

## Pelatihan Penerapan Prinsip *Personal Hygiene* dan Sanitasi Dalam Pengolahan Ikan Asap di Sentra Ikan Asap Kelurahan Hamadi, Kota Jayapura, Papua

Maklon Warpur<sup>1</sup>, Efray Wanimbo<sup>1</sup>, Fransina Alfonsina Izaac<sup>2</sup>, Novita Kedebak<sup>1</sup>, Vyona Mantayborbir<sup>1</sup>, Lalu Panji Imam Agamawan<sup>1</sup>, Ervina Indrayani<sup>1\*</sup>

Jurusan Ilmu Kelautan dan Perikanan FMIPA Universitas Cenderawasih, Jayapura

### ABSTRACT

#### Alamat korespondensi:

Jurusan IKP FMIPA, Kampus  
UNCEN-Waena, Jl. Kamp.  
Wolker Waena, Jayapura  
Papua. 99358. Email:  
1.ervina\_indrayani@yahoo.com

The development of tourism and the creative economy in Indonesia can be seen from the increasing number of culinary tours emerging. Regional governments are given the freedom and authority for regions to regulate and utilize their resources to the maximum to produce products and introduce the potential of a region. One product that is quite popular in Jayapura City is smoked fish. The perpetrators of this business are a group of housewives with the aim of increasing income. The quality of processed fish products is the main thing that needs to be maintained starting from the initial selection of raw materials to handling during distribution of the product in question, such as personal hygiene and sanitation during processing. This is an absolute requirement for food processing, because its effect on the quality and food safety of the products produced. The Ikbal Family Fish Processing Unit (UPI) is one of the smoked fish processing units in Jayapura City which is very active in processing smoked fish products. The results of this activity are that group members understand the importance of using personal protective equipment (PPE) in supporting personal hygiene and sanitation in the production of smoked fish, group members are accustomed to using PPE in the production process and group members are proficient in using vacuum sealer packaging tools to maintain the quality of smoked fish.

Manuskrip:

Diterima: 25 November 2024

Disetujui: 25 Januari 2025

**Keywords:** *personal hygiene; sanitation; smoked fish; Jayapura City*

## PENDAHULUAN

Perkembangan pariwisata dan ekonomi kreatif di Indonesia nampak dari semakin banyaknya wisata kuliner yang muncul, hal ini tidak terlepas dari diberlakukannya Undang-undang No. 24 Tahun 2019 Tentang kekayaan warisan budaya yang perlu dimanfaatkan menjadi produk yang dapat menciptakan nilai tambah melalui pengembangan ekonomi kreatif untuk memajukan kesejahteraan umum. Pemerintah Daerah yang diberikan kebebasan dan kewenangan kepada daerah untuk mengatur dan memanfaatkan sumber daya yang dimiliki dengan maksimal untuk menghasilkan produk dan memperkenalkan potensi yang dimiliki oleh suatu daerah. Sistem otonomi daerah membuat beberapa daerah di Indonesia mulai

mengoptimalkan potensi produk, salah satunya produk kuliner yang dimilikinya. Kota Jayapura merupakan salah satu wilayah dengan potensi di bidang pariwisata dan perikanan. Salah satu produk kuliner Kota Jayapura yang terkenal dan seringkali menjadi buah tangan para wisatawan adalah Ikan Asap. Sejak tahun 1970, pengolahan Ikan Asap telah berkembang di Kota Jayapura. Pelaku usaha ini adalah kelompok ibu rumah tangga dengan tujuan meningkatkan pendapatan rumah tangga sehingga mampu meningkatkan kesejahteraan keluarga. Potensi tersebut sangat didukung oleh Pemerintah Daerah setempat dengan membentuk Sentra Ikan Asap di Kelurahan Hamadi.

