

Pelatihan “*Food Hygiene and Sanitation*” bagi Pelaku Kuliner Desa Bongan

Billy Tanius¹, Ni Nyoman Widani², I Gusti Ayu Ari Agustini³

billy.tanius@pib.ac.id¹, nyoman.widani@pib.ac.id², ari.agustini@pib.ac.id³

^{1,2,3}Politeknik Internasional Bali

Article History:

Received: 15-02-2022

Revised: 02-07-2022

Accepted: 07-07-2022

Abstract: *The development of tourist villages is recognized as a national development agenda that's quite effective in improving the quality of people life in the village. Provide opportunities for local communities to manage and develop tourism potential in their village and able to have a positive effect on the economy of rural communities. Pokdarwis Bongan Tourism Village has a strategic role in developing and managing the area as a tourist destination. Starting from the management of nature, culture, culinary, and homestay. In managing the culinary business, Bongan tourism village Pokdarwis understands the Bali International Polytechnic. Cooperation is carried out in the form of assistance in the Bongan tourist village as a fostered village. One of the assistances carried out by PIB is training activities on food hygiene and sanitation standards that must be applied by culinary tourism village actors at this time. The training is a form of the implementation of the Cleanliness, Health, Safety, and Environmental Sustainability/CHSE health protocol, namely the elements of cleanliness, health, safety, and environmental sustainability which play an important role in preventing and controlling the spread of Covid-19 in tourist destinations which include tourist villages. The benefit of this PKM activity is that the people of Bongan Village can practice their knowledge of cleanliness in the food business in accordance with hygiene standards when processing or serving the culinary products offered. By knowing that food hygiene and sanitation standards trust visitors/tourists that food products from the Bongan tourism village are safe for consumption.*

Keywords:

food hygiene and sanitation, culinary artists, Bongan village

Pendahuluan

Pandemi COVID-19 berdampak sangat besar terhadap industri pariwisata. Perubahan perilaku seseorang dalam berwisata juga mengalami perubahan yang signifikan, dimulai dari menghindari destinasi yang ramai. Kebersihan dari lingkungan destinasi harus sangat diperhatikan, berlaku sama dengan akomodasi maupun makanan dan minuman di tempat wisata. Pemulihan sektor-sektor wisata saat ini khususnya di pulau Bali mulai bergairah kembali dengan menerapkan fase *new normal* atau tatanan normal baru. Salah satu bentuk implementasinya adalah dengan menerapkan protokol kesehatan *Cleanliness, Health, Safety and Environmental Sustainability* atau dikenal dengan singkatan CHSE yaitu unsur kebersihan, kesehatan, keselamatan dan kelestarian lingkungan

berperan penting guna mencegah dan mengendalikan penyebaran Covid-19 di daerah tujuan wisata yang didalamnya termasuk desa wisata (Lumanauw, 2021b).

Desa wisata adalah salah satu aset di sektor pariwisata yang memperkenalkan potensi suatu desa beserta segala keunikan dan daya tariknya, sehingga dapat dikembangkan menjadi suatu produk yang menarik wisatawan untuk berkunjung ke lokasi desa tersebut (Sudibya, 2018). Pengembangan desa wisata saat ini masuk ke dalam agenda pembangunan nasional, karena diakui cukup efektif untuk meningkatkan kualitas hidup masyarakat di desa. Dengan memberi kesempatan kepada masyarakat lokal untuk terlibat dalam kegiatan pelestarian lingkungan dan budaya, kepemanduan, penyedia jasa kuliner, maupun menyewakan kamar rumah tinggalnya sebagai *homestay*.

