

Meningkatkan Pendapatan Penjual Kuliner Melalui Daya Tarik Pembeli Di Pesisir Pantai Panjang Kota Bengkulu

Muria Herlina¹, Novi Hendrika Jayaputra¹, Syario Marta Hila¹, Surya Vandiantara²

¹Jurusan Kesejahteraan Sosial, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik,
Universitas Bengkulu, Indonesia

²Ekonomi Islam, FEB Unibersitas Muhammadiyah Bengkulu, Indonesia

Email: mherlina@unib.ac.id*

ABSTRAK

Berbisnis kuliner berpotensi dan sebagai inisiatif pembangunan ekonomi. Pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan praktik kebersihan, daya tarik konsumen, citarasa produksi kuliner, dan kemasan kuliner di wilayah pesisir Kota Bengkulu, khususnya di Kelurahan Malabero, Kecamatan Teluk Segara. Metode pengabdian masyarakat ini ada tiga kegiatan yaitu pengadaan barang untuk meningkatkan standar kebersihan makanan, pelatihan daya tarik minat pembeli, dan pendampingan meningkatkan kualitas keseluruhan produk kuliner lokal. Hasil pengabdian menggunakan pre-test dan post-test meliputi pengadaan barang berupa steling makanan untuk menghindari serangga dan bebu jalanan serta peralatan lainnya, telah mencapai 94%. Pendampingan daya tarik dan cita-rasa kuliner aneka makanan khas laut 78% dan pelatihan mendesain spanduk dan kemasan 84%. Dampak positif terhadap minat dan penjualan konsumen menunjukkan efektivitas praktik kebersihan yang ditingkatkan dalam meningkatkan daya tarik kuliner secara signifikan naik (85,3%). Laporan ini diakhiri dengan rekomendasi bagi pemerintah daerah untuk mendukung usaha kecil dalam menjaga standar kebersihan dan meningkatkan promosi pariwisata kuliner di Kota Bengkulu.

Katakunci: Kebersihan Makanan, Usaha Kuliner, Pelatihan higiene, Kota Bengkulu

ABSTRACT

This project addresses the enhancement of hygiene and appeal in culinary offerings within Bengkulu City's coastal area, specifically in Kelurahan Malabero. Recognizing the increasing youth engagement in culinary businesses and their potential for economic development, the initiative focuses on improving food hygiene practices. A review of relevant literature underscores the critical roles of attraction factors, culinary quality, and hygiene in shaping consumer purchasing decisions. The community service objectives were threefold: to elevate food hygiene standards, stimulate buyer interest, and enhance the overall quality of local culinary products. The methodology involved a thorough analysis of community needs, problem identification, and the implementation of practical solutions, including the provision of proper storage, packaging, and comprehensive hygiene training for food vendors. The positive impact on consumer interest and sales demonstrates the effectiveness of improved hygiene practices in significantly enhancing culinary appeal. The report concludes with recommendations for local authorities to support small businesses in upholding hygiene standards and fostering culinary tourism.

Keywords: Food Hygiene, Culinary Business, Hygiene Training, Bengkulu City

PENDAHULUAN

Usaha bisnis kuliner saat ini banyak digermari menjadi salah satu bisnis yang digandrungi banyak orang, khususnya anak muda. Banyak orang yang memanfaatkan keahlian memasaknya memulai berbisnis, disamping mengembangkan bakatnya dan menyalurkan hobinya, untuk menambah penghasilan. Peluang dalam berbisnis/usaha terbuka lebar bagi siapa saja yang mau menggunakan bisnis tersebut, potensi dirinya dan memanfaatkan kesempatan yang ada untuk mulai memasuki dunia bisnis, salah satu contoh dari peluang bisnis adalah bisnis makanan atau kuliner (Ashari, 2017). Lebih lanjut dijelaskan bisnis makanan (kuliner) merupakan salah satu bisnis yang dewasa ini berkembang pesat dan memiliki potensi berkembang yang cukup besar. Sudah banyak pelaku usaha yang berkembang dari usaha kuliner ini, namun tidak sedikit pula pelaku usaha kuliner yang bangkrut, karena tidak memiliki strategi pemasaran dan keunggulan produk dan kualitas pelayanan dalam besaing.

Studi yang dilakukan Hidayat dkk, (2022) menunjukkan bahwa UMKM sangat banyak berkontribusi dalam pembangunan ekonomi nasional, meskipun dalam pelaksanaannya masih dihadapkan dengan tantangan, akan tetapi pemerintah berupaya menyediakan sejumlah stimulus untuk menyelesaikan permasalahan tersebut dan agar UMKM dapat terus berkembang dan berdaya saing.

