

Pengembangan Wirausaha Pedagang Kecil Bakso Keliling di Desa Sidomulyo Kecamatan Biru-Biru

Rahmatullah^{1*}, Muharnif M²

^{1,2} Fakultas Teknik, Prodi Teknik Mesin, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, Indonesia

*Corresponding Email: rahmatullah@umsu.ac.id

ABSTRAK

Pengusaha mikro pedagang bakso keliling adalah usaha skala rumahan dengan produktifitas kecil dan bahan dagangan diproses sendiri dengan menggunakan peralatan yang sederhana. Beberapa produk utama dagangan bakso keliling di Desa Sidomulyo Biru-Biru adalah seperti bakso bakar, bakso kuah, bakso ojek dan dagangan pendukung lainnya seperti ceker ayam bakar rempele, tahu bakso bakar, sosis bakar, sosis kuah dan lain-lain. Kebanyakan cara berdagang dan proses produksi dagangan dilakukan secara sederhana. Apa yang dianggap baik dan biasa, umum dilakukan dan juga menurut informasi apa yang biasa dilakukan oleh komunitas Pedagang bakso keliling lainnya, maka biasanya itu yang dilakukan. Metode berdagang bakso keliling adalah dengan cara mendatangi dan berjualan di sekolah, kampung-kampung, pekan-pekan kampung, tempat keramaian-keramaian di daerah Biru-Biru, Penen, Tiga Juhar Deli Serdang. Potensi dan peluang usaha bakso keliling ini cukup menjanjikan untuk memenuhi keperluan operasional keluarga. Keunikan dan ciri khas dagangan dan manajemen penjualan yang baik harus diterapkan. Keramahan dan keunikan dagangan dari segi bentuk, rasa dan gaya penjualan yang khas akan diingat pembeli anak-anak dan orang dewasa. Pedagang bakso keliling ini umumnya belum mendapat binaan bagaimana berwirausaha yang efektif, kualitas air yang baik yang digunakan untuk pengolahan, kualitas proses dan peralatan yang digunakan, higienitas pada proses pengolahan dagangannya dan tempat dagangannya. Permasalahan pedagang bakso keliling seperti teknis berdagang yang efektif, pemodal, proses pengolahan, media dagangan dan transportasi dagangan sudah dilakukan perbaikan sesuai target kualitas yang diperlukan.

Kata Kunci: Wirausaha, Pedagang bakso keliling

ABSTRACT

Micro-entrepreneurs traveling meatball traders are home-scale businesses with low productivity and the merchandise is processed by themselves using simple equipment. Some of the main products of traveling meatballs in Sidomulyo Biru-Biru Village include grilled meatballs, gravy meatballs, motorbike taxi meatballs and other supporting merchandise such as grilled chicken claws, grilled tofu meatballs, grilled sausages, gravy sausages and others. Most ways of trading and the process of producing merchandise are carried out simply. What is considered good and normal, is commonly done and also according to information what is usually done by other itinerant meatball traders communities, that is usually what is done. The method of traveling around meatballs is by visiting and selling them at schools, villages, village fairs, crowded places in the area of Biru-Biru, Penen, Tiga Juhar, Deli Serdang. The potential and opportunities for this mobile meatball business are quite promising to meet the operational needs of the family. The uniqueness and characteristics of merchandise and good sales management must be applied. The friendliness and uniqueness of the merchandise in terms of shape, taste and distinctive selling style will be remembered by children and adult buyers. These traveling meatball traders generally have not received guidance on how to do effective entrepreneurship, the good quality of the water used for processing, the quality of the processes and equipment used, the hygiene in the processing of their wares and the place of their wares. Problems with traveling meatball traders such as effective trading techniques, capital, processing, merchandise media and merchandise transportation have been improved according to the required quality target.

Keywords: Entrepreneur, traveling meatball seller

PENDAHULUAN

Industri dengan Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil sebagaimana dimaksud dalam Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. 19. Industri dengan Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 70 Tahun 2016 Tentang Standar dan Persyaratan Kesehatan Lingkungan Kerja Industri. <https://persi.or.id/wp-content/uploads/2020/11/pmk702016.pdf>

Pengusaha mikro pedagang bakso keliling adalah usaha mikro skala rumahan dengan produktifitas kecil dan bahan dagangan diproses sendiri dengan menggunakan peralatan yang sederhana. Ada beberapa produk utama dagangan bakso keliling seperti bakso bakar, bakso kuah, bakso ojek dan dagangan pendukung lainnya seperti ceker ayam bakar rempele, tahu bakso bakar, sosis bakar, sosis kuah dan lain-lain seperti pada Gambar 1, dan Gambar 2. Pedagang bakso keliling ini secara umum belum banyak yang mendapat bimbingan dari instansi yang terkait tentang bagaimana berwirausaha yang efektif, penggunaan kualitas air yang baik yang digunakan untuk pengolahan, kualitas proses dan peralatan yang digunakan, serta pengetahuan tentang higienitas pada proses pengolahan dagangannya dan tempat dagangannya. Kebanyakan cara berdagang dan proses produksi dagangan yang dilakukan adalah secara konvensional. Apa yang dianggap baik dan umum dilakukan dan juga menurut informasi apa yang biasa dilakukan oleh komunitas pedagang bakso keliling lainnya, maka itu yang dilakukan. Usaha untuk berimprovisasi juga dilakukan oleh komunitas Pedagang, misalnya menambah racikan, tampilan dagangan, cita rasa dan lain-lain tetapi masih belum berhasil baik.



