



**EDUKASI KEAMANAN MAKANAN TRADISIONAL “SIE REUBOH”
DI DESA BUENG SIDOM, KECAMATAN BLANG BINTANG, ACEH BESAR
Erwandi¹⁾, Rosi Novita²⁾**

Article Info

Article History:

Received 17 October 2024

Revised 30 October 2024

Accepted 31 October 2024

Keywords:

First keyword

Second keyword

Third keyword

Fourth keyword

Fifth keyword

ABSTRAK

Sie reuboh pada sebagian besar masyarakat Aceh Besar merupakan olahan daging yang diolah menggunakan cuka ijuk untuk disimpan sampai satu bulan selama bulan Ramadhan. Masa simpan yang lama berhubungan dengan keamanan makanan tersebut terutama dalam aspek mikrobiologis. Bahan pangan yang telah diolah dengan baik hanya mematikan bakteri tertentu saja, sedangkan jika terkontaminasi oleh bakteri termofilik, bakteri dapat terus tumbuh. Bahaya jika bakteri ini jumlahnya melebihi batas maksimum cemaran akan dapat mengeluarkan metabolit yang bersifat toksik. Kehadiran mikroorganisme kontaminan pada bahan pangan dapat mengakibatkan perubahan tekstur, aroma, rasa dan warna yang tidak dikehendaki dan yang lebih mengkhawatirkan adalah adanya toksik. Edukasi terkait keamanan makanan tradisional “Sie Reuboh” penting untuk dilakukan sehingga masyarakat dapat memahami konsep keamanan pangan untuk menjaga kesehatan.

Kata Kunci : edukasi, keamanan pangan, sie reuboh

ABSTRACT

Sie reuboh in most Aceh Besar communities is processed meat that is processed using palm vinegar to be stored for up to one month during the month of Ramadan. The long shelf life is related to the safety of the food, especially in the microbiological aspect. Food that has been properly processed only kills certain bacteria, while if contaminated by thermophilic bacteria, bacteria can continue to grow. The danger is that if the number of these bacteria exceeds the maximum limit of contamination, they will be able to release metabolites that are toxic. The presence of contaminant microorganisms in food can result in undesirable changes in texture, aroma, taste and color and more worrying is the presence of toxins. Education related to the safety of traditional food “Sie Reuboh” is important to do so that people can understand the concept of food safety to maintain health.

Keywords: Education, Food Safety, Sie Reboh

¹⁾Dosen Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Aceh. Email :

²⁾Dosen Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Aceh. Email :

PENDAHULUAN

Makanan tradisional khas Aceh adalah merupakan jenis makanan yang diterima oleh masyarakat Aceh yang telah diolah melalui proses penyiapan dan penyuguhan secara budaya untuk mencapai kondisi kesehatan yang optimal. Makanan tradisional khas Aceh terdiri dari makanan utama, gulai dan lauk pauk, sayuran, berbagai jenis kue, peunajoh, dan boeh kaye, sie reuboh menjadi salah satu jenis lauk pauk khas makanan masyarakat Aceh Besar. Pentingnya edukasi keamanan pangan menjadi semakin relevan, terutama dalam mematuhi batas cemaran mikroba berdasarkan standar BPOM, untuk menjaga kesehatan konsumen dan mendukung keberlanjutan kuliner tradisional ini (Priskilla & Ritzky, 2023).

Sie reuboh merupakan salah satu makanan tradisional khas Aceh Besar berupa olahan daging dan lemak sapi yang dimasak dengan beberapa bumbu rempah serta dibubuhi asam cuka sebagai bahan pelengkap kelezatannya. Sie reuboh dapat bertahan hingga lebih dari satu bulan penyimpanan. Dagingnya akan tetap awet untuk dikonsumsi dalam jangka panjang bahkan bisa diolah untuk menjadi lauk baru jika diinginkan. Sie reuboh merupakan salah satu makanan tradisional khas Aceh Besar yang sering disajikan pada acara-acara kenduri di Aceh, sering diolah saat meugang pada bulan puasa, bahkan menjadi pilihan lauk untuk dikonsumsi sehari-hari.