Desa wisata masuk kedalam industri pariwisata, yang saat ini berkembang pesat dan dapat memberikan kontribusi sebagai penyumbang pendapatan bagi masyarakat desa dan juga pemerintah daerah. Industri pariwisata merupakan sektor yang berpotensi untuk dikembangkan dalam rangka meningkatkan pertumbuhan ekonomi Indonesia (Agustin, Kanom, & Darmawan, 2020). Keseriusan pemerintah dalam mengelola sektor pariwisata dapat dilihat dari berkembangnya daya tarik wisata di Bali dan berbagai upaya telah dilaksanakan pemerintah seperti melakukan program pengembangan wisata melalui instansi terkait, kerjasama dengan investor serta penggalangan bentuk keterlibatan masyarakat lokal (Putra, Aryanti, Astina, & Setiawan, 2019).

Salah satu keterlibatan masyarakat lokal adalah dalam pengelolaan desa wisata Bongan yang memiliki banyak daya tarik alam, budaya, kesenian, kuliner dan lain-lain. Desa Bongan memiliki tiga keistimewaan yang mendorongnya menjadi desa wisata, yaitu Situs Kebo Iwa, Tradisi Mesuryak dan Ngaben Tikus (Lumanauw, 2021a). Selain itu, terdapat potensi wisata lainnya seperti Kawasan Grembengan, Penangkaran Burung Jalak Bali, wisata besepeda, memasak, serta wisata UMKM pembuatan teh dari gonda dan keripik batang pisang. Politeknik Internasional Bali (PIB) dinobatkan sebagai pendamping desa wisata oleh KEMENPAREKRAF untuk wilayah provinsi Bali. Desa wisata Bongan dijadikan desa binaan oleh PIB dalam kegiatan pedampingan karena memiliki banyak potensi wisata yang dapat dikembangkan. Pokdarwis selaku pelaku wisata di desa Bongan sejak tahun 2020.

Salah satu bentuk pengembangan desa wisata yang dilakukan adalah pengenalan produk makanan hasil kreativitas masyarakat desa. Dalam pengolahan produk makanan saat ini, masyarakat desa masih menggunakan cara pengolahan tradisional dan belum menerapkan standar *food safety and hygiene* yang termasuk dalam protokol CHSE. Kesadaran masyarakat terhadap program *hygiene* pada diri dan lingkungan, kontaminasi

makanan, kontaminasi silang, tata cara penanganan pangan khususnya faktor suhu yang tidak tepat selama penyimpanan dan persiapan makanan, dan sanitasi yang buruk merupakan salah satu alasan utama tingginya kasus keracunan pangan (Kurniawan, Kristanti, Wahyudin, Bachtiar, & Astari, 2019). Berdasarkan beberapa penelitian penerapan standar *food safety and hygiene* memiliki pengaruh positif terhadap kepuasan wisatawan. Pengaruh keselamatan dan keamanan terhadap kepuasan wisatawan mancanegara dan nusantara. Semakin baik keselamatan dan kesamanan, maka semakin meningkat kepuasan wisatawan mancanegara dan nusantara (Soehardi, Anhar, Rusdi, Santoso, & Miranto, 2018). Hal tersebut menjadi salah satu alasan untuk dosen PIB melakukan kegiatan pendampingan Pelatihan *food safety and hygiene* yang sesuai dengan standar kebersihan dalam CHSE kepada masyarakat pelaku kuliner di desa wisata Bongan.

Pelatihan ini diselenggarakan selama periode April sampai dengan September dengan materi yang diberikan berupa pelatihan standar kebersihan berupa *food safety and hygiene* untuk meningkatkan pengetahuan kebersihan hasil produk makanan di desa wisata Bongan. Tujuan dari kegiatan pelatihan ini adalah memberikan pengetahuan dan implementasi *food safety and hygiene* bagi masyarakat yang mengelola ataupun penghasil produk makanan di desa wisata Bongan.

