

Optimalisasi Perbaikan Kualitas Sentra Ikan Bakar Pantai Gading Melalui Sosialisasi Personal Hygiene Kepada Kelompok Pengolah Dan Pemasar “Pantai Gading”

Mutia Devi Ariyana¹, Sri Widyastuti¹, Nazaruddin¹ dan Tri Isti Rahayu¹

¹Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram

mutiadevi0705@unram.ac.id

ABSTRAK

Pantai Gading merupakan sentra kuliner ikan bakar yang berlokasi di sekitar pusat Kota Mataram. Saat ini, popularitas Pantai Gading belum dapat menyaingi sentra kuliner ikan bakar lainnya seperti Pantai Nipah karena perilaku pedagang yang menjadikan sentra kuliner ini sangat lekat dengan opini masyarakat sebagai sentra kuliner yang kurang higienis. Rendahnya tingkat pendidikan, sosial dan ekonomi para pedagang mengakibatkan terbatasnya tingkat pengetahuan, sikap dan perilaku yang mendasari tentang sanitasi terutama personal hygiene. Sebagai upaya perbaikan kualitas maka dilakukan kegiatan sosialisasi yang bertujuan menanamkan makna dan pentingnya personal hygiene serta memperkenalkan prosedur personal hygiene dalam proses pengolahan ikan bakar. Peserta sosialisasi merupakan para pedagang ikan bakar yang tergabung dalam Kelompok Pengolah dan Pemasar “Pantai gading”. Metode sosialisasi yang digunakan pada kegiatan ini fokus kepada kegiatan komunikasi, informasi dan edukasi pedagang terkait personal hygiene. Melalui kegiatan ini peserta mendapat pemahaman akan makna dan pentingnya penerapan personal hygiene oleh seorang pedagang sebagai penentuan mutu dan keamanan pangan produk yang dihasilkan. Peserta juga mulai memahami bahwa mereka harus menjaga kesehatan dengan baik, membiasakan diri untuk hidup bersih dan memiliki kemauan untuk mempelajari dan menerapkan prosedur personal hygiene seperti cara mencuci tangan yang baik. Selain itu, peserta juga mengetahui cara dan manfaat penggunaan perlengkapan personal hygiene standar seperti masker, sarung tangan dan apron. Secara keseluruhan dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan motivasi peserta akan pentingnya penerapan personal hygiene dalam proses pengolahan ikan bakar sebagai upaya untuk meningkatkan kualitas dan daya saing Pantai gading sebagai sentra penjualan ikan bakar di Kota Mataram.

Kata kunci: ikan bakar, pantai gading, pedagang, personal hygiene

PENDAHULUAN

Ikan bakar merupakan salah satu jenis makanan yang banyak digemari masyarakat. Kandungan gizi yang baik pada ikan serta rasanya yang disukai menjadi keunggulan makanan olahan hasil laut ini. Hasil olahan ikan laut umumnya dapat ditemukan di berbagai tempat, namun beberapa masyarakat lebih memilih membeli ikan bakar pada tempat tertentu seperti wilayah pantai. Beberapa lokasi pantai di sekitar Kota Mataram merupakan produsen penghasil ikan bakar yang banyak dikunjungi masyarakat. Wilayah sekitar pantai menjadikan ikan bakar yang dijual penjual memiliki kesan segar karena langsung dari laut. Hal ini yang menjadi pertimbangan pembeli memilih membeli ikan bakar di daerah ini.

Pantai Gading merupakan salah satu area pantai di Lingkungan Mapak Belatung, Kelurahan Jempong Baru, Kecamatan Sekarbela, Kota Mataram. Kawasan yang berlokasi tidak jauh dari pusat Kota Mataram ini beberapa tahun terakhir dikelola secara intensif oleh pemerintah dan dijadikan sebagai sentra

penjualan ikan bakar. Kesegaran bahan baku ikan bakar di wilayah pantai ini menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen. Akan tetapi, perilaku dan kebiasaan masyarakat pedagang ikan bakar di sekitar pantai yang kurang memperhatikan aspek personal hygiene justru menimbulkan citra yang kurang baik di mata masyarakat dan memunculkan opini bahwa produk dari sentra ikan bakar ini kurang higienis.

