

Peningkatan Keterampilan Pengolahan Gizi Darurat dan Tata Kelola Dapur Umum di Kampung Siaga Kelurahan Graha Indah

Praseptia Gardiarini*¹, Chardina Dianovita², Tri Retno Nugroho³, Dwi Lesmideyanti⁴, Desak Made Ristia⁵

^{1,2,3}Program Studi Tata Boga, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Balikpapan, Indonesia

⁴Program Studi Teknologi Listrik, Jurusan Teknik Elektronika, Politeknik Negeri Balikpapan, Indonesia

⁵Program Studi Teknik Konstruksi Rejasa Jalan dan Jembatan, Jurusan Teknik Sipil, Politeknik Negeri Balikpapan, Indonesia

*e-mail: praseptia.gardiarini@poltekba.ac.id¹, chardina.dianovita@poltekba.ac.id², tri.retno@poltekba.ac.id³, dwi.lesmideyanti@poltekba.ac.id⁴, desak.made@poltekba.ac.id⁵

Abstrak

Saat terjadi longsor di bulan Januari tahun 2024 di wilayah Kelurahan Graha Indah, Kecamatan Balikpapan Utara, masyarakat yang menjadi korban longsor hanya menerima makanan instan yang memiliki kandungan gizi yang minim, padahal sejak tahun 2013 disana sudah terdapat inisiasi pembentukan kampung siaga tanggap bencana, namun permasalahannya adalah sudah lama warga tidak mendapatkan edukasi atau pelatihan mengenai cara memberikan bantuan makanan saat terjadinya bencana. Tujuan pengabdian bina des ini adalah memberikan edukasi dan pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan dan kemampuan menyajikan makanan saat terjadinya bencana. Metode yang digunakan dalam upaya peningkatan keterampilan dan pengetahuan bagi kader kampung siaga bencana yaitu dengan mengadakan edukasi dan pelatihan tata kelola gizi darurat dan dapur umum untuk dapat menyediakan makanan yang lebih bergizi dan bermanfaat pada korban yang terkena dampak bencana agar tetap terjaga kesehatannya terutama saat terjadi bencana dan pada saat sesudah bencana. Hasilnya adalah pengetahuan dan keterampilan warga mengalami peningkatan. Kesimpulan dari kegiatan ini yaitu warga mengikuti serangkaian acara dengan antusias dan mengetahui tata kelola dapur darurat serta merencanakan dan membuat makanan bergizi saat situasi darurat.

Kata kunci: Dapur Umum, Gizi Darurat, Tata Kelola

Abstract

When there was a flood in January 2024 in the area of Kelurahan Graha Indah, Balikpapan North district, the people who became the victims of the flood only received instant food with minimal nutritional content, while since 2013 there has been an initiation of the burial of villages in response to disasters, but the problem is that for a long time citizens did not get education or training on how to provide food assistance when a disaster occurred. The purpose of this dedication is to provide education and training to improve knowledge and ability to serve food in the event of disasters. The method used in the effort to improve skills and knowledge for the village cadres of disaster prevention is by organizing education and training of emergency nutrition management and general kitchen to be able to provide more nutritious and beneficial food to the victims affected by disaster to stay awake their health especially during disaster and in the time after disaster. As a result, the knowledge and skills of citizens are improving. The conclusion of this activity is that citizens follow a series of events with enthusiasm and can learn how to manage the kitchen as well as to plan and make nutritious food in emergency situations.

Keywords: Emergency Nutrition, Governance, Kitchen Public

1. PENDAHULUAN

Bencana merupakan kejadian yang tidak dapat diprediksi dan tidak dapat diduga, bencana juga dapat didefinisikan sebagai sesuatu yang dapat menyebabkan kerusakan, menimbulkan kerugian dan penderitaan bagi yang mengalaminya. Bencana dapat ditimbulkan oleh faktor alam atau non alam yang dapat menimbulkan akibat pada manusia seperti korban jiwa, kerusakan lingkungan, kerugian harta benda dan dampak psikologis (UU No. 24 tahun 2007). Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki potensi bencana cukup besar. Saat terjadi bencana banyak sekali bantuan yang akan datang untuk masyarakat yang terdampak antara lain dari

Dinas Sosial, Lembaga Sosial Masyarakat, Non Governmental Organization (NGO), Ormas dan lain sebagainya, namun dalam praktiknya masyarakat perlu memiliki suatu organisasi dasar yang bersifat insiatif dan partisipatif dari masyarakat itu sendiri. Pemikiran tersebut yang mencetuskan adanya inisiasi pembentukan Kampung Siaga Bencana (KSB) (Belanawane, 2016).