Studi di beberapa negara industry menunjukkan bahwa lebih dari 60 % penyakit bawaan makanan atau foodborn disease disebabkan karena buruknya kemampuan penjamah makanan untuk mengolah makanan. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar, oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, serta dapat pula menimbulkan alergi. Dijelaskan lebih lanjut Higiene perorangan yang terlibat dalam pengolahan makanan dapat dicapai apabila dalam diri pekerja tertanam pengertian tentang pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan diri (Amalia dkk, 2019)

Realita di lapangan kita melihat bahwa masih banyak warung-warung kuliner yang belum memperhatikan faktor higienitas makanan yang di jual, sehingga mengurangi minat konsumen untuk membeli (Atmoko, 2017). Studi yang dilakukan oleh Anisatul (2016) Di Hotel Aston Rasuna Jakarta menunjukkan bahwa higiene pengolahan makanan berpengaruh terhadap kualitas makanan.

Kota Bengkulu ada 8 kecamatan , satu diantaranya yaitu Kecamatan Teluk Segara, ada 13 kelurahan, 3 diantaranya secara gerografis dekat dengan pantai, dari kelurahan tersebut, dilihat keberadaan rumah penduduk kebanyakan bermukim disepanjang pantai yang menjadi objek wisata, karena sersatu dengan pantai panjang Bengkulu. Kelurahan Malabero yang paling dekat dengan pesisir pantai, berpenduduk berjumlah 1981 jiwa terdiri dari 1005 jiwa laki-laki dan 976 jiwa perempuan, terdiri dari 650 kepala keluarga (KK), tersebar di 12 rukun tetangga RT (Profifil Kelurahan Malabero, 2022). Karena warga tinggal dipinggiran pantai dan menjadi oyek wisata, lokal dan regional banyak warga berjualan berbagai jenis makanan/kuliner.

Berdasarkan hasil studi terdahulu tahun 2023 ditemukan ibu rumah tangga nelayan banyak membantu suami mencari nafkah dengan berjualan makanan, ditemukan ada 21 usaha yang beraneka jenis, diantaranya 14 usaha/berjualan makanan/kuliner (Herlina, 2023). Yang menarik perhatian berdasarkan pengamatan selama penelitian ditemukan usaha kuliner yang unik dan tradisional yaitu berjualan makanan khas dari hasil laut seperti udang tusuk, kepiting goreng, ikan beledang goreng tepung, goreng cumi isi, bakwan udang/anak udang, dan lainnya. Namun pengunjung wisata lokal maupun regional enggan atau kurang berminat membelinya.



Gambar 1. Tempat Jualan Di Pinggir Jalan Pariwisata

Melihat fenomena di atas menarik untuk memberi solusi, melalui pengabdian pada masyarakat dengan judul Higienitas Kuliner Sebagai Upaya Meningkatkan Daya Tarik Pembeli Di Pesisir Kota Bengkulu, karena jualan terkontaminasi debu sehingga produk kurang bersih dan bentuk produksi makanan kurang menarik bagi konsumen, kemasan tidak menarik serta beberapa peralatan tidak layak pakai. Sangat layak untuk diberi pendampingan kebersihan penjualan kuliner tersebut, sehingga konsumen tertarik membelinya, dengan demikian daya tarik pembeli meningkat.

Melihat uraian pada pendahuluan di atas, maka rumusan masalah dalam pelaksanaan pada Pengabdian Pada Masyarakat ini adalah: Bagaimana cara meningkatkan daya tarik pembeli terhadap penjual kuliner makanan khas laut di pesisir Kota Bengkulu?

Daya Tarik

Daya tarik merupakan suatu yang bisa berupa keunikan, keaslian, cuaca/iklim, serta keindahan. (Wiratini et al., 2018) dalam jurnal (Marpaung, 2019) menyatakan jika atraksi ataupun daya tarik merupakan seluruh suatu yang ada pada sesuatu objek yang jadi daya tarik sehingga konsumen (pembeli/wisawan) dapat mendatangi objek tersebut. Daya tarik ialah faktor terutama dalam mengembangkan pembangunan usaha kuliner/pariwisata yang keberadaan hendak berkunjung guna mengunjunginya/membeli usaha makanan yang kita jual. Di Kelurahan Malabero ditemukan penjual makanan khas dari produk hasil laut keadaannya sebagai berikut:



