

DESAIN MATERI PELATIHAN ONLINE PENERAPAN PRINSIP KERJA HIGIENE PADA PRODUKSI VIRGINE COCONUT OIL (VCO) BAGI KELOMPOK TANI RUAO'O DALAM KONDISI NEW NORMAL

Dodi Darmakusuma^{1,2}, Luther Kadang¹, Suwari¹, Hermania A.M. Wogo¹, Weni Pujiati¹, Yublina Lindrawati Boru¹, Ongki H.S. Fobia¹, Djefry Amalo³, Amor Tresna Karyawati³, Leni Heliawati⁵, Abdullah Mutis⁴

¹*Program Studi Kimia FST Undana*

²*Laboratorium Riset Terpadu, Universitas Nusa Cendana, Kupang*

³*Prodi Studi Biologi FST Undana*

⁴*Program Pascasarjana, Universitas Pakuan Bogor*

⁵*Food Technology, Universiti Malaysia Terengganu, Kuala Terengganu Malaysia*

ABSTRAK

Tulisan ini merupakan hasil dari aktivitas penyiapan materi pada kegiatan “Penerapan Standarisasi Produksi Virgin Coconut Oil Untuk Meningkatkan Pendapatan Kelompok Usaha Bersama Ruao’o”. Tujuan utama aktivitas ini adalah membuat suatu desain materi dan metode pelatihan online tentang penerapan prinsip kerja higiene pada produksi VCO bagi kelompok tani ruao’o dalam Kondisi New Normal. Langkah-langkah penyelesaian masalah yang digunakan dalam kegiatan ini didasarkan pada kajian deskriptif, antara lain: (i). Survei pendahuluan untuk mengetahui kondisi real dari kelompok masyarakat sasaran; (ii). Identifikasi masalah pengembangan materi pelatihan penerapan prinsip kerja higiene pada produksi VCO; (iii). Studi pustaka untuk mendapatkan informasi relevan sebagai muatan materi pelatihan; (iv). Penyesuaian materi pelatihan dengan Kondisi New Normal. Beberapa kesimpulan dari aktivitas mendesain pelatihan online, antara lain: a. Permasalahan pengembangan materi pelatihan penerapan prinsip kerja higiene pada produksi VCO. b. Beberapa sub topik materi pelatihan yang harus diberikan, antara lain: (i). Produk VCO sebagai pangan fungsional; (ii). Pengenalan CPPB-IRT; (iii). Pengantar keamanan pangan; dan (iv). Prinsip kerja higiene dalam produksi pangan; c. Metode pelatihan yang akan dilakukan menggunakan media audiovisual berupa video pembelajaran dalam format digital yang disampaikan melalui aplikasi WA; d. Materi pelatihan mengadapatasikan beberapa protokol yang diatur dalam Panduan Pencegahan dan Pengendalian Corona Virus Disease 2019 (COVID-19) di Tempat Kerja Perkantoran dan Industri sebagai upaya mendukung Kondisi New Normal. Panduan ini juga memperkuat upaya higiene yang dilaksanakan pada CPPB-IRT.

Kata Kunci : *Virgin Coconut Oil, Higiene, New Normal*

Usaha pengolahan buah kelapa milik kelompok usaha bersama Ruao'o merupakan usaha pengolahan masih sangat tradisional. Kelompok ini menghasilkan produk *Virgin Coconut Oil* (VCO) dengan potensi kapasitas produksi yang cukup besar, namun pemasarannya masih terbatas pada pesanan dari konsumen tertentu. Terbatasnya pasar ini dikarenakan masih belum dilakukan standarisasi produk VCO yang dihasilkan untuk keperluan komersial.

Upaya mengatasi hal tersebut telah dimulai oleh Tim Penulis dengan menyusun rencana kegiatan pengabdian masyarakat dengan Judul "Penerapan Standarisasi Produksi *Virgin Coconut Oil* Untuk Meningkatkan Pendapatan Kelompok Usaha Bersama Ruao'o".

