

Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat

26 November 2022, Hal. 2047-2052

e-ISSN: 2686-2964

**Pemanfaatan Pangan Fungsional, Keamanan Bahan
Makanan dan Kehalalan Produk Di Pedukuhan Nologaten, Kabupaten Sleman,
Yogyakarta**

Aprilia Kusbandari¹, Nanik Sulistyani²

Universitas Ahmad Dahlan, Jl. Tamanan, Kec. Banguntapan, Kabupaten Bantul, Daerah
Istimewa Yogyakarta^{1,3,4}

Universitas Negeri Malang, Jl. Semarang No.5, Sumbersari, Kec. Lowokwaru, Kota Malang,
Jawa Timur²

Email: muya.barida@bk.uad.ac.id

ABSTRAK

Perkembangan jaman mempengaruhi pola hidup masyarakat terutama dalam bidang pangan fungsional. Aneka jenis makanan yang beredar tidak memperhatikan keamanan bahan yang digunakan sehingga dapat merugikan kesehatan. Masyarakat nologaten mempunyai UMKM yang bergerak dalam bidang bisnis makanan ringan yang tergabung dalam kelompok Wanita Tani. Mereka memproduksi makanan ringan / snak sebagai upaya untuk meningkatkan pendapatan keluarga. Permasalahan yang dialami oleh warga yaitu kurangnya pengetahuan akan keamanan bahan yang digunakan, nilai gizi, dan pemanfaatan pangan fungsional yang belum maksimal serta kehalalan dari produk. Tujuan dari pengabdian ini adalah memberikan penyuluhan dan edukasi serta pelatihan pembuatan makanan sebagai alternatif pemanfaatan pangan fungsional yang mempunyai nilai gizi tinggi, aman dan halal serta meningkatkan pendapatan. Metode yang digunakan adalah penyuluhan dan pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan serta meningkatkan pendapatan. Kegiatan dilaksanakan dengan penyuluhan pangan fungsional, kehalalan produk kemudian dilanjutkan dengan pemberian pelatihan pembuatan kefir dan pembuatan makanan dengan menggunakan tanaman obat untuk menambah nilai gizi. Hasil pengabdian ini menunjukkan bahwa adanya peningkatan pengetahuan sebesar 53,12 % sedangkan untuk keterampilan sebesar 56,0 %.

Kata kunci: pangan fungsional, produk halal, bahan tambahan makanan.

PENDAHULUAN

Seiring dengan perkembangan jaman di bidang pangan terutama pangan fungsional sudah semakin berkurang apalagi masyarakat sekarang kurang memperhatikan nilai gizi dari makanan tersebut yang penting makan asal kenyang. Kondisi ini memicu adanya penyakit degenerative. Masyarakat lebih suka mengonsumsi makanan junk food yang tidak mepedulikan nilai gizi dari makanan tersebut. Nilai gizi makanan dilihat dari kandungna nutrisi yang ada dalam makanan tersebut. Makanan yang bergizi berguna bagi kesehatan [1] Pangan fungsional merupakan bahan pangan yang memiliki fungsi fisiologis dan manfaat yang positif terhadap daya tahan tubuh dan kesehatan seseorang. Meski memiliki komponen senyawa yang baik bagi kesehatan, pangan fungsional ini tidak merubah karakteristik alami

dari bahannya menjadi bentuk kapsul atau tablet namun tetap dikonsumsi dalam bentuk alaminya[2]

Pangan fungsional merupakan makanan dan bahan pangan yang dapat memberikan manfaat tambahan di samping mempunyai fungsi gizi dasar pangan tersebut sesuai dengan posisinya dan bisa bermanfaat bagi kesehatan. Pangan lokal Indonesia adalah merupakan potensi yang bisa dikembangkan menjadi makanan fungsional. Misalnya: jagung (*zea mays*), ubi jalar (*Ipomoea batatas*), belimbing, wortel, juga sumber bahan makanan tambahan dari hasil laut dari golongan mikroalga [1]