Gambar 2. Kondisi Jualan Kurang Kebersihan dan Daya Tarik

Daya tarik produk makanan dan minuman oleh-oleh dapat dicapai melalui perancangan desain kemasan yang baik. Desain kemasan yang baik adalah desain kemasan yang mampu menarik konsumen dan mendorong konsumen untuk kemasan produk oleh-oleh dapat dicapai dengan tampilan visual kemasan yang dapat memenuhi kebutuhan memorabilia, yakni sebagai pengingat atau kenang-kenangan pada kunjungan pada sebuah destinasi wisata (Samodro (2018). Secara parsial variabel Daya Tarik Iklan memiliki pengaruh yang signifikan terhadap Minat Beli Di kota Makassar. Kekuatan iklan mampu memberikan kontribusi yang positif terhadap minat beli konsumen di Makassar. Penyampaian informasi melalui pesan yang disampaikan mudah diingat, berbeda dari pesaing, menciptakan kebutuhan membuat minat beli konsumen meningkat. Secara simultan daya tarik iklan dan kekuatan iklan berpengaruh positif dan signifikan terhadap minat beli konsumen (Dewi, 2021). Lainnya tidak hanya cita rasa, keunikan menu makanan juga menjadi daya tarik utama bagi pembeli. Misal nama makanan-makanan yang unik yang bermunculan. Jika kualitas makanan yang jual kurang baik, maka pelanggan akan merasa kecewa sehingga tidak ada lagi alasan bagi pelanggan untuk membelinya kembali (Wijaya, 2022).

Tampilkan foto produk yang menarik atau gambar foto produk merupakan bagian dari visual cara promosi makanan yang dapat membuat calon pelanggan merasa tergoda untuk mengetahui lebih lanjut (SAPX Express ,2024). Dijelaskan selajutnya goalsnya tentu membuat calon pelanggan berniat atau langsung membeli produk. Oleh karena itu, pastikan mengatur tampilan gambar dengan pencahayaan yang baik sehingga makanan terlihat segar dan lezat.

Kuliner

Menurut (Dhia, 2022) kuliner adalah punya kaitan erat dengan teknik memasak sampai mencicipi suatu olahan makanan. Sedangkan dalam kamus besar bahasa Indonesia [KBBI], kuliner adalah sesuatu yang berhubungan dengan masak-memasak. Jika dilihat dari etimologis kata, kuliner merupakan kata serapan dari bahasa Latin, Culinarius yang artinya berkaitan dengan dapur, berkaitan dengan dapur ini punya dua makna. Pertama, dari dapur dan kedua berkaitan dengan seni memasak. Griffin & Ebert (2013), berpendapat dalam pemberdayaan bisnis kuliner merupakan sebuah konsep yang menekankan pada kesejahteraan ekonomi keluarga, yang di kembangkan untuk menambah pendapatan keluarga. Lebih lanjut dijelaskan setiap orang tentu memiliki peluang untuk berbisnis dengan potensi diri yang berbeda-beda, sehingga pengertian luas dari bisnis kuliner adalah semua aktivitas dan intuisi memproduksi barang dan jasa berhubungan dengan masakan dalam kehidupan sehari-hari.

Bisnis yang berhubungan dengan memasak atau aktivitas memasak. Kuliner juga dapat dimaknai sebagai hasil olahan yang berupa masakan berupa lauk-pauk, panganan maupun minuman. Kuliner tidak terlepas dari kegiatan masak-memasak yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari. Safitri dkk (2018) menuturkan bawa warung Lemang Daeng Awing di Sulawesi Selatan senantiasa memperhatikan atribut produk, yaitu rasa dengan strategi tidak mengurangi takaran bahan yang telah ditetapkan, aroma dengan strategi proses pembakaran tetap dengan menggunakan kayu bakar hingga pinggiran lemang mulai menguning, tekstur dengan strategi menggunakan bahan baku beras ketan impor, warna dengan strategi tidak menggunakan bahan pewarna, bentuk dan ukuran dengan strategi tetap menggunakan bambu dengan bentuk dan ukuran yang terstandar. Dapat diartikan bisnis makanan harus mempertahankan kualitas sitra rasa seperti aroma memperhatikan cara pembuatan dan bahan baku membuat warung kanan lemang tersebut tetap bertahan hingga sekarang.

Higienitas (Hygiene)

Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 942 / Menkes / Sk / VII /2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, bahwa makanan jajanan yang di jajakan dengan sarana dan prasarana harus dibuat sedemikian rupa sehingga dapat melindungi makanan dari pencemaran. harus memenuhi persyaratan yaitu antara lain: (1) Harus bersih dan mudah dibersihkan, (2) Tersedia tempat untuk air bersih; (3) Tempat penyimpanan bahan makanan tertutup dan aman. Seperti penyimpanan peralatan; tempat cuci (peralatan, tangan, bahan makanan); tempat sampah. Pada waktu menjajakan makanan persyaratan sebagaimana dimaksud harus dipenuhi, dan harus terlindungi dari debu dan pencemaran.

