



PENDAMPINGAN PENGOLAHAN JAJAN BEGINA DAN PENERAPAN HYGIENE SANITASI KELOMPOK SRI YADNYA DI DESA BEDULU, BLAHBATUH, GIANYAR

Assistance in the Processing of Snacks and the Implementation of Hygiene Sanitation of the Sri Yadnya Group in Bedulu Village, Blahbatuh, Gianyar

I Gusti Ayu Ika Monika Prastyandhari^{1*}, Ni Putu Widiastuti², Gerson Feoh³, Ni Kadek Dwipayani Lestari⁴, Ni Kadek Ericka Junita Dewi Mantara Putri⁵, Liefie Julieser Ishiwata⁶

¹Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Dhyana Pura, ²Program Studi Manajemen Sekolah Tinggi Bisnis Runata, ³Program Studi Teknik Informatika Universitas Dhyana Pura, ⁴Program Studi Biologi Universitas Dhyana Pura, ⁵Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Dhyana Pura, ⁶Program Studi Teknik Informatika Universitas Dhyana Pura

Jalan Raya Padang Luwih, Dalung, Kuta Utara, Badung, Bali

*Alamat Korespondensi: ayumonika@undhirabali.ac.id

(Tanggal Submission: 23 September 2025, Tanggal Accepted : 28 April 2026)



Kata Kunci :

*Pendampingan,
Pengolahan,
Begina,
Hygiene,
Sanitasi*

Abstrak :

Jajan begina merupakan salah satu jajanan tradisional khas Bali yang bentuknya mirip dengan rengginang dengan citarasa gurih dan manis. Permasalahan yang dihadapi mitra yaitu terbatasnya peralatan penunjang produksi, kurangnya pengetahuan mitra terkait dengan hygiene dan sanitasi pengolahan, kurangnya pelatihan jajan begina untuk meningkatkan kualitas jajanan, belum adanya kemasan, belum memiliki manajemen keuangan dan SOP produksi, belum memiliki media sosial dan brosur. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu pendampingan dan pelatihan dengan kelompok Sri Yadnya Desa Blahbatuh Gianyar. Pendampingan dan pelatihan dilakukan oleh tim pelaksana pengabdian. Setelah kegiatan pengabdian akan dilakukan proses evaluasi kegiatan dengan metode pre dan post test. Hasil pengabdian menunjukkan adanya peningkatan efisiensi kerja dari peralatan yang diberikan kepada mitra. Waktu produksi yang biasanya 3 jam dapat diselesaikan dalam Waktu 2 jam. Pada pendampingan pengemasan sebelumnya menggunakan kemasan plastik dan setelah diberikan pendampingan dan pelatihan menggunakan produk dikemas menggunakan pres listrik portable, kemudian dipacking dengan menggunakan kemasan karton duplex, sehingga masa simpan jajan lebih lama dari 2 minggu menjadi 1 bulan, produk tetap renyah dalam suhu ruang. Selain itu adanya peningkatan pengetahuan mitra sebanyak 30% dalam bidang pelatihan hygiene dan sanitasi dan manajemen keuangan. Kesimpulan dari kegiatan ini yaitu; wawasan dan pengetahuan mitra mengalami peningkatan, terkait dengan penggunaan peralatan, penerapan hygiene dan sanitasi,

pengolahan jajan sesuai resep, penggunaan peralatan pengemasan; mitra memiliki keterampilan dalam pengolahan jajan begini sesuai standar dan hygiene sanitasi; produk jajan begini memiliki brand “Jajan Beginin Resep Asli Bali 3 Generasi”, menggunakan kemasan karton duplex dan mitra memiliki akun media sosial untuk pemasaran produk.