KSB sendiri sudah banyak menyebar di Kawasan Indonesia karena sudah terbentuk sejak tahun 2012. Namun, pada kenyataannya masih sangat sedikit masyarakat yang mengetahui apa itu KSB dan manfaatnya bagi masyarakat sekitar. Desa siaga yang tidak aktif seperti salah satu hasil analisis yang dipublikasikan oleh Susana (2020), dikarenakan belum aktifnya forum diskusi anggota/kader KSB, partisipasi masyarakat yang kurang, dan rendahnya pembinaan SDM terkait dengan KSB tersebut (Susana, Lima, & Kota, 2020). KSB sendiri bertujuan untuk membantu proses penanganan saat bencana yang terjadi pada masyarakat sekitar. Berdasarkan rancangan yang telah ada KSB difungsikan untuk menjadi tempat pertolongan pertama saat bencana, melakukan pemilihan dan pemilahan bentuk bantuan yang tepat bagi masyarakat yang terdampak, serta membantu menyalurkan berbagai macam bantuan yang datang dari lembaga lembaga agar dapat dimanfaatkan secara optimal oleh korban bencana.

Salah satu konsep dasar yang menjadi tugas KSB adalah penanganan saat terjadinya bencana, beberapa hal yang berkaitan dengan penanganan bencana antara lain memberikan bantuan darurat berupa penyelamatan, pemberian bantuan medis, distribusi obat obatan, selimut, pakaian dan air bersihs serta makanan. Terkait dengan makanan saat bencana, salah satu yang perlu diperhatikan adalah pengetahuan dan keterampilan KSB untuk memfasilitasi gizi darurat yang berfungsi menyediakan makanan secara masal untuk dibagikan kepada korban yang terdampak bencana. Penyelenggaraan makanan saat darurat dapat berperan penting dalam menjamin makanan yang bergizi sehingga mampu menjaga kondisi kesehatan korban bencana (Widartika, 2018).

Penanganan gizi darurat sudah memiliki standar pedoman yang dikeluarkan melalui kementerian kesehatan. Kegiatan pengadaan gizi darurat meliputi dua hal utama yaitu penyelamatan dan tanggap darurat. (Kementerian Kesehatan RI, 2012). Fase penyelamatan, relawan berpusat penuh pada korban yang terkena dampak, mengevakuasi dan memberikan kemanan serta keselamatan sehingga korban yang terdampak dapat melanjutkan hidup dengan aman. Tahap kedua yaitu tanggap darurat yaitu relawan dapat menyelenggarakan makanan yang terjamin gizi dan kebersihannya sehingga dapat membantu korban terdampak bencana agar tetap sehat dan segera pulih dari keadaan mereka saat terjadinya bencana. Korban yang paling rentan mengalami masalah kesehatan adalah yang berusia balita dan lansia, untuk itu sangat penting sekali untuk memperhatikan asupan gizi agar kesehatannya tetap terjaga (Untoro, 2005).

Relawan yang menjadi anggota KSB perlu mengetahui dasar dasar penyelenggaraan makanan yang diperuntukan para korban saat terjadinya bencana. Kegiatan utama yang perlu dipahami adalah mengklasifikasikan usia korban bencana, memantau ketersediaan bahan makanan dan menyelenggarakan pengadaan makanan sesuai dengan kebutuhan korban dan sumber makanan yang ada (Mulyani E, Arrozi FM, Umamah, dkk, 2023). Adanya edukasi mengenai penyelenggaraan gizi darurat perlu dilakukan guna menambah pengetahuan dan keterampilan warga setempat saat terjadinya bencana.

Setelah tim melakukan analisis situasi pada kondisi lapangan masyarakat di Kelurahan Graha Indah, terdapat permasalahan yaitu terjadinya bencana longsor di awal tahun 2024 yang berdampak pada 16 kepala keluarga yang kehilangan tempat tinggal, pemberian bantuan makanan yang berupa produk instan dirasa kurang untuk mencukupi kebutuhan korban saat itu. Hal ini jika terjadi dalam waktu yang lebih lama, dapat mempengaruhi kesehatan korban terdampak terutama kelompok usia yang rentan mengalami rawan gizi (Sumarto, Radiati, & Listianasari, 2019). Peningkatan keterampilan kader Kampung Siaga Bencana terutama terkait dengan penyelenggaraan makanan saat terjadinya bencana, sehingga kebutuhan gizi masyarakat yang terdampak bencana dapat lebih terjamin baik dari segi gizi dan kesehantanya.

