



**SOSIALISASI HYGIENE DAN SANITASI PENYAJIAN KULINER DI DESA WISATA
BUWUN SEJATI LOMBOK BARAT**

Oleh

Uwi Martayadi¹, M. Azizurohman²

^{1,2}Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram

Email : uwimartayadi@gmail.com

Abstrak

Desa wisata Buwun Sejati terletak di kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat, Nusa Tenggara Barat. Peningkatan jumlah usaha kuliner yang signifikan merupakan salah satu dampak yang ditimbulkan dari banyaknya pengunjung di desa wisata Buwun Sejati. Akan tetapi, perilaku dan kebiasaan pedagang yang kurang memperhatikan aspek personal hygiene menjadi salah satu problematika yang perlu mendapat perhatian. Rendahnya tingkat pendidikan, social, dan ekonomi para pedagang mengakibatkan terbatasnya tingkat pengetahuan, sikap, dan perilaku yang mendasari personal hygiene. Jika hal ini tidak segera diantisipasi maka menimbulkan resiko keamanan makanan. Oleh karena itu perlu dilakukan usaha mensosialisasikan dan memberikan pengetahuan terkait dengan hygiene dan sanitasi pada para pedagang kuliner di desa Buwun Sejati. Tujuan dari adanya kegiatan PKM ini adalah mengadakan kegiatan sosialisasi hygiene dan sanitasi bagi pedagang kuliner agar pengolahan dan penyajian makanan dapat terjaga kualitasnya. Target luaran yang akan dicapai dalam PKM ini adalah publikasi di jurnal nasional terakreditasi sinta dan peningkatan skill mitra dalam mengolah dan menyajikan makanan yang higienis. Adapun tahapan rencana kegiatan yang diusulkan adalah sebagai berikut: *Pertama*, persiapan (menganalisis situasi melalui observasi awal). *Kedua*, bertemu (silaturahmi) dengan pengelola desa wisata Buwun Sejati. *Ketiga*, sosialisasi hygiene dan sanitasi bagi pedagang kuliner. *Keempat*, diskusi kendala dan mencari solusi bersama. *Kelima*, evaluasi untuk mengukur keberhasilan program yang telah dilakukan.

Kata Kunci : hygiene; sanitasi; Buwun Sejati

PENDAHULUAN

Desa wisata Buwun Sejati terletak di kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat, Nusa Tenggara Barat (Atmaja et al., 2022). Desa wisata Buwun Sejati terdiri dari lima dusun yang memiliki beranekaragam potensi seperti potensi alam, seni budaya, kerajinan tangan, dan lain sebagainya. Wisata alam yang ada di desa Buwun Sejati meliputi wisata alam Aik Nyet, Bunut Ngengkang, air terjun Tibu Atas, wisata bendungan Jangkok, dan lain sebagainya. Potensi seni budaya, Buwun Sejati memiliki music tradisional Baleganjur, sanggar tari, wayang kulit, dan sebagainya. Di desa ini pengunjung juga bisa

belajar membuat gula semut dan membuat kerajinan khas seperti dulang kayu yang berbahan dasar kayu kemiri dan kayu mahoni. Dari segi kuliner Buwun Sejati memiliki Sate Bulayak. Dari segi kerajinan, Buwun Sejati memiliki Dulang Kayu dan Anyaman Ketak. Keseriusan pemerintah kabupaten Lombok Barat untuk mengembangkan potensinya berhasil membawa Desa Buwun Sejati meraih penghargaan Anugerah Desa Wisata Indonesia (ADWI) 2022 kategori Desa Wisata Rintisan.

Desa wisata Buwun Sejati menarik untuk dikunjungi wisatawan baik local maupun mancanegara karena menyuguhkan pemandangan persawahan dan hutan beserta



aliran air tanpa henti, serta beriklim sejuk. Bunut ngenggang yang menjadi salah satu potensi di desa Buwun Sejati menyajikan konsep pemandian alam yang berada di tengah hutan dan air yang bersumber dari mata air. Wisata alam air terjun Tibu Atas juga menyajikan kolam dengan air segar yang menarik minat pengunjung untuk berenang. Banyaknya jenis wisata di satu lokasi menyebabkan ramainya pengunjung baik local maupun mancanegara dan tentunya ini memberikan dampak positif bagi perekonomian daerah setempat (Aziz et al., 2020).

