



Pengabdian Masyarakat Tentang Penanganan Udang Windu Segar di Pasar Ikan Kedonganan Bali

Community Service on Handling Fresh Wind Shrimp in Kedonganan Fish Market Bali

¹⁾ I Gde Suranaya Pandit, ²⁾ I Wayan Wesna Astara ^{3)*} Pande Ayu Naya Kasih
Permatananda

¹ Program Studi Manajemen Sumber Daya Perikanan, Fakultas Pertanian, ² Program Studi Ilmu Hukum, Pascasarjana, ³ Program Studi Kedokteran, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan

*Email: ¹⁾nayakasih@gmail.com

*Correspondence: ¹⁾Pande Ayu Naya Kasih Permatananda

DOI:

10.36418/comserva.v2i6.396

Histori Artikel:

Diajukan : 01-10-2022

Diterima : 16-10-2022

Diterbitkan : 31-10-2022

ABSTRAK

Kabupaten Badung Bali merupakan salah satu kabupaten di Bali yang memiliki tempat pendaratan, pemasaran ikan segar, serta wisata kuliner berupa café dan restoran berbasis ikan dan hasil perikanan lainnya seperti udang, cumi, aneka kerang, dan lainnya. Semua aktivitas masyarakat berbasis hasil perikanan di Pasar Ikan Kedonganan sebagian besar di bawah Koperasi Unit Desa (KUD) Mina Segara. Salah satu permasalahan yang dialami pedagang di Pasar Ikan Kedonganan adalah tingkat sanitasi yang rendah sehingga menyebabkan mutu udang sebagai bahan baku yang sering diminati masyarakat ternyata memiliki kualitas yang rendah. Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pemahaman pedagang ikan mengenai cara penanganan udang windu segar untuk dapat mempertahankan produk udang windu tetap segar. Kegiatan yang ditawarkan meliputi pelatihan cara penanganan udang windu segar dengan metode cold chain system, penyuluhan tentang aspek hukum penataan pasar yang memenuhi prinsip ekowisata, serta kesehatan pedagang. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di aula KUD Mina Segara Desa Kedonganan selama 2 hari meliputi sosialisasi kegiatan, pelatihan serta demonstrasi plot penanganan udang windu segar, penyerahan bantuan boxfiber, pemberian APD, dan pembuatan masterplan Pasar Ikan Kedonganan. Hasil kegiatan dinilai dari indikator input, outcome, dan output yang cukup baik, sehingga perlu untuk dilakukan berkesinambungan ke depannya.

Kata kunci: Pengabdian Masyarakat; Udang Windu; Pasar Ikan; Bali

ABSTRACT

Badung Regency Bali is one of the regencies in Bali that has a landing site, fresh fish marketing, and culinary tourism in the form of cafes and restaurants based on fish and other fishery products such as shrimp, squid, various shellfish, and others. All fishery-based community activities in Kedonganan Fish Market are mostly under the Mina Segara Village Unit Cooperative (KUD). One of the problems experienced by traders in Kedonganan Fish Market is the low level of sanitation that causes the quality of shrimp as a raw material that is often in demand by the public to be of low quality. The purpose of this activity is to improve the understanding of fish traders on how to handle fresh tiger shrimp to

maintain fresh tiger shrimp products. The activities offered include training on how to handle fresh tiger shrimp using the cold chain system method, counseling on the legal aspects of market arrangement that meets the principles of ecotourism, and trader health. This service activity was carried out in the hall of KUD Mina Segara Kedonganan Village for 2 days including socialization of activities, training and demonstration of fresh tiger shrimp handling plots, delivery of boxfiber assistance, provision of PPE, and making Kedonganan Fish Market masterplan. The results of the activity are assessed from the input, outcome, and output indicators which are quite good, so it is necessary to be carried out continuously in the future.