Metode

Metode yang akan digunakan dalam pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dalam pelatihan *food hygiene and sanitation* untuk meningkatkan pengetahuan mengenai kebersihan dalam pengolahan makanan, yaitu: presentasi modul *Food hygiene and sanitation*, pelatihan dan diskusi dengan masyarakat. Kegiatan diawali dengan pemahaman masyarakat tentang kebersihan dapur, pengaturan penyimpanan makanan, kebersihan personal dan keamanan makanan yang di sajikan penggiat kuliner. Produk atau barang yang digunakan dalam pelatihan disiapkan oleh tim pelaksana PkM. Alat yang dipersiapkan adalah alat *sink* dan meja persiapan bahan makan di dapur percontohan dan banner untuk standar kebersihan pekerja UMKM dan modul *Food hygiene*.

Tempat pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat untuk pelatihan *Food Hygiene and Sanitation* dilakukan di Rumah pengusaha Keripik Gonda (Rumah Ibu Ida Ayu Fajar di Banjar Bongan Jawa Kawan) dan Pengusaha teh Gonda (Rumah Bapak I Nengah Makir di Banjar Bongan Jawa Kawan). Adapun susunan kegiatan PKM sebagai berikut:

Tabel 1. Susunan tahapan dalam kegiatan PkM

No	Kegiatan
15 – 30 April	
1	Penyusunan dan Persiapan Kegiatan PkM
2	Survei lokasi area produksi dan demo
3	Survei kebutuhan masyarakat dan perlengkapan pada kegiatan Pelatihan
4	Pengadaan perlengkapan pelatihan
1 Mei – 30 September	
1	Pengumpulan data untuk Modul kegiatan pelatihan
2	Penyusunan Banner standar <i>Food Hygiene and Sanitation</i>
3	Implementasi kegiatan pelatihan <i>Food Hygiene and Sanitation</i>



Gambar 1. Kegiatan PkM

Adapun susunan tim pelaksana Pengabdian kepada Masyarakat dalam pelatihan *Food Hygiene and Sanitation* untuk pelaku kuliner di desa wisata Bongan, Tabanan Bali, yaitu:

Penanggung Jawab Direktur Politeknik Internasional Bali	:	Prof.Dr.Ir. A. Sulistyawati, MS.,MM.,MMis., DTh.,Ph.D, D.Ag
Ketua Pelaksana	:	Billy Tanius,S.ST.Par.,M.Par.
Anggota	:	Ni Nyoman Widani, SS,.M.hum I Gusti Ayu Ari Agustini, S.ST.Par., M.M
Anggota Mahasiswa	:	Sharoon Virgi Angeliq Brian Joseph
Anggota Pokdarwis Desa Wisata Bongan	:	Bapak I Nengah Makir

Pembahasan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) pelatihan *Food Hygiene and Sanitation* untuk pelaku kuliner di desa wisata Bongan, dilaksanakan pada tanggal 18 September 2021 di rumah salah satu pelaku kuliner. Adapun urutan susunan kegiatan pelatihan sebagai berikut:

Tabel 2. Susunan Acara Pelatihan *Food Hygiene and Sanitation*

No	Jam	Kegiatan	PIC
1	09.00 – 09.30	Registrasi & pemberian kudapan	Sharoon Virgi Angeliq
		Dokumentasi	Brian Joseph
2	09.30 – 09.40	Pembukaan Pelatihan	Kaprodi Seni Kuliner
3	09.40 – 12.00	Pemaparan mengenai modul <i>Food Hygiene and sanitation</i>	Billy Tanius, S.ST.Par.,M.Par
4	12.00 – 13.00	ISHOMA	Sharoon Virgi Angeliq Brian Joseph
5	13.00 – 16.00	Pelatihan praktek <i>Food Hygiene and sanitation</i>	Billy Tanius, S.ST.Par.,M.Par
6	16.00 – 16.30	Sesi Tanya jawab	Ni Nyoman Widani, S.S., M.Hum
7	16.30 – 16.40	Penutupan Pelatihan	Kaprodi Seni Kuliner
8	16.40 – 17.00	Penyerahan perlengkapan dan banner standar <i>Food Hygiene and sanitation</i> Pembagian Sertifikat	Billy Tanius, S.ST.Par.,M.Par I Gusti Ayu Ari Agustini, S.ST.Par., M.M

Adapun dokumentasi kegiatan PKM ini dapat dilihat pada gambar-gambar di bawah ini.