Peningkatan jumlah usaha kuliner yang signifikan merupakan salah satu dampak yang ditimbulkan dari banyaknya pengunjung di desa wisata Buwun Sejati. Akan tetapi, perilaku dan kebiasaan pedagang yang kurang memperhatikan aspek personal hygiene menjadi salah satu problematika yang perlu mendapat perhatian. Selain pengaruh positif tentunya ada pengaruh negative atau kerugian yang timbul akibat pengembangan desa wisata. Pengaruh negative terhadap aspek lingkungan antara lain polusi udara, pencemaran air, serta permasalahan sampah (Vitasurya, 2017). Gambaran limbah sampah yang dihasilkan meliputi sisa makanan berupa limbah sampah organic, sisa MCK dan plastic kemasan menghasilkan sampah non organic.

Personal hygiene merupakan upaya kesehatan yang dilakukan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu (Ariyani et al., 2021). Hygiene dalam pengolahan makanan berpengaruh terhadap mutu dan keamanan produk yang dihasilkan. Berdasarkan hasil observasi, pedagang kuliner di desa wisata Buwun Sejati kurang memahami personal hygiene. Mereka belum menerapkan kebiasaan mencuci tangan yang baik sebelum mengolah makanan, tidak memperhatikan aspek kebersihan kuku, rambut, serta pakaian yang dipergunakan saat pengolahan makanan serta tidak terbiasa menggunakan perlengkapan sanitasi personal seperti sarung tangan, masker,

maupun apron. Hal ini tentu memperbesar resiko kesehatan seperti keracunan makanan akibat kontaminasi mikroba. Rendahnya tingkat pendidikan, social, dan ekonomi para pedagang mengakibatkan terbatasnya tingkat pengetahuan, sikap, dan perilaku yang mendasari personal hygiene. Jika hal ini tidak segera diantisipasi maka menimbulkan resiko keamanan makanan. Oleh karena itu perlu dilakukan usaha mensosialisasikan dan memberikan pengetahuan terkait dengan hygiene dan sanitasi pada para pedagang kuliner di desa Buwun Sejati. Berdasarkan uraian diatas, kami tim pengabdian STP Mataram bersama dengan pengelola desa wisata Buwun Sejati ingin mengadakan kegiatan sinergis yaitu “Sosialisasi Hygiene Dan Sanitasi Penyajian Kuliner Di Desa Wisata Buwun Sejati Lombok Barat”.

Permasalahan Mitra

Permasalahan yang dihadapi mitra saat ini adalah:

Rendahnya kualitas makanan yang disajikan pedagang kuliner di desa Buwun Sejati karena kurangnya pemahaman hygiene dan sanitasi saat pengolahan makanan dan penyajian makanan.

Solusi Permasalahan

Solusi yang ditawarkan yaitu sosialisasi hygiene dan sanitasi penyajian kuliner di desa Buwun Sejati sebagai salah satu upaya memperbaiki keamanan dan kualitas makanan/kuliner.

Tabel 1. Solusi Permasalahan

No	Masalah	Solusi	Metode Pelaksanaan	Luaran	Target
	Rendahnya kualitas makanan yang disajikan pedagang kuliner di desa Buwun Sejati karena kurangnya pemahaman	Sosialisasi hygiene dan sanitasi penyajian kuliner di desa Buwun Sejati sebagai salah satu upaya memperbaiki keamanan dan kualitas	1. Penetapan sasaran pengabdian. 2. Sosialisasi hygiene dan sanitasi pada pengolahan dan penyajian	Pemahaman pedagang kuliner hygiene dan sanitasi saat pengolahan dan penyajian	100%



an hygiene dan sanitasi saat pengolahan makanan dan penyajian makanan.	makanan/ku liner	makanan yang sesuai standar keamanan.	3. Diskusi tim pengabdian dengan masyarakat terkait kendala dan mencari solusi bersama	kuliner
--	------------------	---------------------------------------	--	---------