Pangan fungsional akan berkembang pesat pesat dimasa mendatang antara lain adalah yang erat kaitannya dengan pangan yang mampu menghambat proses penuaan, meningkatkan daya immunitas tubuh, meningkatkan kebugaran, kecantikan wajah dan penampilan. Hal ini memberi harapan bahwa pengembangan makanan fungsional di Indonesia sangat prospektif. Pengembangan industri makanan fungsional tidak hanya menguntungkan bagi industri pangan, tapi juga bagi masyarakat dan pemerintah [2]. Berbagai pangan tradisional sudah diketahui berkhasiat dan sudah mulai dikembangkan sebagai pangan fungsional. Di samping mutu dan kesesuaian klaim khasiat dengan dukungan ilmiah, aspek keamanan pangan fungsional yang berbasis pangan tradisional menjadi tuntutan konsumen. Pangan tradisional pada umumnya memiliki kelemahan dalam hal keamanannya terhadap bahaya biologi atau mikrobiologi, kimia, dan fisik. Bahaya tersebut sering ditemukan karena mutu bahan baku yang rendah, teknologi pengolahan yang kurang baik, sanitasi dan higiene yang belum memadai serta kesadaran pekerja maupun produsen yang kurang menjaga keamanan pangan tradisional [3]

Makan sehat dikaitkan dengan sumber gizi yang terkandung di dalam makanan tersebut seperti vitamin, mineral, karbohidrat, protein, serat, dan air. Oleh karena definisikan makanan sehat adalah sebagai jenis makanan yang mengandung nilai gizi seimbang dan diperlukan oleh tubuh. Selain bergizi, makanan yang masuk juga harus dipastikan kehalalannya. Kata halal dapat meliputi dari zat makanan tersebut dan cara memperolehnya. Kadang kala makanan tersebut halal, tetapi dibeli dari uang yang tidak halal menjadikan makanan tersebut menjadi haram. Hal ini karena makanan halal dapat mempengaruhi perilaku kita. Oleh karena itu makanan selain sehat juga harus halal. Hal ini telah diajarkan oleh Islam yang tercantum dalam al-Qur'an dan al-hadis. Firman Allah tentang perintah mengkonsumsi makanan halal salah satunya terdapat dalam surat al baqorah ayat 168.

“Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi dan jangan kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh setan itu musuh yang nyata bagimu. (Q.S. Al Baqarah/2:168)”

Pentingnya makanan halal telah dibuktikan dari riset-riset ilmiah dimana memakan babi dapat menimbulkan penyakit Virus ebola yang telah terjadi di Uganda [3] (Atherstone,2015) dan penyakit Nipah di Malaysia tahun 1997 juga diduga dari konsumsi kelelawar buah dan babi [4].

METODE

Metode yang digunakan adalah penyuluhan yang diawali dengan pretes dan diakhiri postes baik tentang pangan fungsional dan kehalalan produk. Penyuluhan tentang pangan fungsional dilaksanakan pada tanggal 6 Agustus 2022 pada jam 15.00-17.30 oleh Dr. Nanik Sulistyani, M.Si,Apt. agenda selanjutnya yaitu penyuluhan tentang kehalalan produk yang disampaikan oleh Aprilia Kusbandari, M.Sc.,Apt pada tanggal 13 Agustus 2022 bertempat di balai pertemuan warga nologaten. Dalam penyuluhan ini diawali dengan persiapan antara lain pencarian materi, kemudian pembuatan leaflet dan mencetaknya pembuatan soal pretes dan

postes. pada saat pelaksanaan penyuluhan masyarakat diberikan soal pretes kemudian diberikan pengarahan sesuai tema masing masing dan diakhiri dengan pemberian soal posttest. Agenda selanjutnya yaitu pembuatan pangan fungsional dengan bahan kefir dan untuk meningkatkan nilai gizi pangan digunakan daun kelor / moringa sebagai tanaman obat yang bernilai gizi tinggi pada pembuatan donat kering.

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Program pengabdian masyarakat di Nologaten memberikan dampak positif terhadap masyarakat. Hal ini di buktikan dengan meningkatnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat. Mengawali kegiatan ini peserta diberi soal pretes terlebih dahulu kemudian dilakukan penyuluhan dan pelatihan selanjutnya diakhiri pemberian soal posttest. Pretes dilakukan untuk mengetahui tingkat pemahaman dan pengetahuan peserta terhadap materi yang akan disampaikan baik materi penyuluhan maupun materi pelatihan. Sedangkan posttest digunakan untuk mengukur ada tidaknya peningkatan pengetahuan dan pemahaman (kebisaan) terhadap materi penyuluhan dan pelatihan. Tingkat pengetahuan diukur menggunakan kuesioner pilihan ganda dengan materi pangan fungsional dan peningkatan gizi makanan serta kehalalan produk makanan.. Adapun tingkat pemahaman (kebisaan) diukur berdasarkan kuesioner untuk mengetahui apakah peserta sudah merasa bisa membuat produk pangan fungsional dengan tambahan bahan pangan berupa simplisia untuk meningkatkan nilai nilai gizi, pangan fungsional lain yaitu pemanfaatan kefir sebagai alternative bahan pembuat sediaan. Pelatihan dilakukan dengan pembuatan pangan fungsional dan pembuatan kefir. Setelah pelatihan dilakukan. Data yang diperoleh adalah data jumlah peserta yang menyatakan sudah tahu cara membuat.

