

PELATIHAN KEAMANAN PANGAN DI KAWASAN WISATA WILAYAH KELURAHAN SRIMARTANI PIYUNGAN, BANTUL

Dyah Suryani¹⁾, Ahmad Ahid Mudayana¹⁾, Mufti Khakim²⁾

¹⁾Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta, Indonesia

²⁾Fakultas Hukum, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta, Indonesia

Corresponding author : Dyah Suryani

E-mail : dyah.suryani@ikm.uad.ac.id

Diterima 27 November 2021, Drevisi 11 Desember 2021, Disetujui 11 Desember 2021

ABSTRAK

Pandemi Covid-19 memberikan dampak yang sangat kompleks, baik di bidang ekonomi, pendidikan dan pastinya pariwisata. Penerapan adaptasi kebiasaan baru akan merubah perilaku wisatawan saat berwisata. Peranan pariwisata tidak hanya menyediakan sarana wisata tetapi dilengkapi dengan sarana kuliner. Pengolahan makanan pada masa pandemi covid-19 harus sesuai dengan peraturan yang berlaku, karena makanan yang dikonsumsi harus memperhatikan keamanan makanan atau *food safety* termasuk didalamnya di Kawasan wisata. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan praktek penjamah makanan tentang pengelolaan makanan yang aman, bebas kontaminasi sehingga aman dikonsumsi oleh wisatawan. Pelatihan ini dilaksanakan secara langsung di lokasi wisata di wilayah Kelurahan Srimartani Piyungan dengan pemberian materi penyuluhan keamanan makanan dibantu dengan media buku, *Presentation Power Point* serta diskusi. Hasil kegiatan ini didapatkan bahwa 70% penjamah makanan meningkat tingkat pengetahuan terkait keamanan makanan dan 90% penjamah makanan sikap keamanan makanannya mengalami peningkatan. Pelatihan ini harus dilakukan secara konsisten, karena untuk merubah perilaku penjamah makanan membutuhkan waktu dan pendampingan baik dari pemerintah desa maupun instansi terkait.

Kata kunci: pandemi; keamanan makanan; pelatihan; wisata.

ABSTRACT

The Covid-19 pandemic has had a very complex impact, both in the fields of economy, education, and of course tourism. The application of adaptation of new habits will change the behavior of tourists when traveling. The role of tourism is not only providing tourist facilities but also being equipped with culinary facilities. Food processing during the COVID-19 pandemic must comply with applicable regulations, because the food consumed must pay attention to food safety or food safety, including in tourism areas. This activity aims to increase the knowledge and practice of food handlers regarding safe, contamination-free food-management so that it is safe for consumption by tourists. This training was carried out directly at tourist sites in the Srimartani Piyungan Village area by providing food safety counseling materials assisted by book media, Power Point presentations, and discussions. The results of this activity showed that 70% of food handlers increased their level of knowledge related to food safety and 90% of food handlers' attitudes towards food safety increased. This training must be carried out consistently because changing the behavior of food handlers requires time and assistance from both the village government and related agencies.

Keywords: pandemic; food safety; training; tourism.

PENDAHULUAN

Upaya menjamin keamanan dan keselamatan di tempat wisata khususnya para wisatawan merupakan bagian dari tuntutan masyarakat agar sebuah destinasi wisata dapat menarik pengunjung/wisatawan. Upaya peningkatan pengunjung dalam sebuah Kawasan wisata perlu dilakukan melalui peningkatan pengelolaan agar para pengunjung merasa nyaman, aman dan terjamin kesehatannya (Suharto, 2016).

Kuliner menjadi salah satu sektor penting dalam industri pariwisata khususnya berhubungan dengan ketersediaan makanan dan minuman (Suteja, 2019). Aspek kuliner dapat mempengaruhi kepuasan perjalanan wisata, yang pada akhirnya mendorong untuk melakukan kunjungan ulang dan merekomendasikan sebuah destinasi kepada orang lain. Saat ini, wisata kuliner merupakan salah satu jenis wisata yang menjadi sebuah fenomena baru dalam pariwisata dan sangat

berpotensi untuk dikembangkan. (Saptaningtyas, Handayani dan Indriyani, 2021).

