

PROGRAM LAWAR MERAH BEBAS CACINGAN BAGI MASYARAKAT DESA ADAT

L.G.M. Gutama¹, A. Salim², N.M. Jaya³, I.K. Suyasa⁴, M.R.S. Devinta⁵, I.A.I. Wahyuniari⁶

ABSTRAK

Penyakit infeksi cacingan khususnya disebabkan oleh cacing pita *Taenia solium* (taeniasis) masih ditemukan di Indonesia hingga saat ini. Prevalensi taeniasis terbesar se-Provinsi Bali terletak di Kabupaten Karangasem. Taeniasis dapat terjadi jika masyarakat mengonsumsi daging babi yang terinfeksi *Taenia solium*, salah satunya lawar merah yang merupakan makanan khas Bali. Masyarakat Karangasem yang masih kental dengan tradisi makan lawar merah berisiko tinggi mengalami taeniasis apabila proses pembuatan lawar merah tidak dilakukan dengan baik dan benar. Program edukasi kepada masyarakat dibuat guna mencegah penyakit cacingan karena proses pembuatan yang kurang tepat. Metode yang diterapkan yaitu memberikan wawasan ilmu kesehatan mengenai taeniasis dan bagaimana cara membuat lawar merah yang bebas cacingan. Hasil menunjukkan bahwa program ini menarik perhatian masyarakat, mampu diikuti, dan bisa dimengerti masyarakat. Program ini juga telah direkomendasikan kepada kepala banjar dinas untuk dijadikan kebiasaan baru dalam memasak lawar merah.

Kata kunci : Cacingan, Edukasi, Lawar merah, Masyarakat, Taeniasis.

1. PENDAHULUAN

Taeniasis atau yang umum dinamakan sebagai penyakit cacingan merupakan penyakit zoonosis yang disebabkan oleh spesies cestoda cacing pita *Taenia solium*. Penyakit infeksi pada saluran pencernaan ini transmisinya terjadi pada siklus hidup yang melibatkan babi dan manusia, manusia sebagai hospes definitif utama sedangkan hewan babi sebagai hospes perantara. Manusia bisa terinfeksi taeniasis dikarenakan mengonsumsi daging babi yang terinfeksi larva *Taenia solium* (Sandy, 2014). Faktor risiko seperti jenis daging yang dikonsumsi, cara pengolahan daging, frekuensi konsumsi, cara

¹ Program Studi Sarjana Kedokteran dan Profesi Dokter, Fakultas Kedokteran, Universitas Udayana, maturalouisa@gmail.com

² Program Studi Sarjana Kedokteran dan Profesi Dokter, Fakultas Kedokteran, Universitas Udayana, albertsalim@gmail.com

³ Program Studi Sarjana Kedokteran dan Profesi Dokter, Fakultas Kedokteran, Universitas Udayana, nitya.manggalajaya@gmail.com

⁴ Program Studi Sarjana Kedokteran dan Profesi Dokter, Fakultas Kedokteran, Universitas Udayana, ikomangsuyasa@student.unud.ac.id

⁵ Program Studi Sarjana Kedokteran dan Profesi Dokter, Fakultas Kedokteran, Universitas Udayana, ratihsantidevinta@gmail.com

⁶ Departemen Histologi, Fakultas Kedokteran, Universitas Udayana, ikawahyuniari@unud.ac.id

Submitted:

Revised:

Accepted:

Program Lawar Merah Bebas Cacingan bagi Masyarakat Desa Adat

mendapatkan daging, karakteristik individu, dan faktor lingkungan berkontribusi menimbulkan kasus taeniasis (Winianti et al., 2018).

Empat provinsi yang masih endemik taeniasis dan sistiserkosis di Indonesia yaitu Provinsi Papua, Bali, Nusa Tenggara Timur, dan Sumatera Utara. Khusus di Provinsi Bali, insiden taeniasis akibat *Taenia solium* tertinggi terdapat di Kabupaten Karangasem. Pada tahun 2018 menunjukkan bahwa 98 orang masyarakat di Karangasem (2,04%) terkena taeniasis karena diduga adanya penyembelihan hewan babi untuk upacara adat tanpa pengawasan dari dinas kesehatan hewan (Winianti et al., 2018).

