

## SOSIALISASI SANITASI KEPADA KELOMPOK PEDAGANG IKAN PANGGANG SEBAGAI UPAYA PERBAIKAN KUALITAS DI JALAN LINGKAR SELATAN TANJUNG KARANG (LOANG BALOQ), MATARAM

Moegiratul Amaro, Mutia Devi Ariyana, Sri Widyastuti,  
Nazaruddin, Baiq Rien Handayani

*Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri  
Universitas Mataram*

*Alamat korespondensi: moegiratulamaro@unram.ac.id*

### ABSTRAK

Jalan Lingkar Selatan Tanjung Karang (Loang Baloq), Mataram merupakan salah satu daerah wisata pesisir di Pulau Lombok yang memiliki potensi untuk dikembangkan berdasarkan karakteristik daerahnya. Salah satu wisata yang dapat dikembangkan di daerah Loang Baloq adalah sentra kuliner. Kuliner yang terdapat di Jalan Lingkar Selatan Tanjung Karang (Loang Baloq), adalah pusat kuliner Ikan Panggang atau Seafood. Saat ini sudah terdapat lebih dari 20 penjual Kuliner Seafood di Jalan Lingkar Selatan Tanjung Karang (Loang Baloq). Perbedaan tingkat pengetahuan yang mendasari tentang sanitasi dalam proses produksi ikan panggang dipengaruhi oleh tingkat Pendidikan dan sosial ekonomi diantara para penjual ikan panggang di Jalan Lingkar Selatan Tanjung Karang (Loang Baloq). Rendahnya tingkat Pendidikan menyebabkan pengaplikasian prinsip sanitasi tidak sesuai pada proses produksi ikan panggang. Hasil dari kegiatan pengabdian ini adalah pemahaman dan kesadaran para pedagang ikan panggang terhadap sanitasi dalam pengolahan pangan meningkat. Para pedagang menggunakan masker, celemek, dan sarung tangan dalam mengolah ikan panggang. Selain itu pemahaman, kesadaran dan keterampilan para pedagang dalam mencuci tangan sesuai dengan standard WHO juga meningkat.

**Kata kunci:** ikan panggang, Jalan Lingkar, sanitasi.

### PENDAHULUAN

Dalam 5 tahun terakhir pariwisata di pulau Lombok menunjukkan peningkatan yang positif. Hal tersebut dapat diamati dari peningkatan kunjungan wisatawan dari tahun ke tahun ke Pulau Lombok. Berdasarkan data statisik Dinas Pariwisata NTB ([dispuddbar.ntb.prov.go.id](http://dispuddbar.ntb.prov.go.id),2017) jumlah kunjungan wisatawan ke NTB pada tahun 2011 mengalami peningkatan sebesar 22,26%, pada tahun 2012 sebesar 31,15%, pada tahun 2013 sebesar 16,72% dan pada tahun 2015 meningkat sebesar 35,69% menjadi 2.210.527 wisatawan pertahun. Peningkatan tersebut menjadi alasan untuk mengembangkan pariwisata baik dari segi promosi, fasilitas dan kualitas pelayanan.

Pulau Lombok memiliki banyak daerah wisata yang tersimpan dan belum tersentuh oleh wisatawan domestik dan mancanegara, khususnya daya tarik wisata pesisir yang ada di Kota Mataram. Kota Mataram memiliki ragam daya pikat pada keunikan budaya dan alam. Keunikan budaya tersaji dalam tradisi, adat, gaya hidup masyarakat dan kuliner sehingga dijadikan sebagai salah satu dari 11 Kawasan Strategis Pariwisata Daerah (Perda No.7 Tahun 2013 tentang KSPD) (Nugroho, 2019). Daya tarik wisata yang ditetapkan pada KSPD memiliki 8 ruang lingkup pengembangan berdasarkan Rencana Induk Pembangunan Kepariwisataaan Daerah (RIPPARDA) tahun 2013-2028, salah satunya adalah daya tarik wisata Loang Baloq. Loang Baloq sangat populer sebagai tempat wisata bagi penduduk lokal, hal tersebut dapat dilihat dari ramainya kunjungan akhir pekan, terlebih pada saat musim haji dan hari raya idul fitri.

