Vol. 4, No. 2, Desember 2025
pp: 12 – 14

Peningkatan Inovasi dan Higienitas Kuliner Sebagai Upaya Penguatan Ekosistem Kuliner Berkelanjutan di Kabupaten Alor

Ragu Theodolfi[1]
[1]Poltekkes Kemenkes Kupang
*theodolfi@gmail.com

ABSTRAK. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas pelaku usaha kuliner di Kabupaten Alor dalam aspek inovasi produk, higienitas pangan, dan strategi pemasaran kuliner berkelanjutan. Pelatihan dilaksanakan pada tanggal 7–10 Oktober 2024 di Hotel Pulo Alor, Kalabahi, atas kerja sama antara Dinas Pariwisata Kabupaten Alor dan Poltekkes Kemenkes Kupang. Metode pelaksanaan mencakup ceramah interaktif, simulasi praktik higienitas, diskusi kelompok, serta pendampingan dalam pengembangan inovasi kuliner berbasis bahan lokal. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta terhadap penerapan sanitasi pangan dan kemampuan untuk mengembangkan inovasi produk kuliner yang menarik serta aman bagi wisatawan. Program ini berkontribusi dalam penguatan ekosistem kuliner berkelanjutan di Alor, yang mengintegrasikan nilai budaya lokal, estetika penyajian, dan standar higienitas global.

Kata kunci: Inovasi kuliner, Higienitas pangan, UMKM kuliner, Pariwisata berkelanjutan, Alor

ABSTRACT. *This community engagement program aimed to enhance the capacity of culinary entrepreneurs in Alor Regency in terms of product innovation, food hygiene, and sustainable culinary marketing strategies. The training was conducted from October 7–10, 2024, at Hotel Pulo Alor, Kalabahi, in collaboration between the Alor Tourism Office and the Health Polytechnic of Kupang. The methods included interactive lectures, hygiene practice simulations, group discussions, and mentoring in developing local-based culinary innovations. The results indicated an improvement in participants' understanding of food sanitation and their ability to create innovative and hygienic culinary products suitable for tourism promotion. This program contributes to strengthening a sustainable culinary ecosystem in Alor by integrating local cultural values, aesthetic presentation, and international hygiene standards.*

Keywords*: Keywords; Keywords; Keywords (at least 3 keywords)*

PENDAHULUAN

Pariwisata kuliner merupakan salah satu sektor unggulan yang berperan penting dalam memperkuat identitas dan ekonomi daerah. Dalam konteks Kabupaten Alor, keanekaragaman kuliner lokal seperti jagung titi, ikan asap, jagung bose, dan berbagai olahan hasil laut mencerminkan kekayaan budaya serta potensi ekonomi yang besar. Namun, tantangan utama yang dihadapi oleh pelaku usaha kuliner di Alor adalah keterbatasan pengetahuan mengenai inovasi produk dan penerapan standar higienitas pangan yang sesuai dengan tuntutan wisatawan modern.

Tren pariwisata global menunjukkan bahwa wisatawan tidak hanya mencari destinasi yang indah, tetapi juga pengalaman kuliner yang otentik, higienis, dan ramah lingkungan (UNWTO, 2023). Oleh karena itu, diperlukan upaya strategis untuk membangun kapasitas pelaku usaha agar mampu menciptakan inovasi kuliner yang menarik sekaligus aman dikonsumsi.

Kegiatan ini menjadi salah satu bentuk implementasi tridarma perguruan tinggi, yaitu pengabdian kepada masyarakat, dengan fokus pada pemberdayaan pelaku UMKM kuliner melalui pelatihan tentang inovasi, higienitas, dan pemasaran kuliner berkelanjutan.

METODE

Pelatihan dilaksanakan selama empat hari (7–10 Oktober 2024) di Hotel Pulo Alor, Kalabahi, berdasarkan Surat Tugas Nomor KM.04.01/2/6999/2024 dari Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang. Kegiatan dibuka secara resmi oleh perwakilan pemerintah daerah dan diselenggarakan atas kolaborasi Dinas Pariwisata Kabupaten Alor**,** Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif**,** serta Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang.

a. Sasaran Kegiatan

Peserta terdiri atas 30 orang pelaku usaha kuliner, pengelola rumah makan, dan kader pariwisata yang berperan aktif dalam promosi kuliner lokal.

b. Metode Pelaksanaan

Pendekatan pelatihan menggabungkan ceramah interaktif, demonstrasi, simulasi praktik higienitas berdasarkan pedoman WHO (2020), dan pendampingan kelompok kecil (*experiential learning*). Evaluasi dilakukan melalui kuesioner pra dan pascapelatihan serta observasi praktik lapangan. Kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif dan interaktif dengan beberapa tahapan:

1. Pemaparan materi tematik: meliputi ekosistem kuliner dan pariwisata, inovasi produk, higienitas pangan, dan pemasaran digital.