Gambar 1. Pedagang bakso bakar keliling



Gambar 2. Pedagang bakso kuah keliling

Pedagang bakso keliling memproduksi dagangannya dengan peralatan umum digunakan untuk hal tersebut antara lain baskom plastik, baskom *stainless steel*, alat memasak, kompor gas, wadah bahan makanan dan lain-lain seperti pada Gambar 3 dan Gambar 4. Belum ada perencanaan khusus menggunakan peralatan yang terbaik, khusus dan lebih higienis untuk hal tersebut. Biaya modal awal yang lebih besar dan belum mendapatkan informasi yang tepat adalah salah satu faktor penyebabnya.

Aktifitas pedagang bakso keliling dimulai dari berbelanja bahan-bahan untuk dagangan dan kemudian mengolah bahan-bahan dagangan tersebut menjadi bahan dagangan siap untuk dijual kemudian menyusunnya di wadah dagangannya dan kira-kira jam tiga sore pedagang tersebut keluar rumah untuk berdagang keliling dengan menggunakan box dagangan yang telah diletakkan diatas sepeda motor dan Kembali kerumah kira-kira sekitar jam delapan malam. Metode berdagangnya dilakukan dengan cara mendatangi dan berjualan di sekolah, kampung-kampung daerah yang mereka selalu kunjungi, pekan-pekan kampung, keramaian-keramaian kenduri, hajatan di daerah Biru-Biru, Telun Kenas, Penen dan lain-lain di Deli Serdang.



Gambar 3. Proses pembuatan bakso bakar



Gambar 4. Proses pembuatan bakso kuah

Setelah melakukan pengamatan pada beberapa hal termasuk wadah pengolahan, bak dagangan, peralatan pengolahan, sirkulasi udara, pencahayaan dan air, maka pada sistem air ini mempunyai beberapa hal yang perlu ditingkatkan kualitasnya berdasarkan pengamatan yang dilakukan, yaitu:

1. Suplai air bersih tidak terukur kualitasnya.
2. Sistem pemipaan air belum aman dari kontaminasi.
3. Bak penampungan air belum bersih dan higienis.
4. Bak penampungan air terlalu terbuka yang mudah terkontaminasi dengan kotoran
5. Sistem pengambilan air yang memakai gayung secara langsung yang memudahkan terkena kotoran.
6. Penerangan pada sekitar bak air penampung yang sangat kurang yang menyebabkan kurang awasnya terhadap sesuatu yang masuk ke dalam bak penampung.

METODE

Pengembangan wirausaha pedagang kecil bakso keliling di Desa Sidomulyo Kecamatan Biru-Biru Deli Serdang dengan permasalahan bagaimana berwirausaha yang efektif, kualitas air yang baik yang digunakan untuk pengolahan, kualitas proses dan peralatan yang digunakan, higienitas pada proses pengolahan dagangannya dan tempat dagangannya akan diselesaikan dengan metode-metode yang akan diaplikasikan untuk menyelesaikan permasalahan tersebut.

Kecamatan Biru-Biru merupakan salah satu Kecamatan yang berada di Kabupaten Deli Serdang. Secara geografis Kecamatan Biru-Biru berada 3°28' - 3°47' Lintang Utara dan 98°861' - 98°870' Bujur Timur. Luas total area wilayah Desa Sidomulyo di Kecamatan Biru-Biru adalah 2,23 km²/sq.km. Kecamatan Biru-Biru berbatasan dengan kecamatan dan kota lain : di sebelah Utara berbatasan dengan Kecamatan Deli Tua, di sebelah Timur dengan Kecamatan Patumbak, di sebelah

Selatan berbatasan dengan Kecamatan STM Hilir, dan di sebelah Barat berbatasan dengan Kecamatan Namorambe. Kecamatan Biru-Biru terdiri dari 17 desa. Desa tersebut adalah Desa Mardinding Julu, Desa Penen, Desa Pe Ria-Ria, Desa Sari Laba Jahe, Desa Biru-Biru, Desa Kuala Dekah, Desa Rumah Geret, Desa Tanjung Sena, Desa Kuta Mulyo, desa Mbaruai, Desa Namu Tualang, Desa Kampung Selamat, Desa Sidodadi, Desa Namu Suro Baru, Desa Aji Baho, Desa Candi Rejo, **Desa Sidomulyo** (Gambar 5) . (BPS Deli Serdang, 2021).