Keywords: *Community Service; Wind Shrimp; Fish Market; Bali*

PENDAHULUAN

Kabupaten Badung Bali merupakan salah satu kabupaten di Bali yang memiliki tempat pendaratan, pemasaran ikan segar, serta wisata kuliner berupa café dan restoran berbasis ikan dan hasil perikanan lainnya seperti udang, cumi, aneka kerang, dan lainnya, yaitu Pantai Kedonganan. Pantai Kedonganan memiliki garis pantai sepanjang kurang lebih 1020 meter dengan hamparan pasir berwarna putih, serta memiliki ombak yang cukup tenang (I. G.S. Pandit et al., 2021). Pantai ini tepatnya berada di kelurahan Kedonganan, Kecamatan Kuta, Kabupaten Badung, Provinsi Bali. Berjarak sekitar 5 km dari Bandara Internasional Ngurah Rai dengan jarak tempuh 10 menit, pantai ini menjadi salah satu daya tarik wisata yang terkenal di Bali selatan. Tidak hanya memiliki pantai yang indah, namun pantai ini memiliki daya tarik wisata kuliner seafood yang diminati wisatawan mancanegara. Di Pantai Kedonganan, wisatawan tidak sekedar menyantap olahan seafood sambil menikmati sunset, namun juga dapat memilih sendiri aneka ragam bahan baku seafood yang diminati di Pasar Ikan Kedonganan yang berlangsung secara tradisional (Yukitasari & Mahagangga, 2018).

Pasar Ikan Kedonganan merupakan sebuah pasar ikan tradisional berbasis wisata yang menjual berbagai jenis hasil tangkapan laut segar, seperti udang, tongkol, kerrang, kerapu, kakap, cumi, kepiting, lobster, dan lainnya. Udang merupakan salah satu komoditi perikanan yang sangat disukai di Indonesia, tidak terkecuali oleh wisatawan yang berkunjung ke Pasar Ikan Kedonganan. Udang windu dan vaname diketahui merupakan primadoma hasil perikanan khas Indonesia, selain rasanya yang enak, harga jualnya pun sangat tinggi (Asikin & Hutabarat, 2014). Namun sayangnya udang memiliki kandungan protein yang sangat tinggi, sehingga udang termasuk dalam komoditas yang mudah rusak akibat enzim dan bakteri, sehingga penanganan udang akan sangat mempengaruhi mutu hasil olahan udang tersebut. Standarisasi mutu yang diharapkan mencakup bahan baku, metode penanganan, metode pendinginan dan sanitasi (Putro, 2008). Standarisasi mutu yang kurang tidak hanya mengakibatkan penurunan kualitas olahan udang, namun juga menimbulkan penyakit seperti alergi dan keracunan (Ahmad, 2018; Nanan, 2015). Program Kemitraan Masyarakat (PKM) Universitas Warmadewa ini tidak hanya menitikberatkan pada aspek penanganan udang windu segar, namun juga aspek hukum ekowisata, dan kesehatan pedagang, sehingga dapat meningkatkan pengembangan kawasan wisata kuliner Pantai Kedonganan Bali.

METODE

Pelaksanaan program PKM bertempat di aula Koperasi Unit Desa (KUD) Mina Segara Kedonganan pada bulan Juli 2022. KUD Mina Segara Kedonganan merupakan koperasi yang menaungi

sebagian besar pedagang, tidak hanya Pasar Ikan Kedonganan, namun juga sepanjang kawasan wisata kuliner Pantai Kedonganan. Pelaksanaan program PKM ini dibagi menjadi beberapa tahap, yaitu:

1. Survei dan Perizinan

Survei langsung dilakukan pada tanggal 1 Juli 2022 untuk melihat langsung kondisi lapangan, melakukan koordinasi dengan mitra, dan melakukan kesepakatan dengan mitra dan juga peserta didik selama mengikuti rangkaian kegiatan PKM. Selain survey, pengurusan perizinan yang diperlukan juga dilakukan pada tanggal tersebut.

2. Sosialisasi

Sosialisasi dilakukan pada tanggal 2 Juli 2022. Sosialisasi yang diberikan meliputi jadwal pelaksanaan rangkaian kegiatan PKM, materi yang diberikan, serta hak dan kewajiban mitra beserta peserta didik selama mengikuti kegiatan.

3. Pemberian materi

Materi diberikan pada tanggal 16 Juli 2022 menggunakan powerpoint (PPT) yang terdiri dari 3 topik,

yaitu cold chain system dalam penanganan udang windu segar (Pandit & Permatananda, 2022), aspek hukum ekowisata dan penataan pasar ikan kedonganan (Suasapha, 2016) serta aspek hygiene dan sanitasi dalam penanganan udang windu segar (Pandit & Permatananda, 2019; Permatananda et al., 2019).

