

## Pelatihan Peningkatan Kreativitas Pengolahan Makanan dan Higenitas Bagi Pedagang Makanan Di Objek Wisata Batang Arau

Afifah<sup>1\*</sup>, Ranti K. D<sup>2</sup>, Novi Yanita<sup>3</sup>, Rafidola M. R<sup>4</sup>, Alfatah H<sup>5</sup>  
afifah@pnp.ac.id<sup>1\*</sup>, ranti\_kd2@yahoo.com<sup>2</sup>, yanitanovi87@gmail.com<sup>3</sup>,  
rafi\_candle@yahoo.co.id<sup>4</sup>, skiphariest@gmail.com<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Administrasi Bisnis

<sup>2,3,4,5</sup>Program Studi Usaha Perjalanan Wisata

<sup>1,2,3,4,5</sup>Politeknik Negeri Padang

Received: 24 06 2019. Revised: 01 07 2019. Accepted: 22 07 2020.

**Abstract:** Batang Arau is a newly developed tourist attraction in the city of Padang. The development of this object has an impact on the opening of opportunities to trade food for mothers who live in the area. The problem is that the food offered is still processed simply and does not pay much attention to hygiene in the processing and serving it. For this reason, training activities are carried out which aim to provide an understanding of the importance of creativity in trying primarily to process food and the importance of hygiene in the processing and serving of food. This activity also provides training on examples of processing food with fish-based ingredients that are widely available in the area. As a result traders get an understanding of the importance of creativity and hygiene in food trading and they are also able to develop ideas from food preparation examples that are trained

**Keywords:** Batang Arau, Creativity, Higenity.

**Abstrak:** Batang Arau adalah objek wisata yang baru dikembangkan di Kota Padang. Pengembangan objek ini berdampak pada terbukanya peluang untuk berdagang makanan bagi kaum ibu-ibu yang tinggal di daerah tersebut. Permasalahannya adalah makanan yang ditawarkan masih diolah secara sederhana dan kurang memperhatikan higenitas dalam proses pengolahan dan menyajikannya. Untuk itu dilakukan kegiatan pelatihan yang bertujuan untuk memberikan pemahaman tentang pentingnya kreatifitas dalam berusaha utamanya dalam mengolah makanan serta pentingnya higenitas dalam proses pengolahan dan penyajian makanan. Kegiatan ini juga memberikan pelatihan contoh mengolah makanan dengan bahan dasar ikan yang banyak didapat di daerah tersebut. Hasilnya para pedagang mendapat pemahaman tentang pentingnya kreatifitas dan higenitas dalam berdagang makanan dan mereka juga mampu melakukan pengembangan ide dari contoh olahan makanan yang dilatihkan.

**Kata kunci:** Batang Arau, Kreatifitas, Higenitas

### ANALISIS SITUASI

Kota Padang adalah Ibukota Provinsi Sumatera Barat yang memiliki cukup banyak variasi destinasi wisata, seperti: wisata bahari, sejarah, kuliner dan sebagainya. Untuk itu

dalam Renstra Kota Padang tahun 2014-2019 pembenahan pariwisata Kota Padang menjadi salah satu target yang harus dicapai. Di dalam Renstra tersebut dijelaskan terdapat 5 (lima) kawasan unggulan wisata yang akan dibenahi yakni: 1) Objek wisata Taman Hutan Raya Dr Bung Hatta (Kecamatan Lubuk Kilangan), 2) Objek wisata Kota Tua (Kecamatan Padang Selatan), 3) Objek wisata Jembatan Siti Nurbaya (Kecamatan Padang Selatan), 4) Objek wisata Pantai Air Manis (Kecamatan Padang Selatan), 5) Objek wisata Pantai Purus (Kecamatan Padang Barat). Objek wisata Jembatan Siti Nurbaya sebagai salah satu kawasan unggulan wisata di Kota Padang memang tepat dipilih menjadi salah satu kawasan yang mendapat program pembenahan dengan beberapa pertimbangan: a) lokasi objek wisata ini berdekatan dengan pusat Kota Padang, artinya setiap wisatawan yang berkunjung ke Kota Padang dapat dengan mudah mendatanginya, b) objek wisata ini berdekatan dengan objek wisata lainnya yakni: pusat penjualan oleh-oleh yang sudah lama beroperasi dan dikenal banyak wisatawan serta objek wisata Kota Tua.