Gambar 5. Kantor Desa Sidomulo Biru-Biru Deli Serdang

Pedagang keliling bakso bakar dan bakso kuah ini masih mengalami persoalan-persoalan yang dihadapi sampai saat ini antara lain adalah seperti yang ditunjukkan pada Tabel 1 dan Tabel 2. Pedagang **bakso bakar** yang menjual bakso, sosis, tahu bakso, batagor, ceke bakar, rempele yang diolah dengan bahan tepung untuk bakso, sosis, tahu, daging ayam, saus, minyak goreng, bawang, cabe, kecap, lidi tusuk, plastik pembungkus dan lain-lain dengan target pembelinya kebanyakan adalah ibu rumah tangga, anak-anak dan orang dewasa. Masalah yang dihadapi pedagang bakso keliling adalah seperti yang ditunjukkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Permasalahan pedagang bakso bakar

No.	Persoalan
1	Air yang digunakan adalah air sumur yang terlihat jernih dan kadang-kadang air isi ulang
2	Saat ini harus berjualan berkeliling ke kampung-kampung dan pekan yang jauh. Hal ini dikarenakan pedagang biasa berdagang keliling ke sekolah-sekolah, tetapi saat belum berdagang di sekolah karena hampir semua sekolah tutup sebab wabah Covid 19.
3	Wadah pengolahan yang terbuat dari plastik.
4	Pengolahan atau proses pembuatan dagangan dilakukan dilantai.
5	Tempat memasak dilantai.
6	Kurangnya wadah bahan olahan makanan.
7	Pisau pemotongan bahan makanan.
8	Prosedur higienitas produksi produk pangan dagangan
9	Box jualan bagian bawah terbuat dari kayu, berat dan tidak kokoh (goyang bila dalam perjalanan).
10	Penyatuan berbagai jenis bahan jualan dalam 1 box kaca jualan, tidak ada sekat.

11	Ikatan box kaca jualan bagian atas dan box kayu bagian bawah tidak kokoh, mudah terlepas dan jatuh.
12	Pemodalan untuk mulai berjualan atau mengembangkan jualan
13	Sistem dan transportasi jualan bakso

Pedagang **bakso kuah** yang menjual bakso kuah dan lain-lain yang diolah dengan bahan tepung tapioka untuk bakso, daging ayam, mie jagung, kecap, garam, saus, penyedap, cabe, daun sop, daun pre, jahe, bawang merah, kacang tanah, bumbu kari, bawang putih, jahe, kemiri, lidi tusuk, plastic pembungkus dan lain-lain dengan target pembelinya kebanyakan adalah ibu rumah tangga, anak-anak dan orang dewasa. Persoalan yang dihadapi adalah seperti yang ditunjukkan pada Tabel 2.

Tabel 2. Permasalahan pedagang bakso kuah

No.	Persoalan
1	Air yang digunakan adalah air sumur yang terlihat jernih dan kadang-kadang air isi ulang
2	Saat ini harus berjualan berkeliling ke kampung-kampung dan pekan yang jauh. Hal ini dikarenakan pedagang biasa berdagang keliling ke sekolah-sekolah, tetapi saat tidak bisa berdagang di sekolah karena hampir semua sekolah sistim online daring sebab wabah Covid 19
3	Wadah pengolahan yang terbuat dari plastik
4	Pencahayaan dilokasi pengolahan kurang terang
5	Akses udara masuk dan keluar kurang dan terkesan panas
6	Kurangnya wadah bahan olahan makanan
7	Pisau pemotongan bahan makanan
8	Prosedur higienitas produksi produk dagangan
9	Box jualan bagian bawah terbuat dari kayu, berat dan kurang efektif (mudah goyang bila dalam perjalanan).
10	Penyatuan berbagai jenis bahan jualan dalam 1 box kaca jualan atau sekat tiap bahan jualan kurang memadai
11	Ikatan box kaca jualan bagian atas dan box kayu bagian bawah tidak kokoh, dikhawatirkan rentan terlepas dan jatuh
12	Permodalan untuk mulai berjualan atau mengembangkan jualan
13	Sistem dan transportasi jualan bakso

Mitra dalam program kemitraan masyarakat ini adalah masyarakat adalah dengan nama bakso Berkah dengan anggota Arnita Wati, Duta Aulia Andika dan ketua Rusli Hariady (**Mitra I**) (Gambar 6, a, b) dan Bakso Budi dengan anggota Rahimi, Mas Asiah dan ketua Edi Budiman (**Mitra II**) (Gambar 7, a, b, c).



