

# IDENTIFIKASI PENGETAHUAN HIGIENITAS DAN SANITASI MASYARAKAT PENGOLAH DODOL PIDADA DI WILAYAH MUARA GEMBONG KABUPATEN BEKASI

## IDENTIFICATION OF HYGIENE AND SANITATION KNOWLEDGE OF PIDADA DODOL MAKER COMMUNITY IN MUARA GEMBONG BEKASI AREA

Vivitri Dewi Prasasty, Mario Gunadi<sup>1</sup>, Vinvin<sup>2</sup>

Fakultas Teknobiologi

Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya

Jalan Raya Cisauk-BSD, Tangerang 15345, Indonesia

*vivitri.dewi@atmajaya.ac.id*

### ABSTRACT

Pidada fruit (*Sonneratia caseolaris*) is a type of fruit from mangrove plants that are used as processed food ingredients into pidada dodol by the coastal community in Muaragembong. The purpose of this community service was to observe the hygiene and sanitation of pidada dodol processing by the people of Biyambong Neighborhood, Mekar Village, Muaragembong Sub-district, Bekasi Regency. Processing pidada dodol is still done traditionally, so it is very important for the community to be aware of the hygiene and sanitation in producing good quality dodol. The expected benefit of this community service activity was to help pidada dodol producers pay attention to the hygiene and safety aspects when making pidada dodol. The results of this community service indicated that the community served understood the importance of hygiene and sanitation during the processing of dodol pidada. Through counseling and the questionnaire on hygiene and sanitation aspects of dodol processing, it is expected that the dodol makers on the coastal of Muaragembong would be more aware of the hygiene and sanitation so that their products become safer and healthier.

**Keywords:** hygiene; pidada dodol maker; sanitation

### ABSTRAK

Buah pidada (*sonneratia caseolaris*) merupakan salah satu jenis buah dari tumbuhan *mangrove* yang dimanfaatkan sebagai bahan olahan pangan menjadi dodol pidada oleh masyarakat pesisir pantai Muara Gembong. Tujuan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk mengetahui gambaran higienitas dan sanitasi pengolahan dodol pidada yang diproduksi oleh warga Kampung Biyambong, Desa Pantai Mekar, Kecamatan Muara Gembong, Kabupaten Bekasi. Karena pengolahan dodol pidada dikerjakan secara tradisional, penting diketahui pemahaman mengenai higienitas dan sanitasi untuk menghasilkan olahan dodol yang berkualitas baik. Pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan mampu memberi masukan kepada pengolah dodol mengenai aspek kebersihan dan keamanan dalam pengolahan dodol pidada. Dari hasil kegiatan ini, diperoleh gambaran bahwa pengolah dodol telah memahami pentingnya higienitas dan sanitasi selama pengolahan dodol pidada. Dengan diadakannya penyuluhan dan pengisian kuesioner aspek higienitas dan sanitasi pengolahan dodol, diharapkan kesadaran warga pengolah dodol di pesisir pantai Muara Gembong meningkat betapa pentingnya kebersihan diri dan lingkungan pada masa depan agar dodol yang dihasilkan aman dan sehat.

---

<sup>1</sup> Mahasiswa Fakultas Teknobiologi Unika Atma Jaya

<sup>2</sup> Mahasiswa Fakultas Teknobiologi Unika Atma Jaya

**Kata kunci:** higienitas; pengrajin dodol pidada; sanitasi

## PENDAHULUAN

Tanaman bakau (*mangrove*), atau lazim disebut hutan bakau, berfungsi sebagai sarana perlindungan terhadap abrasi. Letaknya yang berada di garis pantai menjadi daerah sumber resapan air yang potensial (Haryani, 2013). Selain itu, tanaman bakau menjadi habitat flora dan fauna sehingga menambah biodiversitas ekosistem pantai. Pemanfaatan utama tanaman bakau bagi kehidupan merupakan bentuk usaha pelestarian lingkungan. Tak terbatas hanya itu, tanaman bakau juga memiliki beragam fungsi ekonomi, antara lain sebagai bahan baku industri, seperti pulp, tekstil, makanan ringan; sebagai bibit ikan, udang, kerang, dan kepiting; sebagai kayu bakar, arang, serta kayu untuk bangunan dan perabot rumah tangga (Karuniastuti, 2016; Setyawan & Winarno, 2006).