Salah satu rumusan masalah yang disepakati oleh Tim dan mitra (kelompok usaha bersama Ruao'o) adalah produksi VCO belum memiliki standar alur proses dan kendali mutu produksi. Tim menawarkan solusi untuk mengatasi permasalahan tersebut, yaitu membuat standar proses produksi VCO. Terkait dengan hal ini tim merancang kegiatan pelatihan standarisasi produksi dan kendali mutu produk VCO. Kegiatan pelatihan ini diawali dengan penyiapan materi pelatihan.

Salah satu materi yang akan diberikan adalah penerapan prinsip kerja higiene pada proses produksi VCO. Materi ini merupakan bagian penting dari adaptasi petunjuk cara pembuatan produk pangan yang baik yang ditetapkan pemerintah.

Pandemi COVID-19 mengharuskan Tim melakukan penyesuaian metode dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan.

Pelatihan yang akan dilaksanakan harus dilakukan secara online untuk menghindari kegiatan yang melibatkan banyak orang dalam suatu ruangan. Pelatihan ini juga diupayakan selaras kebijakan pemerintah terkait Kondisi New Normal. Oleh karena itu, Tim melaksanakan aktivitas mendesain materi pelatihan online penerapan prinsip kerja higiene pada produksi *virgine coconut oil* (VCO) bagi kelompok tani ruao'o dalam kondisi new normal.

Tujuan utama aktivitas ini adalah menghasilkan suatu desain materi dan metode pelatihan online tentang penerapan prinsip kerja higiene pada produksi VCO bagi kelompok tani ruao'o dalam Kondisi New Normal. Adapun tujuan khusus aktivitas ini antara lain: (i) Mengidentifikasi permasalahan pengembangan materi pelatihan penerapan prinsip kerja higiene pada produksi VCO; (ii) Menentukan sub topik materi pelatihan yang harus diberikan; (iii) Menentukan media pelatihan yang efektif; (iv) Sinkronisasi materi pelatihan dengan Kondisi New Normal.

MATERI DAN METODE

Langkah-langkah penyelesaian masalah yang digunakan dalam kegiatan ini didasarkan pada kajian deskriptif. Kajian deskriptif ini merupakan suatu jenis metode kajian yang menggambarkan dan menginterpretasi objek secara apa adanya, dan bertujuan untuk mencari penjelasan atas suatu fakta atau kejadian yang sedang berlangsung.

Langkah-langkah penyelesaian masalah tersebut antara lain: (i). Survei pendahuluan yang dilakukan untuk

mengetahui kondisi real dari kelompok masyarakat sasaran. Survei ini dilakukan dengan teknik wawancara langsung kepada ketua kelompok dan anggota Kelompok Usaha Bersama Ruao'o sebagai kelompok masyarakat sasaran; (ii). Identifikasi masalah pengembangan materi pelatihan penerapan prinsip kerja higiene pada produksi VCO. Identifikasi masalah ini bertujuan mempermudah menentukan materi dan metode pelatihan yang terkait dengan penerapan prinsip kerja higiene dalam produksi VCO pada Kelompok Usaha Bersama Ruao'o; (iii). Studi pustaka yang bertujuan untuk mendapatkan informasi relevan sebagai muatan materi pelatihan yang harus diberikan kepada Kelompok Usaha Bersama Ruao'o; (iv). Penyesuaian materi pelatihan dengan Kondisi New Normal.

HASIL PEMBAHASAN

Kondisi Real Dari Kelompok Masyarakat Sasaran

Kondisi real kelompok masyarakat sasaran yang dikaji meliputi informasi tentang status anggota kelompok (Jumlah Anggota, Gender, Pendidikan dan Pelatihan), Pemahaman anggota kelompok tentang produk VCO, pemahaman anggota kelompok tentang CPPB-IRT, pemahaman anggota kelompok tentang keamanan pangan,

pemahaman anggota tentang kerja aseptik dalam produksi pangan serta pemahaman anggota terhadap penggunaan media sosial sebagai media komunikasi. Beberapa data/informasi kondisi real kelompok masyarakat sasaran yang dikaji dirangkum dalam tabel 1.