Gambar 1. Pemaparan materi dan pengenalan perlengkapan praktek

Pada kegiatan pelatihan masyarakat diberikan pengetahuan tentang standar *Food Hygiene and sanitation*. Proses pengolahan makanan memiliki berbagai teknik pengolahan. Pengolahan makanan secara tradisional yang dimasak dengan metode atau teknik memasak tertentu untuk menghasilkan tekstur dan produk makanan yang berbeda (Tanius, Sinaga, & Brahmantyo, 2018). Pelaku kuliner dimasa pandemi Covid-19 harus menerapkan standar standar *Food Hygiene and sanitation* pada saat melakukan pengolahan masakan maupun saat menyajikannya. Hal tersebut bertujuan menjaga semua produk makanan yang dihasilkan ataupun masakan yang disajikan dalam keadaan bersih dan bebas dari segala macam bakteri. Pemerintah juga menerapkan peraturan tersebut dalam perundang-undangan, antara lain pada Kemenkes No.942/Menkes/SK/VII/2003 dan Peraturan Pemerintah RI No. 28 Tahun 2004 tentang keamanan, mutu dan gizi pangan (JZ, 2020). Pada pasal 9 PP No. 28 Tahun 2004 menjelaskan bahwa cara produksi pangan siap

saji yang baik harus memperhatikan aspek keamanan pangan dengan cara mencegah tercemarnya makanan siap saji oleh cemaran biologis (Aini, 2018).

Pada kegiatan pelatihan masyarakat diberikan modul standar *Food Hygiene and sanitation*. Dalam modul tersebut dijelaskan enam prinsip higiene sanitasi tersebut adalah: (1) Pemilihan bahan makanan. Bahan makanan yang dipilih harus mempertimbangkan beberapa hal, seperti batas kadaluarsa, terdaftar pada Depkes, dan bahan tersebut diizinkan pemakaiannya untuk makanan, (2) Penyimpanan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan bertujuan untuk mencegah bahan makanan agar tidak cepat rusak, (3) Pengolahan makanan. Pengolahan makanan meliputi 3 hal, yaitu peralatan, penjamah makanan, dan tempat pengolahan, (4) Penyimpanan makanan matang. Makanan matang yang disimpan sebaiknya pada suhu rendah, agar pertumbuhan mikro organisme yang dapat merusak makanan dapat ditahan, (5) Pengangkutan makanan. Cara pengangkutan makanan yang diinginkan adalah dengan wadah tertutup, (6) Penyajian makanan. Makanan disajikan dengan segera, jika makanan dihias maka bahan yang digunakan merupakan bahan yang dapat dimakan.

Diakhir kegiatan pelatihan dan pendampingan PkM pada masyarakat pelaku kuliner desa wisata Bongan memperoleh hasil sebagai berikut :

1. Masing-masing Pelaku usaha percontohan mendapatkan sarana dan prasarana yang memadai yang menunjang kegiatan produksi sesuai dengan standar *hygiene and sanitation*.
2. Modul edukasi *hygiene and sanitation* bagi para pelaku usaha makanan di desa Bongan .
3. Sosialisasi praktik kebersihan dalam menjalankan usaha kuliner di desa wisata Bongan sesuai dengan *Hygiene and sanitation*.
4. Banner mengenai *personal hygiene* bagi pelaku usaha teh gonda dan keripiki gonda.