Lawar merupakan makanan tradisional Bali yang digemari oleh masyarakat lokal dan wisatawan, dibuat dengan cara mencampurkan daging babi dengan sayur, kelapa, dan bumbu. Lawar dibedakan menjadi dua jenis yaitu lawar merah dan lawar putih. Lawar merah diolah menggunakan darah segar sedangkan lawar putih tidak menggunakan darah segar (Trisdayanti, 2015). Makanan ini umumnya dibuat pada saat upacara adat atau agama Hindu dilaksanakan, tepatnya pada saat digelarnya tradisi *megibung*. *Megibung* merupakan tradisi makan bersama dalam satu wadah terdiri dari 6-8 orang sebagai wujud kebersamaan (Sukerti et al., 2017).

Kebiasaan memasak daging babi yang kurang matang pada pembuatan lawar merah merupakan salah satu isu penting karena berisiko menyebabkan taeniasis. Program lawar merah bebas cacingan bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan wawasan masyarakat adat di Karangasem tentang pentingnya membuat lawar dengan metode pembuatan yang memperhatikan kebersihan dan kematangan guna mencegah penyakit cacingan. Diharapkan program ini dapat berkelanjutan dan bisa diterapkan pada masyarakat khususnya masyarakat kelompok usia produktif.

2. METODE PELAKSANAAN

Objek dari program ini ialah masyarakat yang tinggal di lingkungan Banjar Dinas Magetelu, Desa Tista, Karangasem. Masyarakat yang tinggal di Desa Tista masih kental dengan tradisi *megibung* atau makan bersama yang salah satu santapannya adalah lawar merah. Kriteria dari masyarakat yang bisa mengikuti program ini ialah masyarakat kelompok usia produktif (15-64 tahun), mempunyai, dan bisa menggunakan aplikasi *Whatsapp*.

Tahapan Program Lawar Merah Bebas Cacingan Bagi Masyarakat Desa Adat sebagai berikut:

a) Edukasi pengetahuan dasar Penyakit cacingan akibat cacing pita *Taenia solium*

Edukasi dilakukan dalam bentuk penyuluhan dengan metode diskusi dan tanya jawab melalui daring, menyesuaikan dengan kondisi pandemi COVID-19. Pemaparan materi edukasi dilaksanakan pada tanggal 24 September 2020, dilakukan melalui pemberian buku panduan *e-book* dan video implementasi kepada masyarakat melalui daring. Materi yang terdapat baik di dalam buku panduan dan video implementasi terdiri dari definisi penyakit cacingan, karakteristik, epidemiologi, siklus hidup, gejala, faktor risiko, manajemen pengobatan, pencegahan, dan prognosis. Selanjutnya kegiatan dilanjutkan dengan sesi diskusi dan tanya jawab, baik masyarakat dan mahasiswa terlibat aktif saling memberikan pertanyaan seputar pengetahuan cacingan untuk mengetahui tingkat antusiasme dan tingkat pengetahuan terhadap materi yang telah dipaparkan. Kegiatan ini mampu diikuti oleh 50 orang yang tergabung dalam *Whatsapp group chat*.

b) Edukasi Metode Pembuatan Lawar Bebas Cacingan

Edukasi juga dilakukan dalam bentuk penyuluhan dengan metode diskusi dan tanya jawab melalui daring. Pemaparan materi edukasi dilaksanakan pada tanggal 24 September 2020 dan diikuti oleh 50 orang yang tergabung dalam *Whatsapp group chat* kemudian masyarakat diberikan buku panduan *e-*

L.G.M. Gutama, A. Salim, N.M. Jaya, I.K. Suyasa, M.R.S. Devinta, dan I.A.I. Wahyuniari

book dan video implementasi melalui daring. Materi yang terdapat didalamnya terdiri dari metode pembuatan lawar merah yang dibagi menjadi tiga tahap; sebelum memasak, saat memasak, dan sesudah memasak, agar lebih mudah dipahami masyarakat. Penyusunan prosedur pembuatan lawar merah bebas cacingan didasarkan pada upaya pencegahan taeniasis (CDC, 2020). Prosedur pembuatan lawar merah bebas cacingan dijelaskan sebagai berikut:

Sebelum memasak:

1. Lakukan cuci tangan 6 langkah prosedural dengan sabun dan air mengalir.
2. Gunakan sarung tangan plastik.
3. Pastikan alat dan bahan yang dipergunakan dalam kondisi bersih dan sudah dicuci.