Berdasarkan data kondisi real kelompok masyarakat sasaran ini diketahui bahwa sebagian besar anggota Kelompok Usaha Bersama Ruao'o adalah wanita. Tingkat pendidikan sebagian besar anggota kelompok ini masih rendah, hal ini sangat berpengaruh terhadap pemahaman anggota kelompok terhadap produk VCO, CPPB-IRT, keamanan pangan, prinsip kerja higiene dalam produksi pangan.

Kemampuan anggota kelompok dalam menggunakan media sosial sebagai media komunikasi masih terbatas. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan fasilitas pendukung yang dimiliki oleh anggota kelompok. Hanya 1 orang anggota kelompok yang dapat menggunakan internet untuk mencari informasi. Sebanyak 2 orang anggota kelompok yang dapat menggunakan aplikasi WA untuk berkomunikasi. Kondisi ini akan sangat berpengaruh terhadap metode penyampaian materi pelatihan yang akan digunakan.

Tabel 1. Kondisi Real Kelompok Usaha Bersama Ruao'o

DATA/INFORMASI YANG DIKAJI	KONDISI REAL
Jumlah anggota kelompok	12 orang
Jumlah anggota pria	4 orang
Jumlah anggota perempuan	8 orang
Tingkat pendidikan anggota	Tamat SD sebanyak 9 orang Tamat SMP tidak ada Tamat SMA sebanyak 2 orang Bergelar S1 sebanyak 1 orang
Pemahaman anggota tentang produk VCO sebagai produk pangan fungsional	Sangat tidak memadai
Jumlah anggota terlatih tentang CPPB-IRT	Tidak Ada
Pengetahuan anggota tentang CPPB-IRT	Sangat tidak memadai
Jumlah anggota terlatih terkait keamanan pangan	Tidak Ada
Pengetahuan anggota tentang keamanan pangan	Sangat tidak memadai
Pengetahuan anggota tentang prinsip kerja higiene dalam produksi pangan	Sangat tidak memadai
jumlah anggota yang menguasai internet	1 Orang
jumlah anggota yang menguasai media sosial	2 orang menguasai aplikasi WA
jumlah anggota yang menggunakan hp android	2 orang

Identifikasi Masalah Pengembangan Meteri Pelatihan Penerapan Prinsip Kerja Higiene Pada Produksi VCO

Berdasarkan kondisi real Kelompok Usaha Bersama Ruao'o maka dilakukan identifikasi masalah. Berdasarkan permasalahan dari kondisi real ini, selanjutnya dilakukan penentuan sub topik meteri pelatihan dan metode yang akan digunakan pada pelatihan penerapan prinsip kerja higiene pada produksi VCO.

Sub topik meteri pelatihan dan metode yang akan digunakan dapat dilihat pada tabel 2.

Rendahnya tingkat pendidikan anggota kelompok merupakan fakta yang menyebabkan terbatasnya pilihan dalam metode penyampaian materi pelatihan. Pada kondisi ini, penggunaan media pembelajaran berupa video pembelajaran merupakan pilihan yang terbaik untuk menggantikan peran instruktur sebagai narasumber dalam pelatihan.