Awalnya sie reuboh hanya diolah di rumah, tetapi dalam beberapa tahun terakhir mulai diolah pada rumah makan khas Aceh Rayeuk. Masyarakat percaya bahwa masakan ini adalah salah satu cara mengawetkan daging, jika di daerah Padang ada masakan rendang yang diyakini tahan lama, maka di daerah Aceh Besar sie reuboh merupakan salah satu cara yang digunakan masyarakat dalam menghadapi situasi dimana daging melimpah pada saat hari megang tiba. Hari megang sendiri merupakan tradisi membeli daging sapi untuk diolah dan dinikmati bersama anggota keluarga pada saat menyambut bulan Ramadhan atau lebaran.

Bahan pangan yang telah diolah dengan baik hanya mematikan bakteri tertentu saja, sedangkan jika terkontaminasi oleh bakteri termofilik, bakteri akan dapat terus tumbuh. Bahayanya jika bakteri ini jumlahnya melebihi batas maksimum cemaran akan dapat mengeluarkan metabolit yang bersifat toksik. Kehadiran mikroorganisme kontaminan pada bahan pangan dapat mengakibatkan perubahan tekstur, aroma, rasa dan warna yang tidak dikehendaki dan yang lebih mengkhawatirkan adalah adanya toksik.

Bahan makanan yang banyak mengandung protein dan lemak, umumnya disukai jenis bakteri. Bahan pangan yang mengandung karbohidrat lebih disukai kapang, sedangkan yang mengandung gula lebih diminati oleh khamir. Perubahan pangan akibat aktivitas mikroba ada yang dikehendaki oleh manusia ada yang tidak dikehendaki, yang tidak dikehendaki adalah menyebabkan kerugian. Tingkat keamanan yang tinggi dapat mencegah serangan mikroba namun harus diwaspadai adanya beberapa mikroba perusak yang dapat hidup pada pH rendah. Semakin lama makanan terpapar suhu ruang akan semakin banyak mikroba yang tumbuh. Berdasarkan latar belakang di atas peneliti tertarik untuk meneliti tentang edukasi keamanan pangan tradisional sie reuboh di Desa Bueng Sidom, Kecamatan Blang Bintang, Aceh Besar.

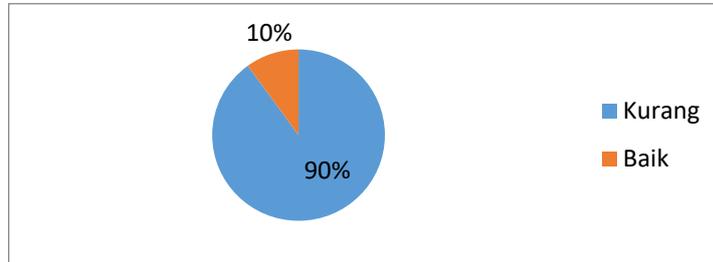
METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilaksanakan selama 1 bulan yaitu pada bulan Agustus 2024. Penelitian ini menggunakan desain *One-group pretest-posttest* design. Dilakukan dengan cara edukasi gizi untuk mengetahui pengetahuan terkait keamanan pangan makanan tradisional *Sie Reuboh* masyarakat rendah yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan terkait keamanan pangan makanan tradisional *Sie Reuboh*. Sasarannya yaitu ibu-ibu rumah tangga di Desa Bung Sidom Kecamatan Blang Bintang Kabupaten Aceh Besar, sampel ditentukan secara *Purposive sampling*. Jumlah sampel yaitu 30 ibu rumah tangga yang memenuhi karakteristik sampel yaitu ibu rumah tangga yang bersedia ikut dalam kegiatan edukasi dan sering mengolah Sie reuboh. Sebelum dilakukannya edukasi ibu-ibu diberikan soal pre test dalam bentuk Kusioner angket, lalu dilakukan edukasi tentang keamanan pangan Sie reuboh di Desa Bung Sidom Kecamatan Blang Bintang Kabupaten Aceh Besar. Selesai edukasi dilakukan ibu-ibu diberikan lagi soal post test. Evaluasi dilakukan dengan cara melihat peningkatan pengetahuan ibu-ibu rumah tangga melalui pre dan post test. Responden dianggap mengalami peningkatan pengetahuan jika skor posttest meningkat 10% dari skor pretest. Analisis data dalam penelitian ini yaitu uji T test dengan menggunakan software pengolahan SPSS.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil Pre Test Pengetahuan Ibu Rumah Tangga Tentang Keamanan Sie Reuboh Di Desa Bueng Sidom

Sebelum Melakukan edukasi gizi maka perlu dilakukan pre test untuk mengetahui bagaimanakah tingkat pengetahuan ibu Rumah Tangga tentang keamanan pangan terutama masakan Sie Reuboh. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada grafik dibawah ini.