Saat memasak:

4. Rebus daging babi sampai daging tidak berwarna kemerahan atau ditemukan darah. Daging direbus hingga suhu 63° Celcius.
5. Pastikan bahan makanan telah dimasak sempurna hingga matang (daging, kelapa parut, dan bumbu).
6. Gunakan alat seperti sendok dan garpu saat mengambil ataupun mencampur makanan. Hindari menggunakan tangan.
7. Setelah lawar merah tercampur dengan darah, kukus lawar hingga berwarna coklat kehitaman.

Sesudah memasak:

8. Lepaskan sarung tangan dan buang ke tempat sampah.
9. Bersihkan alat dan bahan yang telah digunakan.
10. Cuci tangan 6 langkah prosedural dengan sabun dan air mengalir.
11. Gunakan piring dan alat makan yang berbeda untuk daging mentah dan daging matang.

Pemaparan materi dilanjutkan dengan sesi diskusi dan tanya jawab dengan masyarakat untuk mengetahui tingkat antusiasme dan tingkat pengetahuan terhadap materi yang telah dipaparkan.

c) Evaluasi

Kegiatan evaluasi bertujuan untuk menunjang keberhasilan program serta faktor-faktor yang mempengaruhinya (Isma et al., 2018). Evaluasi dilakukan pada tanggal 25 September 2020 dalam bentuk pelatihan untuk mengevaluasi proses penerapan materi yang diberikan. Namun karena adanya pandemi COVID-19 menyebabkan pelatihan hanya dilakukan oleh satu keluarga melalui video dokumentasi untuk mencegah masyarakat berkumpul dalam kerumunan sesuai sebagai bagian dari menaati protokol kesehatan. Masyarakat yang mengikuti kegiatan edukasi dan pelatihan diharapkan menyebarkan informasi mengenai pengetahuan penyakit cacingan dan metode pembuatan lawar merah bebas cacingan dalam bentuk buku panduan *e-book* dan video implementasi yang sudah diberikan sebelumnya. Evaluasi juga bisa dilakukan dengan menanyakan apakah informasi telah disebarluaskan dan apakah ada pertanyaan terkait materi yang ada didalamnya. Proses evaluasi diawasi oleh Kepala Banjar Dinas Magetelu dan Sekaa Truna Truni Banjar Dinas Magetelu agar tidak terjadi kekeliruan atau misinterpretasi.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Hasil diperoleh dalam program

a) Keaktifan program

Tujuan utama dari program ini adalah meminimalisir risiko dan mencegah masyarakat untuk menderita penyakit cacingan, terutama akibat proses pembuatan lawar merah yang kurang tepat.

Program Lawar Merah Bebas Cacingan bagi Masyarakat Desa Adat

Oleh karena itu, dibutuhkan partisipasi dan peran aktif masyarakat agar pesan edukasi dapat tersampaikan dengan baik. Penyuluhan yang dilakukan melalui *Whatsapp group chat* menuai antusiasme dan menarik perhatian masyarakat untuk mengetahui penyakit cacingan dan implementasi program lebih lanjut. Penggunaan animasi pada buku panduan dan video juga mempermudah masyarakat untuk mengerti isi materi penyuluhan dan melakukan implementasi program. Penggunaan animasi sebagai media belajar yang menggabungkan komponen visual dan verbal dapat meningkatkan pengetahuan, terlebih dalam hal implementasi dan prosedur (Rusli dan Negara, 2017).

- b) Peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai cacingan dan cara memasak lawar merah bebas cacingan

Pola pikir dipengaruhi oleh empat faktor, yaitu keluarga, pergaulan masyarakat, pendidikan dan kepercayaan atau keyakinan. Bertambahnya pengetahuan masyarakat mengenai cacingan menyebabkan terjadinya perubahan pola pikir pada masyarakat seperti daging dan bahan makanan harus dimasak hingga matang, cuci tangan yang harus dilakukan sebelum dan sesudah memasak, serta perlunya penggunaan sarung tangan plastik saat memasak. Perubahan ini merupakan pemikiran positif untuk mencegah penyakit cacingan, terutama disebabkan oleh *Taenia solium*. Masyarakat yang mengikuti kegiatan edukasi dan pelatihan juga sudah dapat memasak lawar merah dengan benar sesuai dengan buku panduan. Hal ini menunjukkan bahwa program mampu diikuti masyarakat (Apple et al., 2018; Sari et al., 2015).