Pengembangan objek wisata Jembatan Siti Nurbaya tidak saja di kawasan jembatan itu sendiri tetapi sudah sampai ke kawasan di bawah jembatan tepatnya daerah Batang Harau yang melingkupi empat kampung yakni Kampung Kabayan, Kampung Pangalangan, Kampung Batu dan Kampung Teleng. Pengembangan yang dilakukan berupa: (1) Pembangunan pedestrian baru yang dilengkapi dengan fasilitas umum seperti: lampu jalan, trotoar dan tempat sampah, (2) Pembangunan beberapa spot tempat swafoto seperti: Pembangunan tugu Selamat Datang di Kampung Siti Nurbaya, Pembangunan Monumen Kapal yang oleh masyarakat setempat diberi nama Monumen Kapal Samsul Bahri. Monumen kapal ini dapat juga dijadikan sebagai simbol kehidupan masyarakat Batang Harau yang banyak menjadi nelayan dan pedagang. (3) Pembangunan areal untuk olah raga *skateboard*, (4) Membersihkan aliran Batang Harau dari sampah dan menata kapal-kapal nelayan yang bersandar di tepian sungai Batang Harau.

Pengembangan dan pembenahan yang dilakukan pada empat kampung di kawasan Batang Harau berdampak pada terbukanya kesempatan baru untuk berusaha bagi masyarakat sekitar. Hal ini jelas terlihat di Kampung Pangalangan, awalnya kaum ibu-ibu di kampung ini hanya mengurus rumah tangga tetapi setelah kampung mereka dibenahi dan dibangunnya Taman beserta Monumen Kapal Samsul Bahri sebagai objek wisata, sekitar 20 orang ibu-ibu tergerak berusaha menjadi pedagang makanan. Keberadaan para pedagang makanan ini dinilai penting untuk mendukung objek wisata di kawasan Monumen Kapal Samsul Bahri dan kawasan wisata Batang Harau secara umum. Objek wisata ini memang ditujukan untuk tempat berkumpul sembari bersantai menikmati cemilan dan matahari yang mulai tenggelam

diantara kapal-kapal nelayan, hanya saja produk makanan yang ditawarkan relative sama seperti: pisang atau jagung pangang, kerupuk dan mie instan. Produk makanan cemilan yang ditawarkan pada wisatawan juga belum ada yang menonjolkan kekhasan daerah Batang Arau sebagai daerah pinggir pantai yang mata pencarian masyarakatnya banyak sebagai nelayan, sehingga ikan segar tersedia sepanjang waktu dengan harga yang terjangkau. Produk makanan yang ditawarkan juga masih diolah secara sederhana dan belum dikemas dengan menarik. Gambar 1 menunjukkan salah satu bentuk produk yang dijual oleh pedagang.



Gambar 1. Salah satu contoh produk makanan yang dijual

Hal lain yang perlu untuk ditingkatkan dari para pedagang makanan ini adalah higienitas dalam proses dan penyajian makanan. Rendahnya kepedulian tentang higienitas ini ditandai dengan: a) proses pengambilan makanan yang akan disuguhkan pada konsumen menggunakan tangan tanpa dialasi sarung tangan atau menggunakan alat bantu, b) sampah disekitar tempat berjualan bertebaran sehingga menarik serangga maupun semut untuk datang merubungi makanan yang akan dijual, c) makanan yang akan dijual tidak ditutup sehingga terkena debu sementara lokasi berjualan berdampingan dengan jalan raya,