Gambar 6. (a), (b), (c), Bakso Berkah, Mitra I

Potensi dan peluang usaha bakso keliling ini cukup menjadi solusi yang menjanjikan sebagai usaha alternatif dalam menghadapi kondisi perekonomian pada saat ini. Keunikan dan ciri khas dagangan dan manajemen penjualan yang baik harus diterapkan. Keramahan dan keunikan dagangan dari segi bentuk dan rasa dan gaya penjualan yang khas akan diingat pembeli ibu-ibu, anak-anak dan orang dewasa. Produksi akan disesuaikan dengan keperluan pasar walaupun peningkatan secara cepat dan tiba-tiba akan mengalami kendala dari segi modal dan lain-lain. Permasalahan yang timbul secara klasik adalah modal dan secara teknis seperti yang sudah diuraikan pada pembahasan di atas. Solusi atas semua permasalahan akan diselesaikan secara bertahap.



Gambar 7. (a), (b), (c), Bakso Budi, Mitra II

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan persoalan yang dihadapi pedagang bakso keliling seperti yang tersebut dibawah ini maka akan ada solusi dan target luarannya. Hal tersebut adalah seperti yang diuraikan pada Tabel 3, berikut ini.

Tabel 3. Persoalan dan usulan solusi

No	Persoalan	Usulan Solusi
1	Air yang digunakan adalah air sumur yang terlihat jernih dan kadang-kadang air isi ulang bukan air dari PDAM.	Alat pengolahan air jernih sederhana baik yang tradisional maupun yang dirancang dengan konsep modern tetapi dengan target luarannya yang diharapkan adalah kualitas air bersih yang sesuai dengan peraturan yang berlaku.
2	Saat ini harus berjualan berkeliling ke kampung-kampung dan pekan yang jauh. Hal ini dikarenakan pedagang biasa berdagang keliling ke sekolah-sekolah,	Supaya dicari tempat yang strategis lainnya yang belum ketat pengawasannya seperti tempat wisata, lokasi hajatan, pekan-pekan pasar, jambur-jambur atau balai pertemuan dan lain-

	<p>tetapi saat tidak bisa berdagang di sekolah karena hampir semua sekolah tutup disebabkan penanganan wabah Covid 19.</p>	<p>lain yang diharapkan pendapatan akan meningkat. Alternatif lain dengan menawarkan dan mempromosikan dagangan bakso melalui media online dan media sosial seperti jual via food online, wa grup, instagram, twitter dan lain-lain. Sesuaikan model pemasaran dengan perkembangan teknologi, kebiasaan umum yang diminati masyarakat.</p>
3	<p>Peralatan dan wadah pengolahan yang terbuat dari plastik.</p>	<p>Ganti peralatan dan wadah dengan material yang lebih higienis seperti wadah dari material yang tahan asam, tahan panas dan aman seperti keramik, <i>stainless steel</i> dan lain-lain.</p>
4	<p>Pencahayaan dilokasi pengolahan kurang terang</p>	<p>Buat pencahayaan yang sesuai untuk pengolahan pangan, yaitu dengan kriteria pencahayaan tersebut adalah dapat melihat dengan baik bahan dan proses pengolahan pangan, sekitar lingkungan lokasi pengolahan dan alat-alat pengolahan pangan.</p>
5	<p>Akses udara masuk dan keluar kurang dan terkesan terasa panas.</p>	<p>Pindahkan lokasi pengolahan mendekati pintu, jendela atau jika belum berpengaruh terhadap sirkulasi, maka dapat dibuat <i>exhaust fan</i> penghisap udara panas keluar.</p>
6	<p>Kurangnya wadah bahan olahan makanan</p>	<p>Perbanyak wadah yang disarankan materialnya yang tidak menimbulkan bau, tahan karat, tidak berbahaya, tahan panas dan tahan digunakan untuk olahan makanan seperti <i>stainless steel</i> dan lain-lain. Keluarannya adalah bahan pengolahan bakso yang higienis.</p>
7	<p>Pisau pemotongan bahan makanan</p>	<p>Diganti dengan pisau yang tajam, tahan karat, material yang tahan asam atau kimia, ringan, relatif murah seperti bahan pisau dari <i>stainless steel</i>, keramik dan lainnya.</p>
8	<p>Prosedur higienitas produksi produk dagangan</p>	<p>Membuat air yang bersih, pencahayaan yang cukup, proses yang bersih, peralatan dan wadah yang bersih.</p>
9	<p>Box jualan bagian bawah terbuat dari kayu, berat dan kurang efektif (mudah goyang dan bergetar bila dalam perjalanan).</p>	<p>Desain box jualan dengan desain yang baru yang dapat membawa barang dagangan dan material yang kuat tetapi ringan seperti baja ringan, alumunium, <i>stainless steel</i> dan lain-lain agar mudah diangkat, mudah dipindahkan, mudah dibersihkan dan menarik perhatian pembeli. Memasang karet penahan getar pada 4 posisi sudut dudukan box dan kendaraan sebelum diketatkan.</p>