Personal hygiene menurut Depkes (2004) merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subyeknya. Personal hygiene merupakan syarat mutlak bagi pengolahan pangan, sebab personal hygiene berpengaruh langsung dan tidak langsung terhadap mutu dan keamanan pangan produk yang dihasilkan. Dilihat dari perilaku dan kebiasaan masyarakat pedagang ikan bakar di sekitaran pantai, kurangnya pemahaman mengenai personal hygiene memperbesar resiko kerusakan maupun keracunan makanan karena pada tubuh pedagang sebagai pihak yang kontak langsung dengan makanan terdapat berbagai jenis mikroba diantaranya adalah *Eschericia coli*, *Aerobacter aerogenes*, *Streptococci*, *Enterococci*, *Salmonella* kadang-kadang *Staphylococci* (Saksono,1986). *Staphylococci* ditemukan terdapat pada kulit, hidung, mulut, tenggorokan dan dengan mudah dapat berpindah ke makanan. Bagi pekerja setiap saat selama kerja tangan dapat menyentuh semua bagian tubuh yang kaya dengan *Staphylococci* dan dapat mengkontaminasi makanan yang disentuhnya. Perpindahan langsung *Staphylococci* dari pernapasan terjadi ketika pekerja batuk atau bersin tanpa menutup mulut dan hidungnya. Bila tangan digunakan untuk menutup hidung atau mulut, tangan dapat terontaminasi dan bila tidak dicuci dapat memindahkan mikroba ke berbagai makanan (Longree, 1980).

Oleh karena itu, pedagang ikan bakar di Pantai Gading sebagai pihak yang terlibat langsung dalam seluruh tahapan produksi, mulai dari penyiapan bahan baku hingga pasca produksi merupakan unsur yang sangat penting dalam menentukan atau mengontrol faktor hygiene produk yang dihasilkan. Rendahnya tingkat pendidikan, sosial dan ekonomi para pengerajin mengakibatkan terbatasnya tingkat pengetahuan, sikap dan perilaku yang mendasari tentang personal hygiene. Kondisi ini dapat mengarah pada terjadinya potensi bahaya baik secara fisik, kimia dan biologi yang dapat menyebabkan kontaminasi pada ikan bakar. Jika tidak diantisipasi maka kondisi ini akan menurunkan kualitas dan keamanan pangan ikan bakar yang dihasilkan.

Sebagai upaya perbaikan kualitas dan keamanan pangan produk ikan bakar akibat kurangnya penerapan personal hygiene dalam proses pengolahannya perlu dilakukan suatu usaha untuk mensosialisasikan dan memberikan pengetahuan terkait dengan personal hygiene dalam pengolahan pangan kepada para pedagang ikan bakar di Pantai Gading. Sosialisasi ini bertujuan untuk dapat untuk menanamkan makna dan pentingnya personal hygiene serta memperkenalkan prosedur personal hygiene yang harus dilakukan dalam proses pengolahan ikan bakar.

Adanya kegiatan sosialisasi personal hygiene khususnya pada pedagang ikan bakar diharapkan dapat meningkatkan kesadaran dan kepedulian para pedagang tersebut sebagai produsen akan resiko pengolahan produk yang tidak menerapkan personal hygiene. Peningkatan kesadaran dan kepedulian dalam menerapkan personal hygiene diharapkan akan meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan sehingga citra yang terbentuk terhadap Pantai Gading sebagai sentra penjualan ikan bakar yang kurang higienis perlahan dapat diubah.

