

## **Penyuluhan CPPB dan Introduksi Mesin Spinner Bagi Usaha Kerupuk Kulit di Desa Lendang Bedurik, Kecamatan Selong, Kabupaten Lombok Timur**

**<sup>1</sup>Hary Kurniawan, <sup>2</sup>Rucitra Widyasari, <sup>3</sup>Agriananta Fahmi Hidayat**  
Program Studi Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pangan & Agroindustri  
Universitas Mataram<sup>1,3</sup>, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan  
& Agroindustri Universitas Mataram<sup>2</sup>

---

### **ABSTRAK**

Kerupuk kulit merupakan salah satu jenis makanan ringan yang bahan bakunya berasal dari kulit hewan seperti kulit sapi atau kulit kerbau dan memiliki tekstur yang garing, renyah, lezat dan memiliki cita rasa yang khas. Salah satu industri kerupuk kulit berada di Desa Lendang Bedurik, Kecamatan Selong, Kabupaten Lombok Timur. Terdapat beberapa kendala yang dihadapi pelaku usaha kerupuk kulit diantaranya masih minimnya pemahaman mengenai cara pengolahan pangan yang baik meliputi kebersihan dan higienitas tempat produksi maupun kegiatan selama proses produksi. Kerupuk kulit yang dihasilkan juga masih banyak mengandung minyak, sehingga membuat kerupuk kulit tidak tahan lama dan mudah tengik. Tujuan dari kegiatan ini memperbaiki mutu proses selama produksi melalui sosialisasi Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB), mengintroduksi teknologi tepat guna berupa mesin spinner serta teknologi pengemasan kerupuk kulit. Hasil kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilaksanakan, diperoleh bahwa pemahaman dan kesadaran mitra terhadap cara pengolahan pangan yang baik meningkat, keterampilan mitra dalam mengoperasikan mesin spinner juga meningkat. Peserta mampu mengoperasikan mesin spinner dengan baik dan memahami cara perawatan alat. Selain itu pemahaman dan keterampilan mengenai pentingnya pengemasan produk juga meningkat.

**Kata kunci:** kerupuk kulit, mesin spinner

### **ABSTRACT**

*Kerupuk kulit is one type of snack whose raw materials come from animals hide such as cow or buffalo and have a crisp, crunchy, delicious texture and have a specific taste. One of kerupuk kulit industry is in Lendang Bedurik Village, Selong District, East Lombok Regency. There are several obstacles faced by this industry including the lack of understanding of good food processing methods including hygiene of production sites and activities during the production. The resulting of kerupuk kulit also contains a lot of oil, so kerupuk kulit is not long-lasting and easily rancid. This activity aims to improve the process during production through the socialization of Good Food Processing Practices, introducing appropriate technology using spinner machines and packaging technology. The results of community service activities that have been carried out, obtained and understood by partners towards improved food processing, partners' skills in developing spinner machines also increased. Participants can operate the*

*spinner machine well and solve the way of maintaining the equipment. Besides, understanding of product packaging has also increased.*

**Keywords:** kerupuk kulit, spinner machines

## PENDAHULUAN

Salah satu produk unggulan di Kabupaten Lombok Timur adalah sapi pedaging. Sapi merupakan jenis ternak yang paling diminati untuk diusahakan oleh petani-peternak di Kabupaten Lombok Timur dibandingkan dengan jenis ternak lainnya (Soekardono, 2015). Sementara berdasarkan Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi NTB, dari segi populasi, ternak sapi menempati urutan pertama dengan jumlah 116.711 ekor (52%). Namun yang menjadi pokok permasalahan adalah *by product* yang sangat potensial yang belum optimal dikembangkan, seperti misalnya kulit dan produk turunannya (Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi NTB, 2014).