Tanaman bakau menghasilkan buah yang dapat diolah sebagai makanan dan minuman, seperti dodol dan sirup. Buah tanaman bakau dikenal dengan nama buah pidada. Dengan dimanfaatkannya buah pidada sebagai bahan pangan, kondisi ekonomi masyarakat serta keluarga petani dan nelayan di wilayah hutan bakau dapat ditingkatkan. Olahan pangan buah pidada mempunyai ciri khas rasa masam dan manis. Hal ini disebabkan buah pidada mengandung vitamin C yang cukup tinggi sehingga dapat bersifat antioksidan tubuh yang baik (Maulana dkk., 2013; Manalu, 2011).

Dodol pidada merupakan olahan makanan alternatif yang berasal dari tanaman bakau (*mangrove*) (Prabowo, 2015). Bahan utama dodol pidada dibuat dari campuran daging buah pidada dan gula putih yang diberi air, kemudian dipanaskan beberapa jam. Bahan baku yang digunakan untuk dodol pidada berasal dari buah mangrove jenis *Sonneratia caseolaris* (Subekti, 2012). Ibu-ibu di sekitar Desa Pantai Bahagia Muara Gembong, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat, membuat panganan ini untuk mengisi waktu senggang mereka. Dodol ini diketahui mampu bertahan hingga enam bulan setelah proses produksi. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan mengidentifikasi pengetahuan mengenai sanitasi dan higienitas kelompok pengolah dodol pidada dalam memproses olahan buah pidada sebagai dodol.

## METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada 6 Mei 2017 di kediaman Ibu Siti Hodijah, warga Kampung Biyambong, Desa Pantai Mekar, Kecamatan Muara Gembong, Kabupaten Bekasi. Peserta adalah ibu-ibu usia muda hingga usia lanjut dengan rentang usia 22—65 tahun, berjumlah 21 orang.

Tahapan yang dilakukan adalah menyusun kuesioner untuk mengukur hasil kegiatan edukasi. Tujuan penyebaran kuesioner ini untuk mengetahui pengetahuan mengenai cakupan sanitasi dan higienitas dari berbagai aspek yang berkaitan dengan proses pengolahan dodol pidada. Pengisian kuesioner ini didampingi oleh dua mahasiswa Fakultas Teknobiologi Unika Atma Jaya.

Setelah pengisian kuesioner selesai, dilanjutkan dengan pelaksanaan penyuluhan. Materi penyuluhan diberikan dengan presentasi menggunakan sarana salindia dan naskah cetak presentasi dibagikan kepada seluruh peserta. Setelah kegiatan ini berakhir, dilakukan analisis atas kuesioner. Metode analisis yang digunakan adalah deskriptif dengan penampilan tabulasi yang direpresentasikan dalam bentuk diagram

lingkaran (*pie*) sehingga dapat diamati kecenderungan pemahaman responden mengenai sanitasi dan higienitas yang berkaitan dengan pengolahan dodol mangrove pidada.

