

Pencegahan Neurosistiserkosis Melalui Pengolahan Daging Babi yang Benar di Desa Blahbatuh, Gianyar

Saktivi Harkitasari^{a*}, Komang Trisna Sumadewi^b, Wayan Sayang Yupardhi^c, Albert Salim^d,
I Wayan Diki Wahyu Adinata^d

^aDepartemen Neurologi, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Warmadewa

^bDepartemen Anatomi, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Warmadewa

^cFakultas Peternakan, Universitas Udayana

^dProfesi Dokter, Fakultas Kedokteran, Universitas Udayana

Email: saktiviharkitasari85@gmail.com*

INFO ARTIKEL

Diterima pada
5 Agustus 2025
Direview pada
7 Maret 2026
Disetujui pada
23 Maret 2026

KATA KUNCI

Neurosistiserkosis,
Babi,
Lawar,
Makanan

KEYWORDS

*Neurocysticercosis
Pig
Lawar
Food*

ABSTRAK

Pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang neurosistiserkosis, memberdayakan masyarakat dengan keterampilan praktis melalui praktek kebersihan dalam memasak daging babi, membuat lawar dan memelihara babi. Mitra program PKM ini adalah ibu-ibu PKK desa Blahbatuh, Gianyar, Bali sejumlah 15 orang. Berdasarkan wawancara dengan kelian dinas banjar, teridentifikasi beberapa masalah utama yang dihadapi oleh mitra yaitu rendahnya pemahaman higiene peramu makanan, belum mengetahui cara pengolahan lawar yang benar dan aman, dan teknik pemeliharaan babi dan sapi yang kurang memadai. Metode sosialisasi yang digunakan melibatkan berbagai pendekatan, termasuk ceramah dan sesi demonstrasi langsung. Hal ini bertujuan untuk memastikan bahwa informasi yang disampaikan tidak hanya dipahami, tetapi juga dapat diterapkan dengan baik. Kegiatan dilaksanakan satu hari pada 10 Desember 2024 yang diawali dengan pre-test, dilanjutkan sosialisasi tentang pengolahan daging babi yang benar untuk mencegah neurosistiserkosis dengan memberikan uraian menggunakan poster dan booklet, kemudian demonstrasi pengolahan lawar merah bebas bakteri, dan diakhiri dengan evaluasi hasil melalui pelaksanaan post-test. Kegiatan ini menunjukkan dampak positif dan memperoleh apresiasi dari masyarakat dan perangkat desa. Hal ini terlihat dari persentase kehadiran 100% dan partisipasi aktif 100%, nilai pretest dan posttest dengan peningkatan >40% dan peningkatan keterampilan mitra mengenai pengolahan daging babi yang benar.

ABSTRACT

The program aimed to increase community knowledge about neurocysticercosis and to equip participants with practical skills through hygiene practices in preparing pork, making lawar, and maintaining pigs. The partners in this community service activity were fifteen members of the Blahbatuh village women's group (PKK) in Gianyar, Bali. Based on interviews with the kelian dinas of the local banjar, several key issues were identified, including limited understanding of food-handler hygiene, lack of knowledge regarding proper and safe lawar preparation, and inadequate techniques for raising pigs and cattle. The outreach activities employed a combination of approaches, including lectures and direct demonstrations, to ensure that the information delivered was both understood and applicable. The program was conducted in a single day on 10 December 2024, beginning with a pre-test, followed by education on proper pork processing to prevent neurocysticercosis using posters and booklets, a demonstration of preparing bacteria-free red lawar, and concluding with a post-test evaluation. The activity produced positive outcomes and received appreciation from community members and village officials. This was reflected in a 100 percent attendance rate, full active participation, pre-test and post-test score improvements exceeding 40 percent, and enhanced participant skills in proper pork processing.

©2026 Penulis. Dipublikasikan oleh Pusat Penerbitan LP2MPP ISI Bali. Ini adalah artikel akses terbuka di bawah lisensi [CC BY-NC-SA](#).

1. PENDAHULUAN

Neurosistiserkosis adalah infeksi parasit pada sistem saraf pusat yang disebabkan oleh larva (*cysticercus*) dari cacing pita *Taenia solium* yang biasanya didapat dari mengkonsumsi daging babi yang kurang matang [1,2]. Penyakit ini muncul sebagai masalah kesehatan masyarakat yang signifikan di daerah-daerah dengan industri peternakan babi yang berkembang pesat. Salah satu wilayah yang terkena dampak besar adalah Bali, Indonesia, di mana peternakan babi dan konsumsi produk babi merupakan elemen sentral dalam kehidupan sehari-hari masyarakat. Penyakit ini berpotensi menular dari babi ke manusia melalui dua jalur utama: konsumsi makanan atau air yang terkontaminasi tinja mengandung telur atau proglotid cacing, serta penularan melalui orang ke orang, terutama dalam kondisi kebersihan tangan yang buruk. Di Indonesia, salah satu negara yang terkena dampak, kasus neurosistiserkosis terutama ditemukan di tiga provinsi: Sumatera Utara, Bali, dan Irian Jaya. Dalam suatu penelitian di suatu wilayah di Bali ditemukan 14 dari 474 individu (0,03%) menunjukkan hasil seropositif untuk taeniasis/sistiserkosis dan pada babi di wilayah yang sama adalah 2,92% (8 dari 274 babi) [3,4,5].