*Personal hygiene* menurut Depkes (2003) merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu

subyeknya. Personal hygiene merupakan syarat mutlak bagi pengolahan pangan, sebab personal hygiene berpengaruh langsung dan tidak langsung terhadap mutu dan keamanan pangan produk yang dihasilkan. Ditinjau dari perilaku dan kebiasaan masyarakat pedagang ikan asap di Kota Jayapura terlihat bahwa pedagang kurang memahami mengenai personal hygiene dan sanitasi. Hal ini terlihat melalui survey yang dilakukan dimana pengolah ikan asap belum menerapkan kebiasaan mencuci tangan yang baik dan benar sebelum melakukan pengolahan, kurang memperhatikan aspek kebersihan tubuh seperti kuku dan rambut serta pakaian yang digunakan saat pengolahan serta tidak terbiasa menggunakan alat pelindung diri (APD) di dapur dan dalam melakukan kegiatan pengolahan ikan seperti perlengkapan sanitasi personal seperti sarung tangan, masker dan apron. Kondisi ini juga diperkuta dengan tidak pahamnya Masyarakat pengolah mengenai pengemasan ikan asap yang baik dan benar untuk mempertahankan mutu produk. Hal ini tentu saja akan memperbesar resiko kerusakan maupun keracunan makanan karena pada tubuh pedagang sebagai pihak yang kontak langsung dengan makanan terdapat berbagai jenis mikroba diantaranya adalah *Eschericia coli*, *Aerobacter aerogenes*, *Streptococci*, *Enterococci*, *Salmonella* kadang-kadang *Staphylococci* (Saksono,1986).

Berdasarkan survei dan hasil diskusi dengan UPI Ikbal Family, permasalahan prioritas yang dihadapi adalah kurangnya pengetahuan masyarakat pengolah ikan asap dalam menerapkan prinsip-prinsip Personal Hygiene dan Sanitasi juga pengemasan produk ikan asap. Keterbatasan informasi dan ketersediaan alat pelindung diri (APD) dalam mendukung Personal hygiene dan Sanitasi juga menjadi masalah lainnya. Penerapan prinsip personal hygiene dan Sanitasi mampu menjaga kualitas ikan asap sehingga secara tidak langsung menjadi penting untuk memperpanjang masa penyimpanan ikan agar lebih lama. Dengan demikian, perlu dilakukan peningkatan mutu produk olahan ikan asap melalui pelatihan penerapan prinsip personal hygiene dan sanitasi bagi Kelompok Unit Pengolahan Ikan (UPU) Ikbal Family di Kelurahan Hamadi, Kota Jayapura, Papua yang bertujuan untuk meningkatkan kesadaran dan keterampilan masyarakat dalam menerapkan prinsip *personal hygiene* dan Sanitasi dalam pengolahan ikan asap.

## METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan ini adalah sebagai berikut :

1. Sosialisasi
2. Pelatihan, yang terdiri dari
  - a. Penyuluhan dan
  - b. Praktik.

Sosialisasi dilakukan tim PKM dengan target peserta adalah perempuan pengolah ikan asap di Sentra Ikan Asap Kelurahan Hamadi. Tujuan sosialisasi tersebut adalah untuk menyampaikan maksud dan tujuan kegiatan PKM dilanjutkan dengan diskusi.

Selanjutnya, tahapan pelatihan yang meliputi kegiatan penyuluhan dan praktik. Pelatihan dilaksanakan dan diformulasikan dalam beberapa materi dengan dengan model ceramah, diskusi dan demonstrasi. Penyuluhan dilakukan sebelum praktik penerapan prinsip personal hygiene dan sanitasi dalam mengolah ikan asap. Materi penyuluhan yang diberikan, yaitu:

- a. Penyuluhan penerapan prinsip *personal hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan ikan asap. Kegiatan penyuluhan ini memberikan pengetahuan kepada kelompok mitra bagaimana penerapan prinsip Personal Hygiene dan Sanitasi dalam pengolahan ikan asap.
- b. Teknik penerapan prinsip Personal Hygiene dan Sanitasi dalam pengolahan ikan asap. Kegiatan penyuluhan ini memberikan keterampilan kepada kelompok mitra bagaimana teknis penerapan prinsip Personal Hygiene dan Sanitasi dalam pengolahan ikan asap, Masyarakat pengolah akan terampil menggunakan alat pelindung diri (APD) saat melakukan pengolahan ikan.
- c. Penyuluhan tentang pentingnya penerapan prinsip *personal hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan ikan asap untuk menjaga kualitas mutu serta memperpanjang masa simpan ikan asap hasil olahan.