Kesimpulan

Kegiatan PKM yang dilaksanakan terkait kebersihan pangan maupun kebersihan personal pengolah kuliner/makanan dalam pengolahan dan penyajian makanan yang disajikan kepada pengunjung/wisatawan desa wisata Bongan. Pemberian pengetahuan berupa modul dan penyerahan peralatan dan perlengkapan pelaku usaha teh Gonda dan keripik Gonda dapat menunjang penerapan kebersihan sesuai dengan *Standard Food Hygiene and sanitation*. Dengan menerapkan standar protokol kesehatan sesuai dengan standar *Hygiene and sanitation* di masa pandemi dapat memberikan rasa aman dan nyaman kepada para

pengunjung (wisatawan). Dengan begitu dapat meningkatkan daya tarik kepada pengunjung (wisatawan) untuk datang dan menikmati produk kuliner desa Wisata Bongan dan akhirnya dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa.

Ucapan Terimakasih

Terimakasih kepada Politeknik Internasional Bali yang telah membantu dan memberikan dukungan sehingga kegiatan pelatihan *Food Hygiene and sanitation* bagi masyarakat desa Bongan dapat terlaksana dan berjalan dengan lancar. Selain itu juga kami ucapkan terimakasih kepada Pokdarwis dan Masyarakat Desa wisata Bongan, Tabanan - Bali yang berpartisipasi aktif sehingga kegiatan ini dapat terwujud.

Daftar Pustaka

- Agustin, N. A., Kanom, & Darmawan, R. N. (2020). Analisis Potensi Wisata Kuliner Ikan Bakar Sebagai Daya Tarik Wisata Di Pantai Blimbingsari Banyuwangi. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(6), 1211–1221.
- Aini, S. Q. (2018). Peran Pemerintah Daerah Dalam Pembinaan Keamanan Jajan Pangan Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Litbang*, XIV(2), 119–130. Retrieved from <https://ejurnal-litbang.patikab.go.id/index.php/jl/article/view/114>
- JZ, T. G. (2020). *Hubungan Pengetahuan, Personal Hygiene dan Motif Ekonomi dengan Keamanan Pangan*. STIKES Perintis Padang.
- Kurniawan, M. P., Kristanti, N. E., Wahyudin, M., Bachtiar, W. F., & Astari, A. D. (2019). Studi Kesiapan Konsep Personal Higiene pada Masyarakat Menuju Desa Wisata Edukasi Kulinologi. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)*, 4(2), 214. <https://doi.org/10.22146/jpkm.30099>
- Lumanauw, N. (2021a). *Bongan Village Bali's Hidden Gem*. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952. Bali: PIB Press.
- Lumanauw, N. (2021b). *Protokol Kesehatan CHSE di Industri Pariwisata*. PIB Press. Denpasar: PIB Press.
- Putra, A. M., Aryanti, N. N. S., Astina, I. K., & Setiawan, I. D. (2019). Pengemasan Kuliner Lokal Dan Cinderamata Lokal dalam Mendukung Pengembangan Desa Wisata Tista, Kecamatan Kerambitan, Kabupaten Tabanan. *Jurnal Perhotelan Dan Pariwisata*, 9(1), 1–18. Retrieved from <http://triatmajaya.ejurnal.info/index.php/triatmajaya/article/view/109>
- Soehardi, Anhar, B., Rusdi, Santoso, M. H., & Miranto, S. (2018). Kepuasan Wisatawan Mancanegara dan Nusantara Ditinjau dari Keselamatan, Keamanan, Kesehatan dan Hygiene di Desa Wisata, Indonesia. *Jurnal Kajian Ilmiah*, 2(2), 3–5. Retrieved from <http://ejurnal.ubharajaya.ac.id/index.php/JKI/article/view/443>
- Sudibya, B. (2018). Wisata Desa dan Desa Wisata. *JURNAL BAPPEDA LITBANG*, 1(1), 21–25. Retrieved from <https://media.neliti.com/media/publications/333746-wisata-desa-dan-desa-wisata-49e7fcf1.pdf>
- Tanius, B., Sinaga, T., & Brahmantyo, H. (2018). Sengkulun as Betawi Traditional Cake Philosophy , Historical and Cultural Review. *E-Journal of TOURISM*, 5(1), 9–21.

Retrieved from <https://ojs.unud.ac.id/index.php/eot/article/view/38456>