WHO, (2020) dalam lapotan menjelaskan jika higienitas kesehatan mencakup serangkaian tindakan yang berhubungan dengan upaya pencegahan dibidang kesehatan, dijelaskan bahwa hygiene atau kebersihan adalah tindakan kebersihan yang mengacu pada kondisi untuk menjaga kesehatan dan mencegah penyebaran penyakit. Dalam PP No. 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. Di dalam memproduksi Industri Pangana Siap Saji (IPSS) harus memenuhi aspek-aspek keamanan pangan, yaitu harus aman, bermutu dan bergizi. Untuk menghasilkan pangan yang aman, bermutu dan bergizi tersebut, IPSS harus melakukan praktik-praktik higiene dan sanitasi dalam pengolahan pangan, yaitu upaya untuk mengendalikan faktor bahan baku, proses, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

Studi di RSJ Menur Surabaya, (Dewi dkk, 2022) menunjukkan bahwa penerapan personal hygiene pada penjamah makanan di Instalasi Gizi, ditemukan pengetahuan termasuk dalam kategori baik 94% dan kategori cukup 5,6%. Sikap yang termasuk dalam kategori baik sebanyak 83,3% dan kategori cukup sebanyak 16,7%. Seluruh sarana dan prasarana dalam kategori memadai yaitu 100%. Dukungan keluarga termasuk dalam kategori mendukung sebesar 88,9% dan tidak mendukung sebesar 11%. Di Pasar Beringharjo Yogyakarta ditemukan bahwa tiga dari lima informan, tidak memahami pengertian makanan sehat, observasi yang dilakukan mengungkapkan bahwa kelima informan telah menerapkan kebersihan di lapak dagangannya (Isnati dkk, 2023).

METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan tinjauan pustaka yang telah diuraikan di atas, maka dalam kegiatan pengabdian ini menggunakan metode yaitu menurut (Murdjito, 2012). Metode dalam menjalankan kegiatan pengabdian pada masyarakat ada 7 tahapan yaitu (1). Analisa situasi masyarakat, (2) Situasi Masyarakat, (3) Identifikasi masalah, (4) Menentukan tujuan kerja secara spesifik, (5) Rencana pemecahan masalah, (6) Evaluasi Kegiatan dan (7) hasil, laporan dan Luaran pengabdian.

Analisa Situasi Masyarakat

Pada tahapan ini dilakukan kegiatan:

- a. Sosialisasi rencana program pengabdian kepada calon sasaran kegiatan dan kepada instansi terkait yaitu Kelurahan dan dinas instansi terkait (Dinas Kesehatan, Dinas Koperasi dan Perindag). Ditemukan peserta yaitu penjual makan/kuliner khas makanan laut.
- b. Pengurusan izin kegiatan disesuaikan dinas Instansi terkait izin dari kelurahan dan ketua RT.10.
- c. Melakukan kegiatan bagaimana situasi masyarakat saat akan dilakukan kegiatan pengabdian, kondisi ini biasanya disesuaikan dengan topik yang akan dilaksanakan oleh pihak penyandang

dana [FISIP UNIB], dalam hal ini topik diarahkan untuk pengembangan masyarakat pesisir, ditemukan berdasarkan kesepakatan yaitu penjual kuliner khas makanan laut seperti kepiting goreng, udang, cumi-cumi isi, ikan beledang goreng dan bakwan udang.

- d. Fokus pada masyarakat pesisir Kota Bengkulu yaitu di Kelurahan Malabero, lebih spesifik yaitu pada masyarakat yang melakukan usaha kuliner yang membutuhkan pendampingan. Kriteria pendampingan meliputi kondisi warung usaha jualan kuliner, warung/tempat dalam kondisi belum layak, bersih/keginitas, tempat/jualan masih belum layak dan fasilitas tempat jualan memprihatinkan dan marima/mau diadakan pendampingan sesuai arahan tim pengabdian, sehingga layak diadakan pendampingan kegiatan pengabdian.

Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah pengabdian ini, adalah sebagai berikut :

- a. Ditemukan kuliner penjualan makanan khas makanan komoditi laut, gorengan kepiting, udang, cumi-cumi bakwan udang dan goreng ikan beledang, tempat makan tidak higienis terbuka, sehingga menyebabkan berdebu dari jalan dan kendaraan bermotor, sehingga lalat bisa hinggap.
- b. Peralatan untuk membuat makan kuliner khas laut ada yang tidak layak pakai.
- c. Tempat sekitar jualan kuliner kurang bersih,
- d. Belum ada kemasan khusus, sebagai daya tarik pembeli/konsumen.
- e. Produk kuliner belum ada identitas nama.
- f. Pendampingan kebersihan produk, kebersihan diri, bentuk dan cita-rasa produk kuliner.