4. Demonstrasi atau simulasi

Demonstrasi atau simulasi secara langsung diberikan pada materi cold chain system dan simulasi penggunaan alat pelindung diri sebagai bentuk aplikasi penerapan hygiene personal dalam industri perikanan (Permatananda & Pandit, 2022) .

5. Evaluasi dan monitoring

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta yang mampu dicapai setelah mengikuti kegiatan. Evaluasi dilakukan dengan mengadakan pretest maupun posttest. Pretest dan Posttest yang diberikan berisi 15 pertanyaan pilihan ganda terkait materi yang sudah diberikan. Pretest dan Posttest sebagai indikator outcome akan dianalisis menggunakan uji T berpasangan dengan nilai $P < 0,05$ dikatakan bermakna. Untuk melihat keberhasilan kegiatan, maka evaluasi akan dilakukan secara menyeluruh meliputi indikator input, outcome, dan output. Evaluasi juga dilakukan 2 minggu setelah kegiatan untuk melihat penerapan dan keberlangsungan materi yang diberikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Seluruh rangkaian kegiatan PKM dilaksanakan di aula Koperasi Unit Desa (KUD) Mina Segara Kedonganan. Sosialisasi kegiatan dilakukan pada tanggal 2 Juli 2022 dan dihadiri oleh 18 pedagang Pasar Ikan Kedonganan dan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Kedonganan. Sosialisasi dibuka oleh kehadiran Bapak Ketua KUD Mina Segara Kedonganan yaitu Bapak Drs. Ketut Yutamana Slamet, M.Si dan Ketua Lembaga Pengabdian Masyarakat Universitas Warmadewa Prof. Dr.Drs. I Wayan Wesna Astara, SH., M.Hum, MH. Sosialisasi yang diberikan seperti pada gambar 1, berkaitan dengan rangkaian kegiatan yang akan dilakukan, kesepakatan jadwal kegiatan, serta hak dan kewajiban peserta didik.

Gambar 1. Sosialisasi Kegiatan tanggal 2 Juli 2022



Sumber: Hasil Penelitian dari Peneliti (2022)

Pelaksanaan PKM diadakan 2 minggu setelah sosialisasi yaitu tanggal 16 Juli 2022 yang diikuti oleh 30 pedagang. Jumlah ini meningkat dibandingkan saat sosialisasi yang hanya berjumlah 18 orang. Kegiatan diawali dengan melakukan pre-test untuk mengetahui pengetahuan awal pedagang Pasar Ikan Kedonganan.

Materi PKM yang pertama yaitu mengenai cara penanganan udang windu segar berupa pemaparan materi power point diikuti dengan pelatihan dan demonstrasi plot, seperti pada gambar 2. Udang merupakan salah satu komoditi hasil perikanan yang memiliki sifat yang *highly perishable food*, yaitu produk yang cepat mengalami pembusukan, sehingga kesegarannya perlu dipertahankan sesuai sifat aslinya. Prinsip penanganan udang windu segar adalah 3C + Q, yaitu *Clean* (bersih), *Carefull* (hati-hati), *Cool Chain* (rantai dingin), dan *Quick* (cepat). Seperti produk perikanan pada umumnya, metode penyimpanan hasil perikanan menggunakan suhu rendah, yaitu dapat berupa penambahan hancuran es dengan perbandingan yang disesuaikan antara produk perikanan dan es (Nurachsan, 2015). Selanjutnya untuk produk yang berukuran besar dibutuhkan *shelving* atau sekat berukuran kurang lebih satu meter untuk membatasi tumpukan hasil perikanan. Antara ikan yang satu dengan ikan yang lain sebaiknya disusun dalam rak-rak yang hanya menampung satu lapis (Pandit et al., 2021). Materi penerapan *cold chain system* pada produk perikanan dinilai sangatlah penting. Bahan baku yang melimpah harus disimpan dalam suhu rendah dan dengan perlakuan yang tepat agar bisa dimanfaatkan dengan baik ketika bahan baku produksi menurun. Penanganan dengan metode ini juga meliputi bagaimana suhu yang tepat harus selalu dijaga dari proses penangkapan hingga produk sampai ke tangan konsumen untuk menjamin kualitas dan kesegaran produk perikanan termasuk udang (Mercier et al., 2017).