Kedua Silaturahmi dengan pengelola desa wisata Buwun Sejati	Pada tahap kedua ini, tim berkomunikasi dan berkoordinasi dengan pengelola desa Buwun Sejati, guna mendiskusikan rencana pengabdian tentang sosialisasi hygiene dan sanitasi penyajian kuliner bagi pedagang di desa Buwun Sejati.
Ketiga Sosialisasi hygiene dan sanitasi penyajian kuliner bagi pedagang di desa Buwun Sejati	Pada tahap ketiga ini, pedagang makanan yang ada di desa wisata Buwun Sejati mengikuti kegiatan sosialisasi hygiene dan sanitasi dalam mengelola dan menyajikan makanan untuk para pengunjung. Dalam kegiatan ini mitra sangat diharapkan agar aktif selama mengikuti pendampingan dan pelatihan sesuai dengan jadwal dan <i>rundown</i> secara serius.
Keempat Diskusi kendala dan mencari solusi	Tahap keempat yaitu berdiskusi tentang kendala yang dialami untuk mengolah dan menyajikan kuliner yang higienis dan solusi mengatasinya.
Kelima Evaluasi	Evaluasi dilakukan tim STP Mataram setelah kegiatan sosialisasi. Hal ini dilakukan untuk mengukur keberhasilan program yang telah dilakukan. Program pengabdian kepada Masyarakat di desa wisata Buwun Sejati tidak hanya pada kegiatan ini saja, harapannya bisa berlanjut dengan tetap menjadi mitra STP Mataram, dan produk-produk yang dihasilkan bisa dipromosikan oleh STP Mataram.

METODE

Langkah-Langkah Pelaksanaan

Mengingat kurangnya pemahaman pedagang kuliner di desa Buwun Sejati, kami dari tim pengabdian kepada masyarakat STP Mataram merumuskan langkah-langkah strategis solutif. Adapun langkah-langkah yang dimaksud yaitu: *Pertama*, persiapan (menganalisis situasi melalui observasi awal). *Kedua*, bertemu (silaturahmi) dengan pengelola desa wisata Buwun Sejati. *Ketiga*, sosialisasi dan pelatihan hygiene dan sanitasi. *Keempat*, diskusi kendala untuk mencari solusi permasalahan. *Kelima*, Evaluasi untuk mengukur keberhasilan program yang telah dilakukan. Mengenai langkah-langkah pelaksanaan sosialisasi hygiene dan sanitasi pengolahan dan penyajian kuliner pada pedagang dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 2. Langkah-Langkah Sosialisasi Hygiene dan Sanitasi Penyajian Kuliner di Desa Wisata Buwun Sejati

Pertama Persiapan (menganalisis situasi melalui observasi awal)	Pada tahap persiapan, tim turun langsung ke lapangan untuk melakukan observasi agar mengetahui dan mampu menganalisis permasalahan di desa wisata Buwun Sejati.
---	---

GAMBARAN IPTEK

Tim PKM STP Mataram melakukan persiapan sebelum melakukan sosialisasi hygiene dan sanitasi penyajian kuliner di desa wisata Buwun Sejati. Persiapan yang dilakukan berupa koordinasi dengan mitra untuk menentukan jumlah pedagang kuliner yang ikut dalam sosialisasi, penyiapan materi pelatihan dan alat-alat yang akan digunakan selama proses pelatihan berlangsung. Selanjutnya, Tim PKM STP Mataram melakukan pelatihan dengan langkah sebagai berikut:

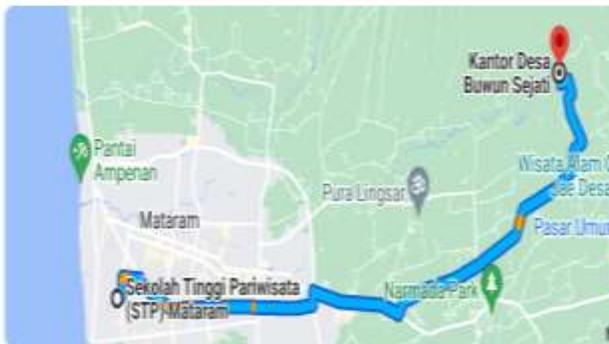
Memperkenalkan diri sebelum menyampaikan materi, menyampaikan ruang lingkup materi tentang pentingnya hygiene dan sanitasi dalam pengolahan dan penyajian kuliner serta prosedur standar yang harus dilakukan untuk menjaga kualitas makanan (pelatihan menggunakan LCD dan Proyektor sebagai alat bantu untuk lebih memudahkan mitra di dalam memahami hygiene dan sanitasi), diskusi dengan mitra berkaitan dengan hal-hal yang belum dipahami, kendala, dan pencarian solusi bersama. tim PKM STP Mataram memberikan masukan pada saat



paraktikum ketika ada kekurangan/kesalahan, dan terakhir penutup.

Peta Lokasi Mitra

Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram terletak di Jl. Panji Tilar Negara No 99, Kekalik Jaya, Kecamatan Sekarbela, Kota Mataram, Nusa Tenggara Barat sedangkan lokasi desa wisata Buwun Sejati terletak di kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat, Nusa Tenggara Barat. Jarak antara Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram dengan mitra sasaran berkisar lebih kurang 21,8 km. Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram bisa dikatakan berada di tengah Kota Mataram sedangkan lokasi mitra sasaran berada di Lombok Barat. Lokasi mitra sasaran dapat ditempuh dengan jalan darat sekitar 45 menit dari Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram.



Gambar 2. Peta Lokasi Desa Wisata Buwun Sejati

HASIL PELAKSANAAN

Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) tentang Sosialisasi Hygiene dan Sanitasi Penyajian Kuliner di Desa Wisata Buwun Sejati, Lombok Barat dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 3. Hasil Sosialisasi Hygiene dan Sanitasi Penyajian Kuliner di Desa Wisata Buwun Sejati, Lombok Barat

Program	Sebelum Sosialisasi	Setelah Sosialisasi
Sosialisasi Hygiene dan Sanitasi Penyajian Kuliner di Desa Wisata Buwun Sejati, Lombok Barat	<p>Peserta belum mengetahui prinsip-prinsip kebersihan makanan</p> <p>Peserta masih acuh-tak acuh menyimpan makanan</p> <p>Peserta tidak menggunakan alat pelindung diri (APD)</p> <p>Peserta belum memahami pentingnya menjaga kebersihan dan sanitasi di area memasak.</p> <p>Peserta belum begitu memahami cara mengelola sampah dengan benar.</p> <p>Peserta belum begitu memahami perlunya menjaga kebersihan pribadi dengan memakai pakaian yang bersih dan menjaga kesehatan fisik agar tidak menularkan penyakit.</p> <p>Peserta belum begitu memahami cara menyajikan makanan dengan aman dan menggunakan alat penyajian yang bersih.</p>	<p>Peserta mengetahui prinsip-prinsip kebersihan makanan seperti mencuci tangan dengan benar sebelum menyiapkan makanan, menjaga alat masak dan alat makan tetap bersih, serta memastikan bahan makanan segar dan berkualitas.</p> <p>Peserta menjadi tahu cara menyimpan bahan makanan dengan benar, termasuk temperatur yang aman untuk penyimpanan, penggunaan kulkas dan menghindari kontaminasi.</p> <p>Peserta akan menggunakan APD seperti sarung tangan dan penutup rambut (topi).</p> <p>Peserta memahami pentingnya menjaga kebersihan dan sanitasi di area memasak.</p> <p>Peserta memahami cara mengelola sampah dengan benar, termasuk pemilahan sampah organik dan non organik.</p> <p>Peserta menjadi paham perlunya menjaga kebersihan pribadi dengan memakai pakaian yang bersih dan menjaga kesehatan fisik agar tidak menularkan penyakit.</p> <p>Peserta menjadi paham cara menyajikan makanan dengan aman dan menggunakan alat penyajian yang bersih.</p>

Kegiatan sosialisasi ini diharapkan bisa membantu peserta dalam menjaga standar



kebersihan dan sanitasi yang baik dalam penyajian kuliner di Desa Wisata Buwun Sejati, Lombok Barat sehingga dapat memberikan pengalaman kuliner yang aman dan berkualitas bagi wisatawan.