Keamanan pangan merupakan kegiatan penting dan merupakan bagian integral dari setiap program kesehatan masyarakat (Gupta, Dudeja, Minhas, 2017). Peranan produsen dan pengolah makanan dalam menjamin keamanan makanan menjadi hal yang sangat penting dalam mencegah penyakit bawaan makanan (food borne disease). Salah satu pendekatan untuk meningkatkan pengetahuan tentang pencegahan penyakit bawaan makanan adalah pendidikan dan pelatihan pagi para penjamah makanan (WHO, 2006).

Provinsi D.I Yogyakarta sebagai salah satu tujuan wisata baik turis domestik dan mancanegara sudah selayaknya mampu menyediakan pangan yang aman untuk pengunjung. Salah satu daerah tujuan wisata yaitu Kelurahan Srimartani Piyungan, Bantul. Terdapat 2 lokasi wisata di Kelurahan ini yang disebut Taman Ingas dan Mbulak Umpeng. Pangan di daerah wisata ini menyediakan pangan lokal yang mencirikan kekhasan budaya lokal. Makanan lokal yang dikelola secara sederhana tetap harus memperhatikan prinsip keamanan pangan. Masih banyaknya penjamah makanan yang tidak mengetahui konsep keamanan pangan menjadi salah satu kendala dalam penyediaan pangan yang sehat dan aman. Sehingga dengan permasalahan tersebut maka kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk melaksanakan pelatihan tentang keamanan makanan kepada penjamah makanan di lokasi wisata Desa Srimartani Piyungan Bantul.

METODE

Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Srimartani, Kecamatan Piyungan, Kabupaten Bantul yang terletak di bagian timur Propinsi DIY atau berada di perbatasan dengan Kabupaten Gunungkidul. Sasaran kegiatan pengabdian ini adalah pengelola wisata dan penjamah makanan di 2 lokasi wisata yaitu Taman Ingas dan Mbulak Umpeng yang berjumlah 10 orang. Tahapan kegiatan ini dimulai dari tahap persiapan, pelaksanaan, evaluasi dan keberlanjutan program,

Persiapan dalam kegiatan ini adalah melakukan ijin ke pihak mitra yaitu Desa Srimartani sekaligus melakukan assesmen permasalahan terkait dengan Kawasan wisata tersebut. Setelah diketahui permasalahan yang ada, kemudian dilanjutkan dengan koordinasi rencana kegiatan pengabdian kepada masyarakat bersama pemerintah desa, Pokdawis dan tokoh masyarakat setempat.

Koordinasi ini menghasilkan keputusan rancangan pelatihan, lokasi, waktu dan metode pelaksanaan yang dilakukan secara offline/luring dengan memperhatikan protocol kesehatan selama Pandemi Covid-19.

Tahap pelaksanaan pelatihan dilakukan dengan metode ceramah luring (luar daring) kepada pengelola wisata di wilayah Kelurahan Srimartani, Piyungan, Bantul dengan PPT sebanyak 24 slide power point yang berisi tentang pengertian, manfaat dan cara mencapai keamanan makanan serta bahaya penyakit bawaan makanan. Selain itu peserta juga mendapatkan buku tentang Edukasi Wisata Yang Aman.