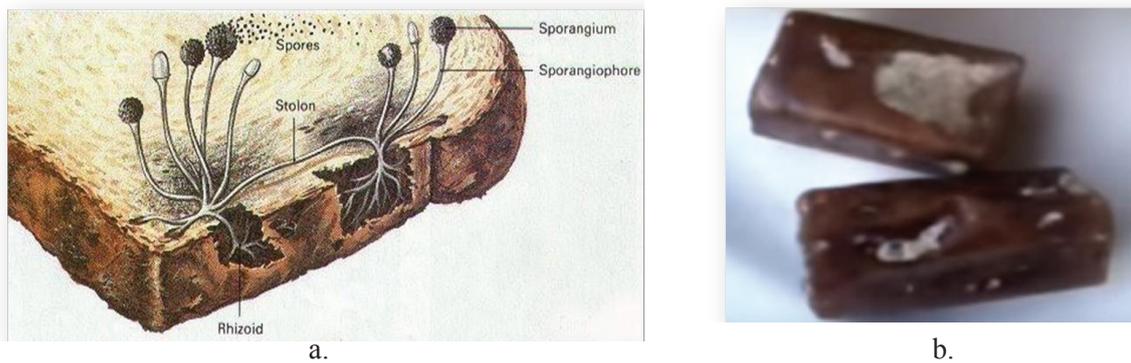
## HASIL DAN DISKUSI

Kegiatan penyuluhan dilakukan dalam upaya memberi edukasi dalam pengolahan dodol pidada skala rumah tangga. Adapun materi penyuluhan yang diberikan berupa sanitasi dan higienitas pengolahan dodol mangrove pidada (Gambar 1). Keunggulan olahan dodol ini adalah dari proses pembuatannya yang dilakukan secara alami tanpa bahan pengawet buatan atau sintetis. Meskipun demikian, olahan dodol ini memiliki keterbatasan dari segi masa simpan yang mampu bertahan hanya dalam waktu enam bulan untuk dikonsumsi meskipun beberapa pengalaman ditemukan oleh pengolah dodol jika masa simpan olahan dodol ini dapat bertahan hingga satu tahun lamanya. Namun, tetap disarankan masa simpan yang baik untuk dikonsumsi dibatasi hanya dalam waktu enam bulan dari masa produksi. Hal itu tentu saja terkait erat dengan proses pembuatan olahan dodol mangrove pidada. Semakin bersih pembuatan dodol tersebut, maka semakin baik masa simpannya. Dalam kegiatan penyuluhan ini, pelaksana memaparkan hal-hal apa saja yang perlu diperhatikan dalam pengolahan dodol demi terjaga kualitas dodol tersebut



**Gambar 1. Penyuluhan sanitasi dan higienitas makanan**

Pada penyuluhan tersebut, diberikan wacana terkait sanitasi, kemungkinan kesalahan proses, sanitasi pangan, penggunaan bahan, dan penyimpanan yang kurang baik yang dapat menyebabkan buruknya kualitas olahan dodol akibat tumbuhnya jamur (*mold*). Ciri-ciri dodol yang umum terjadi berjamur dipaparkan pada penyuluhan ini, yaitu terdapat lapisan berwarna putih seperti bulu-bulu halus tipis di permukaan dodol (Gambar 2a, Gambar 2b).



**Gambar 2a. Morfologi jamur yang tumbuh dalam olahan makanan;**  
**2b. Morfologi dodol berjamur (*mold*)**  
<https://panganpedia.com>

Kondisi dodol berjamur tentunya tidak aman dikonsumsi. Penyebab utama dodol berjamur adalah faktor kelembapan yang tinggi sehingga memudahkan jamur tumbuh dengan cepat dalam olahan dodol. Akibatnya, penyimpanan hasil olahan dodol harus memerhatikan ruang yang kering dengan ventilasi udara yang memadai. Penyakit yang dapat disebabkan akibat mengonsumsi makanan terkontaminasi jamur di antaranya sakit perut, diare, dan jika terus-menerus terpapar jamur, toksin/racun yang dihasilkan jamur dapat meningkatkan kemungkinan penyakit ginjal, hati/liver, kerusakan sistem kekebalan tubuh, dan meningkatkan risiko berbagai kanker. Maka dalam penyuluhan diberikan langkah-langkah untuk mencegah olahan dodol agar tidak berjamur, yaitu

- lakukan proses pengolahan dodol dengan baik;
- perhatikan sanitasi/kebersihan bahan, alat, tempat produksi, lingkungan juga diri pengrajin sendiri;
- tambahkan anti jamur (pengawet) yang aman jika perlu;
- jagalah tempat penyimpanan agar tidak lembap, sirkulasi udara baik, tidak terkena sinar matahari langsung;
- perhatikan agar kemasan produk selalu tertutup rapat atau tidak mudah terbuka.