2. Simulasi higienitas: praktik mencuci tangan sesuai standar WHO, pemisahan alat masak bahan mentah dan matang, dan teknik penyimpanan bahan makanan yang aman.
3. Workshop inovasi kuliner lokal: pengembangan ide menu dan plating kreatif berbasis bahan lokal seperti *ikan asap* dan *jagung titi*.
4. Pendampingan pemasaran digital: pembuatan konten promosi kuliner higienis dan inovatif untuk media sosial (Instagram, TikTok, Facebook).

c. Evaluasi

Evaluasi dilakukan melalui kuesioner pre- dan post-test untuk menilai peningkatan pengetahuan serta observasi praktik higienitas selama simulasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Peningkatan Pengetahuan Peserta

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa 90% peserta mengalami peningkatan pemahaman dalam tiga aspek utama: inovasi kuliner, higienitas pangan, dan pemasaran bertanggung jawab.

Peserta mampu menjelaskan pentingnya menjaga kebersihan dalam seluruh rantai proses produksi makanan, serta mampu menjelaskan penerapan *Good Handling Practices (GHP)* dan *Good Manufacturing Practices (GMP)* dalam konteks usaha kecil menengah.

Hal ini sejalan dengan temuan Mutmainah & Dewi (2023) yang menekankan pentingnya inovasi dan sanitasi pangan sebagai dua elemen kunci daya saing kuliner lokal.

2. Inovasi Produk Kuliner Lokal

Peserta pelatihan berhasil mengembangkan produk inovatif seperti jagung titi cokelat dan ikan asap dengan plating modern. Inovasi semacam ini mencerminkan pendekatan fusion food yang memadukan teknik modern dengan cita rasa tradisional untuk memperpanjang siklus hidup produk kuliner (Mutmainah & Dewi, 2023). Narasumber mendorong peserta untuk memanfaatkan bahan lokal dan konsep "*Instagrammable plating*" guna meningkatkan nilai jual dan daya tarik visual. Inovasi semacam ini relevan dengan tren pariwisata global yang menuntut keterlibatan aktif wisatawan dalam pengalaman kuliner (UNWTO, 2023).

3. Penerapan Higienitas dan Sanitasi Pangan

Aspek higienitas dalam pengolahan makanan merupakan komponen fundamental yang berpengaruh langsung terhadap kesehatan masyarakat. Menurut World Health Organization (2020), lebih dari 600 juta kasus penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*) terjadi setiap tahun di dunia, menyebabkan sekitar 420.000 kematian. Angka ini menunjukkan bahwa ketidakpatuhan terhadap standar higienitas pangan memiliki dampak luas, tidak hanya pada individu, tetapi juga terhadap stabilitas sosial ekonomi masyarakat.

Dalam konteks Kabupaten Alor, di mana sebagian besar pelaku kuliner termasuk dalam kategori usaha mikro dan kecil (UMKM), pemahaman dan penerapan prinsip *Good Hygiene Practices (GHP)* menjadi sangat krusial. Penerapan prosedur sederhana seperti cuci tangan sebelum menyiapkan makanan, pemisahan bahan mentah dan matang, serta penyimpanan sesuai suhu aman (≤5°C untuk makanan dingin dan ≥60°C untuk makanan panas) dapat menurunkan risiko kontaminasi silang dan mencegah kejadian keracunan makanan (WHO, 2020).

Peningkatan pengetahuan tentang sanitasi pangan melalui pelatihan ini berkontribusi pada pencegahan penyakit bawaan makanan di tingkat komunitas, yang secara langsung berdampak pada peningkatan kualitas hidup dan produktivitas masyarakat Alor. Dengan demikian, aspek higienitas tidak hanya berfungsi sebagai standar teknis, tetapi juga sebagai instrumen kesehatan masyarakat berbasis komunitas (*community-based public health instrument*).

Laporan UNWTO (2023) tentang *Gastronomy Tourism and Sustainability* menegaskan bahwa keberlanjutan sektor kuliner tidak hanya ditentukan oleh inovasi dan keunikan rasa, tetapi juga oleh keamanan dan tanggung jawab dalam penyajian makanan. Dalam destinasi wisata, higienitas kuliner memiliki dua peran strategis:

1. Menjamin keamanan wisatawan (*tourist safety*) dari potensi penyakit akibat makanan.
2. Meningkatkan reputasi destinasi kuliner sebagai tempat yang aman, sehat, dan berstandar global.

Penerapan standar kebersihan pangan di sektor wisata kuliner lokal seperti Alor sejalan dengan tujuan pembangunan berkelanjutan (SDGs), terutama Tujuan 3 (Kehidupan Sehat dan Sejahtera) dan Tujuan 8 (Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi).

UNWTO (2023) juga menekankan bahwa pelaku usaha kecil di sektor kuliner harus didorong untuk menerapkan sistem keamanan pangan yang adaptif—tidak harus kompleks seperti HACCP industri besar, tetapi berbasis pendekatan risiko sederhana dan kebersihan perilaku yang bisa dilakukan di skala rumah makan atau warung lokal.