Jalan Lingkar Selatan Tanjung Karang (Loang Baloq), Mataram merupakan salah satu daerah wisata pesisir di Pulau Lombok yang memiliki potensi untuk dikembangkan berdasarkan karakteristik daerahnya. Salah satu wisata yang dapat dikembangkan di daerah Loang Baloq adalah sentra kuliner. Kuliner yang terdapat di Jalan Lingkar Selatan Tanjung Karang (Loang Baloq), adalah pusat kuliner Ikan Panggang atau Seafood. Saat ini sudah terdapat lebih dari 20 penjual Kuliner Seafood di Jalan

Lingkar Selatan Tanjung Karang (Loang Baloq). Peraturan Menteri Kesehatan dikuatkan dengan Peraturan Daerah Kota Mataram Nomor 2 Tahun 2013 Tentang Hygiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan dan Tempat-Tempat Umum, bahwa pada Bab 1 Pasal 1 point 25 dinyatakan Warung makan atau minum adalah setiap tempat usaha komersial yang lingkup kegiatannya menyediakan makanan atau minuman untuk umum dengan jumlah tempat duduk kurang dari 20 (dua puluh) tempat duduk. Hal ini menunjukkan bahwa pedagang kuliner di Jalan Lingkar Selatan Tanjung Karang (Loang Baloq), masuk dalam kategori warung makan dimana dalam penanganan sanitasi telah diatur dalam perda tersebut. Seperti pada umumnya dampak dari dibukanya sentra kuliner seafood adalah pantai terlihat kotor karena kurang sadarnya akan kebersihan baik dari wisatawan ataupun penjual. Sebagai salah satu destinasi wisata Ibu Kota Propinsi maka sangat perlu menjaga kebersihan lingkungan. Salah satu faktor kebersihan lingkungan adalah sanitasi. Secara umum definisi sanitasi menurut WHO adalah tindakan pencegahan penyakit dengan memutuskan atau mengendalikan faktor lingkungan yang menjadi mata rantai penularan penyakit. Salah satu faktor timbulnya penyakit tersebut adalah buruknya hygiene dan sanitasi makanan dan minuman. Berdasarkan penelitian Ayuningtyas (2020) ikan panggang yang beredar di Jalan Lingkar Selatan Tanjung Karang (Loang Baloq) memiliki total mikroba sebanyak  $2.6 \times 10^5$  sampai  $>2.5 \times 10^5$ , total kapang sebanyak  $<1,0 \times 10^2$  sampai  $2.2 \times 10^3$  dan total koliform yang berbeda - beda mulai dari  $<3,0$  sampai 177,3 APM/g sehingga tidak memenuhi standar SNI.

Melalui penerapan program sanitasi yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha-usaha pemeliharaan dan perlindungan kesehatan diri dan lingkungan produksi pangan diharapkan dapat menjamin keamanan pangan dan meningkatkan kualitas produk, sehingga produk akhir tidak terkena cemaran baik fisik, kimia, maupun biologis/mikrobiologis yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan bagi konsumen. Sanitasi yang diterapkan dalam proses pengolahan pangan meliputi kegiatan-kegiatan dalam persiapan, penerimaan bahan baku, pengolahan dan pengemasan produk, pembersihan dan sanitasi industri meliputi peralatan, lingkungan dan kesehatan pekerja (Winarno dan Surono, 2004).

Perbedaan tingkat pengetahuan yang mendasari tentang sanitasi dalam proses produksi ikan panggang dipengaruhi oleh tingkat Pendidikan dan sosial ekonomi diantara para penjual ikan panggang di Jalan Lingkar Selatan Tanjung Karang (Loang Baloq). Rendahnya tingkat Pendidikan menyebabkan pengaplikasian prinsip sanitasi tidak sesuai pada proses produksi ikan panggang. Oleh karena itu, perlu dilakukan suatu usaha untuk mensosialisasikan dan memberikan pengetahuan terkait dengan sanitasi dalam produksi ikan panggang kepada para penjual ikan di Jalan Lingkar Selatan Tanjung Karang (Loang Baloq), sehingga praktek sanitasi dan higiene dapat dilaksanakan. Berdasarkan uraian di atas diharapkan terjadinya suatu kegiatan yang sinergis antara Perguruan Tinggi, Pemerintah Desa, Kelompok penjual ikan panggang dan konsumen melalui kegiatan "Sosialisasi Sanitasi Kepada Kelompok Pedagang Ikan Panggang Sebagai Upaya Perbaikan Kualitas Di Jalan Lingkar Selatan Tanjung Karang (Loang Baloq), Mataram".

## METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini berupa sosialisasi khususnya sosialisasi sanitasi terhadap bahan baku dan proses produksi untuk meningkatkan keamanan dan kualitas produk ikan panggang. Pelaksanaan kegiatan mencakup beberapa tahapan seperti, (1) penetapan masyarakat sasaran yang sesuai dengan profil yang telah ditentukan. Peserta dikhususkan bagi para penjual ikan panggang di sekitar Jalan Lingkar Selatan Tanjung Karang (Loang Baloq) serta masyarakat sebagai konsumen. (2) penyuluhan tentang aspek sanitasi dan keamanan pangan yang meliputi kegiatan-kegiatan secara aseptik dalam persiapan, pengolahan dan pengemasan produk, pembersihan dan sanitasi lingkungan dan kesehatan pekerja, serta (3) diskusi yang dilakukan oleh tim dosen, penjual ikan panggang serta masyarakat peserta tentang masalah dan kendala yang dihadapi masyarakat peserta dalam memproduksi ikan panggang serta saat pelaksanaan kegiatan berlangsung.

Metode pelatihan yang digunakan pada kegiatan ini fokus kepada kegiatan komunikasi, informasi dan edukasi produsen dan konsumen. Evaluasi kegiatan 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, keaktifan peserta selama sosialisasi. Selain itu, kehadiran peserta dalam setiap sesi sosialisasi juga menjadi parameter tingkat antusiasme peserta terhadap kegiatan sosialisasi yang dilakukan.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Jalan Lingkar Selatan Tanjung Karang (Loang Baloq) bertujuan untuk membantu sosialisasi kepada masyarakat khususnya pedagang ikan panggang tentang tentang sanitasi pengolahan pangan dan memberikan dasar-dasar prinsip sanitasi untuk meningkatkan kualitas dan keamanan produk ikan panggang misalnya sanitasi bahan baku, sanitasi peralatan, sanitasi proses pengolahan, sanitasi lingkungan, sanitasi tempat pengolahan pangan. Sanitasi sangat penting pada proses pengolahan pangan karena akhir-akhir ini sering terjadi keracunan makanan karena kesalahan dalam proses pengolahan pangannatau proses pengolahan pagan tidak sesuai standar Kesehatan.

Kegiatan ini dilakukan dalam beberapa tahapan meliputi persiapan, pelaksanaan, monitoring dan evaluasi. Penyuluhan ini dilakukan dengan target utama adalah kelompok pedagang ikan panggang yang dapat mengaplikasikan pengetahuannya untuk meningkatkan mutu dan keamanan produk yang diproduksi. Oelh karena itu untuk memecah permasalahan ini maka dilakukan hal-hal sebagai berikut :

1. Melakukan koordinasi teknis di lapangan dengan pengurus kelompok pedagang ikan panggang untuk mempersiapkan kegiatan yang akan dilaksanakan.
2. Penyuluhan dilaksanakan dan diikuti oleh 20 peserta yang merupakan perwakilan dari setiap pedagang ikan panggang yang ada di Jalan Lingkar Loang Baloq.
3. Materi penyuluhan disusun oleh Tim Pelaksana Pengabdian Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram yang terdiri dari staf pengajar dari jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan dibantu oleh 3 orang mahasiswa.
4. Materi penyuluhan disusun dalam bentuk leaflet, stiker dan poster dan diperbanyak sesuai jumlah peserta.
5. Selain materi dalam bentuk leaflet dan stiker, untuk keperluan peraga, demonstrasi dan praktik, tim pelaksana juga menyiapkan peralatan sanitasi yang diperlukan untuk kegiatan tersebut.



Gambar 1. Leaflet, Stiker dan Poster Sanitasi Pengolahan Ikan Panggang

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan pada awal Agustus 2020. Sosialisasi sanitasi di Jalan Lingkar Loang Baloq ini merupakan salah satu cara untuk mencegah terjadinya kontaminasi produk pangan oleh mikroba patogen dan pembusuk yang dapat menyebabkan penurunan mutu produk dan dapat juga menyebabkan keracunan makanan sehingga diharapkan dapat menjadi Langkah awal untuk mencegah perilaku yang tidak aman dan memperbaiki kondisi lingkungan yang tidak higienis untuk mencegah resiko terjadinya keracunan pangan. Dengan sosialisasi ini diharapkan para pedagang ikan panggang sedikit demi sedikit mulai memahami tentang pentingnya sanitasi dalam proses pengolahan ikan panggang. Beberapa faktor pendukung dalam kegiatan ini antara lain :