Selain itu, memerhatikan higienitas (memelihara kebersihan pengrajin) juga tidak kalah penting dalam menunjang sanitasi olahan dodol. Dalam penyuluhan ini juga disampaikan poin-poin berikut:

- mencuci tangan untuk memelihara dan melindungi kebersihan tangan;
- membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan;
- mandi minimal dua kali sehari dalam memelihara dan melindungi kebersihan badan;
- tidak merokok sambil bekerja (dengan makanan) dalam memelihara dan melindungi kebersihan makanan;
- menggunakan masker di tempat kerja untuk memelihara dan melindungi tubuh dari paparan debu.

Dari hasil penyuluhan, terlihat bahwa peserta antusias dalam mengikuti serangkaian kegiatan tersebut dengan diiringi tanya-jawab interaktif seputar materi penyuluhan. Pada akhir kegiatan, diketahui peserta penyuluhan telah memahami materi yang

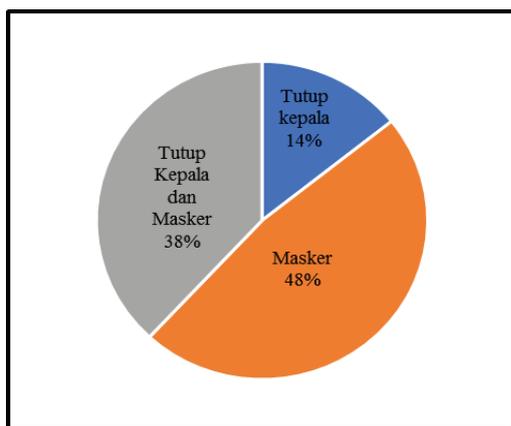
disampaikan dan siap untuk mengaplikasikannya selama proses pengolahan dodol mangrove pidada.

Hasil analisis pengolahan data terhadap isian kuesioner dari sampel yang diperoleh dengan cara *nonrandom sampling quota* adalah dari seluruh jumlah populasi yang ada diambil sampel berdasarkan kuota yang ditentukan. Peserta kegiatan berjumlah 21 pengolah dodol pidada dan semuanya adalah perempuan (Gambar 3).

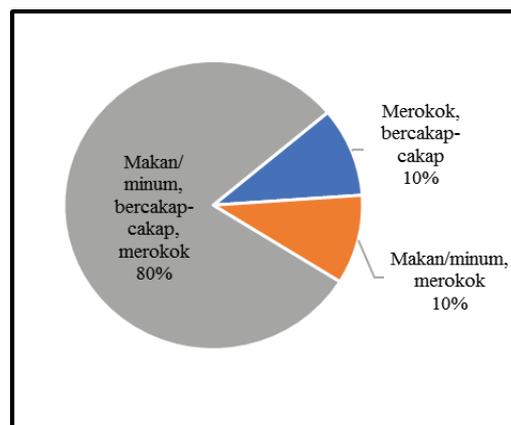


**Gambar 3. Kegiatan pengisian kuesioner tentang sanitasi dan higienitas dodol mangrove**

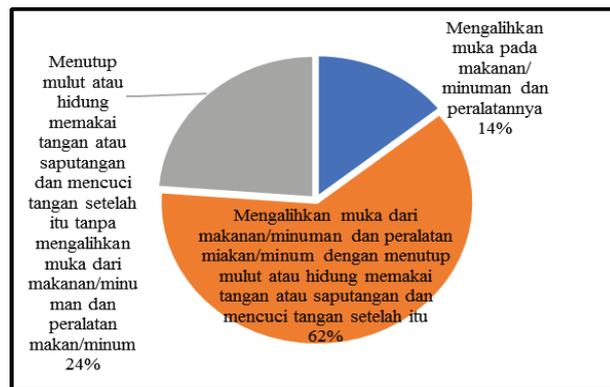
Materi di dalam kuesioner meliputi materi kelompok higienitas seperti yang digambarkan dalam diagram. Kelompok higienitas meliputi pakaian saat mengolah dodol: sebanyak 38% responden menjawab menggunakan tutup kepala dan masker saat bekerja mengolah dodol. Pemahaman ini sangat baik dalam menunjang higienitas pengolahan dodol (Gambar 4). Aspek higienitas lain seputar kegiatan yang tidak boleh dilakukan saat mengolah dodol: sebanyak 80% responden menjawab makan/minum, bercakap-cakap, dan merokok merupakan kegiatan yang dilarang saat proses pengolahan dodol (Gambar 5).