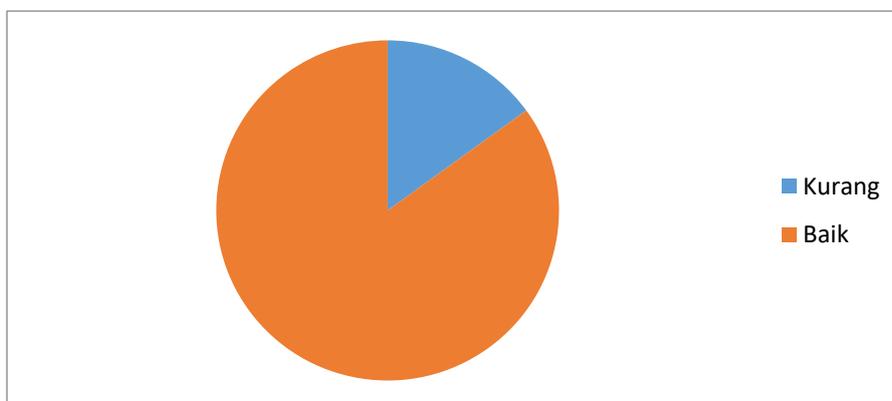


Gambar 1. Hasil Pre Tes Tingkat Pengetahuan Keamanan Sie Reboh pasa Ibu Rumah Tangga Di Desa Bung Sidom Tahun 2024.

Dari hasil pre test tersebut dapat diketahui bahwa sebagian besar ibu ibu rumah tangga di Desa Bueng Sidom tidak terlalu mengetahui tentang keamanan sie reuboh. Ibu ibu beranggapan bahwa Sie reuboh adalah makanan yang tidak mungkin rusak karena sudah diawetkan dengan menggunakan cuka ijuk. Hal ini diyakini karena menyimpan sie reuboh untuk jangka waktu yang lama telah dilakukan secara turun temurun. Penelitian sebelumnya oleh Adillah (2019) mengungkapkan bahwa edukasi berbasis Lima Kunci Keamanan Pangan Keluarga dari BPOM efektif dalam meningkatkan kesadaran masyarakat tentang keamanan pangan. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan pengetahuan signifikan pada masyarakat yang mengikuti edukasi. Selain itu, studi oleh Firdani et al. (2022) menyimpulkan bahwa pelatihan langsung terkait praktik higiene dan sanitasi makanan mampu meningkatkan perilaku keamanan pangan hingga 65,4% pada peserta dengan pengetahuan awal yang rendah. Program edukasi oleh Universitas Airlangga (2021) juga mendukung pentingnya penyampaian materi tentang pengolahan pangan yang baik, termasuk batas penggunaan bahan tambahan pangan dan teknik penyimpanan aman. Program ini berfokus pada pelatihan yang sesuai dengan konteks budaya dan teknologi lokal untuk memastikan keberlanjutan praktik aman. Penelitian-penelitian ini relevan dalam membangun pendekatan edukasi yang lebih efektif untuk meningkatkan pemahaman ibu rumah tangga di Desa Bueng Sidom tentang keamanan pangan *Sie Reuboh*.