Gambar 2. Demplot Penanganan Udang Windu Segar dengan *Cold Chain System*



Materi ke dua yang diberikan adalah terkait aspek hukum ekowisata dan penataan kawasan wisata kuliner Pantai Kedonganan. Pesatnya perkembangan pariwisata di kawasan Pantai Kedonganan tidak terlepas dari peran Desa Adat Kedonganan sebagai pengelola dalam mengatur tidak hanya pelaku usaha pariwisata, namun juga tata ruang dan lingkungan yang berada di kawasan wisata Pantai Kedonganan. Pengelola dipandang perlu untuk mengembangkan kapabilitas pelaku usaha pariwisata dari segi pelayanan, termasuk tata cara pelayanan dan penguasaan bahasa. Faktor lingkungan sangat berpengaruh terhadap pengembangan pariwisata di Pantai Kedonganan. Beberapa kafe dan restoran mempertahankan konsep tradisional dalam tata ruangnya untuk menarik minat wisatawan. Pengelola dipandang perlu untuk dapat mempertahankan atmosfer dagang yang baik di antara para pelaku usaha pariwisata. Pengelola juga perlu memperhatikan kebersihan lingkungan dan penataan tempat parkir. Lingkungan yang bersih dan penataan parkir yang baik akan memberikan kesan baik kepada wisatawan (Yukitasari & Mahagangga, 2018)

Materi terakhir yang diberikan berkaitan dengan hygiene personal dan sanitasi lingkungan sebagai aspek yang penting untuk diperhatikan pedagang. *Personal hygiene* dapat diartikan sebagai suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk mewujudkan kesejahteraan fisik dan psikis. *Personal hygiene* yang disarankan meliputi: menjaga kebersihan diri, membiasakan mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir, menjaga pola makan sehat, menjaga imunitas tubuh, menggunakan masker, menjaga jarak, membuang sampah pada tempatnya, meningkatkan konsumsi air putih, serta menjaga kebersihan anggota tubuh (tangan, rambut, kaki, kulit, gigi, kuku, mata, telinga) ((Karlina et al., 2021). Pada penanganan udang tidak hanya hygiene pedagang yang perlu diperhatikan, namun juga sanitasi lingkungan. Pencegahan terjadinya kontaminasi dari pedagang terhadap produk yang dijual dapat diwujudkan melalui hygiene dan sanitasi yang baik. Hygiene dan sanitasi diperlukan sebagai upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Jiastuti, 2018). Tidak hanya sebagai wujud aplikasi hygiene dan sanitasi, penggunaan alat pelindung diri (APD) juga adalah upaya mewujudkan kesehatan dan keselamatan kerja. Pada PKM ini, para peserta mendapatkan bantuan dan simulasi penggunaan alat pelindung diri yang dapat digunakan dalam bekerja, seperti tampak pada gambar 3.

Gambar 3. Simulasi Penggunaan Alat Pelindung Diri



Keberhasilan kegiatan dinilai dari mengevaluasi tiga indikator, yaitu input, outcome, dan output. Dilihat dari input, kegiatan sudah berlangsung dengan baik. Antusiasme mitra dan peserta didik juga sangat tinggi, yaitu terdapat peningkatan jumlah peserta dari 18 orang saat sosialisasi menjadi 30 orang. Dari segi outcome, terdapat peningkatan pengetahuan peserta yang dianalisis dari rata-rata kenaikan nilai *posttest* daripada *pretest*. Rata-rata nilai *pretest* adalah 6,40 dan rata-rata nilai *posttest* adalah 14,40 dengan kenaikan rata-rata adalah 8. Analisis menggunakan uji T berpasangan didapatkan hasil yang bermakna signifikan dengan nilai $P < 0,05$. Untuk melihat output, dilakukan monitoring yang dilakukan pada akhir bulan Juli 2022 dan melihat langsung manfaat dari materi yang sudah diberikan. Para peserta diketahui menggunakan APD dan memanfaatkan metode *cold chain system* saat berdagang.