1. Para peserta sosialisasi memiliki kemauan dan rasa ingin tahu yang besar untuk mendapatkan informasi dan pengetahuan mengenai sanitasi bahan baku, sanitasi peralatan, sanitasi proses pengolahan, sanitasi tempat pengolahan, serta sanitasi pekerja.
2. Kegiatan sosialisasi sanitasi pengolahan pangan sangat didukung aparat setempat baik secara langsung maupun tidak langsung. Tim pelaksana pengabdian diterima dengan baik dan didukung mulai dari awal hingga akhir acara.



Gambar 2. Kegiatan Sosialisasi Sanitasi Kepada Para Pedagang Ikan Panggang

- Namun, ada beberapa kendala yang dihadapi pada saat sosialisasi antara lain :
1. Terjadinya pandemic covid-19 membuat tim tidak dapat mengumpulkan peserta dalam jumlah besar, jadi tim melakukan kegiatan dengan kelompok-kelompok kecil pedagang dengan mematuhi protokol kesehatan demi keselamatan bersama. Jadi kegiatan dilakukan dalam beberapa sesi mengingat banyaknya kelompok pedagang yang menjadi sasaran kegiatan ini.
  2. Kegiatan dilakukan dari pagi hingga sore hari dan terbentur dengan aktivitas para peserta sehingga tim agak kesusahan menyesuaikan jadwal yang sesuai.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Dari kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan dapat diambil beberapa kesimpulan, antara lain:

1. Kegiatan Sosialisasi Sanitasi Kepada Kelompok Pedagang Ikan Panggang di Jalan Lingkar Selatan Tanjung Karang (Loang Baloq) dapat dilaksanakan secara baik dan berjalan lancar dengan dihadiri oleh Sebagian besar peserta yang ditargetkan.
2. Peserta sosialisasi mengikuti kegiatan dengan antusias terlihat dari adanya tanya jawab dan diskusi antara peserta dengan pemberi materi.
3. Peserta memperoleh pemahaman mengenai pentingnya sanitasi proses pengolahan ikan panggang untuk meningkatkan mutu dan keamanan produk.
4. Sosialisasi yang dilakukan dinilai efektif, para pedagang ikan panggang tergerak untuk mengaplikasikan pengetahuan yang telah diperoleh mengenai sanitasi bahan baku, sanitasi peralatan, sanitasi proses produksi, sanitasi tempat pengolahan pangan dan sanitasi pekerja.

### Saran

Kegiatan pengabdian untuk mensosialisasikan tentang sanitasi seperti ini perlu diperluas bagi pelaku produksi bahan pangan agar informasi sanitasi ini dapat tersebar merata para pelaku produksi pangan dapat mengaplikasikannya tidak hanya tempat berjualan tetapi juga di lingkungan rumah agar dapat meningkatkan kesehatan dan kebersihan secara merata

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada DIPA PNBPU Universitas Mataram yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini dan juga terima kasih kepada masyarakat Jalan Lingkar Loang Baloq atas partisipasi pada kegiatan pengabdian ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ayuningtyas, Kurniawati., Handayani, B.R., dan Ariyana, M.D., 2020. Kajian Mutu Ikan Panggang Di Jalan Lingkar Selatan Tanjung Karang (Loang Baloq). Skripsi. Universitas Mataram. Mataram.
- Nugroho, M.S., 2019. Identifikasi Komponen Pendukung Daya Tarik Wisata Loang Baloq Sebagai Wisata Pesisir Di Kota Mataram, Media Bina Ilmiah, Vol.13 No.9 April 2019.
- Disbudpar.ntbprov.go.id,2017. "Angka Kunjungan Wisatawan ke Nusa Tenggara Barat", sumber: <http://www.disbudpar.ntbprov.go.id/angkakunjungan-wisatawan-ke-ntb/>. Diakses pada 25/2/2020
- Winarno, F.G. dan Surono. 2004. Penerapan HACCP pada Industri Pangan. Bogor : MBrio-Press.
- Winarno, F.G. dan Surono. 2004. GMP, Cara Pengolahan Pangan yang Baik. Bogor : MBrio-Press.