Tabel 2. Identifikasi Masalah Penerapan Prinsip Kerja Higiene Pada Produksi VCO

Permasalahan dari Kondisi Real	Sub Topik Materi Pelatihan dan Metode
Terbatasnya pemahaman anggota kelompok tentang produk VCO, CPPB-IRT, keamanan pangan, prinsip kerja higiene dalam produksi pangan.	<ul style="list-style-type: none"> • Produk VCO sebagai pangan fungsional • Pengenalan CPPB-IRT • Pengantar keamanan pangan • Prinsip kerja higiene dalam produksi pangan.
Terbatasnya fasilitas dan kemampuan anggota kelompok dalam menggunakan media sosial	Metode penyampaian:menggunakan metode pelatihan menggunakan media audiovisual berupa video pembelajaran dalam format digital yang disampaikan melalui aplikasi WA yang dimiliki oleh 2 orang anggota kelompok sebagai kader inisiasi

Fakta adanya 2 orang anggota kelompok yang dapat menggunakan aplikasi WA merupakan kekuatan internal yang harus dimanfaatkan untuk meningkatkan efisiensi kegiatan pelatihan ini. Kekuatan internal ini memungkinkan penyampaian materi pelatihan menggunakan metode pelatihan menjadi lebih efektif. Muatan materi pelatihan dapat disajikan dengan media audiovisual dalam format digital yang disampaikan melalui aplikasi WA.

Fakta-fakta ini menjadi dasar pertimbangan untuk menerapkan metode pelatihan menggunakan media audiovisual dalam format digital yang disampaikan melalui aplikasi WA yang dimiliki oleh 2 orang anggota kelompok sebagai kader inisiasi.

Muatan Materi Pelatihan Penerapan Prinsip Kerja Higiene Dalam Produksi VCO

Pada tahap sebelumnya telah ditetapkan beberapa sub topik materi pelatihan yang akan diberikan yaitu: (i). Produk VCO sebagai pangan fungsional; (ii). Pengenalan CPPB-IRT; (iii). Pengantar keamanan pangan; (iv). Prinsip kerja higiene dalam produksi pangan. Selanjutnya dilakukan suatu studi pustaka yang bertujuan untuk mendapatkan informasi relevan sebagai muatan materi pelatihan yang harus diberikan.

a. Muatan materi terkait dengan sub topik produk VCO sebagai pangan fungsional

Muatan materi terkait dengan sub topik produk VCO sebagai pangan fungsional ditampilkan dalam tabel 3.

Tabel 3. Muatan materi terkait dengan sub topik produk VCO sebagai pangan fungsional

Muatan Materi	Sumber Pustaka
<p>Pengertian VCO: Minyak yang diperoleh dari daging buah kelapa (<i>Cocos nucifera</i> L.) tua yang segar dan diproses dengan diperas dengan atau tanpa penambahan air, tanpa pemanasan atau pemanasan tidak lebih dari 60 °C dan aman dikonsumsi manusia .</p>	<p>SNI 7381:2008</p>
<p>Syarat mutu VCO</p>	<p>SNI 7381:2008</p>
<p>VCO adalah produk utama dari industri kelapa yang sangat penting secara ekonomi. VCO terbuat dari buah kelapa segar dan matang dengan cara mekanis atau alami, dengan atau tanpa menggunakan panas, tetapi tanpa pemurnian, pemutihan dan penghilang bau kimia.</p> <p>VCO adalah salah satu minyak Nabati yang telah menjadi supplement nutrisi minyak makanan fungsional yang populer karena telah terbukti bermanfaat bagi kesehatan manusia.</p> <p>Sebagai sumber nutrisi VCO kaya akan asam lemak rantai menengah (MCFA) sekitar 63%, dan mengandung asam laurat, miristat, palmitat, kapri, stearat, oleat, dan asam linoleat yang mudah dicerna.</p> <p>VCO merupakan produk kelapa yang paling dicari dan populer di dunia barat, AS, dan negara maju lainnya karena manfaatnya sebagai suplemen makanan, nutraceutical, dan terapi.</p> <p>Hal ini disebabkan oleh fakta adanya beberapa komponen kecil seperti senyawa tokoferol dan fenolik.</p>	<p>Kaur <i>et al.</i> (2019); Rohman <i>et al.</i> (2019); Gabriel <i>et al.</i> (2020); Agarwal and Bosco(2017); Satheeshanet <i>al.</i> (2019)</p>

Sambungan Tabel 3.