Taenia solium melibatkan manusia sebagai inang definitif dan babi sebagai inang perantara. Infeksi pada manusia dimulai ketika mereka mengonsumsi daging babi mentah atau kurang matang yang mengandung sistiserkus (larva). Sedangkan babi terinfeksi dengan menelan telur cacing dari lingkungan yang terkontaminasi feses manusia. Siklus ini berlanjut ketika manusia kembali mengonsumsi daging babi yang mengandung sistiserkus, sehingga mengulang infeksi cacing dewasa [6,7,8]. Hal ini menunjukkan jika kontributor utama terhadap penyebaran neurosistiserkosis, termasuk praktek peternakan yang kurang higienis, tingginya tingkat kontak antara manusia dan babi, serta kurangnya kesadaran tentang pentingnya kebersihan dan pengolahan makanan yang memadai. Praktek peternakan yang tidak memenuhi standar kebersihan dapat mempermudah penyebaran *Taenia solium* dari babi ke manusia. Studi epidemiologi menunjukkan bahwa kasus neurosistiserkosis lebih sering terjadi di daerah dengan kepadatan peternakan babi yang tinggi dan di mana pengetahuan masyarakat tentang pencegahan penyakit masih rendah. Selain itu, konsumsi produk hewan yang tidak diproses dengan baik, seperti daging babi yang kurang matang, merupakan faktor risiko yang signifikan. Salah satu hidangan khas Bali yang sangat populer adalah lawar merah, simbol budaya dan tradisi kuliner, yang juga dapat menjadi sumber infeksi jika daging babi tidak dimasak dengan benar. Proses memasak yang tidak memadai dapat meninggalkan patogen berbahaya, seperti *Taenia solium*, yang dapat menyebabkan neurosistiserkosis jika tertelan. Oleh karenanya, kualitas lawar perlu memenuhi standar kebersihan dan keamanan agar tetap layak dan sehat bagi konsumennya [5,9].

Program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini dilaksanakan di desa Blahbatuh, yang terletak di Gianyar, Bali. Penelitian terbaru menunjukkan bahwa kualitas mikrobiologi

lawar di Gianyar masih perlu ditingkatkan. Masalah ini terkait erat dengan kebersihan peramu makanan, fasilitas sanitasi, serta proses pengolahan lawar yang seringkali tidak memenuhi standar kebersihan. Oleh karena itu, sangat penting untuk melaksanakan intervensi guna mencegah risiko neurosistiserkosis. Program ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran dan keterampilan masyarakat setempat dalam menerapkan praktik kebersihan yang baik, sehingga kualitas produk kuliner dapat terjaga dan kesehatan masyarakat serta pariwisata dapat terlindungi [10].

Mitra program PKM ini adalah ibu-ibu kader pemberdayaan kesejahteraan keluarga (PKK) yang berjumlah 15 orang. Berdasarkan data yang diperoleh dari wawancara dengan kelian banjar, terdapat beberapa masalah prioritas yang perlu diatasi untuk meningkatkan kualitas desa wisata agar menjadi lebih aman dan nyaman, khususnya dalam aspek kesehatan seperti; 1) Pengetahuan dan keterampilan higiene peramu makanan. Peramu makanan di desa ini belum pernah mendapatkan edukasi formal mengenai aspek-aspek penting dari higiene, seperti penggunaan pakaian yang bersih, mencuci tangan dengan benar sebelum dan selama proses memasak, serta menjaga kesehatan tubuh secara umum. Kurangnya pemahaman mengenai prosedur ini dapat meningkatkan risiko kontaminasi dan penyebaran penyakit, sehingga perlu adanya pelatihan yang sistematis untuk meningkatkan standar kebersihan dalam pengolahan makanan. 2) Pengolahan lawar. Lawar, sebagai salah satu hidangan khas, memerlukan metode pengolahan yang khusus untuk memastikan keamanan dan kualitasnya. Saat ini, informasi mengenai teknik pengolahan lawar masih tergolong baru bagi mitra, dan manfaat dari proses pengolahan yang benar juga belum diketahui secara jelas. Untuk itu, pelatihan yang komprehensif tentang pengolahan lawar perlu diberikan, sehingga mitra dapat memahami dan menerapkan praktik terbaik yang dapat mencegah risiko penyakit dan meningkatkan kualitas produk kuliner. 3) Pemeliharaan babi dan sapi. Kualitas pemeliharaan babi dan sapi berpengaruh langsung pada kesehatan hewan yang akan diolah menjadi makanan, serta kesehatan peternak itu sendiri. Saat ini, terdapat kekurangan pengetahuan tentang perawatan babi yang sesuai, yang mencakup aspek kebersihan kandang, nutrisi, dan perawatan kesehatan hewan secara keseluruhan. Peningkatan pengetahuan tentang praktik pemeliharaan yang benar sangat penting untuk memastikan bahwa babi yang dipelihara dalam kondisi sehat dan bebas dari penyakit yang dapat menular ke manusia.