METODE

Pengabdian kepada masyarakat di Pantai Gading merupakan kegiatan penyuluhan dengan topik utama yaitu sosialisasi personal hygiene pada pedagang ikan bakar. Kegiatan diawali dengan survei lokasi

untuk mengamati secara langsung kondisi sasaran kegiatan pengabdian dan mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi oleh sasaran kegiatan pengabdian. Berdasarkan hasil kegiatan tersebut kemudian ditetapkan bahwa peserta pelatihan merupakan anggota yang tergabung dalam Kelompok Pengolah dan Pemasar (POKLAHSAR) “Pantai Gading” yang merupakan organisasi yang menjadi wadah berbagai aktifitas yang berkaitan dengan pengolahan dan pemasaran ikan di Pantai Gading baik berupa pemindangan ikan tongkol maupun pengolahan ikan bakar. Khusus pada kegiatan kali ini, peserta hanya difokuskan pada anggota yang melakukan pengolahan dan pemasaran ikan bakar saja, sedangkan anggota yang fokus pada kegiatan pemindangan ikan tongkol tidak dilibatkan. Struktur organisasi POKLAHSAR “Pantai Gading” dapat diamati pada Gambar 1.



Gambar 1. Struktur Organisasi POKLAHSAR “Pantai Gading”

Kegiatan penyuluhan ini difokuskan pada kegiatan edukasi pedagang ikan bakar terkait penerapan personal hygiene. Metode pelatihan yang digunakan pada kegiatan ini fokus kepada kegiatan komunikasi, informasi dan edukasi produsen. Tahapan pemberian materi penyuluhan dibagi ke dalam 3 sub topik utama yaitu sebagai berikut : a) Sosialisasi akan makna dan pentingnya personal hygiene dalam proses pengolahan ikan bakar yang meliputi definisi personal hygiene, pentingnya penerapan personal hygiene pada pengolahan pangan, dan dampak pengolahan pangan yang tidak menerapkan personal hygiene, b) Penjelasan mengenai prosedur personal hygiene pada proses pengolahan ikan Bakar yang meliputi prosedur kebersihan diri, penanganan saat sakit dan pertolongan pertama pada kecelakaan, penggunaan baju dan perhiasan, serta kebiasaan makan, merokok, mengunyah dan berbicara saat makan dan c) Pengenalan berbagai peralatan standar personal hygiene beserta fungsinya meliputi apron/celemek, sarung tangan, hair net, masker dan antiseptik . Selain penyampaian materi, kegiatan penyuluhan juga disertai dengan peragaan cara mencuci tangan yang baik serta cara penggunaan berbagai peralatan personal hygiene standar dalam pengolahan pangan.

Evaluasi kegiatan penyuluhan ini dilakukan secara langsung pada saat kegiatan berlangsung. Tahap evaluasi dilakukan setelah penyampaian materi. Prosedur evaluasi meliputi kemampuan penguasaan materi dan tanggapan terhadap materi yang telah diberikan. Kedua kriteria tersebut diamati dengan

keaktifan peserta dalam bertanya dan menanggapi materi yang diberikan. Selain itu, kehadiran peserta dalam setiap sesi penyuluhan juga menjadi parameter tingkat antusiasme peserta terhadap kegiatan penyuluhan yang dilakukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema “Optimalisasi Perbaikan Kualitas Sentra Ikan Bakar Pantai Gading Melalui Sosialisasi Personal Hygiene Kepada Kelompok Pengolah dan Pemasar “Pantai Gading” dilaksanakan sebagai upaya perbaikan kualitas sentra ikan bakar Pantai Gading yang selama ini dinilai kurang higienis oleh masyarakat. Sosialisasi personal hygiene ini menjadi salah satu solusi yang dapat ditawarkan untuk membantu mengubah pandangan masyarakat terhadap sentra penjualan ikan bakar ini dan diharapkan secara perlahan dapat meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap keamanan ikan bakar yang diujakan di lokasi ini, sehingga untuk jangka panjang tidak hanya menargetkan konsumen lokal tetapi juga wisatawan domestik dan mancanegara yang berkunjung ke Kota Mataram.