Berdasarkan kondisi tersebut, tim pengabdian bina desa tertarik untuk meningkatkan kemampuan kader KSB serta pengetahuannya mengenai penyelenggaraan gizi darurat dan menyediakan makanan yang sehat dan bergizi saat terjadinya bencana sehingga dapat melindungi

dan memberikan kecukupan gizi agar korban yang terdampak bencana tetap terjaga kesehatannya.



Gambar 1. Koordinasi dan diskusi dengan PLT Kelurahan Graha Indah dan peninjauan lokasi longsor di Kawasan Kelurahan Graha Indah

2. METODE

Kegiatan pengabdian bina desa terbagi dalam 3 tahapan, yang pertama tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap evaluasi. Tahap persiapan dilakukan dengan koordinasi dengan mitra untuk mengetahui kebutuhan mitra yang bersangkutan, selanjutnya dari koordinasi mitra dapat dipetakan dan dirumuskan permasalahan mitra sehingga dapat ditemukan solusi yang tepat untuk menyelesaikan permasalahan yang sedang dihadapi oleh mitra. Selanjutnya tahap penyusunan kegiatan, pada tahapan ini ada beberapa materi yang disusun dengan tujuan memudahkan para peserta kegiatan untuk mencerna dan menyerap semua materi yang disampaikan, menganalisis kebutuhan peralatan dan bahan yang akan diberikan saat melakukan peningkatan pengetahuan dan keterampilan warga yang ikut dalam program ini. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan dilakukan dengan melakukan demo masak menu yang berbasis pada penyelenggaraan gizi darurat yaitu produk makanan masal yang dilakukan oleh tim pengabdian bersama dengan mahasiswa yang ditunjuk untuk membersamai kegiatan bina desa ini, kemudian pemberian *booklet* yang berisi tentang tata laksana penyelenggaraan makanan saat darurat yang diharapkan dapat digunakan oleh masyarakat di Kelurahan Graha Indah apabila sewaktu waktu terjadi bencana.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian Bina Desa di Kelurahan Graha Indah Balikpapan terdiri dari tiga kegiatan yang dilaksanakan selama dua hari yaitu pada tanggal 19 dan 20 Juli 2024. Kegiatan di hari pertama diawali dengan kegiatan pemberian edukasi mengenai cara menyediakan makanan sehat dan bergizi. Selain sesuai dengan kebutuhan gizi saat terjadi darurat bencana penyediaan makanan juga harus terjamin hygiene dan sanitasinya agar menjadi makanan yang bersih dan berkualitas baik. Peserta berjumlah 67 orang yaitu perwakilan RT yang ada di Kelurahan Graha Indah. Kegiatan hari pertama turut hadir Jajaran pejabat kelurahan beserta Babinsa dan Babhinkamtibmas serta Ketua Karang Taruna dan Ketua LPM kelurahan Graha Indah. Setelah pemberian edukasi acara dilanjutkan dengan pemberian hibah kepada kelurahan Graha Indah berupa prasarana dapur umum yaitu alat masak dan *booklet* pedoman tata laksana dapur darurat yang didalamnya sudah terdapat cara tata kelola dapur beserta contoh dan siklus menu yang dapat diaplikasikan saat terjadinya situasi bencana.



Gambar 2. Peserta Hari Pertama Pengabdian Bina Desa



Gambar 3. Penyerahan Hibah Prasarana Dapur Umum

Hari kedua dilanjutkan dengan pemberian pelatihan memasak dan tata kelola dapur saat terjadi bencana. Para peserta yang hadir diajak langsung melihat dan melakukan proses masak makanan saat terjadi kondisi bencana. Menu yang dijadikan sebagai menu pelatihan adalah menu yang memiliki nutrisi lengkap terdiri dari karbohidrat, protein, sumber serat dan vitamin serta mineral berupa nasi liwet, telur balado, ayam opor, sayur tumis labu dan dilengkapi dengan buah pisang. Tim yang melatih adalah dosen tata boga Poltekba didampingi oleh sejumlah mahasiswa. Para peserta sangat antusias mengikuti pelatihan ini baik bapak bapak maupun ibu ibu semua ikut turun dan aktif bertanya tentang pelaksanaan tata kelola dapur dan bagaimana menyajikan makanan yang bergizi seimbang terutama saat terjadi bencana. Pertanyaan yang diajukan antara lain, bagaimana membuat struktur organisasi yang cepat saat darurat, bagaimana menjaga kebersihan atau hygiene sanitasi di dapur darurat, serta bagaimana mengelola proses memasak agar dapat tersaji dengan cita rasa yang enak dan cepat, dan satu lagi ada peserta yang bertanya mengenai cara pendistribusian makanan yang baik agar makanan benar benar sampai dalam waktu yang tepat dan sasaran yang tepat.