10	Penyatuan berbagai jenis bahan jualan dalam 1 box kaca jualan atau penyekatan tiap bahan jualan kurang memadai	Buat sekat penempatan makanan yang secara teknis tidak baik bila tercampur karena akan mengurangi kualitas atau merusak makanan tersebut dari segi ketahanan, aroma, cita rasa dan lain-lain. Penyekatan tersebut dapat dibuat dari bahan kaca dengan kerangka alumunium
11	Ikatan box kaca jualan bagian atas dan box kayu bagian bawah tidak kokoh, dikhawatirkan rentan terlepas dan jatuh.	Buat dengan metode pengikatan (<i>joining</i>) gabungan atau metode yang baru tetapi sederhana digunakan ketika membuka dan mengikat kembali.
12	Pengolahan atau proses pembuatan dagangan dilakukan dilantai	Menjaga kebersihan lingkungan pembuatan bakso, melakukan pembersihan lantai yang rutin. Memakai media pelapis pada lantai seperti karpet plastik, tikar dan lain-lain. Buat meja masak yang sesuai dengan kondisi memasak yang baik yang direkomendasikan secara umumnya dan mudah dibersihkan.
13	Permodalan untuk mulai berjualan atau mengembangkan jualan	Permodalan usaha dapat melalui Bank pemerintah untuk pengembangan usaha mikro, melalui program bantuan pada kantor Desa dan Kecamatan yang telah diprogramkan untuk hal tersebut juga melalui BKM masjid sekitar tempat tinggal.
14	Sistem dan transportasi jualan bakso	Identifikasi dan pelajari dahulu jarak area jualan, kondisi medan yang akan ditempuh, banyaknya dagangan yang dibawa, banyaknya langganan dan sistem jualannya, setelah itu baru kita tentukan memperbaiki media jualan dan transportasi yang sudah ada yaitu dengan sepeda motor atau melakukan perubahan media jualan dan transportasinya dengan becak dengan boxnya.
15	Prosedur higienis personal peralatan dan produksi produk pangan dagangan	Pencucian bahan makanan, peralatan, wadah pengolahan dan penyimpanannya yang terlindung dari pencemaran, tikus, serangga dan hewan lainnya. Lebih baik jika pencucian bahan makanan dan peralatan dibuat terpisah. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat: <ul style="list-style-type: none"> a. Sarung tangan plastik sekali pakai (disposal) b. Penjepit makanan c. Sendok garpu.

		<p>Memiliki sertifikat kursus higienis sanitasi makanan. Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter. Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman (<i>carrier</i>). Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan:</p> <ol style="list-style-type: none"> Celemek/apron, Tutup rambut Sepatu kedap air. <p>Perilaku selama bekerja/mengelola makanan:</p> <ol style="list-style-type: none"> Tidak merokok Tidak makan atau mengunyah Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos) Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar. Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasaboga. Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan. Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah.
--	--	---

Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan, Sanitasi Pangan adalah upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi Pangan yang sehat dan higienis yang bebas dari bahaya cemaran biologis, kimia, dan benda lain.

<https://luk.staff.ugm.ac.id/atur/UU18-2012Pangan.pdf>

https://www.ukmindonesia.id/upload/attachment/doc/doc_7_Informasi_Lainnya_Pedoman_Persyaratan_teknis_higiene_dan_sanitasi.pdf

Berdasarkan pada peraturan pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan Pasal 1 ayat 10 disebutkan yaitu: Ayat 10. Persyaratan sanitasi adalah standar kebersihan dan kesehatan yang harus dipenuhi sebagai upaya mematikan atau mencegah hidupnya jasad renik patogen dan mengurangi jumlah jasad renik lainnya agar pangan yang dihasilkan dan dikonsumsi tidak membahayakan kesehatan dan jiwa manusia.

Persoalan nomor 1, 3, 4, 5, 6, 7, dan 8 pada Tabel 2.1, telah direkomendasikan dan banyak referensi membahas dan menyelesaikan permasalahan tersebut pada proses pengolahan pangan. Proses pengolahan pangan meliputi antara lain pemilihan bahan, pencucian, air bersih (sanitasi), pemotongan, pengadukan, pengepresan, pengemasan dan lain-lain. Hal lain yang juga dapat mendukung pengolahan pangan yang baik adalah ruangan kerja yang bersih, peralatan pengolahan

yang terbuat dari bahan yang aman dan tidak menimbulkan iritasi dan korosi, peralatan yang mudah dibersihkan, penerangan yang baik dan tempat pengolahan tidak dekat dengan hewan ternak. Menurut www.mesinpacking.com standar umum air untuk pengolahan pangan adalah seperti pada Tabel 4.