Gambar 2. Pantai Gading

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada tanggal 25 September 2018 di Pantai Gading, Lingkungan Mapak Belatung, Kelurahan Jempong Baru, Kecamatan Sekarbela, Kota Mataram (Gambar 2). Lokasi kegiatan dipusatkan di salah satu lapak pedagang yang berlokasi dipinggir pantai. Kegiatan ini dihadiri oleh 21 orang peserta yang seluruhnya merupakan ibu-ibu yang berprofesi sebagai pedagang ikan bakar yang tergabung dalam Kelompok Pengolah dan Pemasar (POKLAHSAR) “Pantai Gading” (Gambar 3). Kelompok ini merupakan perkumpulan wanita sekitar Pantai Gading yang menjalankan usaha pengolahan dan pemasaran ikan laut hasil tangkap di bawah bimbingan Kementerian Kelautan dan Perikanan. POKLAHSAR “Pantai Gading” yang berdiri pada tahun 2016 ini selain fokus pada pengolahan ikan bakar yang produknya dijual langsung di lapak-lapak yang didirikan di tepi pantai, kelompok ini juga menangani pemindaian ikan tongkol yang produknya dijual ke pasar di sekitar Pantai Gading.



Gambar 3. Peserta Sosialisasi Personal Hygiene di Pantai Gading

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan pola bimbingan teknis melalui penyuluhan singkat dalam hal penerapan personal hygiene dalam proses pengolahan ikan bakar. Secara keseluruhan kegiatan ini telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan motivasi peserta akan pentingnya penerapan personal hygiene dalam proses pengolahan ikan bakar. Hal ini dapat dilihat dari kehadiran peserta pelatihan yang memenuhi target yang ditetapkan dan antusiasme peserta dalam menyimak materi serta adanya interaksi antara peserta dan pemateri melalui kegiatan diskusi yang dilaksanakan diakhir penyampaian materi (Gambar 4) .



Gambar 4. Penyampaian Materi

Berdasarkan pada materi yang telah disampaikan adapun evaluasi pemahaman peserta selama berlangsungnya kegiatan pelatihan sebagai berikut:

1. Aspek makna dan pentingnya personal hygiene dalam pengolahan pangan
 - a. Peserta mendapat pemahaman akan pentingnya personal hygiene sebagai syarat mutlak dalam penentuan mutu dan keamanan pangan produk ikan bakar yang dihasilkan. Peserta yang sebelumnya memiliki tingkat kesadaran yang masih rendah akan makna dan pentingnya personal hygiene seperti yang dapat dilihat pada kurangnya kesadaran akan kebersihan diri dan lingkungan yang selama ini banyak dikeluhkan oleh para konsumen mulai diarahkan untuk mengerti akan makna dan pentingnya sanitasi terutama dalam proses pengolahan makanan, sebab sebaik apapun kualitas makanan yang dihasilkan dari segi rasa, aroma, tekstur ataupun penampilan tidak akan memiliki nilai jual ketika produk tersebut tidak aman dikonsumsi akibat personal hygiene yang buruk selama proses pengolahan. Hal ini sesuai dengan perkembangan standar mutu yang dipersyaratkan konsumen, dimana keamanan pangan merupakan persyaratan utama dan terpenting dari seluruh parameter mutu pangan yang ada. Seperti yang diutarakan oleh Zulfa (2011) bahwa terdapat hubungan antara personal hygiene pedagang dan sanitasi makanan dengan keberadaan *Escherichia coli* pada nasi rames di Pasar Johar Kota Semarang. Keberadaan *E. coli* mengindikasikan bahwa keamanan pangan sebagai parameter utama mutu pangan tidak terpenuhi.
 - b. Peserta mulai memahami bahwa sebagai sebagai pihak yang terlibat langsung dalam seluruh tahapan pengolahan ikan bakar, mulai dari penyiapan bahan baku hingga pasca produksi, mereka merupakan unsur yang sangat penting dalam menentukan atau mengontrol faktor hygiene produk ikan bakar yang dihasilkan.
 - c. Peserta mengetahui resiko yang akan terjadi jika proses pengolahan ikan bakar tidak sesuai dengan prosedur sanitasi yaitu tidak hanya berdampak terhadap konsumen tetapi juga merugikan mereka sebagai produsen. Bagi konsumen, mengkonsumsi produk dengan hygiene yang buruk pada proses pengolahan, dapat mengakibatkan gangguan kesehatan mulai dari mual, muntah, diare dan gejala lainnya. Bagi produsen, hal ini dapat berdampak pada hilangnya kepercayaan konsumen pada produk tersebut hingga penurunan omset penjualan dan yang terburuk adalah pencabutan izin produksi oleh instansi terkait.
2. Aspek prosedur personal hygiene pada proses pengolahan ikan bakar