Tujuan Kerja Spesifik Dan Pemecahan Masalah

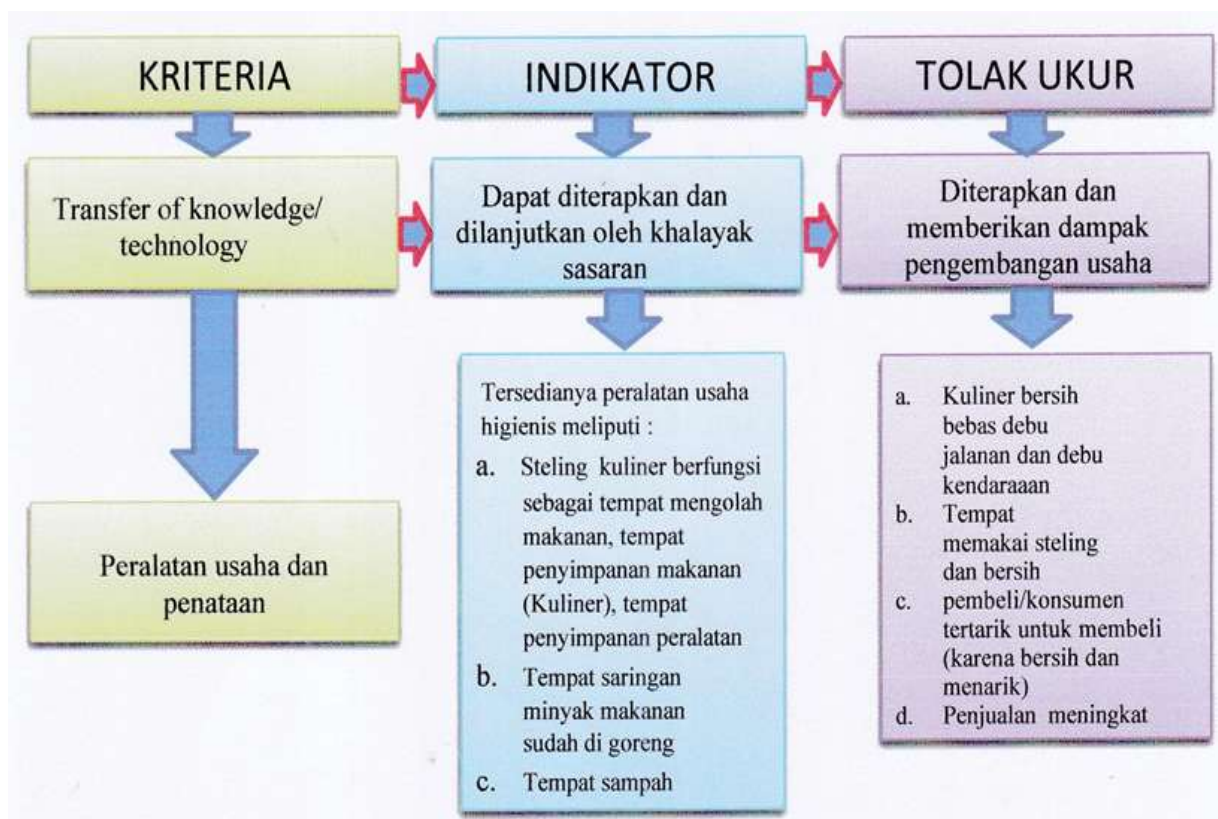
Kegiatan ini secara spesifik pada penjual kuliner/ makanan khas makanan yang berasal dari laut seperti kepiting goreng, Goreng cumi isi, udang tusuk goreng, bakwan udang dan lainnya. Selanjutnya memberi solusi pada sasaran tentang pendampingan yang akan diberikan. Kegiatan ini fokus pada pengadaan barang dan peralatan seperti, (1). Steling tempat jualan makanan tidak terkontaminasi debu kendaraan, (2). Tempat sampah, (3). Saringan minyak dan percontohan kemasan sebagai daya tarik pembeli/konsumen, dan, (4). pendampingan pembuatan produk (meningkatkan cita rasa).

Evaluasi Luaran Kegiatan

Evaluasi di kegiatan ini diadakan pada pertengahan kegiatan (akhir bulan ke-2) dengan alasan jika terjadi kekeliruan/kegagalan. Ditemukan hasil pengabdian berupa jualan makanan/kuliner khas dari hasil laut, bersih, bercita-rasa, kemasan menarik dan barang yang usang tergantikan, didapatkan adanya peningkatan daya beli konsumen/pembeli. Selanjutnya membuat laporan dan membuat jurnal dan HKI Poster Pengabdian sebagai bentuk luaran pengabdian.

Evaluasi Kegiatan Pengabdian

Evaluasi kegiatan ini dilaksanakan pada akhir kegiatan untuk mengetahui tingkat keberhasilan pelaksanaan kegiatan, apakah berjalan sesuai rencana dan akan memberikan hasil seperti yang diharapkan. Dalam evaluasi ini menggunakan kriteria, indikator dan tolak ukur yang dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Bagan Evaluasi Kegiatan Pengabdian

Penerapan IPTEKS perlu dilaksanakan dalam bentuk jaringan kerjasama yang sinergis dan berorientasi pada masyarakat. LPPM Universitas Bengkulu memiliki relevansi dengan kegiatan ini dalam perannya mendorong dan memfasilitasi peran aktif dosen dalam kegiatan pengabdian, serta untuk memperkuat basis data di LPPM sebagai sumber data program Penelitian dan Pengabdian masyarakat oleh dosen. Kegiatan ini juga akan melibatkan mahasiswa untuk memberikan pembelajaran lapangan (praktek) ilmu kesejahteraan social yang langsung ke masyarakat.