Setelah diadakan penyuluhan maka dilakukan praktek penerapan prinsip *personal hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan ikan asap. Praktik cara mencuci tangan yang baik dan benar sesuai Peraturan Menteri Kesehatan dan World Health Organization (WHO), praktik

menggunakan alat pelindung diri (APD) dengan benar berupa penutup rambut, masker mulut, sarung tangan, apron, dan sepatu boot karet. Praktik meningkatkan keterampilan Masyarakat dalam mengolah ikan asap saat menggunakan APD. Adapun tujuan dari kegiatan penyuluhan ini yaitu meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang pentingnya *personal hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan ikan asap, meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mencuci tangan yang baik dan benar sesuai standar Peraturan Menteri Kesehatan dan WHO, meningkatkan penggunaan alat pelindung diri yang benar dan efektif dalam pengolahan ikan asap serta meningkatkan kualitas dan keamanan produk ikan asap yang dihasilkan oleh masyarakat.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan peningkatan mutu produk olahan ikan asap melalui pelatihan *personal hygiene* dan sanitasi telah dilakukan bagi Kelompok Unit Pengolahan Ikan Asap di Sentra Ikan Asap Hamadi, Kota Jayapura, Papua. Pelaksanaan kegiatan selama 2 hari yaitu tanggal 24 dan 25 Juni 2024. Berdasarkan hasil diskusi dengan Dinas Perikanan Kota Jayapura, maka Kelompok UPI Ikbal Family terpilih sebagai perwakilan yang akan menerima manfaat dari kegiatan pengabdian ini. Terpilihnya kelompok UPI ini berdasarkan evaluasi berkelanjutan dari dinas terkait bahwa seluruh anggota kelompok sangat aktif dalam mengolah dan memasarkan ikan asap.



Gambar 1. Kegiatan pemaparan materi pengabdian.

Pelaksanaan kegiatan melibatkan 15 (lima belas) peserta dari Kelompok UPI Ikbal Family dan anggota lain yaitu Mama Orang Asli Papua lain yang direkomendasikan oleh Dinas Perikanan Kota Jayapura, yang merupakan Masyarakat asli Port Numbay. Sebelum pelaksanaan kegiatan pelatihan, terlebih dahulu diberikan paparan materi mengenai pentingnya *Personal Hygiene* dan Sanitasi. Selanjutnya, peserta diperkenalkan pada alat pelindung diri di dapur saat melakukan pengolahan ikan asap.

Selanjutnya, peserta melakukan kegiatan pengolahan ikan asap. Kegiatan pengolahan ikan dilakukan menggunakan APD, selanjutnya ikan diletakkan di tungku pengasapan selama 3 – 4 jam. Dalam proses pengasapan, digunakan tungku asap berbahan stainless steel agar mencegah menempelnya karat ke badan ikan. Bahan bakar yang digunakan adalah tempurung sehingga memberikan warna yang lebih menarik, rasa yang lebih lezat dan lebih sehat karena tidak ada abu sisa pembakaran yang menempel.

Berdasarkan pada aspek makna dan pentingnya *personal hygiene* dalam pengolahan pangan, pedagang memperoleh pemahaman makna pentingnya *personal hygiene* sebagai syarat mutlak yang menentukan mutu dan keamanan ikan panggang yang dihasilkan. 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. Hal ini sesuai dengan perkembangan standar mutu yang dipersyaratkan konsumen, dimana keamanan pangan merupakan persyaratan utama dan terpenting dari seluruh parameter mutu pangan yang ada. Seperti yang diutarakan oleh Zulfa (2011) bahwa terdapat hubungan antara *personal hygiene* pedagang dan sanitasi makanan dengan keberadaan *Escherichia coli* pada nasi rames di Pasar Johar Kota Semarang. Keberadaan *E. coli* mengindikasikan bahwa keamanan pangan sebagai parameter utama mutu pangan tidak terpenuhi. Selain itu, pedagang juga mengetahui resiko jika proses pengolahan ikan panggang tidak sesuai dengan prosedur sanitasi yaitu tidak hanya berdampak terhadap konsumen tetapi juga merugikan mereka sebagai produsen. Bagi konsumen, mengkonsumsi produk dengan kualitas mikrobiologis yang tidak memenuhi standar akibat praktik *personal hygiene* yang buruk pada

proses pengolahan dapat mengakibatkan gangguan kesehatan mulai dari mual, muntah, diare dan gejala lainnya. Bagi produsen, hal ini dapat berdampak pada hilangnya kepercayaan konsumen pada produk tersebut hingga penurunan omset penjualan dan yang terburuk adalah pencabutan izin produksi oleh instansi terkait.