Tahap terakhir yaitu evaluasi terhadap kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan. Evaluasi diberikan dengan cara pengisian pretest dan post-test kepada peserta pelatihan. Pre-test dan post-test bertujuan untuk mengukur tingkat pengetahuan dan sikap yang dinilai dengan kuesioner. Variabel pengetahuan dinilai berdasarkan 11 item pertanyaan dengan pilihan jawaban benar atau tidak. Kesebelas pertanyaan tersebut meliputi penggunaan air untuk mencuci peralatan, penggunaan tempat sampah, penggunaan celemek, dan lain-lain. Sedangkan variabel sikap dinilai berdasarkan 22 item pernyataan dengan pilihan jawaban sangat setuju/setuju/tidak setuju/ sangat tidak setuju. Pernyataan pada variabel sikap meliputi penggunaan sabun untuk mencuci tangan, penggunaan pakaian bersih, penggunaan peralatan masak yang bersih, dan lain-lain. Hasil rata-rata poin pengetahuan dan sikap dibandingkan antara sebelum dan sesudah pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan mengenai keamanan makanan ini mendapatkan respon positif dari pihak Desa Srimartani. Hal ini terbukti dari tahap persiapan dan kontribusi yang diberikan oleh pihak desa antara lain dengan koordinasi dengan peserta pelatihan, pembuatan dan penyampaian undangan pelatihan kepada peserta serta mempersiapkan lokasi pelatihan ini yang terlihat di gambar 1. Lokasi penyampaian pelatihan ini berada di lingkungan wisata Taman Ingas.



Gambar 1. Persiapan lokasi pelatihan

Taman Ingas menawarkan destinasi wisata bernuansa alam dan pedesaan. Pengunjung akan disuguhkan dengan nuansa pedesaan yang cukup terasa keasriannya yang tidak bisa didapatkan di daerah kota. Selain itu, di Taman Ingas juga terdapat beberapa saung yang digunakan menjadi tempat peristirahatan bagi pengunjung (gambar 2).



Gambar 2. Saung di Lokasi Wisata Taman Ingas

Jumlah peserta dalam kegiatan ini adalah 10 orang yang terdiri atas pengelola wisata, dan para penjamah makanan di lokasi wisata. Pelaksanaan pelatihan dengan media slide power point dilanjutkan dengan diskusi (gambar 3). Pemilihan metode ini dianggap efektif untuk merangsang peserta dengan gambar-gambar menarik dan sistem interaktif agar peserta juga aktif dalam berdiskusi. Selain itu, metode ini dianggap sangat tepat seiring dengan berkembangnya teknologi yang pesat.



Gambar 3. Pelaksanaan Pelatihan

Karakteristik peserta pelatihan dapat dilihat dalam tabel 1 . Berdasarkan tingkat pendidikan, mayoritas adalah lulusan SMA (7 lulusan SMA, dan 3 lulusan Strata-1). Berdasarkan jenis kelamin, 6 peserta berjenis kelamin perempuan dan 4 orang berjenis kelamin laki-laki. Berdasarkan umur peserta, umur paling rendah yaitu 23 tahun, umur paling tinggi yaitu 47 tahun, dengan rata-rata umur 36,3 tahun.

Tabel 1.Karakteristik Peserta Pelatihan Keamanan makanan

No.	Pendidikan	Jenis Kelamin	Umur
1	S1	Laki-Laki	38
2	SMA	Laki-Laki	45
3	S1	Laki-Laki	24
4	SMA	Perempuan	43
5	SMA	Perempuan	47
6	SMA	Perempuan	38
7	SMA	Perempuan	28
8	SMA	Perempuan	36
9	S1	Laki-Laki	23
10	SMA	Perempuan	41
Rata-rata Umur			36,3

Berdasarkan hasil evaluasi dengan membandingkan hasil pre-test dan post-test yang digunakan untuk mengukur pengetahuan dan sikap peserta sebelum dan setelah pelatihan, pengetahuan peserta meningkat 1,2 dan sikap peserta meningkat 5,6. Rata-rata pengetahuan peserta sebelum diberikan pelatihan yaitu 9,3 dan meningkat menjadi 10,5 setelah diberikan pelatihan. Rata-rata sikap peserta sebelum diberikan pelatihan yaitu 77,3 dan meningkat menjadi 82,9 setelah diberikan pelatihan. Distribusi hasil lengkapnya dapat terlihat di tabel 2.