## **SOLUSI DAN TARGET**

Kinerja para pedagang di Kampung Pangalangan dapat ditingkatkan dengan cara memberikan pembinaan dalam beberapa bentuk diantaranya. Pertama, memberikan pemahaman dalam bentuk pemaparan yang berisikan materi tentang pentingnya meningkatkan kreatifitas dalam menjalankan usaha terutama bagaimana memunculkan kreatifitas dalam mengolah makanan. Kreatifitas dalam mengolah dan menyajikan makanan merupakan alat untuk memenangkan persaingan dan membangun ciri khas Kampung Pangalangan. Kedua, memberikan pemaparan tentang pentingnya perhatian terhadap higienitas pengolahan produk makanan dan penyajiannya. Higienitas produk makanan yang disajikan sangat terkait dengan penerapan Sapta Pesona. Diketahui bahwa Sapta Pesona merupakan konsep dasar sadar wisata yang menunjukkan dukungan dan peran masyarakat sebagai tuan

rumah dalam upaya menciptakan lingkungan dan suasana yang kondusif yang mampu mendorong tumbuh kembangnya industri pariwisata. Salah satu konsep dasar dalam Sapta Pesona adalah “Bersih”. Bentuk aksi bersih yang harus diwujudkan adalah menyajikan makanan dan minuman yang higienis. Tempat atau areal usaha makanan yang bersih, Muljadi (2009). Kegiatan ini juga ditujukan untuk mensosialisasikan Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang perilaku penjamah (penjual) makanan yakni:

- 1) Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh
- 2) Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan cara: sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu dan sebagainya
- 3) Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek dan penutup rambut
- 4) Setiap tenaga penjamah makanan pada saat bekerja harus berperilaku: tidak makan atau mengunyah makanan kecil/permen, tidak memakai perhiasan (cincin), tidak bercakap-cakap, selalu mencuci tangan sebelum bekerja atau setelah keluar dari kamar kecil, tidak memanjangkan kuku dan selalu memakai pakaian yang bersih

Ketiga, melakukan workshop/pelatihan membuat kreasi makanan dari bahan mentah yang menjadi ciri khas daerah. Kampung Pangalangan ini adalah perkampungan nelayan maka bahan mentah yang mudah diperoleh dan menjadi ciri khas adalah ikan. Untuk itu workshop kreasi makanan yang dilatihkan adalah kreasi makanan berbahan dasar ikan tuna atau Ikan Sisiak (nama lain Ikan Tuna di Sumatera Barat).

Target dari kegiatan ini adalah : (1) pedagang makanan di sekitar objek wisata Batang Arau memahami bahwa kreatifitas dalam berusaha terutama kreatifitas dalam mengolah produk makanan adalah sesuatu yang penting untuk terus mereka lakukan agar produk makanan berdaya saing. (2) Pedagang makanan memahami bahwa higienitas dalam mengolah dan menyajikan makanan adalah sesuatu yang harus dilaksanakan. Pedagang diharapkan tidak saja paham tetapi melaksanakan dan mengajak pedagang makanan lain untuk melakukannya. (3) Pedagang mampu mengembangkan ide pengolahan makanan berbahan dasar ikan.

## **METODE PELAKSANAAN**

Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut. Pertama, materi yang dipersiapkan adalah materi yang terkait dengan peningkatan kreatifitas berusaha dan higienitas dalam proses dan penyajian makanan. Materi pemaparan tentang kreatifitas berusaha diantaranya: membangun jiwa bisnis kaum perempuan, membentuk

orientasi positif menghadapi pesaing, berpikir kreatifitas untuk melangengkan usaha, berinovasi sepanjang masa dan contoh usaha kecil yang sukses. Sedangkan materi yang dipersiapkan terkait dengan higienitas dalam proses dan penyajian makanan diantaranya: prinsip higiene makanan, pencucian dan penyimpanan peralatan makanan, penyakit bawaan makanan, penyajian makanan yang hygiene dan hygiene lingkungan usaha. Kedua, mempersiapkan lembar evaluasi kegiatan. Lembar evaluasi disiapkan untuk mengevaluasi pemahaman peserta seminar atas pemberian materi tentang kreatifitas berusaha dan higienitas dalam proses dan penyajian makanan. Ketiga, membuat rancangan agenda pelaksanaan seminar dan workshop beserta kelengkapan yang diperlukan. Kelengkapan workshop yang dipersiapkan seperti: peralatan dan perlengkapan memasak dan bahan mentah untuk membuat menu masakan.