**Gambar 4. Pelengkap saat mengolah dodol**

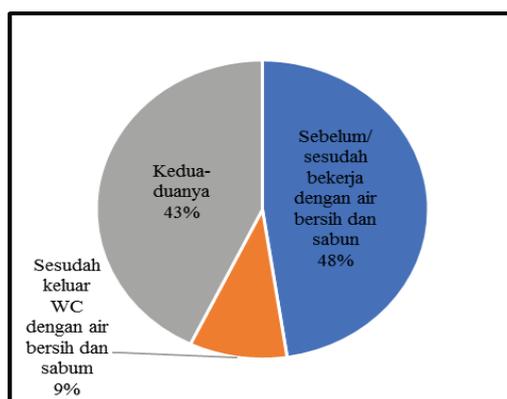


**Gambar 5. Kegiatan yang dilarang saat produksi**

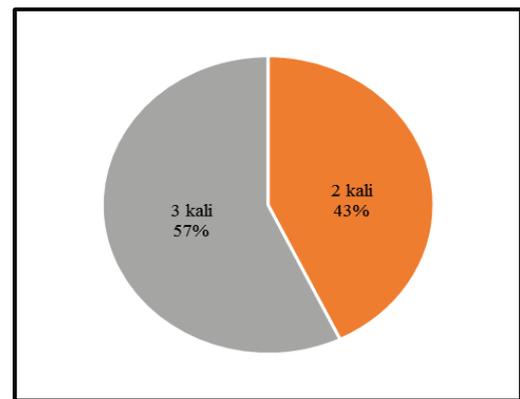


Gambar 6. Tindakan saat batuk atau bersin

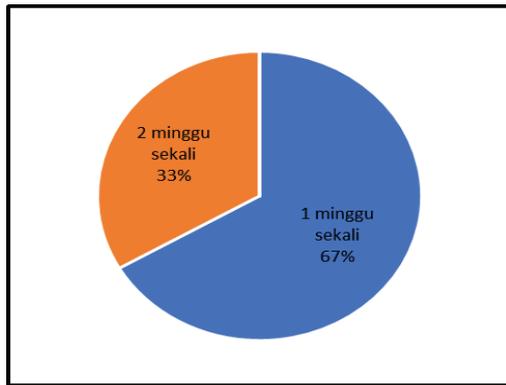
Aspek higienitas berikutnya seputar tindakan saat pengolah sedang batuk/bersin: sebanyak 62% responden mengalihkan muka dari makanan/minuman dan peralatan makan/minum dengan menutup mulut atau hidung memakai tangan atau saputangan dan setelah itu mencuci tangan (Gambar 6). Aspek higienitas lainnya meliputi langkah mencuci tangan yang benar: sebanyak 48% responden sebelum/ sesudah bekerja mencuci tangan dengan air bersih dan sabun (Gambar 7). Frekuensi mandi minimal dalam satu hari: dinyatakan sebanyak 57% responden mandi sebanyak tiga kali sehari (Gambar 8). Frekuensi minimal jumlah keramas secara teratur: sebanyak 67% responden melakukan itu sebanyak satu minggu sekali (Gambar 9). Keadaan kuku pengolah dodol: sebanyak 67% responden mengaku kukunya selalu bersih, pendek, dan rapi (Gambar 10). Penggunaan cincin saat mengolah dodol: sebanyak sebanyak 38% responden melepas cincin (Gambar 11). Langkah yang harus dilakukan saat pengolah sakit: sebanyak 58% menjawab boleh hadir, tetapi tidak ikut dalam pengolahan dodol pidada dan disarankan berobat (Gambar 12).