Ketiga poin permasalahan ini saling terkait dan penting untuk diatasi guna memutus siklus hidup organisme patogen seperti *Taenia solium*. Untuk mengatasi ketiga masalah ini, diperlukan pendekatan yang terintegrasi melibatkan pelatihan dan edukasi yang komprehensif, serta pendampingan teknis yang berkelanjutan. Dengan pelatihan dan pendampingan yang tepat, diharapkan mitra dapat meningkatkan kualitas kebersihan dan keamanan makanan, memperbaiki proses pengolahan lawar, serta meningkatkan praktik pemeliharaan babi dan sapi, yang pada akhirnya akan mengurangi risiko penyakit dan melindungi kesehatan masyarakat, serta memberikan pengalaman wisatawan yang lebih aman dan menyenangkan.

Dari uraian masalah kesehatan prioritas diatas, maka solusi permasalahan yang dapat dilakukan antara lain; 1) Pengetahuan dan keterampilan higiene peramu makanan. Pelatihan akan dilakukan dengan tujuan memberikan informasi mengenai prinsip dan

praktik higiene yang esensial dalam pembuatan makanan. Dalam pelatihan ini, mitra diajarkan teknik pencucian tangan yang benar, penanganan bahan makanan secara aman, serta penyimpanan dan pengolahan makanan yang higienis. 2) Pengolahan lawar. Untuk mengatasi permasalahan pengolahan lawar, dilakukan sosialisasi intensif dan workshop interaktif dimana mitra akan diajarkan tahapan proses pengolahan lawar, mulai dari persiapan bahan baku yang higienis, teknik memasak yang sesuai, hingga proses penyajian dan penyimpanan yang aman. Selain itu, intervensi ini juga akan didukung oleh pembuatan buku panduan pembuatan lawar yang akan menjadi sumber referensi resmi dalam memasak. 3) Pemeliharaan babi dan sapi. Sosialisasi perlu dilakukan memperbaiki kebiasaan-kebiasaan yang sudah tertanam di masyarakat desa dan memperkenalkan praktik-praktik pemeliharaan babi dan sapi yang lebih efektif dan higienis. Mitra diajarkan mengenai cara menjaga kesehatan peternak, teknik pemeliharaan babi dan sapi yang benar, serta cara mengenali tanda-tanda babi yang sakit.

Untuk memastikan bahwa pengetahuan yang diberikan diimplementasikan dengan baik, monitoring berkala akan dilakukan dalam beberapa bulan setelah sosialisasi. Proses monitoring ini mencakup pemantauan langsung terhadap proses pembuatan lawar serta pengambilan sampel dari rumah atau dapur rumah makan mitra untuk memastikan kepatuhan terhadap standar higiene yang telah diajarkan. Mitra juga akan menerima pengingat secara daring, berupa tips, update, dan bahan edukasi tambahan untuk mendorong penerapan ilmu dan keterampilan yang telah diberikan. Dengan pendekatan yang terintegrasi ini, diharapkan akan terjadi peningkatan signifikan dalam kualitas pengolahan lawar, yang akan mengurangi risiko kesehatan dan meningkatkan kepuasan konsumen. Selain itu, penyebarluasan informasi dan monitoring yang berkelanjutan diharapkan dapat menciptakan budaya higiene yang lebih baik di kalangan pengolah lawar dan masyarakat secara umum.

Selanjutnya, untuk memperluas jangkauan dan aksesibilitas informasi, akan dibuatkan dokumentasi video dari pelaksanaan workshop yang akan diunggah ke platform seperti YouTube. Video ini tidak hanya akan memberikan panduan visual tentang cara pengolahan lawar dan pemeliharaan babi dan sapi yang benar, tetapi juga dapat menjadi sumber pembelajaran bagi mereka yang tidak dapat mengikuti workshop secara langsung. Dengan pendekatan yang terintegrasi dan berkelanjutan ini, diharapkan dapat terwujud peningkatan yang signifikan dalam kualitas proses pengolahan lawar, dan pemeliharaan babi dan sapi yang akan berdampak positif pada kesehatan dan keselamatan konsumen serta meningkatkan daya saing produk lawar secara keseluruhan.