2. Hasil Post Test Pegetahuan Ibu Rumah Tangga Tentang Keamanan Sie Reuboh Di Desa Bueng Sidom

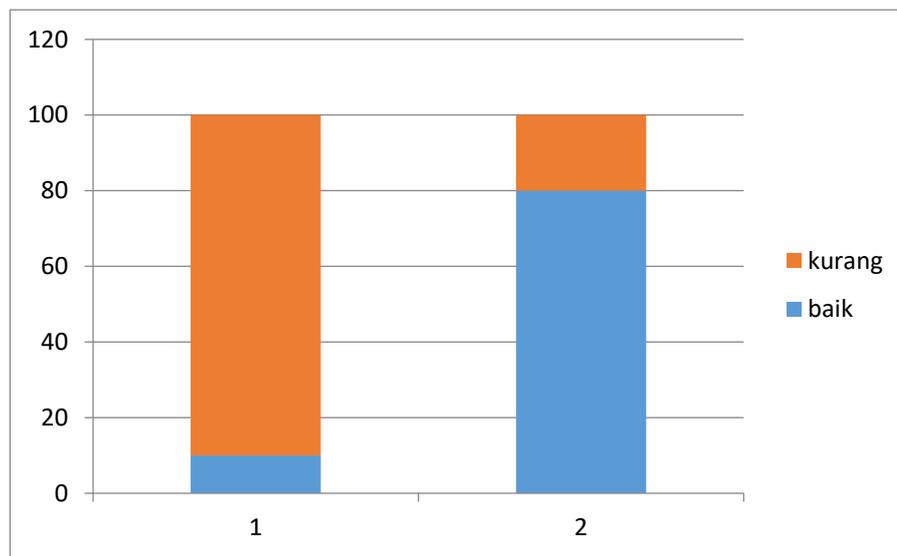
Setelah Melakukan edukasi gizi maka perlu dilakukan post test untuk mengetahui bagaimanakah tingkatan pengetahuan ibu Rumah Tangga tentang keamanan pangan terutama masakan Sie Reuboh. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada grafik dibawah ini.



Gambar 2. Hasil Post Test Tingkat Pengetahuan Keamanan Sie Reboh pasa Ibu Rumah Tangga Di Desa Bueng Sidom Tahun 2024.

Berdasarkan Gambar 2 bahwa hasil persentase post test edukasi gizi terkait keamanan masakan sie reuboh menjadi 80 % baik dan 20 % ibu ibu masih memiliki pengetahuan kurang. Hal ini disebabkan ibu-ibu yang hadir juga banyak yang sudah memiliki usia lanjut dan ada beberapa yang sulit berkomunikasi dengan menggunakan post test yang harus membaca dan menulis. Penelitian sebelumnya oleh Rahmawati (2020) menemukan hasil serupa, di mana edukasi berbasis komunikasi langsung lebih efektif untuk meningkatkan pemahaman di kalangan peserta yang berusia lebih tua.

3. Peningkatan Pengetahuan Ibu Rumah Tangga Desa Bueng Sidom Terkait Edukasi Gizi Mengenai Keamanan Makanan Sie Reuboh



Gambar 3. Hasil Peningkatan Pengetahuan Keamanan Sie Reuboh pada Ibu Rumah Tangga Di Desa Bueng Sidom Kecamatan Blang Bintang Kabupaten Aceh Besar.

Berdasarkan Gambar 3 bahwa hasil peningkatan pengetahuan pada kelompok sasaran dapat dilihat meningkat 70 % pada ibu ibu rumah tangga di Desa Bueng Sidom. Hal ini tentu menjadi suatu hal yang menggembirakan, ini menjadi suatu indikator bahwa edukasi gizi terkait keamanan makanan sie reuboh mendapat respon dan manfaat bagi masyarakat desa tersebut. Metoda menunjukkan langsung contoh makanan yang mulai rusak dirasa lebih efektif dan lebih memiliki kemampuan untuk menarik minat ibu ibu terlebih makanan yang di contohkan merupakan makanan yang khas mereka masak pada moment moment special yang ada pada saat bulan Ramadhan dan Idul Fitri.

Hasil ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menunjukkan pentingnya edukasi tentang keamanan makanan olahan. Misalnya, Rahmawati (2020) mencatat bahwa pendekatan berbasis contoh nyata, seperti memperlihatkan makanan yang rusak, sangat efektif dalam meningkatkan pemahaman dan perilaku masyarakat terhadap keamanan pangan. Selain itu, Firdani et al. (2022) juga menekankan bahwa pelatihan dan demonstrasi langsung membantu meningkatkan praktik higiene dan sanitasi, yang pada gilirannya mengurangi risiko keracunan makanan. Edukasi semacam ini tidak hanya meningkatkan pengetahuan, tetapi juga membantu ibu rumah tangga untuk mempraktekkan cara pengolahan yang lebih aman.