Status Luaran

Luaran wajib dari Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini adalah publikasi di jurnal Sinta 4 Journal of Economics Research and Social Sciences Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Sedangkan luaran tambahannya berupa Hak Kekayaan intelektual (HKI). Status luaran masih dalam penyusunan draf. Insya Allah akan segera di submit, ketika draf sudah jadi.

Peran Mitra

Dalam sosialisasi hygiene dan sanitasi penyajian kuliner di Desa Wisata Buwun Sejati, Lombok Barat, mitra sangat berperan dalam mendukung keberhasilan kegiatan ini. Mitra berperan memfasilitasi perlengkapan yang dibutuhkan, terlibat dalam mengedukasi masyarakat, memberikan dukungan, dan mempromosikan praktik hygiene dan sanitasi dalam penyajian kuliner di desa wisata Buwun Sejati. Kolaborasi antara semua pihak sangat penting, hal ini untuk memastikan penyajian kuliner di Desa Wisata Buwun Sejati memenuhi standar hygiene dan sanitasi yang baik. Hal ini akan meningkatkan reputasi desa sebagai destinasi kuliner yang aman dan berkualitas, sehingga menarik lebih banyak wisatawan dan mendukung pertumbuhan ekonomi lokal.

Kendala Pelaksanaan Pengabdian

Alhamdulillah PKM ini berjalan dengan lancar. Kendala yang dihadapi hanya lama dalam menentukan waktu pelaksanaan kegiatan sosialisasi karena Pemerintah Desa harus menyesuaikan dengan kegiatan yang ada di desa. Selebihnya, kegiatan berjalan dengan lancar dan aman.

Rencana Tindak Lanjut

Rencana tindak lanjut dari dari sosialisasi tentang *hygiene* dan sanitasi dalam penyajian kuliner di Desa Wisata Buwun Sejati yaitu melakukan pelatihan tambahan. Para

pedagang di Desa Wisata Buwun Sejati perlu perlu pelatihan tambahan tentang praktik-praktik kebersihan dan sanitasi yang lebih mendalam agar pemahamannya semakin baik. Selain itu, kesadaran masyarakat juga perlu di dorong tentang pentingnya *hygiene* dan sanitasi dalam makanan melalui kampanye pendidikan dan media sosial. Beberapa hal tersebut perlu diterapkan secara konsisten dan berkelanjutan untuk memastikan bahwa standar hygiene dan sanitasi tetap dijaga dan ditingkatkan dalam penyajian kuliner di Desa Wisata Buwun Sejati.



Gambar 1. Spanduk PKM



Gambar 2. Berdiskusi dengan Sekertaris Desa untuk meastikan pelaksanaan Sosialisasi

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Ariyani, M. D., Nazaruddin, Widyastuti, S., Handayani, B. R., & Amaro, M. (2021). Sosialisasi Personal Higiene 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>
- [2] Atmaja, I. G. D., Agung, I. G., & Hari, A. (2022). *Pelatihan Pembuatan Teh Herbal Hutan Untuk Petani Hutan*. 6(September), 1631–1638.
- [3] Aziz, R., Dewilda, Y., & Putri, B. E. (2020). Kajian Awal Pengolahan Sampah Kawasan Wisata Pantai Carocok Kota Painan. *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 20(1).
- [4] Vitasurya, V. R. (2017). SAWITRI (Sampah Wisata Pentingsari): Model Pengelolaan Sampah Aktivitas Wisata Desa Pentingsari, Yogyakarta. *Jurnal Arsitektur KOMPOSISI*, 10(5), 315.
<https://doi.org/10.24002/jars.v10i5.1092>