Kegiatan ini memiliki keterkaitan dengan institusi lain yakni Dinas Kesehatan, Dinas Koperasi dan Perindag dan Pemerintah daerah setempat. Masing-masing instansi tersebut memiliki tupoksi dan komitmen dalam peningkatan kesejahteraan masyarakat baik sektor ekonomi maupun kesehatan. Dengan keterkaitan ini pihak instansi tersebut dapat melakukan pembinaan berkesinambungan melanjutkan kegiatan pembinaan setelah selesainya kegiatan Pengabdian pada masyarakat ini dan selanjutnya kegiatan ini dapat dijadikan model atau acuan bagi pelaku usaha lainnya..

HASIL DAN PEMBAHASAN

Ditemukan kuliner penjualan makanan khas hasil/komoditi laut yaitu gorengan kepiting, udang, cumi-cumi, bakwan udang dan gereng ikan beledang. Semula tempat makanan yang dijual tidak higienis terbuka, sehingga berdebu dari jalan dan kendaraan bermotor, lalat bisa hinggap. Melalui kegiatan pengabdian ini diadakan pengadaan barang berupa steling/etalase (tempat jualan kuliner), bertujuan untuk menghindari lalat dan kontaminasi debu jalanan dan debu kendaraan. Sesuai dengan laporan WHO (2020) bahwa dalam laporannya menjelaskan jika

higienitas kesehatan mencakup serangkaian tindakan yang berhubungan dengan upaya pencegahan dibidang kesehatan, dijelaskan bahwa hygiene atau kebersihan adalah tindakan kebersihan yang mengacu pada kondisi untuk menjaga kesehatan dan mencegah penyebaran penyakit

Manfaat penggunaan etalase warung makan modern, antara lain adalah: (1) Menjaga kualitas makanan, bisa lebih menjaga rasa dan tekstur makanan agar tetap optimal. Etalase makanan bisa disajikan hanya oleh pramusaji. (2) Menjaga kebersihan makanan, kebersihan makanan adalah hal penting yang harus dijaga saat menjalankan usaha kuliner. Etalase yang tertutup akan membantu melindungi makanan dari debu, kotoran, dan serangga. Hal ini penting untuk mencegah kontaminasi sehingga pembeli merasa aman untuk memesan. (3) Meningkatkan estetika. Etalase dengan desain yang menarik juga bisa menjadi salah satu elemen dekorasi di warung makan. Bisa memilih warna atau desain yang selaras dengan suasana warung agar suasana menjadi lebih nyaman. Etalase juga bisa dijadikan sebagai ciri khas dari warung. (4) Lebih mudah memesan makanan. Selain melihat menu, para pembeli biasanya lebih nyaman untuk memesan menu yang ada harganya. Para calon pembeli akan lebih mudah memilih makanan yang ingin dipesan sehingga proses pemesanan cepat dan mengurangi waktu tunggu. Pelanggan akan merasa senang dan puas dengan pelayanan yang diberikan (Cahya, 2024).

Berdasarkan pendapat di atas, maka kegiatan pengabdian tahun 2024, memberikan pada penjual kuliner khas makanan laut berupa sebuah etalase, karena berguna dan dimanfaatkan bagi penjual kuliner sasaran. Pengadaan alat dan serah terima barang dapat dilihat pada Gambar 4 dan 5.



Gambar 4. Pengadaan steling/etalase



Gambar 5. Serah terima barang disaksikan Lurah Kelurahan Malabero

Pengadaan Barang Etalase Dan Pengadaan Kemasan Dari ‘Mika’ Dan Pemasangan Spanduk Identitas Produk Sebagai Daya Tarik Pembeli/Konsumen

Menurut Subadmin (2020) kemasan adalah salah satu senjata dalam dunia bisnis saat ini. Melalui kemasan konsumen mampu memberikan penilaian terhadap karakter dan citra produk. Melalui kemasan produsen mampu menyampaikan nilai, isi, dan manfaat sebuah produk. Kemasan juga mempengaruhi konsumen dalam mengambil keputusan pembelian oleh sebab itu kemasan sering dikatakan sebagai silent salesman. Melihat begitu besarnya manfaat kemasan untuk penjualan makanan, maka dalam kegiatan pengabdian ini terp ‘mika’ di atasnya dipasang stiker, sebagai identitas pejual.

