

LAPORAN KLINIK TEKNOLOGI BERJALAN
BARISTAND INDUSTRI PONTIANAK
TAHUN 2017

Tahun 2017 ini klintek dilaksanakan di tiga kabupaten (kota) yaitu Kota Singkawang, Kabupaten Sambas dan Kabupaten Mempawah Kalbar

a. Kota Singkawang

Klintek di Kota Singkawang ini didasari oleh permasalahan IKM keripik talas yang sudah memiliki pasaran hingga ke luar negeri namun belum memenuhi persyaratan Cara Pengolahan Pangan dan Obat yang Baik (CPPOB). Oleh karena itu dalam klintek ini difokuskan untuk memberikan pemahaman kepada IKM tentang pentingnya CPPOB dan GMP. Kegiatan dalam Klintek ini adalah penyampaian teknik atau cara pengolahan pangan yang baik untuk memenuhi persyaratan keamanan pangan. Dari hasil diskusi dan penyampaian materi ini dapat diambil hasil yaitu IKM telah memahami cara pengolahan pangan yang baik namun harus dipenuhi dahulu dari segi sarana dan prasarana agar dapat diterapkan. Selain penyampaian materi CPPOB dan GMP disampaikan juga teknik standarisasi pengolahan keripik talas. Teknik ini dilakukan dengan standarisasi mutu bahan baku dan bahan penolong serta prosedur pengolahan yang terdokumentasi dengan baik sehingga menghasilkan produk yang konsisten mutunya.

b. Kabupaten Mempawah

Klintek di Kabupaten Mempawah ini dilatarbelakangi oleh permasalahan IKM pengolahan nanas di Kecamatan Galang. Permasalahan IKM ini ada tiga yaitu: permasalahan minuman sari nanas yang mudah rusak (basi), selain nanas yang tidak standar mutunya dan diversifikasi produk olahan nanas. Oleh karena itu dalam klintek ini dilakukan penyampaian materi dan praktek pengolahan minuman sari nanas yang dapat menjaga mutunya dan tahan selama penyimpanan. Teknik yang dilakukan dalam pengolahan minuman sari nanas ini adalah meningkatkan sanitasi, higienitas dan teknik produksi yang aseptis. Selain teknik tersebut dilakukan juga penambahan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dapat meningkatkan umur simpan serta memenuhi persyaratan kesehatan.

Sedangkan permasalahan kedua yaitu produk selai nanas yang tidak konsisten teksturnya serta daya oles yang tidak halus. Oleh karena itu dalam klintek ini dilakukan teknik pengolahan selai nanas yang dapat memenuhi SNI terutama dalam hal perbaikan tekstur dan daya olesnya. Teknik yang dilakukan yaitu dengan pengolahan selain nanas yang

menjaha suhu pemanasan dan formulasi baru dengan penambahan pektik untuk memperbaiki tekstur dan daya olesnya. Hal lain yang sangat mempengaruhi hasil yaitu teknik *filling* dan pengemasan yang baik untuk memperpanjang umur simpan selai nanas. Setelah IKM dapat melakukan pembuatan selain nanas yang sesuai mutu SNI selanjutnya dilakukan penambahan pengetahuan tentang pembuatan *fruit leather* sebagai isian roti tawar.

c. Kabupaten Sambas

Kintek di Kabupaten Sambas dilatarbelakangi permasalahan di Kecamatan Selakau sebagai daerah pesisir. Permasalahan di Kecamatan Selakau ini adalah rendah harga jual ikan ketika pada musim panen ikan tangkapan. Oleh karena itu perlu dilakukan usaha untuk mengolah ikan ini sehingga dapat disimpan lebih lama atau diolah menjadi produk yang memiliki harga yang lebih baik. Berdasarkan survey awal bahwa produk yang mungkin dapat dikembangkan dan dapat meningkatkan umur simpannya dalah sosis.

Kegiatan klintek di Kecamatan Selakau ini dilakukan dengan memberikan pengetahuan secara teori dan praktek dalam hal pengolahan ikan menjadi sosis. Dalam kegiatan ini disampaikan teknik pembuatan sosis dari pemilihan bahan baku dan penanganan sampai menjadi sosis serta penyimpanan produknya. Selain teknik pembuatan sosis ikan disampaikan juga jumlah takaran pengawet dan pewarna yang diperbolehkan secara kesehatan. Cara pengolahan pangan yang baik juga disampaikan sehingga produk sosis yang dihasilkan dapat memenuhi persyaratan kesehatan.