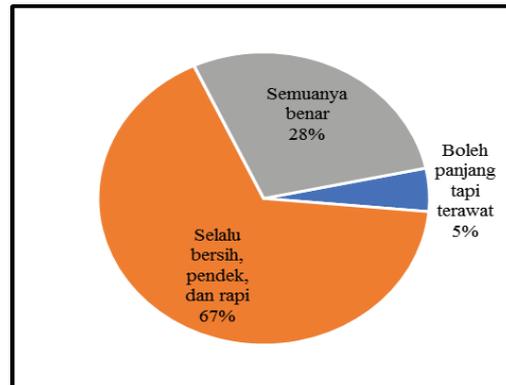
Gambar 7. Situasi mencuci tangan



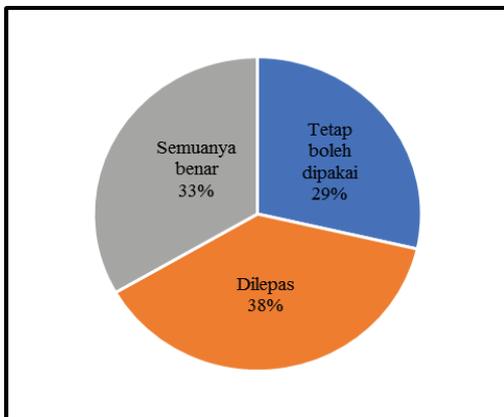
Gambar 8. Frekuensi minimal mandi dalam sehari



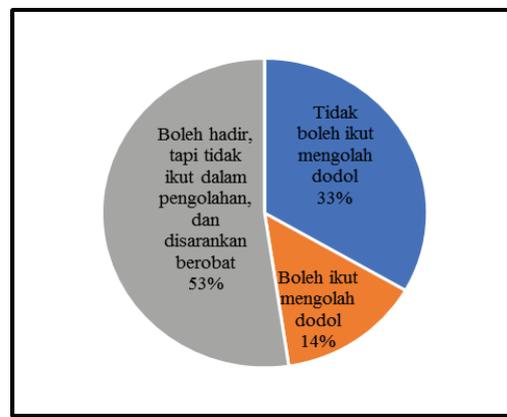
**Gambar 9. Frekuensi minimal jumlah keramas secara teratur**