Muatan Materi	Sumber Pustaka
VCO semakin populer karena potensi manfaatnya mengatasi penyakit Cardiovascular. VCO berpotensi dalam mengurangi faktor risiko penyakit kardiovaskular karena memiliki sifat antioksidan yang tinggi, menunjukkan efek yang menguntungkan pada profil lipid serum serta kemampuan untuk mengurangi adipositas visseral yang diinduksi oleh stres oksidatif.	Babu <i>et al.</i> (2014); Jaarin <i>et al.</i> (2014)
VCO digunakan untuk terapi tekanan darah tinggi dan kolesterol	Fife, B. 2006
VCO berpotensi mencegah obesitas	Adeyemi <i>et al.</i> (2020)
VCO dapat meningkatkan kualitas makanan. Aktivitas antimikroba dan kapasitas antioksidan VCO dapat menambah nilai pada produk makanan dan memiliki potensi tinggi untuk memperpanjang umur simpan produk makanan tertentu.	Muhalidinet <i>et al.</i> (2019)

b. Muatan materi terkait dengan sub topik Pengenalan CPPB-IRT

Muatan materi terkait dengan sub topik Pengenalan CPPB-IRT ditampilkan dalam tabel 4.

Tabel 4. Muatan materi terkait dengan sub topik Pengenalan CPPB-IRT

Muatan Materi	Sumber Pustaka
Syarat hygiene dalam SNI menetapkan cara memproduksi VCO harus dipersiapkan/diproses dan penanganannya mengacu pada peraturan tentang Pedoman Cara Produksi yang baik untuk pangan (CPPB)	SNI 7381:2008

Sambungan Tabel 4.

Muatan Materi	Sumber Pustaka
Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) merupakan salah satu faktor penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan keamanan pangan yang ditetapkan untuk pangan.	Peraturan Kepala BPOM RI No: HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012
Pengetian CPPB: suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar bermutu, aman dan layak untuk dikonsumsi.	Peraturan Kepala BPOM RI No: HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012
Pengertian pangan IRT: pangan olahan hasil produksi Industri Rumah Tangga (IRT) yang diedarkan dalam kemasan eceran dan berlabel.	Peraturan Kepala BPOM RI No: HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012
Setiap Industri Rumah Tangga Pangan dalam seluruh aspek dan rangkaian kegiatannya wajib menerapkan CPPB-IRT.	Peraturan Kepala BPOM RI No: HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012
Muatan materi CPPB-IRT menjelaskan persyaratan-persyaratan yang harus dipenuhi tentang penanganan pangan di seluruh mata rantai produksi mulai dari bahan baku sampai produk akhir. Persyaratan ini mencakup : a. Lokasi dan Lingkungan Produksi; b. Bangunan dan Fasilitas; c. Peralatan Produksi; d. Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air; e. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi; f. Kesehatan dan Higiene Karyawan; g. Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi Karyawan; h. Penyimpanan; i. Pengendalian Proses; j. Pelabelan pangan; k. Pengawasan Oleh Penanggungjawab; l. Penarikan Produk; m. Pencatatan dan Dokumentasi; n. Pelatihan Karyawan	Peraturan Kepala BPOM RI No: HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012

c. Muatan materi terkait dengan sub topik keamanan pangan

Materi keamanan pangan merupakan materi yang sangat penting sebagai bagian dari pelatihan ini. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa pelatihan terkait keamanan pangan telah mengubah pengetahuan, keterampilan dan perilaku karyawan serta penurunan tingkat kontaminasi terhadap makanan (Machado dan Cutter, 2017; McFarland *et al.* 2019; Reynolds dan Dolasinski, 2019). Muatan materi terkait dengan sub topik pengantar keamanan pangan ditampilkan dalam tabel 5.