Program ini adalah suatu inisiatif yang bertujuan untuk memberikan edukasi mendalam mengenai neurosistiserkosis dan bagaimana mencegahnya melalui praktek-praktek kebersihan dan sanitasi yang tepat dalam proses memasak lawar yang berpotensi sebagai salah satu penyebab penyakit ini. Program ini akan difokuskan pada tiga tahap utama dalam proses memasak lawar, yaitu sebelum, saat, dan sesudah memasak. Program ini juga berfokus pada masalah di hulu yaitu dalam hal pemeliharaan babi dan sapi. Program ini memastikan pemeliharaan babi yang tepat, cara menjaga higiene pasca merawat babi dan potensi penyakit akibat pemeliharaan babi dan sapi yang kurang tepat. Teknik-teknik ini

akan disosialisasikan secara rinci melalui buku panduan yang mudah dipahami dan workshop praktis yang melibatkan pemateri berpengalaman di bidang ini.

Metode sosialisasi yang digunakan dalam program ini akan melibatkan berbagai pendekatan, termasuk ceramah dan sesi demonstrasi langsung. Hal ini bertujuan untuk memastikan bahwa informasi yang disampaikan tidak hanya dipahami, tetapi juga diterapkan dengan baik oleh masyarakat luas, terutama mereka yang berpotensi terpapar risiko neurosistiserkosis. Secara keseluruhan, program ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang neurosistiserkosis, tetapi juga untuk memberdayakan mereka dengan keterampilan praktis yang dapat membantu mencegah penyebaran penyakit ini melalui praktek kebersihan yang tepat dalam memasak daging babi dan memelihara babi.

Dengan pendekatan komprehensif ini, diharapkan kegiatan ini dapat memberikan kontribusi teoritis berupa pertama, kegiatan ini memperkuat konsep bahwa edukasi berbasis masyarakat merupakan pendekatan efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan kesadaran pedagang terhadap pencegahan Neurosistiserkosis. Kedua, kegiatan ini mendukung teori perubahan perilaku yang menyatakan bahwa peningkatan pengetahuan akan berpengaruh terhadap sikap dan praktik individu, yang tercermin dari kemampuan pedagang dalam mengolah daging babi secara benar dan higienis. Ketiga, kegiatan ini berkontribusi dalam penguatan konsep keamanan pangan, khususnya pada pengolahan daging di tingkat pedagang tradisional sebagai bagian penting dalam rantai distribusi pangan. Keempat, hasil kegiatan ini dapat menjadi referensi dalam pengembangan model intervensi edukasi kesehatan berbasis komunitas yang aplikatif dan berpotensi untuk direplikasi pada wilayah lain dengan karakteristik serupa.

Selain kontribusi teoritis, diharapkan pula adanya manfaat praktis dari kegiatan ini berupa pertama, kegiatan ini meningkatkan pengetahuan dan kesadaran responden mengenai bahaya Neurosistiserkosis serta cara pencegahannya melalui pengolahan yang benar. Kedua, responden memperoleh keterampilan praktis dalam mengolah daging babi secara higienis dan aman sehingga dapat langsung diterapkan dalam aktivitas sehari-hari. Ketiga, kegiatan ini membantu mengurangi risiko penularan penyakit berbasis pangan di masyarakat melalui perbaikan praktik pengolahan dan penyajian daging babi. Keempat, hasil kegiatan ini dapat menjadi acuan bagi pemerintah desa maupun tenaga kesehatan dalam menyusun program edukasi lanjutan serta melakukan pembinaan dan monitoring terhadap pedagang secara berkelanjutan.

2. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat akan di selenggarakan di Banjar Tengah Desa Blahbatuh Gianyar. Dalam proses pelaksanaannya, perancangan kegiatan ini dapat dibagi menjadi dua tahapan, yaitu tahap persiapan dan tahap pelaksanaan.

Pada tahap persiapan dilakukan dengan melakukan koordinasi dan sosialisasi dengan Kelian Dinas Banjar Tengah serta menjelaskan maksud, tujuan, manfaat, alur kegiatan dan rencana monitoring/evaluasi kegiatan yang akan dilaksanakan. Persiapan juga meliputi perencanaan tempat dan sarana dan prasarana yang diperlukan. Adapun kegiatan yang dilaksanakan pada tahap persiapan yaitu koordinasi pelaksanaan dengan Kelian Dinas

Banjar Tengah dan mempersiapkan materi dan media edukasi. Dari hasil koordinasi, disepakati jika kegiatan akan dilaksanakan selama satu hari pada 10 Desember 2024. Selain itu, disampaikan pula kepada kelian dinas banjar tengah, dimana metode pemilihan responden menggunakan purposive sampling, yaitu pedagang yang menjual daging babi secara aktif, bersedia mengikuti kegiatan edukasi dan berada di wilayah banjar tengah desa blahbatuh. Dari penjabaran tersebut, didapatkan jumlah responden yang terdiri dari ibu-ibu PKK yang berjumlah 15 orang.

