

PELATIHAN IMPLEMENTASI SANITASI DAN HIGIENE PADA PROSES PENGOLAHAN IKAN ASAP KENJERAN

Title	PELATIHAN IMPLEMENTASI SANITASI DAN HIGIENE PADA PROSES PENGOLAHAN IKAN ASAP KENJERAN
Author Order	6 of 6
Accreditation	
Abstract	<p>Penerapan higiene dan sanitasi merupakan aspek penting dalam keamanan pangan, termasuk pada pengolahan ikan asap. Kesadaran para pengolah ikan asap akan pentingnya keamanan pangan serta tata cara penerapan higiene dan sanitasi sangat diperlukan. Artikel ini melaporkan proses sosialisasi penerapan higiene dan sanitasi pada pengolahan ikan asap di Kenjeran, Surabaya, Indonesia. Metode pelaksanaan program dimulai dengan brainstorming dengan aparat pemerintah setempat, dilanjutkan dengan pelatihan internasional oleh pembicara Malaysia dan Indonesia, praktik penggunaan peralatan keselamatan, kelas memasak, dan expo. Dari diskusi awal terlihat jelas bahwa masyarakat memahami pentingnya penerapan higiene dan sanitasi, namun masih membutuhkan informasi mengenai peningkatan ukuran pasar (market size). Selama pelatihan internasional, pembicara dari Malaysia dan Indonesia membahas korelasi pemasaran online dan higiene dan sanitasi serta strategi memasak alternatif yang kemudian diimplementasikan pada expo. Produk siap santap (RTE) yang dihasilkan oleh masyarakat potensial untuk dipasarkan lebih lanjut melalui pendekatan online, namun aspek pengemasan dan pemasaran masih perlu dikaji lebih lanjut. Dari penelitian ini, penerapan higiene dan sanitasi di fasilitas pengolahan ikan asap mungkin efektif jika dipadukan dengan cara memasak dan pemasaran alternatif.</p>
Publisher Name	Universitas Pattimura
Publish Date	2024-06-08
Publish Year	2024
Doi	DOI: 10.30598/balobe.3.1.20-29
Citation	
Source	Balobe: Jurnal Pengabdian Masyarakat
Source Issue	Vol 3 No 1 (2024): Balobe: Jurnal Pengabdian Masyarakat
Source Page	20-29
Url	https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/balobe/article/view/13174/8098
Author	Dr NUNING VITA HIDAYATI, M.Si