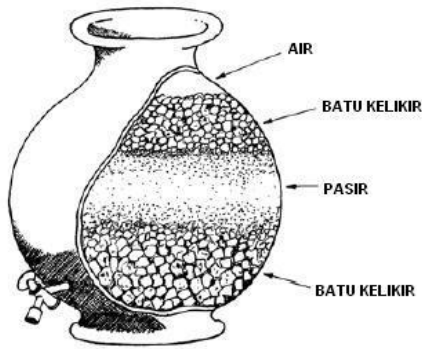
Tabel 4. Standar umum air untuk pengolahan pangan

Sifat-sifat	Jumlah	Pengaruh yang ditimbulkan
Kekeruhan	1 - 10	Perubahan hasil jadi dan alat
Warna	5 - 10	Perubahan warna hasil jadi
Besi dan Mangan	0,2 – 0,3	- Menimbulkan bintik-bintik - Perubahan warna - Mempengaruhi rasa - Memungkinkan timbulnya “iron bacteria”
Alakalinitas	30 – 250	- Menetralkan zat yang bersifat asam - Memungkinkan terhambatnya aktifitas bakteri
Kesadahan	10	- Pengotoran - Diserap oleh beberapa makanan - Pengendapat dengan unsur alkali
Total Dissolved Solid	Max. 850	- Mempengaruhi rasa - Menghambat reaksi-reaksi kimia
Flourine	Max. 1,0	Menimbulkan bintik-bintik pada gigi

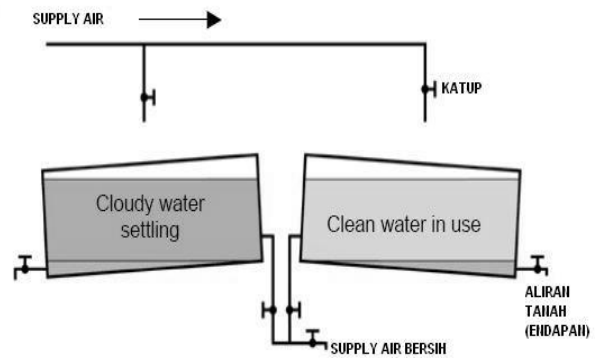
Menurut Tuti dan Utami, 2013, ruang lingkup Higienis dan Sanitasi makanan terkait dengan hal-hal berikut:

1. Persyaratan bahan mentah sampai produk akhir
2. Pekerja
3. Bangunan dan lingkungan
4. Control terhadap mikro organisme
 - a. Penerimaan, penyimpanan, pengolahan, dan;
 - b. Penyajian, pengemasan
5. Peralatan
6. Penyediaan air bersih
7. Penangan limbah

Persoalan nomor 1 pada Tabel 3, tentang air yang digunakan untuk mengolah makanan maka sangat perlu mengupayakannya dengan menggunakan air bersih. Membersihkan air dapat dilakukan dengan berbagai cara, mulai dari cara tradisional seperti membuat saringan air (Gambar 8), mencampur air dengan pembersih air seperti kaporit, detergen dan juga dengan sistem sanitasi air (Gambar 9).



Gambar 8. Saringan air tradisional



Gambar 9. Sanitasi air pengolahan pangan sistem pemipaan

Persoalan nomor 3 dan 6 pada Tabel 3, Pengolahan pangan atau makanan dagangan wadah yang digunakan (Gambar 10, a dan b), telah terjadi perbaikan dari wadah pengolahan makanan yang sebelumnya baskom plastik menjadi baskom berbahan *stainless steel* dan penambahan wadah pengolahan tersebut.



(a)



(b)

Gambar 10. (a) dan (b) Wadah pengolahan makanan

Pembahasan tentang box yang digunakan untuk berdagang bakso adalah seperti yang ditunjukkan pada Gambar 11, (a), (b), (c), (d) dan (e) dan Gambar 12.



(a)



(b)



(c)



(d)