3.2. Keberlanjutan program

Program ini sudah direkomendasikan kepada kepala Banjar Dinas Magetelu sebagai panduan memasak lawar merah untuk dikonsumsi. Peran kepala banjar dan masyarakat yang yang mendapat pelatihan diharapkan dapat memberikan contoh dan menyebarkan informasi (Morgenroth et al., 2015). Buku panduan dan saluran *youtube* yang telah diberikan oleh warga dapat diakses kembali secara mandiri sebagai pedoman dalam memasak lawar merah bebas cacingan.

4. KESIMPULAN

Pelaksanaan dan hasil program disimpulkan sesuai dengan tujuan program untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang cacingan serta memasak lawar merah dengan benar guna mengurangi risiko terkena cacingan. Program ini diharapkan dapat berlanjut dan diterapkan pada semua masyarakat Banjar Dinas Magetelu bahkan masyarakat Bali yang masih membuat lawar merah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada berbagai pihak yang telah mendukung pelaksanaan Program Lawar Merah Bebas Cacingan bagi Masyarakat Desa Adat, yaitu Direktorat Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi atas bantuan dana kegiatan, Universitas Udayana; Dr.dr. Ida Ayu Ika Wahyuniari, M.Kes, atas bimbingannya hingga program bisa berjalan dengan lancar hingga selesai, dan masyarakat adat di lingkungan Banjar Dinas Magetelu, Desa Tista, Karangasem, atas partisipasinya dalam pelaksanaan program ini.

DAFTAR PUSTAKA

Apple, D., Jain, C., Beyerlein, S., Ellis, W. (2018). Impact of Higher Education Culture on Student Mindset

L.G.M. Gutama, A. Salim, N.M. Jaya, I.K. Suyasa, M.R.S. Devinta, dan I.A.I. Wahyuniari

- and Success. *International Journal of Process Education*, **Vol. 9(1)**, pp.59-98.
- Central for Disease Control and Prevention. (2020). Four Steps to Food Safety: Clean, Separate, Cook, Chill [online]. USA. <https://www.cdc.gov/foodsafety/keep-food-safe.html>.
- Isma, S.L., Sudaryanto, Helleyantoro, R. (2018). Evaluasi Program Pemberantasan Kecacangan pada Siswa Sekolah Dasar di Puskesmas Rowosari Kecamatan Tembalang Semarang. *Jurnal Kedokteran Diponegoro*, **Vol. 7(2)**, pp.551-561.
- Morgenroth, T., Ryan, M.K., Peters, K. (2015). Motivational Theory of Role Modeling: How Role Models Influence Role Aspirants' Goals. *Review of General Psychology*.
- Rusli, M., Negara, I.K.R.Y. (2017). The Effect of Animation in Multimedia Computer-Based Learning and Learning Style to the Learning Result. *Turkish Online Journal of Distance Education*, **Vol. 18(4)**, pp. 177-190.
- Sandi, S. (2014). Kajian aspek epidemiologi taeniasis dan sistiserkosis di Papua. *Jurnal Penyakit Bersumber Binatang*, **Vol. 1(2)**, pp. 1-14.
- Sari, R.P., Holilulloh, Yanzi, H. (2015). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pola Pikir Masyarakat Terhadap Pentingnya Pendidikan di Desa Cugung. *Jurnal Kultur Demokrasi*, **Vol. 4(7)**.
- Sukerti, N.W., Marsiti, C.I.R., Adnyawati, N.D.M.S. and Dewi, L.J.E. (2017). Pengembangan Tradisi Megibung Sebagai Upaya Pelestarian Senikuliner Bali. In *Seminar Nasional Riset Inovatif*, **Vol. 5**, pp. 613-619.
- Trisdayanti, N.P.E., Sawitri, A.A.S. and Sujaya, I.N. (2015). Higiene Sanitasi dan Potensi Keberadaan Gen Virulensi E. Coli pada Lawar di Kuta: Tantangan Pariwisata dan Kesehatan Pangan di Bali. *Public Health and Preventive Medicine Archive*, **Vol. 3(2)**, pp. 124-132.
- Winianti, N.W., Herdiana, E., Wijayanti, M.A., Sutisna, P., Kapti, I.N. and Sudiarta, I.W. (2018). Taeniasis in Karangasem Regency, Bali. *WMJ (Warmadewa Medical Journal)*, **Vol. 3(1)**, pp. 1-5.