Key word :

*Mentoring,
Processing,
Beginin,
Hygiene,
Sanitation*

Abstract :

Gigia snacks are one of the traditional Balinese snacks that are similar in shape to rengginang with a savory and sweet taste. The problems faced by partners are limited production support equipment, lack of knowledge of partners related to hygiene and sanitation processing, lack of training on snacks to improve the quality of snacks, lack of packaging, lack of financial management and production SOPs, lack of social media and brochures. The method used in this activity is mentoring and training with the Sri Yadnya group of Blahbatuh Village, Gianyar. Mentoring and training are carried out by the service implementation team. After the service activity, an activity evaluation process will be carried out with pre and post test methods. The results of the service show an increase in work efficiency from the equipment provided to partners. The production time which is usually 3 hours can be completed within 2 hours. In the previous packaging assistance, plastic packaging was used and after being provided with assistance and training using the product, it was packaged using a portable electric press, then sealed using duplex cardboard packaging, so that the shelf life of the snacks was longer from 2 weeks to 1 month, the product remained crispy at room temperature. In addition, there is an increase in partner knowledge by 30% in the field of hygiene and sanitation training and financial management . The conclusion of this activity is; Partners' insights and knowledge have increased, related to the use of equipment, the application of hygiene and sanitation, the processing of snacks according to recipes, the use of packaging equipment; partners have skills in processing Beginin snacks according to sanitary standards and hygiene; Beginin snack products have the brand "Gigia Original Balinese Recipe 3 Generations", using duplex cardboard packaging and partners have social media accounts for product marketing.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Prastyandhari, I. G. A. I. M., Widiastuti, N. P., Feoh, G., Lestari, N. K. D., Putri, N. K. E. J. D. M, & Ishiwata, L. J. (2026). Pendampingan Pengolahan Jajan Beginin dan Penerapan Hygiene Sanitasi Kelompok Sri Yadnya di Desa Bedulu, Blahbatuh, Gianyar. *Jurnal Abdi Insani*, 13(4), 411-418. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v13i4.3183>

PENDAHULUAN

Desa Bedulu, Kecamatan Blahbatuh merupakan bagian dari Kabupaten Gianyar, dengan luas sekitar 401,39 Ha. Sebagian besar mata pencaharian masyarakat Desa Bedulu, Kecamatan Blahbatuh, Kabupaten Gianyar yaitu peternak, petani, pedagang serta sebagian warga bekerja di kota Denpasar. di desa Bedulu tepatnya di Banjar Margasengkala sangat kental adat istiadat untuk upacara keagamaan, karena terdapat Griya, tempat dilaksanakan upacara Dewa Yadnya dan Manusa Yadnya yang banyak dikunjungi oleh masyarakat dari berbagai daerah Di Bali. Hal ini menjadikan daerah tersebut berpotensi untuk mengembangkan produk berbasis budaya yaitu jajan sarana upacara yang dikerjakan oleh kelompok Sri Yadnya yang terdiri dari ibu – ibu rumah tangga setempat yang belum memiliki pekerjaan.



Jajan Begina dengan bahan dasar ketan putih yang sampai saat ini masih dilestarikan proses pengolahannya. Selain sebagai sarana upacara keagamaan, jajan Begina juga dapat dijadikan sebagai camilan atau jajanan teman minum kopi maupun teh. Jajan Begina merupakan salah satu jajanan tradisional khas Bali yang bentuknya mirip dengan rengginang dengan cita rasa gurih dan manis. Masyarakat Bali khususnya agama Hindu menggunakan jajan begina ini sebagai salah satu pelengkap sarana upacara, hanya saja setelah pelaksanaan upacara jajan begina sering tidak dikonsumsi atau bahkan langsung dibuang begitu saja. Melihat situasi tersebut tim dan mitra melakukan pertemuan untuk mengadakan peningkatan kualitas jajan begina. Peningkatan ini dilakukan melalui pelatihan dan pendampingan, yang mencakup aspek penggunaan teknologi tepat guna dan strategi pemasaran. Hal ini menunjukkan adanya kolaborasi antara kelompok industri rumah tangga dengan pihak akademisi, dalam hal ini Universitas Dhyana Pura. Jajan begina sebagai sarana upacara keagamaan memiliki rasa gurih dan manis sedangkan jajan begina sebagai pangan lokal diolah dengan berbagai varian rasa yaitu bawang putih, suna cekuh, pedas manis, terasi dan teri, untuk membedakan antara jajan upacara dan pangan lokal.

Mitra dalam kegiatan ini yaitu kelompok Sri Yadnya yang diketuai oleh Ni Nyoman Asin, usaha ini telah berlangsung kurang lebih selama 10 tahun yang memiliki 15 orang tenaga kerja yang berasal dari keluarga dan tetangga di Desa Blahbatuh. Permasalahan yang dihadapi yaitu terbatasnya peralatan yang digunakan dan sebagian masih menggunakan peralatan konvensional, belum memiliki kemasan, belum memiliki pengetahuan dalam hal hygiene dan sanitasi, pengolahan jajan begina dengan varian rasa, pencatatan pembukuan, pembuatan media online dan brosur sebagai sarana pemasaran produk.

