

Edukasi Masyarakat Kampung Lengkong, Desa Wisata Wates Jaya, Kabupaten Bogor, tentang Keamanan Pangan

Lila Muliani^{a 1}, Firdaus Suwarta^{a 2*}

^{1,2} Prodi Hospitaliti dan Pariwisata, Institut Ilmu Sosial dan Manajemen STIAMI, Jakarta Pusat, Indonesia

¹ lilamuliani@gmail.com*; ² Fsuwarta@gmail.com

* corresponding author

ARTICLE INFO

Article history

Received :

Revised : 2023-01-22

Accepted : 2023-01-23

Keywords

Desa wisata

Keamanan Pangan

Oleh-oleh

Keracunan Makanan

ABSTRACT

Makanan seharusnya tak hanya bercita rasa lezat, tetapi yang tak kalah penting tentunya juga harus aman untuk dimakan. Kasus keracunan makanan pastinya sudah sering terdengar, namun seringkali masih disepelekan. Bagaimana sebuah makanan bisa memiliki risiko menyebabkan keracunan makanan? Edukasi ini diberikan kepada masyarakat Kampung Lengkong, Desa Wisata Wates Jaya, Kabupaten Bogor, pada tanggal Agustus 2020 lalu. Sebagai desa wisata, masyarakat tentunya harus paham betul prinsip keamanan pangan yang harus selalu diterapkan dalam mempersiapkan, mengolah, dan menyimpan makanan yang akan disajikan kepada para wisatawan. Kegiatan ini dilakukan melalui presentasi, diskusi, dan praktik. Pada sesi diskusi diketahui bahwa masih banyak masyarakat yang kurang memahami tentang bahaya penggunaan bahan kimia, seperti pewarna dan pemanis, yang bukan khusus untuk makanan. Di sesi praktik, akhirnya dicoba membuat rengginang menggunakan pewarna khusus makanan yang aman dikonsumsi.

A. PENDAHULUAN

Tak ada yang lebih penting dari penerapan prinsip keamanan pangan dalam sebuah usaha kuliner. Rasa yang enak dan lezat? Itu tentu juga utama. Tapi, apakah gunanya makanan enak, lezat, dan berpenampilan menggiurkan jika setelah dikonsumsi ternyata membuat orang yang makan menjadi keracunan atau sakit? Tentu hal ini sangat dihindari.

Foodborne diseases. Biasa dikenal orang dengan istilah keracunan makanan. *Foodborne diseases* adalah penyakit yang disebabkan karena makanan yang tercemar atau penyakit yang ditularkan melalui makanan. Istilah keracunan makanan sebenarnya kurang tepat, namun masyarakat sudah mengenalnya demikian.

Penyakit ini terjadi karena kurang baiknya pengelolaan makanan yang dilakukan oleh para pelaku usaha makanan/kuliner. Pengelolaan kurang baik ini berkaitan dengan faktor fisik, faktor biologi, dan faktor kimia (Riyanto dalam Sari, MH (2017)). Penyakit ini bersifat toksik dan infeksius.

Kasus-kasus keracunan makanan sangat sering muncul di media berita nasional. Korbannya tak hanya anak-anak, tapi juga orang dewasa. Gejala yang umum dirasakan adalah muntah, mual, diare, demam, sakit perut, dan sakit kepala (Nurmawati et al., 2019). Dalam kasus yang lebih berat, keracunan makanan bisa menyebabkan korbannya kehilangan kesadaran hingga meninggal dunia

Bagaimana makanan yang seharusnya sebagai sumber nutrisi dan memberikan kesehatan berubah menjadi sumber penyebab penyakit? Seperti disebutkan di atas, pengelolaan yang kurang baik adalah penyebab makanan menjadi tercemar zat/bahan/bakteri penyebab penyakit tersebut. Potensi bahaya cemaran ini bisa muncul dari faktor fisik, faktor biologi, dan faktor kimia, dengan penjelasan sebagai berikut:

1. Faktor fisik

Berkaitan dengan adanya benda-benda asing yang ikut masuk dalam makanan selama proses pengolahan. Padahal bahan tersebut seharusnya tidak menjadi bagian dari bahan makanan tersebut (Purnawijayanti, 2001). Misalnya adalah serpihan kayu, pecahan kaca, atau *strappless*.