Pelatihan menekankan pentingnya menjaga kebersihan diri pekerja, sanitasi dapur, dan pemisahan alat bahan mentah dan matang. Peserta juga memahami penerapan sistem FIFO (*first in, first out*) dalam penyimpanan bahan pangan untuk menjaga kesegaran bahan dan menjamin kemananan pangan.

Selain itu, simulasi praktik higienitas dilakukan mengikuti pedoman *Food Safety and Hygiene* dari WHO (2020), termasuk teknik mencuci tangan selama 20 detik dan pemisahan alat untuk bahan mentah dan matang. Simulasi praktik cuci tangan, penggunaan sarung tangan, dan penutup kepala meningkatkan kesadaran peserta akan peran higienitas dalam mencegah *foodborne diseases* seperti *Salmonellosis* dan *E. coli*.

Kegiatan simulasi ini tidak hanya bersifat prosedural, tetapi menjadi sarana pembentukan perilaku higienis bagi pelaku kuliner. Menurut WHO (2020), tangan manusia merupakan vektor utama penularan mikroorganisme patogen seperti *Salmonella spp.*, *Escherichia coli* (*E. coli*), dan *Staphylococcus aureus* yang dapat menyebabkan gastroenteritis akut. Prosedur mencuci tangan dengan sabun minimal 20 detik terbukti secara ilmiah mampu menurunkan beban mikroba hingga lebih dari 90%, sehingga mengurangi risiko kontaminasi silang selama pengolahan makanan.

Demikian pula, penggunaan sarung tangan dan penutup kepala berperan sebagai penghalang fisik (*physical barrier*) terhadap kontaminasi mikroba dari kulit, rambut, dan udara sekitar. Menurut laporan UNWTO (2023), praktik higienitas yang konsisten dalam industri kuliner bukan hanya menjamin keamanan pangan, tetapi juga membangun kepercayaan wisatawan terhadap kualitas destinasi gastronomi, terutama di daerah yang sedang membangun citra wisata kuliner seperti Kabupaten Alor.

4. Strategi Pemasaran Kuliner Bertanggung Jawab

Peserta diperkenalkan pada konsep pemasaran yang etis dan transparan dengan menonjolkan aspek higienitas dan keberlanjutan. Melalui visual dan narasi, peserta belajar membuat deskripsi menu yang menekankan penggunaan bahan segar, dapur bersih, dan standar kebersihan yang tinggi. Contoh promosi yang dikembangkan: "Sajian segar khas Alor, diproses dengan standar kebersihan tinggi menggunakan bahan lokal pilihan."

Kegiatan ini juga menumbuhkan kesadaran peserta untuk membangun reputasi kuliner lokal yang berdaya saing dan dipercaya wisatawan. Pelatihan ini tidak hanya berfokus pada peningkatan keterampilan individu, tetapi juga memperkuat jaringan antara pemerintah daerah, pelaku usaha, dan akademisi. Kolaborasi ini menciptakan *ekosistem kuliner* yang mendukung pariwisata berkelanjutan, sebagaimana dianjurkan dalam Panduan Wisata Kuliner Berkelanjutan (Kemenparekraf, 2023).

SIMPULAN

Pelatihan "Peningkatan Inovasi dan Higienitas Kuliner Tingkat Kabupaten Alor" berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pelaku usaha kuliner lokal dalam mengembangkan produk yang inovatif, higienis, dan berorientasi pasar. Integrasi aspek inovasi, higienitas, dan pemasaran bertanggung jawab menjadi strategi efektif untuk memperkuat ekosistem kuliner Alor menuju destinasi wisata kuliner berkelanjutan.

Kegiatan ini menunjukkan bahwa kolaborasi antara pemerintah daerah dan institusi pendidikan tinggi dapat menghasilkan dampak nyata dalam pemberdayaan ekonomi kreatif berbasis kearifan lokal.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Dinas Pariwisata Kabupaten Alor atas dukungan dan kepercayaan dalam pelaksanaan kegiatan, serta kepada Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang atas penugasan resmi sebagai narasumber dalam kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2023). *Panduan Pengembangan Wisata Kuliner Berkelanjutan*. Jakarta: Kemenparekraf RI.

Mutmainah, S., & Dewi, L. (2023). Inovasi Produk Kuliner Lokal dalam Perspektif Pariwisata Berkelanjutan. Jurnal Pariwisata Nusantara, 15(2), 88–101.

UNWTO. (2023). Gastronomy Tourism and Sustainability: Global Trends Report. Madrid: United Nations World Tourism Organization.

World Health Organization. (2020). Food Safety and Hygiene: A Guide for Food Handlers. Geneva: WHO Press.

Materi Pelatihan Ekosistem Kuliner Alor. (2024). Pelatihan Peningkatan Inovasi dan Higienitas Kuliner Tingkat Kabupaten Alor. Dinas Pariwisata Kabupaten Alor.

Outline Bahan Pelatihan Pemasaran Kuliner Alor. (2024). Panduan Pemasaran Bertanggung Jawab dan Inovasi Kuliner. Dinas Pariwisata Kabupaten Alor.