Pada pelaksanaan kegiatan terdiri dari beberapa tahap berikut: a) Kegiatan pretest sebelum penyampaian materi dilaksanakan untuk mengetahui gambaran pengetahuan dan sikap mitra dalam pengolahan daging babi yang benar untuk mencegah neurosistiserkosis. Kegiatan ini dilakukan dengan meminta peserta untuk mengisi kuesioner yang memuat 10 pertanyaan terkait materi yang akan disampaikan. b) Penyampaian materi tentang pengolahan daging babi yang benar untuk mencegah neurosistiserkosis yang dilakukan oleh Ketua Pengabdian sebagai edukator dibantu dengan alat promosi kesehatan berupa booklet dan poster. Materi yang disampaikan meliputi mengenal neurosistiserkosis, potensi infeksi pada pengolahan daging babi yang kurang tepat, panduan memasak lawar merah yang dapat menurunkan risiko neurosistiserkosis. c) Proses diskusi dan tanya jawab. Setelah materi disampaikan oleh edukator, selanjutnya responden diberi kesempatan untuk bertanya mengenai materi yang telah disampaikan (tanya jawab). d) Pelatihan pengolahan lawar merah yang dapat menurunkan risiko neurosistiserkosis. Yang dilakukan oleh ketua pengabdian sebagai instruktur. Kegiatan ini dilakukan dengan simulasi langsung dan diakhiri dengan praktik langsung oleh mitra. e) Kegiatan post-test dilakukan untuk mengukur tingkat peningkatan pengetahuan dan sikap responden terhadap materi yang telah disampaikan. Pada tahap ini, mitra diberikan 10 butir soal untuk menilai peningkatan pemahaman mereka. Setelah pelaksanaan post-test, kegiatan dilanjutkan dengan ujian praktik pengolahan lawar merah yang sesuai dengan prinsip pengolahan yang benar, guna menurunkan risiko Neurosistiserkosis. Kegiatan praktik ini bertujuan sebagai upaya pementapan hasil sosialisasi sekaligus sebagai bentuk evaluasi terhadap pemahaman responden secara langsung. f) Monitoring dan evaluasi hasil kegiatan, dilakukan untuk menilai berbagai proses kegiatan, mengetahui kelemahan, dan dapat dilakukan perbaikan serta penyempurnaan kegiatan di lapangan. g) Keberlanjutan program dengan tujuan memantau kegiatan di lapangan setelah kegiatan berakhir agar tetap dapat dilanjutkan oleh mitra PKM.

3. PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian Masyarakat diselenggarakan di Banjar Tengah Desa Blahbatuh Gianyar dan dilaksanakan selama satu hari pada 10 Desember 2024. Kegiatan diawali dengan pre-test, dilanjutkan sosialisasi tentang pengolahan daging babi yang benar untuk mencegah neurosistiserkosis dengan memberikan uraian menggunakan poster dan booklet, kemudian demonstrasi pengolahan lawar merah bebas bakteri, dan diakhiri dengan evaluasi hasil melalui pelaksanaan post-test. Kegiatan ini memberikan hasil sebagai berikut:

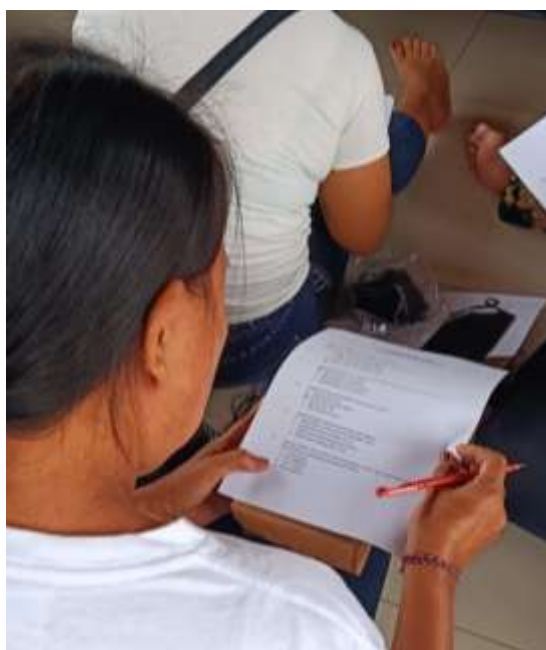
3.1 Pelaksanaan Pre-test

Pre-test dan post-test dilakukan menggunakan kuisisioner yang terdiri dari 10 pertanyaan mengenai pengolahan daging babi yang benar untuk mencegah neurosistiserkosis. Adapun 10 pertanyaan tersebut yaitu sebagai berikut: 1) Apakah daging hewan wajib dimasak matang?; 2) Berapa lama daging hewan dimasak agar tidak berisiko menimbulkan penyakit?; 3) Berapa suhu yang dianjurkan dalam memasak daging hewan seperti sapi atau babi?; 4) Apa dampaknya jika daging hewan wajib dimasak dengan matang?; 5) Apakah nama penyakit di otak yang dapat ditimbulkan jika mengonsumsi daging hewan yang tidak atau kurang matang?; 6) Penyebab utama neurosistiserkosis adalah?; 7) Cara yang benar untuk mencegah penularan penyakit neurosistiserkosis adalah?; 8) Mencuci tangan sebelum mengolah makanan bertujuan untuk?; 9) Salah satu contoh makanan dari daging babi yang perlu diolah dengan benar adalah?; 10) Peran ibu rumah tangga dalam pencegahan penyakit neurosistiserkosis adalah?.

Kegiatan ini diikuti oleh seluruh mitra yang terdiri dari 15 orang. Hasil pre-test seluruh mitra dapat dilihat pada tabel 1 dibawah.

Tabel 1. Hasil Pre-test Mitra
[Sumber: Tim Pengabdian, 2024]

No	Inisial	Hasil	No	Inisial	Hasil
1	Mitra 1	5	9	Mitra 9	5
2	Mitra 2	6	10	Mitra 10	5
3	Mitra 3	5	11	Mitra 11	6
4	Mitra 4	4	12	Mitra 12	5
5	Mitra 5	6	13	Mitra 13	6
6	Mitra 6	5	14	Mitra 14	7
7	Mitra 7	6	15	Mitra 15	5
8	Mitra 8	8			



Gambar 1. Gambar Pelaksanaan Pre-test
[Sumber : Tim Pengabdian, 2024]

3.2 Pemberian materi dan dialog interaktif tentang pengolahan daging babi yang benar untuk mencegah neurosistiserkosis

Penyuluhan dilakukan kepada mitra dengan memberikan uraian menggunakan poster dan booklet. Penyuluhan berfokus pada pencegahan neurosistiserkosis khususnya cara mengolah daging babi yang benar. Disamping itu juga diberikan beberapa panduan cara mengolah lawar merah bebas bakteri untuk menurunkan risiko neurosistiserkosis. Cara pengolahan tersebut disampaikan dalam bentuk booklet. Kegiatan ini dilaksanakan selama 60 menit dengan metode dialog interaktif langsung. Kegiatan ini berlangsung dengan sangat baik dan dihadiri oleh seluruh mitra (100%). Peserta mengikuti dengan antusias, hal ini terekam dengan banyaknya pertanyaan yang muncul dalam setiap materi yang disajikan.



Gambar 2. Gambar Pemberian Materi Pengolahan Daging Babi Yang Benar Untuk Mencegah Neurosistiserkosis
[Sumber : Tim Pengabdian, 2024]

3.3 Demonstrasi pengolahan lawar merah bebas bakteri untuk menurunkan risiko neurosistiserkosis

Demonstrasi ini meliputi tata cara pengolahan lawar merah baik dari tahap sebelum memasak, saat memasak dan setelah memasak. Kegiatan ini berlangsung selama 60 menit. Demonstrasi awal dilakukan bersama tim PKM yang selanjutnya diikuti oleh mitra. Beberapa masyarakat dilakukan wawancara dan dimintai pendapat terkait kegiatan sosialisasi dan demonstrasi yang sudah berlangsung. Berikut beberapa tanggapan yang diberikot: 1) “Setelah mengikuti penyuluhan ini, saya menjadi lebih memahami bahwa pengolahan daging babi harus dilakukan hingga matang sempurna untuk mencegah risiko

penyakit seperti Neurosistiserkosis. Ke depannya, saya akan lebih berhati-hati dalam mengolah makanan untuk jualan dan keluarga”. 2) “Kegiatan ini sangat bermanfaat bagi saya sebagai pedagang lawar babi. Sebelumnya, saya belum sepenuhnya memperhatikan aspek kebersihan dalam pengolahan makanan, namun melalui kegiatan ini kami menjadi lebih memahami pentingnya menjaga higienitas dan cara pengolahan yang benar agar lawar aman dikonsumsi”.