2. Faktor kimia

Berkaitan dengan cemaran atau kontaminasi bahan kimia dalam makanan. Contohnya adalah antibiotik atau pestisida berlebih dari bahan pangan, cat dari alat masak yang terlarut dalam makanan, penggunaan BTP (Bahan Tambahan Pangan) yang melebihi takaran, hingga penggunaan bahan tambahan yang tidak seharusnya digunakan dalam makanan.

3. Faktor biologi

Cemaran biologi berasal dari mikroorganisme seperti bakteri, fungi, parasite, atau virus. Keberadaan mikroorganisme ini dapat menyebabkan makanan menjadi busuk ataupun rusak sehingga menyebabkan keracunan saat dikonsumsi.

Dari ketiga faktor penyebab di atas, faktor biologi merupakan penyebab yang paling sering ditemukan sebagai penyebab kasus keracunan makanan. Dan, jenis bakteri merupakan jenis mikroorganisme yang paling banyak ditemukan menjadi penyebab kasus keracunan makanan. Ada sekitar 250 jenis *foodborne diseases* disebabkan oleh berbagai bakteri patogen atau toksinnya. Makanan dapat menjadi beracun karena telah terkontaminasi oleh bakteri patogen yang kemudian dapat tumbuh dan berkembang biak selama penyimpanan, sehingga mampu memproduksi toksin atau racun yang dapat membahayakan manusia.

Bakteri patogen adalah bakteri penyebab penyakit yang keberadaannya bisa menyebabkan penyakit. Tidak semua bakteri dapat menyebabkan penyakit, ada juga yang jenis bakteri pembusuk yang akan menyebabkan penyimpangan bau atau warna pada makanan sehingga makanan tersebut secara otomatis tak lagi bisa dikonsumsi.

Escherichia coli, *Salmonella spp*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum*, *Bacillus aureus*, dan *Campilobacter spp* merupakan jenis-jenis bakteri patogen yang umum dijumpai sebagai penyebab keracunan makanan. Bakteri-bakteri tersebut sangat mudah mengontaminasi hewan ternak, apalagi bila tidak mendapat penanganan yang baik. Menurut Winarno (2004) masalah keamanan pangan oleh mikroba di Indonesia umumnya disebabkan karena kurangnya pengetahuan masyarakat, khususnya pelaku usaha makanan, tentang pentingnya praktik sanitasi dan hygiene.

Berdasarkan data dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), kasus keracunan makanan (*foodborne diseases*) di Indonesia mencapai 128 kasus kejadian luar biasa. Bahkan di tahun 2011 ada sekitar 18.144 orang yang terdata mengalami kasus keracunan makanan ini. Keracunan makanan bagaikan sebuah fenomena gunung es karena kemungkinan ada banyak kasus-kasus lainnya dengan gejala ringan yang tidak dilaporkan sehingga datanya tidak tercatat (Yulianto et al., 2019).

Analisis Situasi

Para pelaku usaha kuliner di Kampung Lengkong, Desa Wisata Wates Jaya sebagian berjualan produk oleh-oleh berupa keripik-keripikan (keripik pisang, keripik talas, keripik singkong), rengginang, renggining, kue. Sebagian lainnya berjualan makanan dan minuman kekinian seperti seblak, cilok, dan minuman dingin yang di-*blender* bersama es batu sehingga teksturnya bukan hanya berupa cairan tapi agak kental dari es yang dihaluskan.

Namun, selain dari itu, sebagai desa wisata tentunya setiap rumah yang diperuntukkan sebagai *homestay* juga berperan dalam membuat dan menyediakan makanan untuk para tamu yang menginap. Artinya bukan hanya penjual makanan yang perlu memahami prinsip dasar keamanan pangan, tetapi juga para pemilik dan pengelola *homestay*.

Selama ini belum pernah ada kasus keracunan makanan yang terjadi di kampung ini. Namun tidak berarti harus menunggu ada kejadian barulah memahami pentingnya memilih bahan makanan yang berkualitas baik dan mengolahnya menjadi makanan yang lezat dan menyehatkan.

Dari hasil pengamatan dan wawancara singkat, diketahui bahwa dalam pembuatan rengginang, renggining, dan kue wajit masih menggunakan pewarna yang belum *foodgrade* berbentuk serbuk. Selain itu, pemahaman masyarakat tentang cara pengolahan pangan yang baik agar terhindari dari kontaminasi, khususnya kontaminasi mikroorganisme, masih sangat minim.