Spanduk dapat berfungsi untuk menunjukkan suatu identitas kelompok atau hal lainnya. Spanduk sering kali ditemui ditempat-tempat ramai dikunjungi maka penting bagi kamu untuk memahami apa yang dimaksud dengan spanduk dan berbagai fungsi kegunaannya. perlu mengetahui jenis-jenis spanduk yang kerap digunakan, bagaimana karakteristiknya (Yulianto, 2020). Sependapat dengan kegunaan spanduk tersebut, maka untuk mengetahui identitas pejual dan produknya, maka dibuat spanduk sebagai media promosi kuliner makanan laut. Pengadaan Kemasan, stiker dan Spanduk dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Pengadaan Kemasan, stiker dan Spanduk

Pengadaan Peralatan Yang Tidak Layak Pakai

Pengadaan Tirisan Minyak Dan Tempat Sampah, Serta Proses Penanda Tanganan Penyerahan Barang Kegiatan Pengabdian Tahun 2024 dapat dilihat pada Gambar 7 dan 8.



Gambar 7. Pengadaan Tirisan Minyak Dan Tempat Sampah



Gambar 8. Proses Penanda Tanganan Penyerahan Barang Kegiatan Pengabdian Tahun 2024

Pendampingan/Ceramah Kebersihan Produk, Kebersihan Diri, Bentuk Dan Cita-Rasa Peroduk Kuliner

Alasan pendampingan diberikan karena, manfaatnya lebih penting dalam udaha makanan, melalui pengetahuan cita rasa membuat seseorang dapat menilai rasa dari makan tersebut layak di konsumsi atau tidak. Indikator cita rasa ada 3, yaitu aroma, rasa serta rangsangan mulut (Garrow & James, 2017) dan dijelaskan penjual makanan bersaing akan menciptakan cita rasa yang khas di setiap makanan agar dikenal oleh masyarakat luas. Cita rasa berpengaruh signifikan terhadap keputusan pembelian di Kedai Kopi Sharing Karanganyar terbukti kebenarannya (Ningsih., et al ,2022)



Gambar 9. Pendampingan/Diskusi Pentingnya Kebersihan & Cita Rasa Bagi Penjual Kuliner

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini kami mengucapkan terimaka kasih kepada LPPM dan FISIP Universitar Bengkulu, yang telah memberi keparcayaan mengolah dana Pengabdian. Serta terima kasih juga kepada semua pihak yang mendukung kelancaran pengabdian ini.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Ditemukan khalayak sasarannya adalah seorang kuliner/penjualan makanan khas makanan laut seperti goreng. Kepiting, Cumi-cumi, Udang, Rempeyek udang, bawan udang dan goreng ikan Beledang tepung. Pendampingan/diskusi tentang kebersihan, cita-rasa produk makanan kuliner khas laut, meningkat 84%
2. Pengadaan barang berupa (1) etalase tempat jualan produk yang sudah siap jual, (2) kemasan (3) Stiker identitas nama dan jenis jualan (94%)
3. Spanduk promosi kuliner cita-rata meningkat 78%

Kepada pihak terkait seperti Dinas kesehatan, Perindak dan dinas Pariwisata Kota Bengkulu, lebih meningkatkan lagi perhatiannya terhadap kebersihan UMKM/usaha penjual makan seperti bantuan modal usaha pembuatan kemasan, stiker dan spanduk sarana promosi usaha kecil, guna mendukung pariwisata di Kota Bengkulu.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia Safitri Assidiqi, Made Darawati, Chandra dewi dan Ni Luh Suranad, 2019, Pengetahuan, Sikap Dan Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan Di Ruang Pengolahan Makanan. Jurnal Gizi Prima. Vol.4, Edisi.2, pp. 8
- Atmoko Hadi Prasetyo T, 2017. Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang, Jurnal Khasanah Ilmu – Volume 8 No. 1 , 2017 (8)
- Anisatul Auliya, 2016. Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Di Hotel Aston Rasuna Jakarta, Jurnal Hospitality dan Pariwisata, Vol. 2 No. 2 November 2016
- Ashari Isnain Ferriawan, 2012. Peluang Bisnis Kuliner, <https://docplayer.info/42988821-Peluang-bisnis-kuliner.html>. Yogyakarta 2012
- Cahya Erina (2024), Jenis-jenis Etalase Warung Makan Modern dan Manfaatnya. <https://mitra.bukalapak.com/artikel/etalase-warung-makan-modern-123119>, diakses 29 Juni 2024
- Dhia Silviani (2022). Kuliner, Tata Boga dan Jasa Boga: Perbedaan dan Persamaan, <https://www.scribd.com/document/620172472/Pengertian-Kuliner>
- Dewi Rahma Athaya, Suryono Hadi Dan Setiawan. (2022). Perilaku Penjamah Makanan Dalam Penerapan Personal Hygiene Di Instalasi Gizi Rsj Menu Surabaya Tahun 2022
- Dewi Ratna (2021) Pengaruh Daya Tarik Dan Keuatan Iklan Terhadap Minat Pembelian, Jurnal AkMen, Volume 18 Nomor 2 Agustus 2021 Hal. 209 - 218, <https://e-jurnal.nobel.ac.id/index.php/akmen>
- Garrow & James. 2017. “Pengaruh cita rasa dan promosi terhadap keputusan pembelian Lapis Kukus Pahlawan Surabaya”. Jurnal Ekonomi dan Bisnis Vol. 5, No. 4. Hal 124
- Griffin, Ricky W. & Ebert, Ronald J. (2013). Business Essentials ± 6th edition. Pearson Education Ltd.
- Hidayat Asep, Lesmana Surya, Latifah Zahra. (2022). Peran Umkm (Usaha, Mikro, Kecil, Menengah) Dalam Pembangunan Ekonomi Nasional, Jurnal Inovasi Penelitian, Vol 3 No 6: Nopember 2022
- Herlina Muria (2023). Analisis Status Kesehatan Keluarga Nelayan Terhadap Pencegahan