**Gambar 10. Keadaan kuku pengolah dodol**



**Gambar 11. Penggunaan cincin saat mengolah dodol**

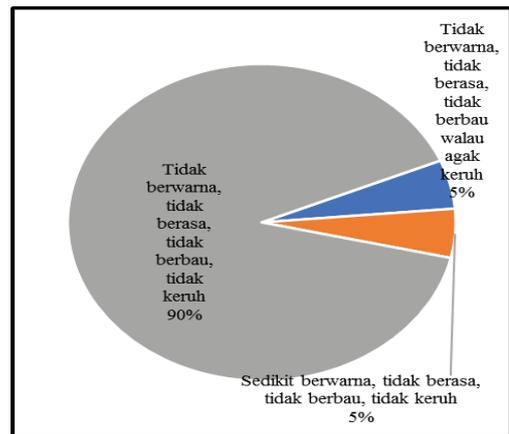


**Gambar 12. Kondisi apabila sakit**

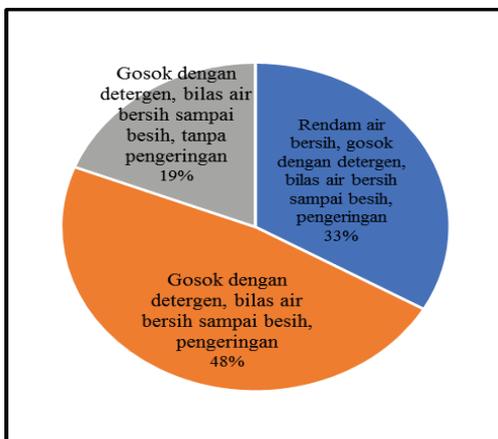
Kelompok sanitasi terdiri atas enam aspek. Perlakuan terhadap dodol yang selesai dimasak: 76% responden menjawab dimasukkan ke dalam wadah tertutup dengan celah sedikit untuk penguapan air (Gambar 13). Terhadap pertanyaan air yang digunakan untuk mengolah dodol: 90% responden menjawab tidak berwarna, tidak berasa, tidak berbau, dan tidak keruh (Gambar 14). Ihwal proses pencucian peralatan yang baik, dijawab 48% peserta dengan cara digosok dengan deterjen, dibilas dengan air hingga bersih, lalu dikeringkan (Gambar 15). Mengenai tempat cuci tangan pengolah dodol: 90% responden mengatakan terpisah dengan tempat pencucian bahan mentah dan peralatan pengolahan dodol (Gambar 16). Masalah penggunaan pisau untuk memotong dodol sebelum dodol dikemas, dijawab 81% responden dengan cara menggunakan pisau bersih yang dicuci dan dikeringkan sebelum dipakai setiap hari (Gambar 17). Penyimpanan dodol yang sudah dikemas plastik: sebesar 57% responden menjawab di ruang kering, bebas debu, tidak terkena cahaya matahari langsung (Gambar 18).



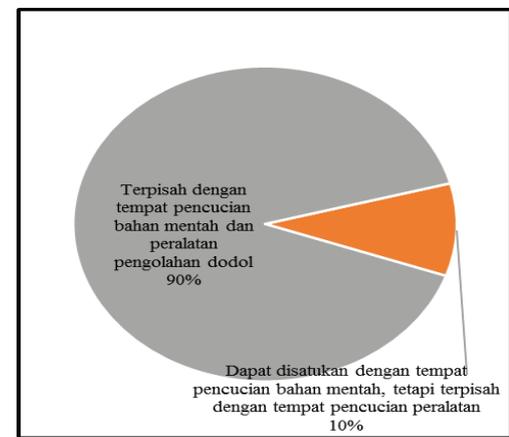
Gambar 13. Perlakuan terhadap dodol selesai dimasak



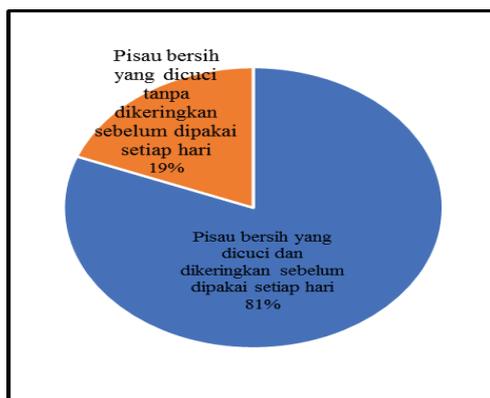
Gambar 14. Air yang digunakan untuk mengolah dodol



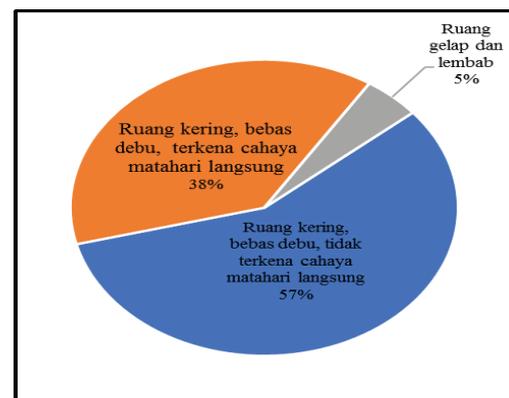
Gambar 15. Proses pencucian peralatan yang baik



Gambar 16. Tempat cuci tangan pengolah dodol



Gambar 17. Pisau yang digunakan untuk memotong dodol sebelum dikemas



Gambar 18. Penyimpanan dodol setelah dikemas plastik

Pengetahuan yang berkaitan dengan sanitasi dan higienitas para pengolah dodol pidada sangat penting dalam pengelolaan makanan karena berdampak pada keamanan makanan yang diolahnya, seperti yang disampaikan oleh Notoatmodjo (2003).