Permasalahan Mitra

Persoalan yang dihadapi adalah ketidaktahuan masyarakat akan informasi tentang keamanan pangan. Hal ini merupakan masalah umum yang terjadi hampir di semua daerah. Keterbatasan informasi yang dialami salah satunya memang karena belum ada yang pernah menyampaikannya.

Masalah keamanan pangan bukanlah hal sepele, namun banyak orang yang belum peduli. Penerapan prinsip keamanan pangan melalui Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) sepatutnya sudah dipahami dan dijalankan, khususnya oleh pelaku usaha kuliner, apalagi jika nantinya usahanya ingin mengurus ijin usaha P-IRT.

Solusi yang Ditawarkan

Sebagai langkah awal, solusi yang bisa dilakukan melalui pelaksanaan program Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah dengan memberikan penyuluhan untuk membuka pemahaman dan pengetahuan warga Kampung Lengkong, Desa Wisata Wates Jaya, tentang pentingnya keamanan pangan. Harapannya agar masyarakat lebih peduli terhadap bahaya yang mungkin mengancam kesehatan, bahkan mengancam nyawa, apabila proses pengolahan dan penyimpanan makanan tidak dilakukan dengan baik.

Sesi pelatihan diberikan khususnya kepada pelaku usaha kuliner dan pemilik *homestay*, namun masyarakat lainnya pun dipersilahkan untuk hadir. Pemberian materi dilakukan dengan metode presentasi dan dilanjutkan dengan tanya jawab serta diskusi jika ada masalah spesifik terkait pengolahan makanan, yang dialami oleh para peserta. Selanjutnya diadakan sesi praktek untuk membuat para peserta lebih mengerti dengan bahasan yang diberikan.

B. PELAKSANAAN DAN METODE

Kegiatan ini dilakukan pada tanggal 18 Agustus 2020 di Kampung Lengkong, Desa Wisata Wates Jaya, Kecamatan Cigombong, Kabupaten Bogor, Jawa Barat, pukul 10.00 WIB. Menggunakan ruangan kelas SD yang kebetulan belum ada Kegiatan Belajar Mengajar terkait situasi pandemi saat itu. Peserta yang hadir sebanyak 22 orang, meliputi pelaku usaha kuliner dan masyarakat umum.

Metode presentasi diberikan dengan tujuan untuk memberikan pemahaman serta gambaran tentang bahayanya keracunan pangan dari kasus-kasus yang terjadi dan diberitakan di media *online*. Hal ini bertujuan membukakan mata para peserta bahwa kejadian ini benar-benar ada, dan bukan sekedar cerita isapan jempol belaka. Selanjutnya dilakukan sesi tanya jawab untuk memberikan kesempatan para peserta menggali lebih dalam.

Di siang menjelang sore, kegiatan dilanjutkan dengan praktek. Namun kali ini hanya diwakili oleh 5 orang peserta ibu-ibu saja, karena peserta yang lain berhalangan untuk ikut. Dalam sesi praktek, dilakukan pembuatan rengginang menggunakan pewarna khusus makanan. Sesi ini dilakukan di rumah Ibu Hasanudin, salah seorang peserta.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat kali ini berjalan dengan lancar. Topik permasalahan yang dibahas cukup membuat para peserta tertarik untuk mendengarkan, karena masalahnya cukup dekat dengan kehidupan sehari-hari, yaitu seputar pengolahan dan penyimpanan makanan.

Peserta tak hanya dihadiri oleh kaum ibu-ibu, namun banyak juga bapak-bapak yang hadir. Di kampung ini ternyata sebagian besar ibu-ibunya bekerja sebagai buruh di pabrik garmen. Lokasi desa ini memang berbatasan dengan Sukabumi yang memiliki banyak pabrik di sepanjang jalan. Kebetulan pelaksanaan kegiatan dilakukan di hari kerja, sehingga banyak ibu-ibu yang berhalangan hadir.

Salah satu peserta bapak-bapak adalah Pak Mislani, yang merupakan produsen aneka keripik yang biasa dijual sebagai oleh-oleh. Pak Mislani termasuk salah satu pelaku UMKM yang terkenal di Desa Wates Jaya. Tak hanya menjual keripik singkong, beliau juga menjual keripik talas dan pisang. Pada dasarnya, produk kering berupa keripik-keripikan memiliki risiko yang rendah dalam menyebabkan keracunan makanan, khususnya yang diakibatkan oleh kontaminasi mikroorganisme.