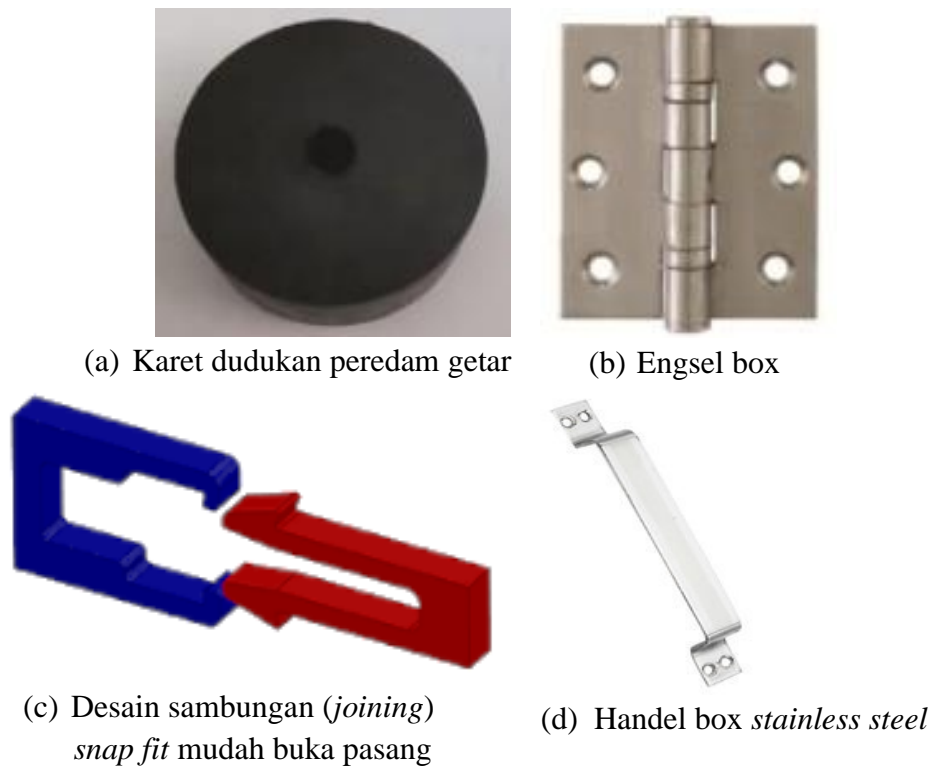
(e)

Gambar 11. (a), (b), (c), (d) dan (e) Box tempat meletakkan dagangan bakso bakar



Gambar 12. Box tempat meletakkan dagangan bakso kuah

Komponen-komponen dan bagian (*part*) yang digunakan pada box makanan pedagang bakso adalah seperti yang ditunjukkan pada Gambar 13, a, b, c, d, di bawah ini.



Gambar 13. a, b, c, d, Komponen dan part yang digunakan pada box makanan

Persoalan nomor 4, 5, dan 12 pada Tabel 2.1, solusinya adalah dengan mengikuti Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020 Tentang Pasar Sehat maka acuan untuk lantai, ventilasi dan pencahayaan adalah sebagai berikut.

- **Lantai**

- Lantai terbuat dari bahan yang kedap air, permukaan rata, tidak licin, tidak retak, dan mudah dibersihkan.
- Lantai yang selalu terkena air, misalnya kamar mandi, tempat cuci, dan sejenisnya harus mempunyai kemiringan ke arah saluran dan pembuangan air sesuai ketentuan yang berlaku sehingga tidak terjadi genangan air.

- **Ventilasi**

Ventilasi harus memenuhi syarat minimal 20% dari luas lantai dan saling berhadapan (*cross ventilation*).

- **Pencahayaan**

- Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengelolaan bahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan makanan.
- Pencahayaan cukup terang dan dapat melihat barang dagangan dengan jelas minimal 200 lux.

Persoalan nomor 3 dan 7 pada Tabel 3, solusinya adalah dengan mengikuti acuan dan referensi yang disarankan untuk hal tersebut. Secara umum ada 5 Jenis Material Alat saat Memasak yang banyak digunakan menurut <https://linisehat.com/kenali-5-jenis-material-alat-saat-memasak>, antara lain:

1. Teflon

Teflon merupakan wajan yang berbahan dasar *polytetrafluoroethylene* (PTFE) dengan sifat anti lengket pada teflon. Alat masak satu ini kurang baik digunakan untuk mengolah makanan pada suhu tinggi ($\geq 300^{\circ}\text{C}$). Hal ini dikarenakan dalam proses pengolahan makanan, bisa membuat lapisan

teflon semakin terkikis, sehingga menimbulkan kontaminasi zat toksik yang ngga diinginkan, seperti *Perfluorooctanoic Acid* (PFOA). Menurut *American Cancer Society*, zat PFOA meningkatkan risiko penyakit kanker karena bersifat karsinogenik.

2. Tembaga

Sifat tembaga sebagai penghantar panas yang baik, dijadikan alasan mengapa bahan ini banyak dipilih sebagai bahan dasar untuk membuat wajan dan panci. Memasak menggunakan bahan ini cenderung memberikan perubahan warna dan rasa pada masakan yang bersifat asam. Selain itu, penggunaan jangka panjang bisa menyebabkan kontaminasi kandungan tembaga pada masakan yang bisa menimbulkan efek mual, muntah, dan diare.

3. Alumunium

Alumunium merupakan jenis bahan yang memiliki sifat penghantar panas yang baik dan anti lengket, sehingga lebih mudah untuk dibersihkan. Bahan makanan yang bersifat asam dan asin kurang baik jika diolah menggunakan alat masak dengan bahan ini. Hal ini dikarenakan alumunium bersifat mudah aus dan meningkatkan risiko kontaminasi dengan masakan.

4. *Stainless steel*

Stainless steel merupakan bahan metal yang terdiri dari campuran nikel, kromium, dan karbon. Bahan ini disebut '*stainless*' karena memiliki sifat anti korosi, sehingga alat masak ini lebih tahan lama.