Permasalahan yang dihadapi oleh mitra yaitu terbatasnya peralatan produksi, pengetahuan hygiene dan sanitasi dalam pengolahan jajanan, belum adanya kemasan, belum memiliki pengetahuan tentang manajemen keuangan, dan belum memiliki media sosial untuk pemasaran. Tujuan serta manfaat pendampingan yang dilakukan yaitu setelah pelaksanaan kegiatan dapat meningkatkan pengetahuan dan produksi mitra, memiliki dan meningkatkan penghasilan dari pengolahan produk jajan begina selain sebagai sarana upacara juga dapat di jual sebagai oleh-oleh.

METODE KEGIATAN

Waktu, Lokasi dan Sasaran Kegiatan:

Kegiatan pengabdian dilaksanakan dari bulan Juli – November 2025. Lokasi kegiatan di Desa Bedulu, Kecamatan Blahbatuh, Kabupaten Gianyar, Bali, dengan sasaran mitra yaitu kelompok Sri Yadnya, yang beranggotakan 15 orang ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok tersebut.

Metode Kegiatan

Kegiatan ini terdiri dari beberapa metode, sebagai berikut:

1. Sosialisasi kegiatan

Kegiatan sosialisasi dilaksanakan dengan pertemuan tim PKM bersama dengan mitra, dengan agenda penyampaian maksud dan tujuan yang akan dilaksanakan pada kegiatan pengabdian.

2. Pengadaan dan penerapan teknologi untuk memproduksi jajan Begina

Pengadaan peralatan untuk mitra mendukung untuk pengolahan jajan Begina dengan jumlah volume produksi lebih banyak kompor jos, alat pengukus (dandang) dengan ukuran kapasitas lebih banyak, oven untuk mempercepat proses pengeringan serta meningkatkan jumlah produksi dan sealer untuk membantu proses pengemasan produk jajan Begina.

3. Hygiene dan sanitasi dalam pengolahan jajan Begina

Pendampingan dilakukan dengan memberikan pelatihan hygiene dan sanitasi dan pengolahan jajan Begina. Pendampingan ini bertujuan menghasilkan produk olahan jajan Begina

yang bersih, berkualitas dan aman untuk dikonsumsi serta layak untuk dipasarkan. Evaluasi kegiatan berupa pemberian *pres test* dan *post test* tentang pengetahuan hygiene dan sanitasi pengolahan.

4. Pendampingan Pengemasan Produk

Setelah proses pengolahan jajan Begina, produk dikemas dengan plastik kemasan dan di pres, kemudian dimasukkan ke dalam kotak kemasan untuk mempercantik penampilan dan meningkatkan nilai jual produk. Penggunaan alat pres yaitu untuk mempertahankan kerenyahan jajan Begina dan umur simpan produk. Evaluasi kegiatan yaitu adanya kemasan produk untuk mempertahankan umur simpan produk serta meningkatkan nilai jual produk.

5. Pendampingan Manajemen Keuangan

Pendampingan manajemen keuangan bertujuan untuk memberikan pengetahuan kepada mitra dalam penggunaan buku kas sederhana serta pentingnya pembukuan keuangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengadaan alat dan bahan serta pelatihan hygiene dan sanitasi pengolahan