Risiko tinggi terhadap keracunan makanan umumnya ada pada makanan yang tidak kering dan mengandung bahan hewani seperti daging sapi, daging ayam, ikan atau produk *seafood*. Makanan yang mengandung santan atau susu juga rentan mengalami kerusakan akibat bakteri. Kenapa? Karena bakteri juga menyukai kandungan gizi yang ada pada bahan pangan tersebut. Bakteri pun membutuhkan protein untuk pertumbuhannya, layaknya manusia.

Proses pengolahan dan penyimpanan yang kurang baik adalah penyebab utama terjadinya keracunan makanan. Para peserta diajak untuk memahami hal ini. Begitu banyak praktek mempersiapkan bahan, memasak, hingga menyimpan makanan yang belum sesuai dengan prinsip -keamanan pangan. Penyampaian contoh-contoh kasus yang pernah terjadi membuat para peserta lebih mengerti dan yakin.

Prinsip keamanan pangan sebenarnya sederhana, yaitu menjaga keamanan makanan mulai dari cara persiapan, penanganan, dan penyimpanan makanan untuk mencegah penyakit akibat keracunan. Dalam praktik sehari-hari, ada 5 prinsip inti keamanan pangan yang perlu dilakukan, yaitu:

1. Mencegah pencemaran makanan
2. Memisahkan makanan matang dan mentah
3. Memasak dengan panas dan waktu yang cukup
4. Menyimpan makanan pada suhu yang tepat
5. Menggunakan bahan baku yang aman dan berkualitas baik

Pencemaran makanan bisa terjadi selama proses pengolahan, penyimpanan, ataupun selama distribusi makanan tersebut dari produsen ke konsumen/pembeli. Hal inilah yang perlu dicegah dan dihindari, baik dari pencemaran fisik, kimia, apalagi biologi (mikroorganisme).

Selanjutnya peserta juga diberikan pemahaman tentang risiko kontaminasi silang, yaitu kontaminasi dari bahan mentah ke bahan matang. Makanya penggunaan alat masak dan alat makan sebaiknya dipisahkan, mana yang untuk bahan mentah dan mana yang untuk makanan matang. Jangan sampai menggunakan pisau bekas memotong daging dalam keadaan belum dicuci, untuk memotong dodol, misalnya. Bakteri yang menempel pada pisau sehabis digunakan untuk memotong daging, akan pindah ke dodol saat dodol dipotong menggunakan pisau yang sama, jika pisau tidak dicuci dahulu dengan sabun hingga bersih. Kondisi inilah yang disebut kontaminasi silang.

Poin yang tak kalah penting adalah memasak dengan panas dan waktu yang cukup, serta menyimpan makanan pada suhu yang tepat. Di bagian ini, peserta banyak yang bereaksi saat diberikan penjelasan. Pengalaman tentang opor ayam Lebaran yang basi sehingga harus dibuang, padahal masih banyak, merupakan cerita yang dialami bukan hanya oleh satu atau dua orang peserta. Penjelasan yang diberikan akhirnya membuat para peserta lebih paham alasan kenapa opor ayamnya menjadi basi.

Terakhir adalah membahas tentang pemilihan bahan baku yang aman dan berkualitas baik. Bahan baku yang kurang segar dan nyaris busuk tentunya memilih kandungan bakteri yang cukup banyak. Bakterilah yang membuat bahan tersebut menjadi busuk, kan? Jika bahan tersebut digunakan untuk membuat masakan, otomatis masakan yang dihasilkan pun jadi lebih cepat basi/rusak. Para peserta terlihat mengangguk-angguk, tanda mengerti.

Penggunaan bahan baku yang aman juga berkaitan dengan penggunaan bahan-bahan tambahan seperti pewarna dan pemanis buatan. Hal ini berkaitan dengan bahaya keracunan makanan akibat kontaminasi faktor kimia. Penggunaan pewarna dan pemanis haruslah menggunakan yang *food grade* alias memang khusus untuk makanan. Mungkin harganya sedikit lebih mahal dibanding pewarna *non food*. Namun demi keamanan pangan, tak boleh ada pilihan lain. Menjaga keamanan pangan bukan hanya berguna menjaga konsumen/pembeli dari keracunan, tapi juga akan memberikan dampak positif bagi penjual. Kepercayaan konsumen akan meningkat dan konsumen yang senang atau puas, tentu tak akan ragu merekomendasikan pengalamannya kepada teman-temannya sehingga konsumen akan bertambah banyak.