Tabel 5. Muatan materi terkait dengan sub topik pengantar keamanan pangan

Muatan Materi	Sumber Pustaka
Prinsip bahwa pangan yang aman dan bermutu merupakan hak asasi setiap manusia	Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan
Makanan dan minuman yang digunakan masyarakat harus didasarkan pada standar dan / atau persyaratan kesehatan	Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009, pasal 111 ayat (1)
Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan fisik yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia.	Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan Peraturan Kepala BPOM RI No: HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012
Penyakit bawaan makanan yang disebabkan oleh patogen, racun, dan bahan kimia, tetap menjadi tantangan kesehatan masyarakat global karena beberapa alasan. Karena masalah kesehatan masyarakat dan kerugian ekonomi yang disebabkan oleh penyakit yang ditularkan melalui makanan serta oleh adanya kontaminan, telah mendorong upaya global pemasok makanan, industri, dan pemerintah untuk memastikan kualitas dan keamanan makanan.	Camino <i>et al.</i> (2017)
Produsen harus mengetahui, dan mematuhi, semua kewajiban hukum yang relevan dengan kualitas dan keamanan produksi pangan. Termasuk melakukan pelatihan berkelanjutan yang melibatkan peran multi disiplin ilmu dari berbagai bidang kepakaran.	Camino <i>et al.</i> (2017); Bosman <i>et al.</i> (2016)

d. Muatan materi terkait dengan sub topik prinsip kerja higiene dalam produksi pangan

Hasil studi literatur menemukan penjelasan tentang keterkaitan higiene, CPPB-IRT dan Keamanan Pangan. Syarat higiene dalam SNI 7381:2008 menetapkan cara memproduksi VCO harus dipersiapkan/diproses dan penanganannya mengacu pada peraturan tentang Pedoman Cara Produksi yang baik untuk pangan (CPPB). Higiene dan CPPB-IRT merupakan kunci terwujudnya keamanan pangan, yaitu kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.

Muatan materi terkait dengan sub topik prinsip kerja higiene dalam produksi pangan diringkas dalam tabel 6.

Berdasarkan uraian diatas dapat dipahami bahwa prinsip kerja higiene adalah segala usaha yang dilakukan untuk memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan. Penerapan prinsip kerja higiene dalam CPPB-IRT adalah menciptakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.

Tabel 6. Muatan materi terkait dengan sub topik prinsip kerja higiene dalam produksi pangan

Muatan Materi	Sumber Materi/Pustaka
Syarat higiene dalam SNI menetapkan cara memproduksi VCO harus dipersiapkan/diproses dan penanganannya mengacu pada peraturan tentang Pedoman Cara Produksi yang baik untuk pangan (CPPB)	SNI 7381:2008
Higiene adalah segala usaha untuk memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan	Peraturan Kepala BPOM RI No: HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012
Higiene berkaitan erat dengan sanitasi. Sanitasi adalah upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertumbuh dan berkembang biaknya jasad renik pembusuk dan patogen dalam peralatan dan bangunan yang dapat merusak dan membahayakan.	Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan Peraturan Kepala BPOM RI No: HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012
Penjelasan tentang penerapan prinsip Higiene pada a. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi; b. Kesehatan dan Higiene Karyawan; c. Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi Karyawan	Peraturan Kepala BPOM RI No: HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012

Penyampaian materi penerapan prinsip kerja hygiene pada CPPB-IRT proses produksi VCO harus menyajikan contoh upaya mencegah produk VCO dari kemungkinan cemaran. Baik itu cemaran biologis, kimia, maupun benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.

Penyesuaian Materi Pelatihan Dengan Kondisi New Normal

New normal merupakan suatu kondisi yang harus dihadapi oleh setiap pelaku usaha dalam pandemic COVID-19. Hal ini juga harus dilakukan oleh usaha mikro. Kegiatan usaha produksi VCO yang dilakukan oleh Kelompok Usaha Bersama Ruao'o harus segera beradaptasi dengan kondisi New Normal ini. Kelompok Usaha Bersama Ruao'o harus tetap melakukan aktivitas produksi VCO meskipun dalam kondisi Pandemi COVID-19.