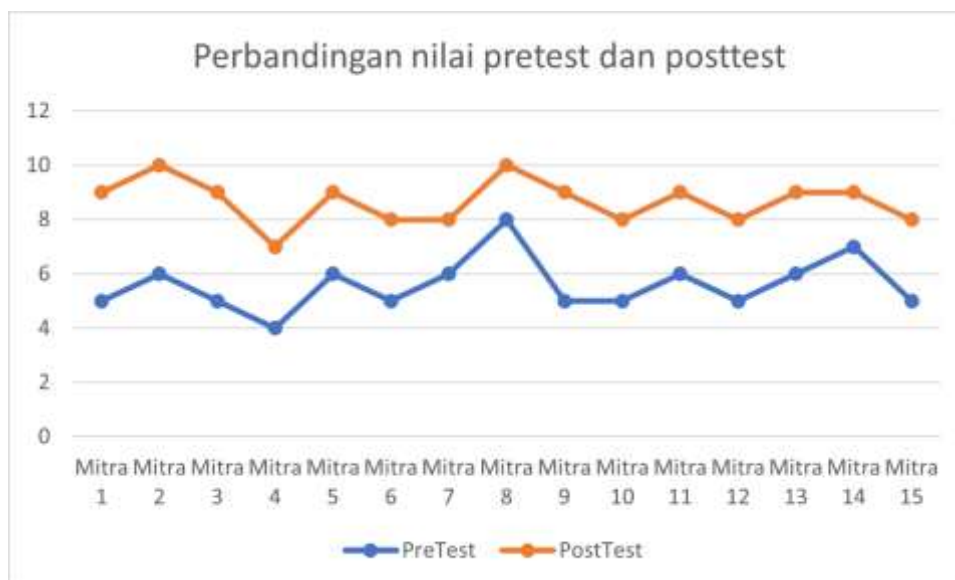
Gambar 3. Gambar Demonstrasi Pengolahan Lawar Merah Yang Benar
[Sumber : Tim Pengabdian, 2024]

3.4 Pelaksanaan post-test

Post-test dilaksanakan untuk mengetahui seberapa besar peningkatan pengetahuan mitra mengenai pengolahan daging babi yang benar untuk mencegah neurosistiserkosis yang sudah diberikan. Hasil posttest mitra disajikan dalam Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Post-test Mitra
[Sumber: Tim Pengabdian, 2024]

No	Inisial	Hasil	No	Inisial	Hasil
1	Mitra 1	9	9	Mitra 9	9
2	Mitra 2	10	10	Mitra 10	8
3	Mitra 3	9	11	Mitra 11	9
4	Mitra 4	7	12	Mitra 12	8
5	Mitra 5	9	13	Mitra 13	9
6	Mitra 6	8	14	Mitra 14	9
7	Mitra 7	8	15	Mitra 15	8
8	Mitra 8	10			



Gambar 4. Gambar Perbandingan Nilai Pre-test dan Post-test
[Sumber : Tim Pengabdian, 2024]

4. PENUTUP

Program pengabdian masyarakat dalam rangka pencegahan neurosistiserkosis melalui pengelolaan daging babi yang benar di banjar tengah desa blahbatuh ini menunjukkan dampak positif dan memperoleh apresiasi dari masyarakat dan perangkat desa. Masyarakat yang menjadi mitra tampak sangat antusias baik dari awal hingga akhir berlangsungnya acara. Hal ini dapat tergambarkan dari hasil berikut: 1) Kelompok mitra berperan aktif dalam setiap kegiatan PKM dengan persentase kehadiran 100% dan partisipasi aktif 100%. 2) Nilai pretest dan posttest kelompok mitra mengalami peningkatan >40% setelah dilakukan penyuluhan dan pelatihan. 3) Keterampilan mitra mengenai pengolahan daging babi yang benar meningkat.

Keberlangsungan dari pengabdian ini juga tidak luput dari hambatan atau kendala. Berdasarkan kesepakatan awal bersama kelian dinas, kegiatan akan dilaksanakan di balai banjar, namun terkendala tidak tersedianya sarana proyektor sehingga materi kegiatan dialihkan dalam bentuk poster dan booklet. Disarankan agar sejak awal disusun mekanisme komunikasi yang jelas serta pembagian peran yang terstruktur agar tidak ditemui kendala serupa pada kegiatan kedepannya. Selain itu, kendala keterbatasan fasilitas dan perangkat selama pengabdian masyarakat dapat diatasi dengan menjalin kerja sama lebih lanjut dengan pihak sponsor atau instansi terkait untuk penyediaan sarana pendukung.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini masih memiliki beberapa keterbatasan berupa jumlah responden yang terbatas yaitu berjumlah 15 responden dan hanya dari satu banjar sehingga hasil dan manfaatnya belum dapat digeneralisasi secara luas. Meskipun demikian, dari kegiatan ini, diharapkan mampu membuka peluang pengembangan program serupa di wilayah lain dengan melibatkan lebih banyak pemangku kepentingan seperti pemerintah daerah. Secara luas, program ini memberikan kontribusi dalam meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya keamanan pangan, memperkuat upaya preventif penyakit berbasis makanan, serta mendukung peningkatan