Kerupuk kulit atau biasa juga disebut kerupuk rambak merupakan salah satu jenis olahan kerupuk yang bahan utamanya terbuat dari kulit hewan. Pada umumnya kulit hewan yang digunakan berasal dari kulit sapi. Kerupuk kulit memiliki tekstur yang garing, renyah, lezat dan memiliki cita rasa yang khas dengan bentuk yang biasanya panjang dan kotak-kotak kecil dengan rongga-rongga. Kerupuk kulit cukup banyak digemari dan menjadi favorit masyarakat sebagai makanan pendamping. Karena cukup banyak digemari dan permintaan yang begitu tinggi, maka kerupuk kulit banyak dilirik sebagai potensi usaha yang cukup menjanjikan dan kesempatannya masih terbuka lebar (Mahfuz dkk., 2017; Oktafiyani, 2009; 3. Amertaningtyas, 2011).

Mitra sebagai pelaku usaha yang bergerak di bidang ekonomi produktif telah menjalankan usaha kerupuk kulit sejak tahun 1996 yang berlokasi di Desa Lendang Bedurik, Kecamatan Selong, Kabupaten Lombok Timur. Usaha yang dijalankan mitra mampu mengolah bahan baku kerupuk kulit rata-rata 30-50 kg per hari dengan harga jual Rp 5.000 – 10.000 per ons. Padahal bila dikemas dengan baik dan sudah memenuhi cara pengolahan pangan yang baik harga jual kerupuk kulit dapat mencapai Rp 25.000 per ons.

Namun hingga saat ini masih terdapat beberapa kendala yang dihadapi mitra terutama dari aspek produksi seperti masih minimnya pemahaman mengenai cara pengolahan pangan yang baik meliputi kebersihan dan higienitas tempat produksi maupun kegiatan selama proses produksi seperti yang ditunjukkan pada Gambar 1. Selain itu, kerupuk kulit yang dihasilkan masih banyak mengandung minyak, sehingga membuat kerupuk kulit tidak tahan lama dan mudah tengik. Selain itu teknologi pengemasan yang dilakukan masih sederhana seperti yang ditunjukkan pada gambar 2.



(a) Pemotongan kerupuk kulit



(b) Kerupuk kulit mentah  
Gambar 1 Penanganan bahan baku dan proses pengolahan



Gambar 2 Pengemasan kerupuk kulit

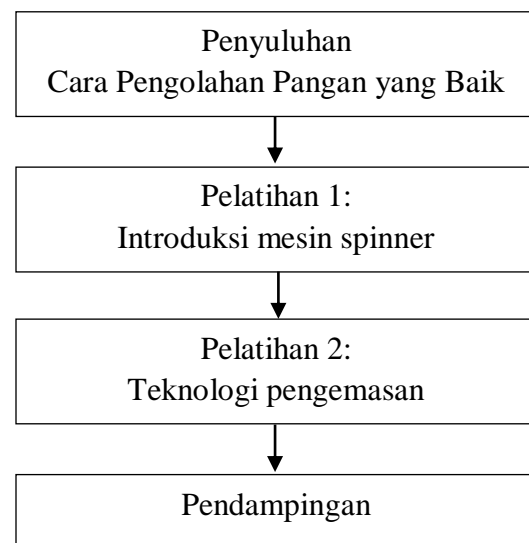
### RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan hasil survei yang telah dilakukan, maka justifikasi persoalan prioritas/permasalahan utama yang dihadapi mitra antara lain kurangnya pengetahuan mengenai Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB), belum adanya sentuhan teknologi produksi dan pengemasan produk. Berdasarkan justifikasi permasalahan yang dihadapi mitra diatas maka tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini antara lain memperbaiki mutu proses selama produksi melalui sosialisasi Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB), mengintroduksi teknologi tepat guna berupa mesin spinner serta teknologi pengemasan

kerupuk kulit. Adapun tahapan kegiatan ditunjukkan pada Gambar 3.

### METODE

Tahapan atau langkah-langkah yang diterapkan dalam merealisasikan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan mitra yaitu dimulai dengan tahap perencanaan, pelaksanaan program, pendampingan dan evaluasi kegiatan mitra. Dalam kegiatan ini juga menitikberatkan pada aspek peningkatan pemahaman mitra mengenai Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) dan aspek perbaikan proses pengolahan produk melalui penerapan teknologi tepat guna, serta pengemasan guna memperluas jangkauan pemasaran.