Pentingnya peningkatan pengetahuan tentang keamanan makanan tradisional seperti Sie Reuboh terletak pada upaya melestarikan tradisi kuliner Aceh sambil memastikan bahwa proses pengolahan makanan tersebut aman dikonsumsi. Pengetahuan ini tidak hanya melindungi konsumen dari potensi bahaya mikrobiologis, tetapi juga membantu mempertahankan kualitas makanan khas daerah yang telah diwariskan secara turun-temurun.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan : Pre test yang dilakukan sebelum edukasi gizi terkait keamanan sie reuboh sebagian besar ibu-ibu memiliki pengetahuan yang kurang (90%). Post test yang dilakukan setelah edukasi gizi terkait keamanan sie reuboh, sebagian besar ibu-ibu memiliki pengetahuan dalam kategori baik sebesar (80%). Peningkatan pengetahuan kelompok sasaran pada saat pre test dan post test yaitu 70% dari sebelumnya pengetahuan ibu-ibu dalam kategori kurang menjadi meningkat ke kategori baik.

Saran : Perlu dilakukan edukasi lebih lanjut terkait keamanan pangan yang lain seperti pangan kemasan dan pangan olahan

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Poltekkes Kemenkes Aceh yang telah memberikan dukungan dana sehingga program pengabdian masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada ibu-ibu rumah tangga di Desa Bung Sidom Kecamatan Blang Bintang Kabupaten Aceh Besar atas partisipasi dan dukungannya. Serta apresiasi kepada masyarakat setempat atas kerja sama yang terjalin selama kegiatan berlangsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Priskilla, A., & Ritzky, K. (2023). Makanan Tradisional dan Relevansinya Terhadap Budaya Lokal. *Journal Kebudayaan Nusantara*, 12(3), 233-250.
- Baddruzzaman Ismail, dkk. *Ensiklopedia Budaya Adat Aceh* (Banda Aceh: Majelis Adat Aceh, 2018).
- Indrati, Retno dan Gardjito, Murdijati. 2014. *Pendidikan Konsumsi Pangan aspek Pengolahan dan Keamanan*. Jakarta: Kencana.
- Marzuki, *Tradisi Meugang dalam Masyarakat Aceh: Sebuah Tafsir Agama dalam Budaya*, el-Harakah, Vol. 16, Nomor 2, 2014.
- Novia Mehra Efriza, dkk, *Evaluasi Nilai Gizi Masakan Daging Khas Aceh Sie Reuboh Berdasarkan Variasi Penambahan Lemak Sapid dan Cuka Aren*, *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, Vol. 10, Nomor 01, 2018
- Rusdi Sufi, dkk, *Aceh Besar, Sejarah Adat dan Budaya*, (Pemerintah Kabupaten Aceh Besar Kepala Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Aceh, 2019).
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Cetakan Pertama. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Rahmawati, D. (2020). Pengaruh Edukasi Gizi terhadap Pengetahuan Keamanan Pangan pada Masyarakat Lansia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 15(3), 210-220.
- Adillah. Peningkatan Kesadaran Keamanan Pangan melalui Edukasi Lima Kunci Keamanan Pangan Keluarga. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 2019;8(1):45-52.
- Firdani R, Lestari M, Rahmi A. Hubungan Pendidikan dan Pelatihan dengan Pengetahuan dan Praktik Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 2022;17(2):89-96.
- Departemen Ilmu Kefarmasian Universitas Airlangga. Program Edukasi Keamanan Pangan kepada Pelaku UMKM dan Rumah Tangga. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*. 2021;6(6):625-34.
- Rahmawati D. Pengaruh Edukasi Gizi terhadap Pengetahuan Keamanan Pangan pada Masyarakat Lansia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 2020;15(3):210-20.
- Firdani R, Lestari M, Rahmi A. Hubungan Pendidikan dan Pelatihan dengan Pengetahuan dan Praktik Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 2022;17(2):89-96.