Pemerintah melalui Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/MENKES/328/2020 telah mengeluarkan Panduan Pencegahan Dan Pengendalian *Corona Virus Disease* 2019 (COVID-19) Di Tempat Kerja Perkantoran Dan Industri Dalam Mendukung Keberlangsungan Usaha Pada Situasi Pandemi. Tim berpandangan perlu melakukan adaptasi beberapa materi dari pedoman ini ke dalam materi pelatihan yang didesain sebagai upaya penyesuaian dengan kondisi New Normal.

Panduan yang diberikan oleh pemerintah sudah cukup memadai untuk melaksanakan aktivitas produksi dalam kondisi New Normal. Panduan ini juga memperkuat upaya hygiene yang dilaksanakan pada CPPB-IRT. Penyesuaian materi pelatihan dengan kondisi New Normal diringkas pada tabel 7.

Tabel 7. Muatan materi terkait dengan sub topik prinsip kerja hygiene dalam lingkungan kerja dalam kondisi pandemic COVID-19

Penyesuaian Muatan Materi	Sumber Materi/Pustaka
Kesadaran melakukan <i>Self Assessment</i> , Prilaku hidup sehat dan Penggunaan APD, seperti masker sarung tangan dan lain-lain	Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/MENKES/328/2020
Penerapan hygiene dan sanitasi lingkungan kerja selama pandemic COVID-19: Selalu memastikan seluruh area kerja bersih dan higienis dengan melakukan pembersihan secara berkala menggunakan pembersih dan desinfektan yang sesuai (setiap 4 jam sekali). Terutama <i>handle</i> pintu dan tangga, peralatan yang digunakan bersama, area dan fasilitas umum lainnya.	Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/MENKES/328/2020 Peraturan Kepala BPOM RI No: HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012

Menjaga kualitas udara tempat kerja dengan mengoptimalkan sirkulasi udara dan sinar matahari masuk ruangan kerja. Menyediakan fasilitas cuci tangan.

Penerapan physical distancing / jaga jarak selama bekerja

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/MENKES/328/2020

PENUTUP

Simpulan

Beberapa kesimpulan dari aktivitas mendesain pelatihan online penerapan prinsip kerja hygiene pada produksi *virgine coconut oil* (VCO) bagi kelompok tani ruao'o dalam kondisi new normal, antara lain:

- a. Permasalahan pengembangan materi pelatihan penerapan prinsip kerja hygiene pada produksi VCO, antara lain:
 - i. Terbatasnya pemahaman anggota kelompok tentang produk VCO, CPPB-IRT, keamanan pangan, prinsip kerja hygiene dalam produksi pangan;
 - ii. Terbatasnya fasilitas dan kemampuan anggota kelompok dalam menggunakan media sosial.
- b. Beberapa sub topik materi pelatihan yang harus diberikan dalam pelatihan ini, antara lain: (i). Produk VCO sebagai pangan fungsional; (ii). Pengenalan CPPB-IRT; (iii). Pengantar keamanan pangan; dan (iv). Prinsip kerja hygiene dalam produksi pangan.
- c. Metode pelatihan yang akan dilakukan menggunakan media audiovisual berupa video pembelajaran dalam format digital yang disampaikan melalui aplikasi WA yang dimiliki oleh 2 orang anggota kelompok sebagai kader inisiasi.

- d. Materi pelatihan mengadaptasikan beberapa protokol yang diatur dalam Panduan Pencegahan Dan Pengendalian Corona Virus Disease 2019 (COVID-19) di Tempat Kerja Perkantoran dan Industri sebagai upaya mendukung Kondisi New Normal. Panduan ini juga memperkuat upaya hygiene yang dilaksanakan pada CPPB-IRT.