Sekitar pukul 12.00 WIB, sesi diskusi diakhiri dan akan dilanjutkan dengan sesi praktek pukul 14.00 WIB. Sebagian besar peserta menyatakan berhalangan untuk hadir di sesi praktek, karena alasan kesibukan di rumah dan adanya keperluan lain. Meski begitu, sebanyak 5 orang peserta menyatakan

diri akan hadir di sesi praktek. Kebetulan kelima ibu-ibu ini memang merupakan kelompok ibu-ibu yang biasanya menerima pesanan makanan saat ada hajatan di kampung ataupun di kampung tetangga.

Sesi praktek digunakan untuk membuat rengginang menggunakan pewarna makanan. Diawali dengan penjelasan dari peserta tentang proses pembuatannya. Kemudian, untuk memberi nilai tambah, praktek juga sekaligus dilakukan untuk memodifikasi bentuk serta ukuran rengginang. Kalau biasanya rengginang dibuat ukuran diameter 7-8 cm, kali ini dicoba untuk membuat rengginang mungil berbentuk bundar dengan diameter 3-4 cm. Tujuannya agar penampilan rengginang lebih menarik dan mudah untuk dikemas.

Dalam sesi ini, pewarna makanan yang digunakan adalah warna pink, warna kuning, dan warna biru. Sayangnya setelah rengginang digoreng, warna yang dihasilkan jadi memudar. Sangat berbeda dari pewarna *non food* yang selama ini digunakan. Karena itu dalam *batch* pembuatan berikutnya, jumlah pewarnanya ditambahkan lebih banyak. Hasilnya, warna rengginang cukup menarik. Apalagi bentuknya dibuat berukuran mungil, dengan ukuran yang dicetak seragam. Penampilan rengginang jadi lebih menarik saat dimasukkan dalam kemasan tabung mika. Ya, rengginang hasil praktek ini bisa jadi inspirasi untuk dijadikan oleh-oleh.



Gambar 1. Sesi presentasi di kelas



Gambar 2. Foto bersama dengan para peserta



Gambar 3. Rengginang dengan perwarna khusus makanan pada sesi praktik



Gambar 4. Rengginang perlu dicetak agar ukurannya seragam sehingga penampilannya lebih menarik saat akan dijadikan oleh-oleh.

D. PENUTUP

Simpulan

Sesi kegiatan pelatihan dan praktek kepada warga masyarakat Kampung Lengkong, Desa Wisata Wates Jaya, secara keseluruhan berjalan dengan lancar. Tema kegiatan “Membuat Makanan Tak Hanya Harus Enak, tapi Juga Aman” dihadiri oleh sebagian masyarakat yang memang merupakan pelaku usaha makanan. Tema ini dirasa sangat penting karena banyaknya kasus keracunan makanan yang sering kita baca beritanya di portal berita *online*. Sebagai bagian dari desa wisata, masyarakat di kampung ini harus memahami pentingnya keamanan pangan sehingga mampu menyajikan makanan, jajanan, atau oleh-oleh yang tak hanya enak, tapi juga aman dan menyehatkan bagi para wisatawan yang datang.

Saran

Mengingat pentingnya tema seputar keamanan pangan ini, akan lebih baik jika pelatihan serupa dapat dilakukan lagi untuk cakupan masyarakat yang lebih luas, tidak hanya sebatas warga Kampung Lengkong.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kami ucapkan kepada pengelola Desa Wisata Wates Jaya dan perangkat desa yang telah menyiapkan segalanya sehingga kegiatan ini dapat berlangsung dengan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Nurmawati, S., Prodjosoewojo, S., Chairunnisa, NH., Djauhari, H., dan Alisjahbana, B. 2019. Faktor Risiko Penyebab Foodborne Disease pada Siswa SD. *Jurnal Sains dan Kesehatan*. vol 4(4): 180–184.
- Sari, MH. 2017. Pengetahuan dan Sikap Keamanan Pangan dengan Perilaku Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar. *Jurnal of Health Education* 2 (2): 163-170
- Yulianto, D., Sukrama, IDM., dan Hendrayana, MA. 2019. Isolasi bakteri *Escherichia coli* pada lawar merah babi di kota Denpasar. *Intisari Sains Medis*. vol 10(1): 53–56