Gambar 4. Pelatihan Tata Kelola Dapur Umum dan Penyediaan Makanan sehat dan bergizi

4. KESIMPULAN

Kelurahan Graha Indah memiliki kampung siaga yang sudah lama vakum dan kurang mendapatkan pelatihan peningkatan keterampilan sehingga saat terjadi musibah tanah longsor sejumlah warga yang terdampak bencana hanya mendapatkan bantuan berupa makanan instan yang minim nilai nutrisinya. Tim Pengabdian Bina Desa Poltekba telah melakukan FGD dengan sejumlah jajaran pejabat kelurahan dan mengusulkan untuk mengadakan pelatihan terkait dengan peningkatan keterampilan warga agar dapat mengelola dapur umum saat terjadi kondisi bencana serta menyediakan makanan yang bergizi sesuai dengan kebutuhan korban bencana. Kegiatan pelatihan yang berlangsung selama dua hari berjalan lancar dan diikuti oleh peserta dengan penuh semangat. Pada pengabdian bina desa ini diberikan pula hibah berupa peralatan masak yang akan dioperasikan saat terjadi situasi darurat oleh pihak pihak yang membutuhkan sesuai dengan arahan kelurahan. Setelah pelatihan selesai, para peserta mampu mengelola dapur umum dan menyediakan makanan yang memiliki nutrisi lengkap yang dibutuhkan para korban yang terdampak apabila sewaktu waktu terjadi bencana yang tidak diinginkan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Negeri Balikpapan yang telah memberikan dukungan secara finansial pada pelaksanaan pengabdian pada masyarakat yang telah terlaksana di bulan Agustus tahun 2024. Penulis juga mengucapkan terimakasih pada Kelurahan Graha Indah yang berkenan menyediakan tempat dan waktu bagi tim pengabdian sehingga acara pegabdian dapat berjalan lancar sesuai dengan harapan

DAFTAR PUSTAKA

- Belanawane, M. (2016). Kampung Siaga Bencana Sebagai Instrumen Kebijakan Pengurangan Risiko Bencana Berbasis Komunitas Di Indonesia : Politik Pembangunan Dan Partisipasi Dalam Diskursus Pembangunan Kebencanaan Disaster-Aware Village As Community-Based Disaster Risk Reduction Po. 5(01), 292–324.
- Kementrian Kesehatan RI. (2012). Pedoman Kegiatan Gizi dalam Penanggulangan Bencana. Mechanical Systems and Signal Processing, 31, 1–12.
- Mochammad Musafa'ul Anam, Muhammad Danang Setioko, & Aprillia Rahmadian. (2021). Penerapan Higiene, Sanitasi Dan Keselamatan Kerja Di Dapur. Jurnal Pengabdian Masyarakat Waradin, 1(2), 74–84. <https://doi.org/10.56910/wrd.v1i2.180>
- Mulyani E, Arrozi, Umama, dkk. (2023). Pelatihan Penyelenggaraan Makanan Darurat Pada Relawan Di Wilayah Puskesmas Pacet, Kabupaten Cianjur. Jurnal Abdimas Volume 10 No 1. hal. 43-48
- Purwanto, G. (2020). Tata Kelola Bantuan Logistik Korban Bencana Banjir Di Kecamatan Setu Kota Tangerang Selatan. Jurnal MoZaiK, 12(2), 72–84.
- Sumarto, S., Radiati, A., & Listianasari, Y. (2019). Peningkatan Kapasitas Tenaga Penyelenggara Makanan Darurat Bencana melalui Penyuluhan di Desa Sukarasa, Salawu, Tasikmalaya. Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat, 5(3), 266–274. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.5.3.266-274>
- Susana, D., Lima, K., & Kota, P. (2020). Di Kabupaten Lima Puluh Kota Analysis of Factors Affecting the Development of Active. XIV(01), 19–32.
- Untoro, R. (2005). Penanganan Gizi Darurat. Jakarta.
- Widartika, B. B. I. &. (2018). Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Kementrian Kesehatan RI.

Halaman Ini Dikosongkan