Berdasarkan pada aspek perlengkapan standar personal hygiene, pedagang juga diperkenalkan dengan berbagai peralatan standar personal hygiene beserta fungsinya. Pedagang sebelumnya tidak menggunakan peralatan apapun pada proses pengolahan, bahkan para pedagang juga tidak menggunakan masker sehingga tidak memenuhi protocol kesehatan yang berlaku. Padahal, sebagai pedagang yang berinteraksi dengan banyak pembeli seharusnya mereka menggunakan masker sebagai bentuk perlindungan terhadap diri sendiri dan juga konsumen. Oleh karena itu, penyampaian materi terkait peralatan standar sanitasi personal ini juga dilengkapi dengan pemberian beberapa peralatan diantaranya masker, apron dan sarung tangan beserta peragaan cara penggunaan yang benar sehingga manfaat penggunaannya dapat dirasakan.



Gambar 2. Kegiatan pengasapan ikan.

Setelah ikan matang, ikan asap perlu diangin-anginkan dalam suhu kamar untuk selanjutnya dikemas dengan alat vacuum sealer. Penggunaan alat ini sangat baik karena akan mengeluarkan udara dari dalam plastik kemasan dan memperpanjang masa simpan ikan.

Prosedur cuci tangan yang baik dan benar juga sangat penting untuk diterapkan kepada para pedagang ikan panggang karena kondisi tangan yang bersih dapat menjamin kebersihan selama proses pengolahan. Berdasarkan hasil penelitian Chairini (2009) dalam Fadhila dkk.

(2015) terdapat hubungan antara perilaku mencuci tangan dengan kualitas bakteriologis (jumlah total mikroba). Dengan demikian mencuci tangan yang baik seharusnya menjadi hal yang wajib dilakukan oleh pedagang sebagai pengolah makanan, akan tetapi hingga saat ini sebagian besar pedagang masih jarang melakukan hal tersebut. Kondisi ini diperburuk oleh faktor kesulitan pedagang saat harus menggunakan sarung tangan sehingga menggunakan sarung tangan cenderung dianggap merepotkan. Oleh karena itu, untuk mengantisipasi hal tersebut, maka prosedur cuci tangan yang baik dan benar telah dipraktekkan dan diikuti oleh peserta penyuluhan.



Gambar 3. Kegiatan pengemasan ikan asap.



Gambar 4. Ikan asap yang telah dikemas dan siap dipasarkan.

## KESIMPULAN

Berdasarkan indikator capaian dapat ditarik kesimpulan:

1. Pedagang mulai memahami apa yang dimaksud dengan *personal hygiene* dan

pentingnya penerapan personal higiene dalam pengolahan ikan asap.

2. Pedagang telah mengetahui jenis perlengkapan standar personal hygiene bagi pengolah pangan beserta cara penggunaannya.
3. Pedagang dapat mempraktekkan cara mencuci tangan yang benar

### UCAPAN TERIMA KASIH

Kami memberikan ucapan terima kasih dan penghargaan yang tulus kepada : Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Cenderawasih, Dekan FMIPA Universitas Cenderawasih, Kepala Dinas Perikanan Kota Jayapura dan Ketua Kelompok UPI Ikbal Family.

### DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 2013. Standar Nasional Indonesia 2725:2013 tentang ikan asap dengan pengasapan panas. BSN. Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 2004. Modul khusus hygiene sanitasi makanan dan minuman. Diunduh Pada 10 Mei 2021.
- Fadhila, M.F., Wahyuningsih, N.E., & Hanani, D. 2015. Hubungan higiene sanitasi dengan kualitas bakteriologis pada alat makan pedagang di wilayah sekitar kampus Undip Tembalang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3 (3), 769-776.
- Saksono, L., & Saksono, I. 1986. Pengantar sanitasi, untuk keluarga, industri makanan dan industri pelayanan makanan. Penerbit Alumni. Bandung.
- Sulistijowati, S.R., Djunaedi, O.S., Nurhajati, J., Afrianto, E., & Udin, Z. 2011. Mekanisme pengasapan ikan. Penerbit Unpad Press, Bandung.
- Swastawati, F. 1993. The effect of smoke on the proximate composition and microbial aspect of mackarel (*Scomber scombrus*). Thesis submitted in part Fulfilme for the

Examination Requirement for the a Ward of Master of Science, in food Studies Postharvest Technology. University of Humber side.

- Zulfa, N. 2011. Hubungan *higiene personal* pedagang dan sanitasi makanan dengan keberadaan *Eschericia coli* pada nasi rames di Pasar Johar Kota Semarang Tahun 2011. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Jawa Tengah.