Tabel 2. Distribusi Pretest dan Postest Pelatihan Keamanan Makanan

No.	Pretest		Postest	
	Penget	Sikap	Penget	Sikap
1.	9	82	11	84
2.	8	74	10	80
3.	11	77	11	85
4.	9	85	11	88
5.	10	72	11	80
6.	11	73	11	82
7.	11	66	11	78
8.	10	88	11	88
9.	6	80	9	84
10.	8	76	9	80
Rata-rata	9,3	77,3	10,5	82,9

Hasil evaluasi ini menunjukkan bahwa pelatihan efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan sikap peserta dalam

menerapkan konsep keamanan pangan. Hasil tersebut sejalan hasil penelitian di Surakarta yang membuktikan bahwa alat bantu media dalam penyampaian informasi sangat penting dan erat hubungannya dengan peningkatan pengetahuan peserta (Rahmad, 2008). Hal tersebut dibuktikan dengan peningkatan pengetahuan peserta dari 9,3 sebelum pelatihan dan 10,5 setelah pelatihan. Tingkat pengetahuan peserta setelah pelatihan dapat digolongkan sangat baik berdasarkan kriteria tingkat pengetahuan (Madaniyah, 2004). Masih rendahnya pengetahuan peserta sebelum diberikan pelatihan dikarenakan rendahnya akses informasi tentang keamanan pangan dan peserta pelatihan sebelumnya belum pernah mendapatkan pelatihan dan penyuluhan dan topik keamanan pangan. Meningkatnya poin pengetahuan setelah pelatihan menunjukkan bahwa informasi yang diberikan selama pelatihan dapat diterima dengan baik oleh peserta. Sesuai dengan Ariyani dkk (2021) yang menyatakan pedagang yang sebelumnya kurang memiliki kesadaran akan kebersihan diri sebagai pengolah pangan mulai diarahkan untuk mengerti akan makna dan pentingnya personal hygiene untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan disukai konsumen.

Sikap turut menjadi aspek penting dalam proses penerapan konsep keamanan pangan. Hasil ini ditunjukkan dari sikap peserta sebelum pelatihan yaitu 77,3 dan meningkat menjadi 82,9 setelah diberikan pelatihan. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan di kawasan wisata Pantai Depok yang menunjukkan bahwa sikap peserta pelatihan meningkat setelah diberikan pelatihan keamanan pangan (Aspiani, 2019). Penelitian yang dilakukan di Kawasan Pantai Golending juga menunjukkan efek positif perubahan sikap setelah diberikan pelatihan (Wati, 2013). Perubahan sikap juga turut didukung oleh perubahan pengetahuan yaitu pengetahuan turut mendukung perubahan sikap. Dengan meningkatnya pengetahuan, akan memicu perubahan sikap ke arah yang positif. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di objek wisata di Provinsi DKI Jakarta, menunjukkan bahwa sikap merupakan salah satu faktor pemicu perubahan perilaku produsen dalam menerapkan konsep keamanan pangan (Marsaulina, 2004).

Pendidikan di bidang keamanan makanan mempunyai peluang sukses yang sangat besar apabila semua sektor yang terkait dilibatkan secara tepat. Selain itu, harus juga sesuai dengan kondisi budaya masyarakat setempat.

SIMPULAN DAN SARAN

Keamanan pangan menjadi hal dasar dalam pemenuhan kehidupan sehari-hari, terutama jika diaplikasikan pada Kawasan wisata. Penelitian ini melibatkan 10 peserta dengan pendidikan minimal SMA dan masing-masing peserta mengikuti pre dan post-test untuk mengukur perubahan pengetahuan dan sikap sebelum dan sesudah pelatihan. Hasil pelatihan ini menunjukkan bahwa pengetahuan dan sikap peserta meningkat antara sebelum dan sesudah pelatihan. Hal tersebut menunjukkan bahwa terjadi proses penambahan wawasan dan peningkatan sikap kearah yang positif sehingga keamanan pangan dapat diterapkan.