Gambar 3 Tahapan kegiatan

### PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dikediaman Mitra yaitu Ibu Masturah selaku pelaku usaha kerupuk kulit yang berlokasi di Desa Lendang Bedurik, Kecamatan Selong, Kabupaten Lombok Timur. Proses pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan memberikan penyuluhan mengenai cara

pengolahan pangan yang baik (CPPB), introduksi teknologi tepat guna berupa mesin spinner serta pelatihan pengemasan kerupuk kulit.

### Penyuluhan Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB)

Menurut Peraturan Kepala BPOM Republik Indonesia (2012) menyatakan bahwa CPPB merupakan salah satu faktor penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan keamanan pangan yang ditetapkan untuk pangan. CPPB sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan baik yang berskala kecil, sedang, maupun yang berskala besar. Melalui CPPB ini, industri pangan dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan. Dengan menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, kepercayaan masyarakat niscaya akan meningkat, dan industri pangan yang bersangkutan akan berkembang pesat. Dengan berkembangnya industri pangan yang menghasilkan pangan bermutu dan aman untuk dikonsumsi, maka masyarakat pada umumnya akan terlindung dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang mengancam kesehatan.

Mengingat pentingnya CPPB bagi industri pangan baik yang berskala kecil seperti yang dijalankan oleh pelaku usaha kerupuk kulit, maka penyuluhan mengenai CPPB sangat penting disampaikan. Kegiatan penyuluhan diawali dengan pemberian materi mengenai prinsip-prinsip CPPB serta persyaratan-persyaratan yang harus dipenuhi tentang penanganan pangan di seluruh mata rantai produksi mulai dari bahan baku sampai produk akhir dengan melibatkan karyawan mitra sebagai peserta. Pemberian materi disajikan melalui leaflet dan poster, serta praktek menggunakan perlengkapan

standar pengolahan seperti apron, penutup kepala, masker dan sarung tangan. Selama kegiatan berlangsung, dilakukan diskusi maupun tanya jawab terkait cara pengolahan pangan yang baik. Peserta cukup antusias mengikuti penyuluhan ini yang ditandai dengan diskusi dan tanya jawab seperti ditunjukkan pada Gambar 4.



(a)



(b)

Gambar 4 Penyuluhan CPPB: (a) kegiatan penyuluhan; (b) foto bersama mitra

### Introduksi Mesin Spinner

Salah satu tahapan dalam pengolahan kerupuk kulit yaitu penggorengan. Setelah kulit digoreng, maka kerupuk kulit ditiriskan. Meskipun demikian masih terdapat sejumlah minyak yang terjebak di dalam kerupuk mengingat sifat kerupuk kulit porus dan berongga-rongga, sehingga proses penirisan belum optimal. Minyak yang masih terkandung di dalam kerupuk kulit menyebabkan kerupuk cepat tengik sehingga menurunkan kualitas kerupuk kulit

dan tidak disukai oleh konsumen. Nadia (2005) melaporkan bahwa meningkatnya kadar lemak dalam kerupuk kulit dapat dipahami karena kerupuk kulit mengalami dua kali penggorengan. Akibatnya sejumlah minyak terperangkap dalam pori-pori kerupuk kulit. Sementara itu minyak dapat mengalami proses oksidasi yang menyebabkan bau tengik. Oksidasi dimulai dengan terbentuknya peroksida dan hiperoksida. Tingkat selanjutnya ialah terurainya asam-asam lemak disertai dengan konversi hidroperoksida menjadi aldehid, keton serta asam lemak bebas (Saputra, 2012; Felayati, 2016).

Salah satu upaya yang ditawarkan kepada mitra untuk mengatasi tersebut yaitu melalui introduksi mesin spinner sebagai alat pengentasan minyak dalam pengolahan kerupuk kulit. Hasil menunjukkan bahwa mesin yang spinner yang diintroduksi mampu meniriskan dan mengurangi minyak pada kerupuk kulit usai penggorengan seperti yang ditunjukkan pada Gambar 5. Selain itu mesin spinner tersebut juga mudah dioperasikan maupun perawatannya.