DAFTAR PUSTAKA

- Adeyemi, W. J., Olayaki, L. A., Abdussalam, T. A., Ige, S. F., Okesina, B. K., Abolarin, P. O., Usman, H., Tihamiyu, A. O., Seidu, M.O., and Opabode, A. O. 2020. Comparative evaluation of the pharmacological value of virgin coconut oil, omega 3 fatty acids and orlistat in experimental study on obesity with normo/hyperlipidaemic diet. *PharmaNutrition*, 100192.
- Agarwal, R. K., and Bosco, S. J. D. 2017. Extraction processes of virgin coconut oil. *MOJ Food Processing & Technology*, 4(2), 00087.
- Anonim. 2008. SNI 7381:2008, Minyak kelapa *virgin* (VCO)

Hasil Penelitian

- Anonim. 1996. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1996 Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3656)
- Anonim. 1999. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3821)
- Anonim. 2009. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063)
- Anonim. 2012. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga
- Anonim. 2019. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/MENKES/328/2020 Tentang Panduan Pencegahan Dan Pengendalian *Corona Virus Disease* 2019 (Covid-19) Di Tempat Kerja Perkantoran Dan Industri Dalam Mendukung Keberlangsungan Usaha Pada Situasi Pandemi.
- Babu, A. S., Veluswamy, S. K., Arena, R., Guazzi, M., and Lavie, C. J. 2014. Virgin coconut oil and its potential cardioprotective effects. *Postgraduate medicine*, 126(7), 76-83.
- Bosman, A., Brent, P., Cocconcelli, P. S., Conole, G., Gombert, D., Hensel, A., Kardassi, D., Kneifel, W., Koulouris, S., Soares A.M.V.m., and Zilliacus, J. 2016. Expertise for the future: learning and training in the area of food safety risk assessment. *EFSA Journal*, 14, e00503.
- Camino Feltes, M. M., Arisseto-Bragotto, A. P. and Block, J. M. 2017. Food quality, food-borne diseases, and food safety in the Brazilian food industry. *Food Quality and Safety*, 1(1), 13-27.
- Fife, B. 2006. *Virgin Coconut Oil: Nature's Miracle Medicine*. Piccadilly Books, Ltd..
- Gabriel, A. A., and Nepomuceno, I. N. 2020. Thermal and ultraviolet-c inactivation of *Salmonella enterica* in cold-pressed virgin coconut oil. *LWT*, 123, 109092.
- Jaarin, K., Norliana, M., Kamisah, Y., Nursyafiza, M., and Qodriyah, H. M. S. 2014. Potential role of virgin coconut oil in reducing cardiovascular risk factors. *Exp Clin Cardiol*, 20(8), 3399-3410.
- Kaur, K., Chhikara, N., Sharma, P., Garg, M. K., and Panghal, A. 2019. Coconut meal: Nutraceutical importance and food industry application.
- Machado, R. A., and Cutter, C. N. 2017. Sanitation indicators as a tool to evaluate a food safety and sanitation training program for farmstead cheese processors. *Food Control*, 78, 264-269.

- McFarland, P., Checinska Sielaff, A., Rasco, B., and Smith, S. 2019. Efficacy of Food Safety Training in Commercial Food Service. *Journal of food science*, 84(6), 1239-1246.
- Muhalidin, B. J., Ying, L. L., Farouk, A. E., and Hussin, A. S. M. 2019. Valorisation of Virgin Coconut Oil Application in Mayonnaise Production as Functional Ingredient. *Journal of Food and Nutrition Research*, 7(1), 65-70.
- Rohman, A., Irnawati, Erwanto, Y., Lukitaningsih, E., Rafi, M., Fadzilah, N. A., Windarsih, A., Sulaiman, A. and Zakaria, Z. 2019. Virgin Coconut Oil: Extraction, Physicochemical Properties, Biological Activities and Its Authentication Analysis. *Food Reviews International*, 1-21.
- Reynolds, J., and Dolasinski, M. J. 2019. Systematic review of industry food safety training topics & modalities. *Food Control*, 105, 1-7.
- Satheeshan, K.N., Seema, B.R., and Manjusha, A.V.M. 2019. Quality analysis of virgin coconut oil processed through different methods. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry* 8(3), 2119-2123.