Notoatmodjo mengatakan bahwa pada dasarnya perilaku baik seseorang tentunya dipengaruhi oleh pengetahuan yang memadai. Peningkatan pengetahuan pengolah dodol pidada melalui edukasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan kegiatan yang sangat bermanfaat. Diharapkan kegiatan ini bersifat berkesinambungan. Diharapkan juga mereka mampu menerapkannya dalam mengolah makanan sesuai dengan prinsip sanitasi dan higienitas makanan sehingga dapat meminimalkan kontaminasi terhadap makanan dan meningkatkan kualitas makanan yang layak dikonsumsi oleh konsumen.

Peran pengolah dodol pidada sangat penting dalam memproduksi produk olahan dodol pidada yang memenuhi syarat kesehatan, mulai dari perilaku sampai menyiapkan sarana dan prasarana yang terbebas dari kuman. Penggunaan peralatan yang tidak tepat juga dapat meningkatkan angka kuman yang dapat menimbulkan penyakit jika tubuh manusia terpapar kuman. Keberadaan fasilitas juga menjadi penting dalam menciptakan tempat produksi yang sehat. Berdasarkan hasil studi yang dilakukan Suryani (2014), ditunjukkan bahwa fasilitas yang tidak memenuhi syarat dapat meningkatkan risiko terhadap tingginya angka kuman pada peralatan makan. Berdasar pada hasil kuesioner yang dilakukan terhadap peserta pengolah dodol pidada terbukti jika pengetahuan pengolah dodol pidada sudah baik sehingga edukasi ini dirasakan keberhasilannya dalam meningkatkan kesadaran betapa pentingnya menjaga sanitasi dan higienitas di lingkungan produsen dodol pidada.

## SIMPULAN DAN SARAN

Pengetahuan masyarakat pengolah dodol mangrove pidada dalam hal higienitas dan sanitasi selama proses pengolahan dodol pidada sudah cukup baik. Kegiatan penyuluhan selama proses pengolahan dodol pidada ini tentunya merupakan kegiatan yang positif dalam meningkatkan pengetahuan pengolah dodol pidada di wilayah Muara Gembong Kabupaten Bekasi dalam hal sanitasi dan higienitas. Diharapkan pada masa depan, pengolah dodol pidada tersebut mampu meningkatkan kualitas produksi olahan mangrove sebagai produk olahan dodol yang sehat dan lezat.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada LPPM dan PPM Unika Atma Jaya, Jakarta, atas dukungan secara moral dan finansial sehingga terlaksana dengan baik kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

## DAFTAR REFERENSI

- Haryani, N. S. (2013). Analisis perubahan hutan mangrove menggunakan citra landsat. *Jurnal Ilmiah WIDYA*, 1(1), 72—77.  
<https://panganpedia.com>
- Karuniastuti, N. (2016). Peranan hutan mangrove bagi lingkungan hidup. *Forum Manajemen*, 6(1), 1—10.
- Manalu, R. D. E. (2011). Kadar beberapa vitamin pada buah pedada (*Sonneratia caseolaris*) dan hasil olahannya. (Skripsi tidak diterbitkan). Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Maulana, R., Novita, M., Muzaifa, M., Daulay, S. (2013). Sirup buah pidada merah (*Sonneratia caseolaris*) sebagai sumber vitamin C dan antioksidan dari hutan mangrove. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Riset dan Standardisasi Industri III*, Banda Aceh.

- Notoatmodjo. (2003). *Ilmu kesehatan masyarakat*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Prabowo, R. E. (2015). Peluang bisnis kuliner buah mangrove. *Proceeding SENDI\_U*.
- Setyawan, A. D., Winarno K. (2006). Pemanfaatan langsung ekosistem mangrove di Jawa Tengah dan penggunaan lahan di sekitarnya: Kerusakan dan upaya restorasinya. *Biodiversitas*, 7(3), 282—291.
- Subekti, S. (2012). Pengelolaan mangrove sebagai salah satu keanekaragaman bahan pangan. Tidak diterbitkan. Jurusan Teknik Lingkungan Fakultas Teknik Universitas Pandanaran, Semarang.
- Suryani, D. (2014). Keberadaan angka kuman ikan bawal bakar dan peralatan makan bakar. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 191—196.