Peserta mulai memahami bahwa mereka sebagai pengolah ikan bakar harus menjaga kesehatan dengan baik, membiasakan diri untuk hidup bersih dan memiliki kemauan untuk mengerti dan menerapkan prinsip personal hygiene karena sebagai pihak yang mengadakan kontak langsung dengan bahan yang diolah selama proses produksi mengakibatkan pekerja dapat menjadi sumber kontaminasi bagi produk yang dihasilkan. Sebelumnya para peserta cenderung mengabaikan beberapa hal yang justru dapat menjadi sumber kontaminasi bagi makanan diantaranya adalah :

 - a. Tidak mandi dan mencuci tangan sebelum mulai mengolah
 - b. Membiarkan kuku dalam keadaan panjang dan kotor
 - c. Tidak mengikat rambut dengan rapi
 - d. Tidak menutup mulut dan hidung saat batuk atau bersin di dekat bahan yang diolah
 - e. Tidak menutup luka
 - f. Tetap bekerja saat sakit misalnya saat diare

- g. Menggaruk kepala
- h. Mengorek hidung
- i. Meludah di sekitar tempat berjualan

Pedagang tidak menyadari bahwa berbagai perilaku ini merupakan tindakan yang dapat menimbulkan adanya kontaminasi mikroorganisme yang merugikan pada produk hasil pengolahan. Setelah mendapatkan pengetahuan dari materi yang disampaikan, para peserta akhirnya mengetahui bahwa hal yang menurut mereka merupakan hal yang biasa saja dan tidak beresiko terhadap makanan yang mereka olah sebenarnya adalah tindakan yang salah sehingga mereka bertekad untuk menjaga kesehatan dan kebersihan diri serta melaksanakan prinsip personal hygiene demi meningkatkan kualitas ikan bakar yang dihasilkan.

3. Pengenalan berbagai peralatan standar personal hygiene beserta fungsinya

Peserta sebelumnya tidak menggunakan peralatan apapun pada proses pengolahan, seperti yang tampak pada Gambar 5.



Gambar 5. Kondisi Pedagang Ikan Bakar Tanpa Peralatan Personal Hygiene

- a. Peserta tidak menggunakan apron karena menganggap bahwa pakaian yang mereka gunakan saat proses pengolahan sudah cukup bersih dan tidak menjadi sumber kontaminasi, padahal jika dikaji lebih lanjut pakaian yang digunakan saat proses produksi dapat menjadi sumber kontaminasi karena digunakan juga untuk mengerjakan aktivitas lain sebelum proses pengolahan sehingga berpotensi terkena debu dan keringat.
- b. Peserta tidak menggunakan masker bahkan pada saat sakit seperti batuk dan flu, walaupun menggunakan masker umumnya hanya menutupi mulut dan tidak menutupi hidung.
- c. Peserta tidak menggunakan sarung tangan dan hanya membersihkan tangan dengan air seadanya yang umumnya ditempatkan dalam wadah seperti ember dan digunakan untuk mencuci tangan berulang kali, sedangkan kontak antara tangan dengan makanan khususnya dalam proses penyajian sayuran pendamping ikan bakar seperti peleceng dan terong bakar sangat intens dilakukan.