- Stunting Pada Balita (Di Kelurahan Malabero Kota Bengkulu), LPPM Universitas Bengkulu, Bengkulu
- Isni Khoiriyah, Salzabila Naura, Yudanto Fadhil Alfian, Muhammad Herdin Paldin, Syahbani Andi Syahrani Nur, Ananda Jihan dan Sani Siti Pramesthi (2023). Implementasi Hygiene Sanitasi Pada Pedagang Makanan Di Pasar Beringharjo, Jurnal Formil (Forum Ilmiah) KesMas Respati, Vol. 8 No. 3, September 2023, pp. 209-221
- Murdjito Gatot, 2012. Metoda Pengabdian Pada Masyarakat <https://www.slideshare.net/FitriRiyanto/metoda-pengabdian-pada-masyarakat-pak-gatot1>, diakses jum'at 11 Desember 2020
- Marpaung, B. (2019). Pengaruh Daya arik, Kualitas Pelayanan, Fasilitas dan Keselamatan dengan Kepuasan Wisatawan Sebagai Variabel Intervening Terhadap Minat Kunjungan Ulang Wisatawan. Jurnal Penelitian Manajemen.
- Ningsih Restu Rahayu Mugi, Susanti Retno dan Sumaryanto (2022). Pengaruh Cita Rasa, Harga Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Keputusan Pembelian Di Kedai Kopi Sharing Karanganyar. JEKU (Jurnal Ekonomi dan Kewirausahaan) Volume 22, No. 3, September 2022
- Profil Kelurahan Malabero. (2022). Jumlah dan matapencaharian Penduduk di Kelurahan Malabero, Kota Bengkulu.
- PP No. 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan, Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Departemen Kesehatan RI, Jakarta
- Safitri Irvina, Salman Darmawan dan Rahmadanah, 2018. Strategi Pengembangan Usaha Kuliner: Studi Kasus Warung Lemang di Jeneponto, Sulawesi Selatan, Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian. Vol. 14, No. 2, Juni 2018.
- Samodro (2018). Upaya Meningkatkan Daya Tarik Produk Makanan Dan Minuman Oleh-Oleh Di Tempat Destinasi Wisata Melalui Kajian Tanda Pada Desain Kemasan, Widyakala Volume 5 No. 1 Maret 2018.
- SAPX Express (2024). Cara Promosi Makanan yang Meningkatkan Daya Tarik pelanggan <https://www.sapx.id/blog/cara-promosi-makanan-yang-meningkatkan-daya-tarik-pelanggan>
- Subadmin (2020). Manfaat Kemasan Dalam Membranding Produk. <https://disdagin.kulonprogokab.go.id/detil/1026/manfaat-kemasan-dalam-membranding-produk>, diskses tanggal 10 Mei 2024
- Wijaya Lukito (2022) Faktor-Faktor Agar Konsumen Tertarik Untuk Membeli Produk Kuliner, <https://koinworks.com/strategi-bisnis/kuliner/faktor-faktor-agar-konsumen-tertarik-untuk-membeli-produk-bisnis-kuliner/>.
- World Health Organization (WHO 2020). Laporan Untuk Dunia Yang Lebih Aman, Sehat, Dan Adil, <https://www.who.int/about/accountability/results/who-results-report-2020-2021>
- Yulianto Sri Hanif (2020). Arti Spanduk beserta Fungsi, Manfaat, dan Jenisnya, <https://www.bola.com/ragam/read/5218703/arti-spanduk-beserta-fungsi-manfaat-dan-jenisnya> diakses pada tanggal 24 Februari 2021