(a)



(b)



(c)

Gambar 5 Introduksi mesin spinner pada pengolahan kerupuk kulit: (a) kerupuk kulit masuk ke dalam spinner; (b) minyak dari kerupuk kulit; (c) proses penirisan menggunakan spinner

### Pelatihan Pengemasan Kerupuk Kulit

Pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat, Mitra tidak hanya diberi pengalaman berupa cara pengolahan pangan yang baik maupun introduksi teknologi tepat guna berupa mesin spinner, namun juga diberi pelatihan mengenai teknologi pengemasan kerupuk kulit. Pada kegiatan ini peserta diberikan pelatihan mengenai pentingnya pengemasan kerupuk kulit dan disertai praktek mengemas kerupuk kulit seperti yang ditunjukkan pada gambar 4. Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa pemahaman dan keterampilan peserta dalam mengemas gula semut meningkat dengan

tetap memperhatikan aspek kebersihan dan higienitas.



(a)



(b)

Gambar 6 Pelatihan Pengemasan Kerupuk Kulit: (a) pengemasan kerupuk kulit; (b) seal kemasan

Secara umum pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah berjalan dengan baik dan lancar. Berdasarkan hasil kegiatan menunjukkan bahwa pengetahuan, pemahaman, keterampilan serta motivasi mitra meningkat usai mengikuti serangkaian penyuluhan, diskusi dan praktek yang dilakukan.

## SIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilaksanakan, diperoleh bahwa pemahaman dan kesadaran mitra terhadap cara pengolahan pangan yang baik meningkat, keterampilan mitra dalam mengoperasikan mesin spinner juga meningkat. Peserta mampu mengoperasikan mesin spinner dengan baik dan memahami cara perawatan alat. Selain itu pemahaman dan keterampilan mengenai pentingnya pengemasan produk juga meningkat.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana kegiatan pengabdian kepada masyarakat menyampaikan terima kasih kepada Kemenristekditi atas dukungan dana melalui skim Program Kemitraan Masyarakat Tahun 2019 dan LPPM Univeritas Mataram yang telah mendukung kegiatan ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, D. 2011. Pengolahan kerupuk “Rambak” kulit di Indonesia. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*. 21 (3): 18 – 29.
- Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi NTB. 2014. Buku Statistik Peternakan Provinsi Nusa Tenggara Barat.
- Felayati, H. F., Susilo, B., Sugiarto, Y. 2016. Uji Performansi Mesin “Spinner Pulling Oil” Sebagai Pengentas Minyak Otomatis Dalam Peningkatan Produktifitas Abon Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*. Vol. 4(1): 41-47
- Mahfuz, H., Herpandi, Baehaki, A. 2017. Analisis Kimia dan Sensoris Kerupuk Ikan yang Dikeringkan dengan

Pengering Efek Rumah Kaca (ERK).  
*Fishtech – Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. Vol. 6 (1): 39-46.

- Oktafiyani, Roch Ika. 2009. *Analisis Kelayakan Usaha Pembuatan Kerupuk Rambak Kulit Sapi Dan Kulit Kerbau (Studi Kasus: Usaha Pembuatan Kerupuk Rambak di Kecamatan Pegandon Kabupaten Kendal, Jawa Tengah)*. Skripsi. Departemen Agribisnis. Fakultas Ekonomi dan Manajemen. Institut Pertanian Bogor.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2012. Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. Diakses pada 29 September 2019. <http://ditjenpp.kemenkumham.go.id/arsip/bn/2012/bn470-2012lamp.pdf>.
- Radar Lombok. (2018, 10 Maret). Kunjungan Wisatawan ke Lombok Timur Masih Rendah. Diperoleh 10 Juli 2018, dari <https://radarlombok.co.id/kunjungan-wisatawan-ke-lombok-timur-masih-rendah.html>.
- Soekardono, 2015. *Laporan Akhir Road Map Pengembangan Kawasan Peternakan Sapi Potong Di Kabupaten Lombok Timur 2015-2019*. Mataram. NTB