Diharapkan setelah pelatihan ini peserta dapat menerapkan konsep keamanan pangan. Lebih lanjut pengelola wisata tetap berupaya memperkaya pengetahuan dengan mencari informasi terpercaya tentang konsep keamanan pangan. Perubahan sikap kearah yang positif dalam menerapkan konsep keamanan pangan yang berkesinambungan dapat diwujudkan dengan kerja sama yang baik antar sektor dan upaya pengawasan yang efektif.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih ditujukan kepada pemerintah Desa Srimartani Piyungan, Bantul yang telah memfasilitasi dan mendukung pelatihan ini. Terima kasih juga diantarkan kepada 10 peserta yang telah bersedia mengikuti pelatihan sejak awal hingga akhir.

DAFTAR RUJUKAN

- Ariyani, M. D., Nazaruddin, Widyastuti, S., Handayani, B. R., & Amaro, M. (2021). Sosialisasi Personal Hygiene Pada Pedagang Ikan Panggang Di Kawasan Wisata Kuliner Loang Baloq, Kota Mataram. *Indonesian Journal of Fisheries Community Empowerment*, 1(1), 21-28. <https://doi.org/10.29303/jppi.v1i1.39>
- Aspiani, M., Rustiawan, A. (2019). Hubungan Pengetahuan, Sikap Penjamah Makanan dan Fasilitas Sanitasi terhadap Keamanan Pangan di Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul. *Prosiding. Proceeding of The 11th University Research Colloquium 2020: Bidang Lingkungan dan Kebencanaan*.
- Gupta, R.K., Dudeja, P., Minhas, A.S. (2017). *Food Safety in The 21 Century : Public Health Perspektif*. United Kingdom: Akademic Press.

- Madanijah, S., Khomsan, A., Martianto, D., Djamaludin, M. D., & Briawan, D. (2004). *Kajian Rekayasa Sosial dan Teknik Edukasi dalam Diversifikasi Konsumsi Pangan Pokok*. Departemen Gizi Masyarakat. IPB. Bogor.
- Marsaulina, I. (2004). Study Tentang Pengetahuan Perilaku Dan Kebersihan Penjamah Makanan Pada Tempat Umum Pariwisata Di DKI Jakarta (TMII, TIJA, TMR). *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Rahmad. 2008. Perbedaan Hasil Belajar Siswa Dalam Mata Pelajaran Ekonomi Antara Yang Menggunakan Media Visual OHP Dengan Yang Tidak Menggunakan Media Visual OHP Pada Siswa Kelas X Semester 1 SMA Muhammadiyah 1 Surakarta Tahun Ajaran 2007/2008. *Skripsi*. Surakarta: Pendidikan Akuntansi Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Suharto. (2016). Studi Tentang Keamanan dan Keselamatan Pengunjung Hubungannya dengan Citra Destinasi (studi Kasus Gembira Loka Zoo). *Jurnal Media Wisata*. Vol 14, No.1 Hal 286-304.
- Suteja, I.W., Wahyuningsih, S. (2019). Strategi Pengembangan Potensi Kuliner Lokal dalam Menunjang Kegiatan Pariwisata di Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika, Kabupaten Lombok Tengah. *E-Jurnal Binawakya*, 14(2), 2035-2042.
- Saptaningtyas, R.S., Handayani, T, Indriyani, N.K.A.I.P.M. (2021). Kajian Potensi Wisata Kuliner Pantai Ampenan. *SADE*. Vo.1. No.1, 14-19.
- Wati, C. (2014). Faktor Yang Berhubungan Dengan Praktik Sanitasi Pada Pedagang Makanan Di Sekitar Wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen. *Unnes Journal of Public Health*, 2(4). <https://doi.org/10.15294/ujph.v2i4.3062>
- WHO. (2006). *Penyakit Bawaan Makanan : Fokus Pendidikan Kesehatan*. Penerbit Buku Kedokteran EGC.