Bahan ini juga memiliki risiko kontaminasi paling kecil, sehingga bisa digunakan untuk memasak berbagai macam jenis olahan makanan. Kekurangannya yaitu material ini kurang baik dalam menghantarkan panas, sehingga masakan lebih sulit matang merata.

5. Cast Iron

Alat masak berbahan besi atau *cast iron*, *tidak* punya sifat anti lengket, sehingga lebih susah untuk dibersihkan dan membutuhkan lebih banyak minyak saat akan memasak. Menurut studi yang dilakukan di India, memasak menggunakan alat berbahan besi, bisa meningkatkan kandungan zat besi dalam masakan.

6. Kaca

Keunggulan alat masak berbahan kaca yaitu bebas dari bahan kimia, sehingga lebih ramah lingkungan dan sangat mudah dibersihkan. Alat masak jenis ini, terdiri dari beberapa tipe, seperti *tempered-glass*, *heat-strengtened glass*, dan *borosilicate glass*. Bahan ini juga lebih aman digunakan untuk mengolah masakan dalam suhu tinggi seperti memanggang di dalam oven maupun *microwave*. Kekurangan memasak dengan bahan ini, yaitu lebih rentan untuk retak dan pecah.

KESIMPULAN

Berdasarkan informasi potensi dan peluang usaha bakso keliling ini cukup menjanjikan. Keunikan dan ciri khas dagangan dan manajemen mutu penjualan yang baik harus diterapkan. Keramahan dan keunikan dagangan dari segi bentuk dan rasa dan gaya penjualan yang khas akan diingat oleh pembeli seperti ibu-ibu, anak-anak dan orang dewasa . Produksi akan disesuaikan dengan keperluan pasar walaupun peningkatan secara cepat dan tiba-tiba akan mengalami kendala dari segi modal dan lain-lain. Permasalahan yang timbul secara klasik adalah modal dan secara teknis seperti yang sudah diuraikan pada pembahasan di atas. Solusi atas semua permasalahan akan diselesaikan secara gradual dan bertahap. Pada tahap awal sampai akhir semua mitra berperan langsung untuk menyelesaikan permasalahan yang terjadi bersama-sama. Produktifitas meningkat sesuai dengan keinginan pasar, bahan bakso diolah dengan higienis begitu juga dengan airnya, pencahayaan, peralatan proses produksinya, sirkulasi udara, box tempat dagangan dan sistem pengikatannya juga

mengalami perbaikan. Hal ini menimbulkan kepercayaan diri pedagang dan produk yang cukup bermutu yang akan dipasarkan. Bisnis berdagang bakso keliling ini cukup menjanjikan bila dikelola dengan fokus dan perbaikan dilakukan sesuai yang disarankan dan menerapkan teknik kekhasan dan keunikan yang menggambarkan ciri khas pedagang tersebut. Karakter masyarakat pada area berjualan, serta masukan mereka perlu menjadi pertimbangan dalam perbaikan kualitas dagangan dan pemasaran bakso.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara atas bantuan pembiayaan penelitian ini dengan APB Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, sesuai dengan Surat Perjanjian Penugasan Dalam Rangka Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat Dana APB UMSU Tahun Anggaran 2021, Nomor: 323/II.3-AU/UMSU-LP2M/C/2021

DAFTAR PUSTAKA

- Atikah Nuraini (2020), Kenali 5 jenis material alat saat memasak [diakses 2021 Maret 10] <https://linisehat.com/kenali-5-jenis-material-alat-saat-memasak/>
- [BPK] Peraturan pemerintah Republik Indonesia nomor 28 tahun 2004 tentang keamanan, mutu dan gizi pangan, [diakses 2021 Februari 15] <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/65674>
- BPS Kabupaten Deli Serdang (2021), Kecamatan Biru-Biru dalam Angka, ISSN 2776-0618, Katalog 1102001.121.2060
- [Kemenkes], Persyaratan teknis higienis dan sanitasi [diakses 2021 Februari 12] https://www.ukmindonesia.id/upload/attachment/doc/doc_7_Informasi_Lainnya_Pedoman_Persyaratan_teknis_higiene_dan_sanitasi.pdf
- [Kemenkes] Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 70 tahun 2016 tentang standar dan persyaratan kesehatan lingkungan kerja industri [diakses 2021 Februari 9] <https://persi.or.id/wp-content/uploads/2020/11/pmk702016.pdf>
- [Kemenkes] Direktorat Jenderal Pencegahan dan Pengendalian Penyakit Kementerian Kesehatan RI [diakses 2021 Januari 23] <http://sinkarkes.kemkes.go.id>
- Pusat mesin packing [diakses 2021 Februari 19] www.mesinpacking.com
- Tuti Sumiati dan Utami Budiwati, (2013), Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan [diakses 2021 Februari 20] <https://luk.staff.ugm.ac.id/atur/UU18-2012Pangan.pdf>