## **HASIL DAN LUARAN**

Kegiatan pengabdian berjalan sesuai dengan perencanaan yang telah disusun. Kegiatan puncak dilakukan pada tanggal 18 September 2019 di Ruang Serba Guna Kantor Lurah Batang Harau dengan jumlah peserta 16 orang pedagang makanan. Kegiatan pengabdian diawali dengan penyampaian paparan materi peningkatan kreatifitas berusaha oleh ketua tim pengabdi, dapat dilihat pada Gambar 2. Pemaparan materi dibuat secara sederhana dan dilengkapi dengan contoh-contoh kongrit sehingga peserta lebih cepat memahaminya.



Gambar 2. Penyampaian materi tema kreatifitas berusaha

Paparan berikutnya adalah materi Higenitas juga diikuti secara antusias oleh peserta. Materi disampaikan oleh anggota tim pengabdi seperti terlihat pada Gambar 3. Pada penyampaian materi higienitas ini juga ditayangkan video bagaimana personal penjual yang

mengedepankan higienitas dalam berjualan dan tampilan produk serta penyimpanan bahan baku produk yang hygenis.



Gambar 3. Penyampaian materi tema higienitas.

Kegiatan pengabdian berikutnya adalah melakukan workshop yang ditujukan untuk meningkatkan kreatifitas dalam mengolah makanan. Kreasi makanan yang dibuat dalam kegiatan workshop ini diberi nama “Satelit (Sate Lilit) Batang Arau”. Sate ini dibuat dari bahan dasar Ikan Tuna atau Ikan Sisiak (nama lain Ikan Tuna di Sumatera Barat). Workshop dilaksanakan dengan membagi peserta atas beberapa kelompok kerja. Proses pembuatan makanan tersebut dipandu oleh tim pengabdian seperti terlihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Pemberian instruksi cara mengolah makanan

Penyampaian materi tentang peningkatan kreatifitas berusaha ditanggapi secara positif oleh pedagang makanan walaupun sebagian dari mereka sudah pernah mendapat pelatihan yang sama. Tanggapan yang sama juga diberikan untuk pemaparan tentang higienitas dalam proses dan penyajian makanan. Dari penyebaran lembar evaluasi penyampaian kedua materi diketahui:

- 1) 100 persen para peserta tertarik dengan materi yang diberikan

- 2) 100 persen para peserta memahami penjelasan yang disampaikan
- 3) 100 persen dari peserta berniat akan menerapkan penjelasan yang diberikan dalam menjalankan usaha
- 4) 100 persen peserta akan menularkan atau menginformasikan penjelasan yang diterima pada rekan-rekan mereka sesama pedagang yang tidak berkesempatan hadir pada kegiatan pelatihan.

Peserta juga cukup antusias dalam mengikuti kegiatan workshop peningkatan kreatifitas pengolahan makanan, hal ini ditandai dengan semangatnya mereka mengikuti proses pengolahan makanan dan muncul beberapa pertanyaan serta usulan inovasi perubahan bahan untuk membuat makanan cemilan Satelit Batang Arau. Pada kegiatan ini juga diajarkan bagaimana menyajikan makanan Satelit Batang Arau secara menarik. Hasil olahan makanan seperti terlihat di Gambar 5.



Gambar 5. Produk olahan makanan

## **SIMPULAN**

Kegiatan pengabdian ini ditujukan untuk mengatasi permasalahan rendahnya kreativitas pengolahan makanan oleh pedagang serta meningkatkan kepedulian atas higienitas dalam memproses dan menyajikan produk makanan. Tujuan kegiatan ini dicapai dengan memberikan pemaparan tentang pentingnya meningkatkan kreatifitas dalam berusaha dan membudayakan peduli higienitas dalam memproses dan menyajikan makanan. Pencapaian tujuan dilakukan juga melalui kegiatan workshop pengolahan makanan cemilan berbahan dasar ikan. Hasilnya pedagang menanggapi kegiatan ini secara positif dan mereka sangat antusias mengikuti serangkaian kegiatan pengabdian. Dengan antusiasme pedagang yang tinggi semua target kegiatan tercapai dengan baik.

## **DAFTAR RUJUKAN**

Herman Sofyandi. 2008. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Edisi Pertama. Graha Ilmu. Yogyakarta

Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003

Muljadi, A.J.2009. *Kepariwisata dan Perjalanan*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta

Pemerintah Daerah Kota Padang, (2014), *Rencana Strategis (RENSTRA) Kota Padang 2014-2019*