SIMPULAN

Rangkaian kegiatan PKM yang dilaksanakan pada bulan Juli 2022 bertempat di aula KUD Mina Segara Kedonganan menyasar para pedagang Pasar Ikan Kedonganan dan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Kedonganan telah berlangsung dengan baik yang dilihat dari indikator input, outcome, dan output. Terjadi peningkatan pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan dan terdapat keberlangsungan dari materi yang disampaikan kepada peserta. Dukungan berkelanjutan diperlukan untuk meningkatkan keberlangsungan penerapan materi yang diberikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, N. (2018). Kejadian Luar Biasa Keracunan “Cumi-Cumian” Di Sekolah Dasar Negeri 1 Trasan Bandongan Kabupaten Magelang. *Media Ilmu Kesehatan*, 7(2), 131–136. <https://doi.org/10.30989/mik.v7i2.280>
- Asikin, A. N., & Hutabarat, S. (2014). Kandungan Bakteri Patogen pada Udang Windu A (*Penaeus monodon* Fabricius) Pascapanen Asal Tambak. *Jurnal Dinamika Pertanian*, XXIX, 199–206.
- Jiastuti, T. (2018). Higiene sanitasi pengelolaan makanan dan keberadaan bakteri pada makanan jadi di rsud dr harjono ponorogo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(1), 13–24. e-journal.unair.ac.id/
- Karlina, N., Rusli, B., Muhtar, E. A., & Candradewini, C. (2021). Sosialisasi Pemeliharaan Personal Hygiene Dan Proteksi Diri Di Lingkungan Perumahan Pada Era New Normal. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 49. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v4i1.30658>
- Mercier, S., Villeneuve, S., Mondor, M., & Uysal, I. (2017). Time–Temperature Management Along the Food Cold Chain: A Review of Recent Developments. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 16(4), 647–667. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12269>
- Nanan, N. (2015). Oral Allergy Syndrome (Oas) Akibat Reaksi Alergi Makanan (Telaah Pustaka). *Jurnal B-Dent*, 2(2), 95–100.
- Nurchasan. (2015). Teknik Penanganan Ikan Segar dan Ikan Beku di Atas Kapal Long Line di KM. Sari Segara 07 Benoa Bali. Pangkep: Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Pandit, I. G.S., Astara, I. W. ., & Permatananda, P. A. N. K. (2021). PKM PENINGKATAN MUTU PENANGANAN IKAN SEGAR DI PASAR KEDONGANAN DI ERA NEW NORMAL. *Prosiding PKM-CSR*, 4, 289–293.
- Pandit, I. G.S., & Permatananda, P. A. N. K. (2022). Evaluation of the Quality of Fresh Tiger Prawns With Different Handling Methods during Low Temperature Storage. *Quest Journal*, 9(9), 1–5.
- Pandit, I Gde Suranaya, & Permatananda, P. A. N. K. (2019). Improving Hygiene and Sanitation Behavior among Pemandang Workers in Kusamba Village Through Direct Training and Demonstration Plot. *Internasional Conference of Social Science*, Denpasar 2019. <https://doi.org/10.4108/eai.21-9-2018.2281191>
- Permatananda, P. A. N. K., Pandit, I. G. S., & Irianto, I. K. (2019). Hygiene and Sanitation of Pindang Processing in Central of Pemandangan, Bali. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 347(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/347/1/012096>
- Putro, S. (2008). Peran Mutu Dalam Menunjang Ekspor Udang Nasional. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*, 3(1), 1. <https://doi.org/10.15578/squalen.v3i1.164>
- Suasapha, A. H. (2016). Implementasi Konsep Pariwisata Berbasis Masyarakat Dalam Pengelolaan Pantai Kedonganan. *Jurnal Master Pariwisata (JUMPA)*, 2, 58–76. <https://doi.org/10.24843/jumpa.2016.v02.i02.p04>
- Yukitasari, I. G. A. P., & Mahagangga, I. G. A. O. (2018). Kiat Pengelola Wisata Kuliner Seafood Dalam Memberikan Pelayanan Kepada Wisatawan Di Pantai Kedonganan. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, 6(1), 192. <https://doi.org/10.24843/jdepar.2018.v06.i01.p29>