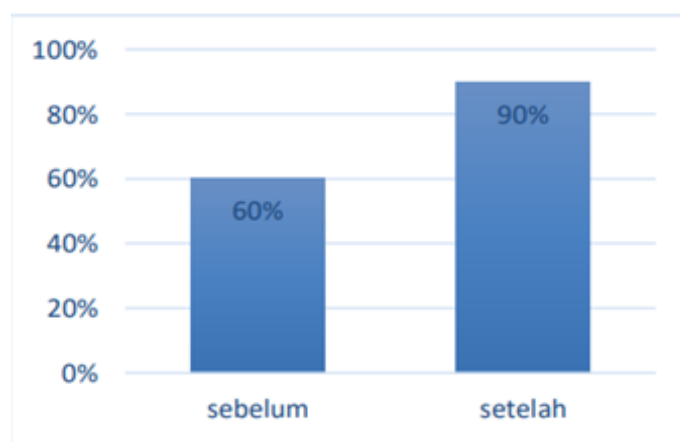
Pelatihan dilaksanakan dengan pengadaan peralatan dan bahan yang digunakan dalam pembuatan jajan Begina. Bahan berupa ketan, gula merah, bawang putih, kencur, ketumbar, cabai kering/bubuk cabai, terasi, garam, daun suji, daun pandan dan minyak goreng. Alat berupa oven (pengering), meja kerja stainless, kompor gas, dandang besar, wajan, box kontainer, serok, jepitan, cetakan, sarung tangan, apron, masker, alat pres, plastik kemasan, kemasan karton duplex dan penutup kepala. Sebelum dilakukan pendampingan, mitra menggunakan peralatan pengolahan dengan kapasitas kecil dan kompor gas biasa untuk mematangkan bahan jajan begina, kemudian mencetak jajanan dari cetakan sederhana dari bambu, kemudian menjemur jajan begina di atas plastik atau klakat di bawah panas matahari. Hasil evaluasi kegiatan dengan hasil wawancara dengan mitra sebelum dan setelah menggunakan alat yang lebih modern dan kapasitas yang lebih besar dapat mempersingkat waktu kinerja 2 kali lebih cepat dari sebelum kegiatan. Produksi pencetakan dan pengeringan jajan Begina menjadi lebih singkat dan praktis, dimana biasanya waktu yang dibutuhkan oleh mitra dalam 1 kali produksi adalah 3 jam, saat ini dengan adanya bantuan peralatan waktu pengerjaan hanya 2 jam saja. Hasil produksi mengalami peningkatan dimana sebelum kegiatan satu kali produksi menghasilkan 250 jajan Begina dengan adanya penambahan peralatan jumlah produksi menjadi 500 pcs/produksi (50%). Penerapan hygiene dan sanitasi berfokus pada kebersihan individu. Ini mencakup segala tindakan yang dilakukan oleh penjamah makanan (pekerja) untuk menjaga diri mereka bersih, seperti mencuci tangan, mengenakan pakaian bersih, menggunakan penutup kepala dan masker, serta menjaga kondisi kesehatan pribadi. Tujuannya adalah mencegah kontaminasi dari manusia ke makanan. Sanitasi berfokus pada kebersihan lingkungan dan peralatan. Ini adalah upaya untuk menciptakan kondisi lingkungan yang bebas dari kontaminan. Contohnya adalah pembersihan rutin alat produksi, sterilisasi permukaan kerja, pengelolaan limbah yang baik, dan memastikan ketersediaan air bersih serta fasilitas sanitasi yang memadai. Tujuannya adalah mencegah kontaminasi dari lingkungan ke makanan. Dengan demikian penerapan hygiene dan sanitasi memiliki beberapa tujuan, diantaranya; melindungi konsumen mencegah terjadinya keracunan dan menjamin mutu serta keamanan jajan Begina; meningkatkan kualitas produk, untuk memperpanjang daya simpan produk agar produk lebih awet dan tidak cepat rusak serta menghasilkan produk yang bersih, steril, bermutu dan aman dikonsumsi.

Kegiatan pelatihan jajan begina diawali dengan pelatihan penerapan hygiene dan sanitasi pengolahan, dimana dalam pelatihan ini mitra diajarkan bagaimana caranya menerapkan hygiene dan sanitasi dan praktik langsung terkait dengan hygiene dan sanitasi. Penerapan hygiene dan sanitasi ini diberikan dengan tujuan agar pribadi pengolah dalam keadaan yang bersih serta produk yang dihasilkan terjamin mutu serta kualitasnya, bersih dan aman untuk dikonsumsi, seperti pada gambar berikut:



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan Hygiene Sanitasi dan Pengolahan Jajan Begina

Evaluasi kegiatan dengan *pre test* dan *post test* tentang hygiene dan sanitasi dari pembuatan jajan. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan mitra sebanyak 30%, pada gambar berikut:



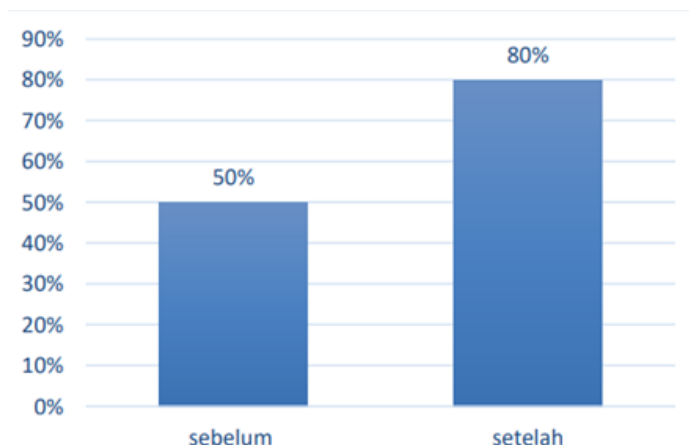
Gambar 2. Hasil Evaluasi Pendampingan Hygiene dan Sanitasi

Pendampingan dan pelatihan manajemen keuangan dilakukan dengan menggunakan buku kas keuangan yang dicatat dana pengeluaran dan pemasukan, pada gambar berikut:



Gambar 3. Pendampingan Kegiatan Manajemen Keuangan dan SOP Produksi

Evaluasi dari kegiatan ini berupa kuesioner *pre test* dan *post test* yang terdiri dari 10 pertanyaan tentang materi manajemen keuangan. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan mitra sebanyak 30%.



Gambar 4. Hasil Evaluasi Manajemen Keuangan

Pendampingan Pemasaran

Pendampingan dan pelatihan pemasaran dilakukan dengan memberikan pendampingan kepada mitra dalam pembuatan media sosial dan brosur untuk yang dapat digunakan oleh mitra sebagai media promosi produk ke pasaran. Evaluasi kegiatan dilakukan dengan pengamatan secara langsung kepada mitra di lapangan selama kegiatan PKM.



Gambar 5. Pendampingan Kegiatan pembuatan media sosial dan brosur

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kesimpulan dari kegiatan Program Kemitraan Masyarakat di Desa Blahbatuh Gianyar yaitu :

1. Wawasan mitra meningkat terkait dengan produksi jajan begini; penggunaan peralatan pengolahan, penerapan hygiene dan sanitasi pengolahan, pengolahan jajan begini sesuai dengan resep dan standar, dan penggunaan peralatan pengemasan, meningkat.
2. Mitra memiliki aset berupa peralatan pengolahan, peralatan pengeringan dan pengemasan.
3. Mitra memiliki standar resep dalam pengolahan jajan begini dengan varian rasa
4. Mitra memiliki keterampilan dalam pengolahan jajan begini sesuai dengan standar dan hygiene sanitasi.
5. Produk jajan begini memiliki brand "Jajan Beginu Resep Asli Bali 3 Generasi", menggunakan kemasan karton duplex.
6. Mitra memiliki akun media sosial untuk pemasaran produk.

Saran

Saran dari kegiatan Program Kemitraan Masyarakat ini yaitu mitra secara konsisten untuk menerapkan pengetahuan yang telah dilakukan terutama dalam bidang Hygiene dan sanitasi, manajemen keuangan dan pemasaran produk melalui media sosial.

