pemberian peralatan yang mendukung sanitasi personal seperti penggunaan celemek, sarung tangan dan lainnya juga menjadi Langkah awal yang akan mereka terapkan. Tidak hanya sanitasi personal, sanitasi peralatan, bahan baku dan lainnya juga semaksimal mungkin akan diterapkan.



Gambar 2. Kegiatan penyuluhan terkait standar produksi sate pusat yang baik

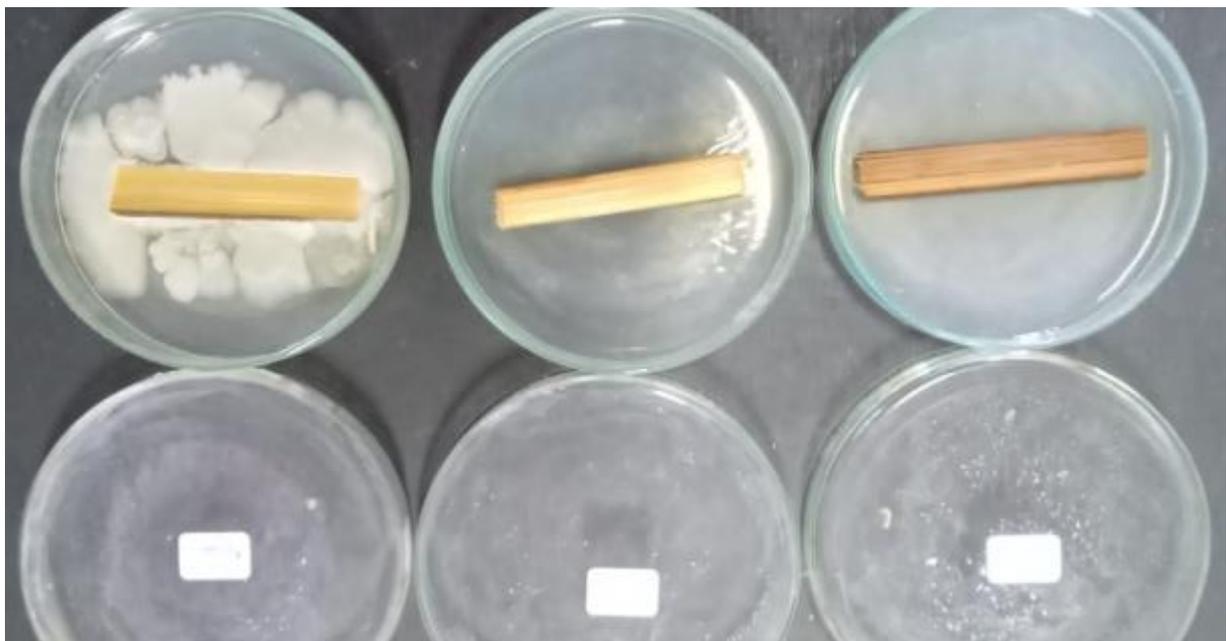
Dari hasil skrining kuisioner dan tanya jawab diketahui para penjual sate pusat sudah ahli dalam membuat sate pusat. Hanya saja proses pembuatan yang selama ini mereka jalankan kadang belum terstandar. Takaran dalam pembuatan sate tidak semua terukur dengan takaran yang jelas, berat utuh per satu sajian sate juga tidak seragam. Hal ini akan menjadi kendala bila penjual sate tersebut ingin memasarkan produknya ke pasar yang lebih luas. Dengan adanya pemberian alat takar yang sesuai dan informasi mengenai standar operasional Prosesur serta cara manajemen pengolahan yang baik peserta

antusias di waktu mendatang produknya dapat terstandarisasi dengan baik, dan memperoleh ijin edar. Tidak hanya sebatas produksi kecil skala rumahan.



Gambar 3. Pemberian bantuan peralatan.

Selain itu permasalahan penggunaan tusuk sate yang penangannya kurang baik juga menjadi kendala yang selanjutnya dibahas. Tusuk sate yang digunakan untuk pembuatan sate pusut selama ini dilakukan pencucian dengan tujuan menghilangkan kotoran. Tujuan penghilangan kotoran ini sebenarnya baik dilakukan, hanya saja, proses pencucian yang dilakukan dapat menyebabkan tusuk sate basah dan memiliki AW yang tinggi. Hal ini malah akan memungkinkan tumbuhnya mikroba pada tusuk sate yang beresiko mengkontaminasi makanan. Hal serupa juga diungkapkan oleh peserta yang mengatakan tusuk sate mereka seringkali terlihat menghitam saat disimpan. Perubahan munculnya bitnik hitam saat tusuk sate disimpan menandakan adanya pertumbuhan jamur pada tusuk sate. Kegiatan pengabdian ini memberikan solusi sterilisasi tusuk sate, untuk menambah keamanan konsumsi dari sate pusut. Proses sterilisasi panas kering dilakukan dengan menggunakan oven.



Gambar 4. Peraga mikroba yang tumbuh pada tusuk sate yang tidak disterilisasi.

Di sesi penyuluhan dan pendampingan akhir diberikan solusi terkait peningkatan umur simpan sate pusut melalui pengemasan dan penyimpanan yang sesuai. Sehingga akhirnya mampu menjangkau

pasar yang lebih luas. Pemaparan terkait kemasan vakum serta penyimpanan terstandar yang mampu menghambat pertumbuhan mikroba diikuti sangat antusias oleh peserta. Di sesi akhir peserta mengisi post tes dengan pemahaman baru terkait sanitasi dan proses terstandar dalam pembuatan sate pust.

KESIMPULAN

Berdasarkan indikator capaian dapat ditarik kesimpulan bahwa para peserta telah mengetahui pentingnya personal higien dalam proses pengolahan sate pusut. Selain itu para peserta dapat menerapkan proses sterilisasi tusuk sate untuk produksi sate pusut berikutnya agar lebih aman. Peserta juga memahami pentingnya standarisasi produk untuk jangkauan penjualan yang lebih luas dengan memperbaiki cara pengemasan dan penyimpanan sate pusut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada PNBP Universitas Mataram yang telah memberi dukungan financial terhadap pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Ansori, R., 2016. Kajian Masa Simpan Sate Pusut dengan Asap Cair yang Disimpan dengan Beberapa Jenis Kemasan pada Suhu Ruang. *Skripsi*. Universitas Mataram. Mataram.
- Fennema, Owen R. 1996. *Food Chemistry Third Edition*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Suharyanto, 2009. Aktivitas Air (A_w) dan Warna Dendeng Daging Giling Terkait Cara Pencucian (*Leaching*) dan Jenis Daging yang Berbeda. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. Universitas Bengkulu. Bengkulu. Vol. 4 (2): 120-133.