Gambar 6. Peragaan Penggunaan Peralatan Standar Personal Hygiene

Oleh karena itu, penyampaian materi terkait peralatan standar sanitasi personal ini juga dilengkapi dengan peragaan cara penggunaan yang benar sehingga manfaat penggunaannya dapat dirasakan. Peragaan cara penggunaan peralatan sanitasi personal meliputi peragaan penggunaan apron, masker dan sarung tangan (Gambar 6). Adapun setelah penyuluhan, peserta mulai menggunakan peralatan standar personal hygiene saat pengolahan ikan bakar (Gambar 7) dan mulai menyadari manfaat yang diperoleh mulai dari pakaian yang tidak terkena kotoran saat mengolah ikan bakar karena menggunakan apron, tidak khawatir berbicara atau bersin walaupun dihadapan olahan makanan karena menggunakan masker dan tidak repot mencuci tangan saat akan menyentuh sayuran karena menggunakan sarung tangan serta yang paling penting adalah mendapatkan respon positif dari pembeli yang lebih yakin akan tingkat kebersihan ikan bakar yang disajikan selama pedagang menggunakan peralatan-peralatan tersebut.



Gambar 7. Penggunaan Peralatan Personal Hygiene oleh Pedagang

Prosedur cuci tangan yang baik dan benar juga sangat penting untuk diterapkan kepada para pedagang ikan bakar karena kondisi tangan yang bersih dapat menjamin kebersihan selama proses pengolahan. Berdasarkan hasil penelitian Chairini (2009) dalam Fadhila dkk. (2015) terdapat hubungan antara perilaku mencuci tangan dengan kualitas bakteriologis (jumlah total mikroba). Dengan demikian mencuci tangan yang baik seharusnya menjadi hal yang wajib dilakukan oleh pedagang sebagai pengolah makanan, akan tetapi hingga saat ini sebagian besar pedagang masih jarang melakukan hal tersebut. Kondisi ini diperburuk oleh faktor kesulitan pedagang saat harus menggunakan sarung tangan sehingga menggunakan sarung tangan cenderung dianggap merepotkan. Oleh karena itu, untuk mengantisipasi hal tersebut maka prosedur cuci tangan yang baik dan benar telah diperagakan dan diikuti oleh peserta penyuluhan (Gambar 8).



Gambar 8. Peragaan Cara Mencuci Tangan yang Baik dan Benar

SIMPULAN

Kegiatan sosialisasi personal hygiene pada pedagang ikan bakar di Pantai Gading meningkatkan pengetahuan pedagang mengenai pentingnya penerapan personal hygiene. Peningkatan pengetahuan berdampak terhadap peningkatan kesadaran dan motivasi pedagang untuk menerapkan prosedur personal hygiene pada pengolahan ikan bakar. Penerapan personal hygiene yang dilakukan secara kontinyu berdampak positif terhadap perbaikan kualitas sentra ikan bakar Pantai Gading karena secara perlahan ikan bakar yang dihasilkan akan menjadi lebih higienis.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada DIPA PNBP Universitas Mataram yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini dan juga terima kasih kepada masyarakat pesisir Pantai Gading atas partisipasi pada kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR REFERENSI

- Depkes RI. 2004. *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Ditjen PPM dan PL.
- Fadhila, M.F., Wahyuningsih, N.E., dan Hanani, D. 2015. *Hubungan Higiene Sanitasi dengan Kualitas Bakteriologis pada Alat Makan Pedagang di Wilayah Sekitar Kampus Undip Tembalang*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 3 (3): 769-776.
- Longree, K. (1980). *Quantity Food sanitation . 3rd edition*. Wiley Interscience. New York: Advision of John Wiley & Sons, Inc.
- Saksono, L. 1986. *Pengantar Sanitasi. Untuk Keluarga, Industri Makanan dan Industri Pelayanan Makanan*. Alumni. Bandung.
- Zulfa, N. 2011. *Hubungan Higiene Personal Pedagang dan Sanitasi Makanan dengan Keberadaan Eschericia coli pada Nasi Rames di Pasar Johar Kota Semarang Tahun 2011*. Skripsi. Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Semarang.