kualitas kesehatan masyarakat melalui perubahan perilaku yang berkelanjutan. Saran yang dapat penulis berikan dalam kegiatan PKM ini antara lain agar kelompok mitra dapat menjadi ujung tombak perekrutan mitra lainnya sebagai partner dan disarankan agar pelatihan serupa dapat dilakukan secara berkelanjutan dan diperluas cakupannya untuk menjangkau lebih banyak masyarakat di wilayah sekitar dalam memberikan pengenalan pengolahan daging babi yang benar untuk menurunkan risiko neurosistiserkosis sehingga dapat terciptanya desa wisata yang aman dan nyaman.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

Ucapan terima kasih disampaikan kepada: 1) Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Fakultas Kedokteran Universitas Warmadewa yang telah memberikan kesempatan, arahan, dan pendanaan dalam pelaksanaan kegiatan ini; 2) Pemerintah Banjar Tengah Desa Blahbatuh, Gianyar yang telah memberikan izin dan fasilitasi selama kegiatan berlangsung; 3) Masyarakat dan mitra lokal yang telah berpartisipasi aktif dan memberikan respon positif dalam setiap tahap kegiatan; 4) Tim pelaksana dan relawan yang telah bekerja keras dengan penuh dedikasi untuk menyukseskan kegiatan ini; 5) Serta semua pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu per satu namun telah memberikan kontribusi, baik secara langsung maupun tidak langsung.

Semoga kerja sama dan dukungan yang telah diberikan dapat terus terjalin dalam kegiatan-kegiatan berikutnya demi kemajuan dan kesejahteraan masyarakat.

REFERENSI

- [1] Butala C, Brook TM, Majekodunmi AO, Welburn SC. Neurocysticercosis: Current Perspectives on Diagnosis and Management [Internet]. Vol. 8, *Frontiers in Veterinary Science*. Frontiers Media S.A.; 2021 [cited 2025 May 18]. p. 615703. Available from: <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC8141574/>
- [2] CDC. Center for Global Health Division of Parasitic Diseases and Malaria. 2022 [cited 2025 May 18]; Available from: <http://reference.medscape>
- [3] World Health Organization. Taeniasis/cysticercosis [Internet]. Vol. 11, World Health Organization. Public Library of Science; 2022 [cited 2024 Jun 6]. Available from: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/taeniasis-cysticercosis>
- [4] Central of Disease Control. Cysticercosis [Internet]. Central of Disease Control. 2019 [cited 2024 Jun 6]. Available from: <https://www.cdc.gov/dpdx/cysticercosis/index.html>
- [5] Sudewi AAR, Swastika K, Sudarmaja IM, Wulanyani NMS, Dharmawan NS, Wirawan IMA, et al. One health approach for taeniasis/cysticercosis control measure in Bali, Indonesia: updated situations, implementations, and challenges. *Bali Medical Journal* [Internet]. 2024 [cited 2024 Jun 6];13(1):709–14.
- [6] Barua AG, Sarma M, Sarma M, Kakoty K, Rajkhowa U, Nath PM. Taenia solium Cysticercosis: Present Scenario: A Review. *Agric Rev*. 2021 Mar 31;(Of).
- [7] Life cycle of Taenia solium cysticercosis (source: CDC- DPDx)... | Download Scientific Diagram [Internet]. [cited 2025 May 18]. Available from: https://www.researchgate.net/figure/Life-cycle-of-Taenia-solium-cysticercosis-source-CDC-DPDx-Cysticercosis-is-an_fig1_47756135
- [8] Kusnoto K, Khairullah AR, Sunarso A, Suprihati E, Aryaloka S, Sawitri DH, et al. The hidden threat of cysticercosis: A neglected public health problem. *Open Vet J* [Internet]. 2025 [cited 2025 May 18];15(3):1101–15. Available from: <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC12017738/>

- [9] Sukerti NW, Marsiti CIR. Developing Culinary Tourism: The Role of Traditional Food as Cultural Heritage in Bali. *Advances in Social Science, Education and Humanities Research* [Internet]. 2020 [cited 2024 Jun 6];406:188–92. Available from: https://www.researchgate.net/publication/339585118_Developing_Culinary_Tourism_The_Role_of_Traditional_Food_as_Cultural_Heritage_in_Bali
- [10] Purnama SG, Purnama H, Subrata IM. Kualitas Mikrobiologis Dan Higiene Pedagang Lawar Di Kawasan Pariwisata Kabupaten Gianyar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia* [Internet]. 2017 Nov 7 [cited 2024 Jun 14];16(2):56–62. Available from: <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/jkli/article/view/4478>