DAFTAR PUSTAKA

- Candra, I. P., Singapurwa, N. M. A. S., & Suariani, L. (2022). Pengolahan pangan jajanan tradisional pada Kelompok Kusuma Dewi di Kabupaten Jembrana, Bali. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 7(2), 324–331. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v7i2.2576>
- Ditasari, R. A., Aziz, A. N., Zahri, R. M., & Sari, E. W. (2022). Pendampingan pemberdayaan pelatihan memasak kue bagi ibu-ibu PKK di Desa Gentong, Kecamatan Paron, Kabupaten Ngawi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 25–32.
- Komalasari, E., Widiawati, D., & Puteri, N. E. (2022). Pendampingan pengurusan P-IRT UMKM pangan di Desa Cikidang, Sukabumi. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al Azhar Indonesia*, 3(1), 9–15.
- Elistyawati, I. A., Sagitarini, L. L., Wendri, I. G. M., & Dewi, N. W. M. S. (2022). PKM inovasi jajan tradisional begini di Desa Pesaban, Kecamatan Rendang, Karangasem. *Jurnal Abdimas Multidisiplin*, 1(1), 1–8. <https://doi.org/10.35912/jamu.v1i1.1448>
- Idrus, R. T., Syamsidah, Burhanuddin, I., & Muhiddin, A. (2023). Pelatihan dan pendampingan aneka bakery pada ibu-ibu rumah tangga di Pamboang, Sulawesi Barat. *PENGABDI: Jurnal Hasil Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 60–66.
- Indiarto, R., Subroto, E., & Fedryansyah, M. (2025). Modernisasi peralatan produksi dan pelatihan penggunaannya untuk meningkatkan produktivitas UMKM kue sus. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 9(1), 1125–1137. <https://doi.org/10.31764/jmm.v9i1.28852>
- Krismawintari, N. P. D., Utama, I. G. B. R., & Feoh, G. (2023). Penerapan pemasaran digital dalam pengembangan paket wisata Desa Blimbingsari, Jembrana, Bali. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(5), 989–998.
- Monika, I. G. A. P., Dylla, H. D. P., Ruspendi, I. W. J., & Sinta, I. G. A. A. D. (2024). PKM penerapan hygiene dan sanitasi hasil olahan salak Kelompok Tani Mekar Sari Desa Sibetan Karangasem. *Prosiding SINAPTEK*, 7(1), 171–174.
- Nata, G. N. M., Suryawan, I. K. D., & Yudiasstra, P. P. (2018). Peningkatan produktivitas industri rumah tangga jajan tradisional khas Gianyar. *Majalah Aplikasi IPTEKS Ngayah*, 9(1), 132–137.
- Lestari, N. K. D., Deswiniyanti, N. W., Adisanjaya, N. N., Rosiana, I. W., Murna, I. M., Feoh, G., & Nugraha, I. G. A. M. (2023). Pendampingan pemasaran kain tenun songket Kelompok Tenun Songket Cagcag Jembrana. *Paradharma (Jurnal Aplikasi IPTEK)*, 7(1), 41–44.
- Monika, I. G. A. I. P., Feoh, G., Widiastuti, N. P., Wijaya, K. A., & Maramba, I. (2025). Pendampingan produksi dan manajemen jajan upakara Kelompok PKK Sрати Banten di Desa Bedulu, Blahbatuh, Gianyar. *Jurnal Abdi Insani*, 12(6), 2922–2929.
- Prasetyo, I., & Saddewisasi, W. (2025). Pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga untuk berwirausaha membuat kue sus guna meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga di Kelurahan (data tidak lengkap). *Jurnal (tidak lengkap)*.
- Sari, N. K. Y., & Feoh, G. (2022). Diversifikasi dan optimalisasi digital marketing produk Si Jae di Desa Taro, Gianyar. *Widya Laksana*, 12(2), 307–320.
- Suras, M., Semaun, S., & Darwis. (2024). Pengelolaan keuangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) pada usaha Bumbung Indah Kota Parepare (analisis manajemen keuangan syariah). *Moneta: Jurnal Manajemen dan Keuangan Syariah*, 2(2), 28–41. <https://doi.org/10.35905/moneta.v2i2.9003>
- Ulfa, M., & Sari, N. R. (2022). Manajemen keuangan usaha mikro kecil dan menengah untuk meningkatkan akuntabilitas pada usaha gula tebu merah di Dusun Setono Pundung, Desa (data tidak lengkap). *Jurnal (tidak lengkap)*.

- Wibawa, M. S., Dewi, N. A. N., & Trisnayanti, N. L. P. R. (2020). Teknologi tepat guna dan penambahan alat produksi untuk meningkatkan produktivitas usaha bolu labu. *Jurnal Komunitas (tidak lengkap)*.
- Widnyani, I. A. P. S., Giri, J. P., & Santria, K. F. (2022). Pemberdayaan UMKM “jajan begina dan jajan uli” bagi keluarga penyandang disabilitas di Desa Penatih Dangin Puri Denpasar. *Abdi Massa: Jurnal Pengabdian Nasional*, 2(1), 1–23.
- Widyasari, A. S. C. R. E. C. (2020). Kemasan jajanan tradisional produk UKM Kampung Kue (studi kasus UD Dieva Cake). *Gestalt*, 2(1), 1–12.