1. Analisis berdasarkan umur peserta

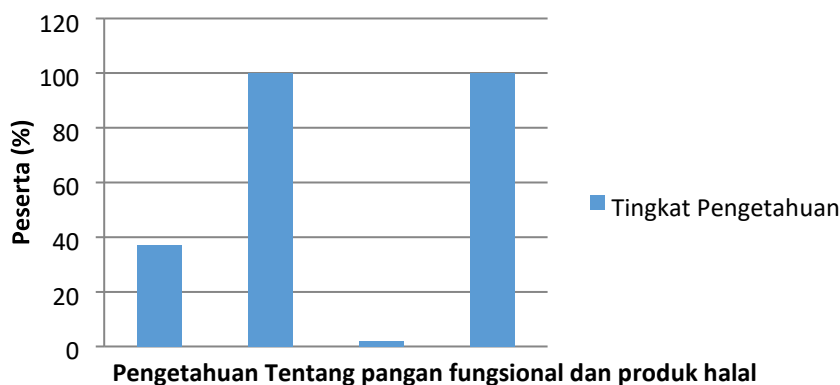
Secara keseluruhan, gambaran peserta dari masing-masing kelompok umur beserta hasil pretes dan postes disajikan pada tabel I. Berdasarkan tabel I, dapat dijelaskan bahwa berdasarkan usia, pada kelompok wanita tani, maka peserta paling banyak pada kelompok umur 40-50 tahun (52,9%), diikuti 50-60 tahun (29,4%), 30-40 tahun (17,6%). Dari pertanyaan-pertanyaan yang diberikan saat pretes, sebagian besar peserta (76,4%) menyatakan pernah tahu tentang pangan fungsional, di mana 41,1% diantaranya merupakan peserta kelompok umur 40-50 th. Macam bahan untuk pangan fungsional telah diketahui oleh 29,4% peserta sebelum PM dilaksanakan. Sejumlah 35,3% peserta menyatakan tahu khasiat. Yang menarik adalah hanya 52,9 % peserta yang menyatakan mengetahui produk halal. Hal ini menunjukkan bahwa sekitar 29,3 % peserta merupakan Adapun setelah PM dilaksanakan, semua peserta dapat menjawab semua pertanyaan dengan benar. Hal ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta setelah penyuluhan dibanding dengan sebelum penyuluhan. Beberapa faktor diduga dapat mempengaruhi tingkat pengetahuan tersebut antara lain tingkat pendidikan dan profesi peserta.

Table 1. Tingkat Pengetahuan pangan fungsional dan produk halal Sebelum dan Sesudah Pelatihan dari Peserta Berdasarkan Usia

Umur (th)	hadir (%)	pernah tahu (%)		tahu pangan fungsional (%)		tahu khasiat (%)		Tahu produk halal (%)	
		sebelum	sesudah	sebelum	sesudah	sebelum	sesudah	sebelum	sesudah
30-40	17,6	17,6	17,6	5,9	17,6	11,8	17,6	11,8	17,6
40-50	52,9	41,2	41,2	23,5	52,9	23,5	52,9	29,4	52,9
50-60	29,4	17,6	17,6	0	29,4	0	29,4	5,9	29,4
Total	100	76,4	76,5	29,4	100	35,3	100	47,1	100

Hasil berdasarkan tabel gambar 1, dapat dijelaskan bahwa berdasarkan usia, maka persentase peserta hadir berdasarkan kelompok umur adalah paling banyak pada kelompok umur 50-60 tahun (29,5%), diikuti 40-50 tahun (52,9%), 30-40 tahun (17,6%). Data juga menunjukkan bahwa hampir tidak ada peserta yang dapat menjawab semua pertanyaan dengan benar sebelum dilakukan penyuluhan. Adapun setelah penyuluhan, semua peserta dapat menjawab semua pertanyaan dengan benar. Hal ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta setelah penyuluhan dibanding dengan sebelum penyuluhan sebagaimana digambarkan pada gambar 1.

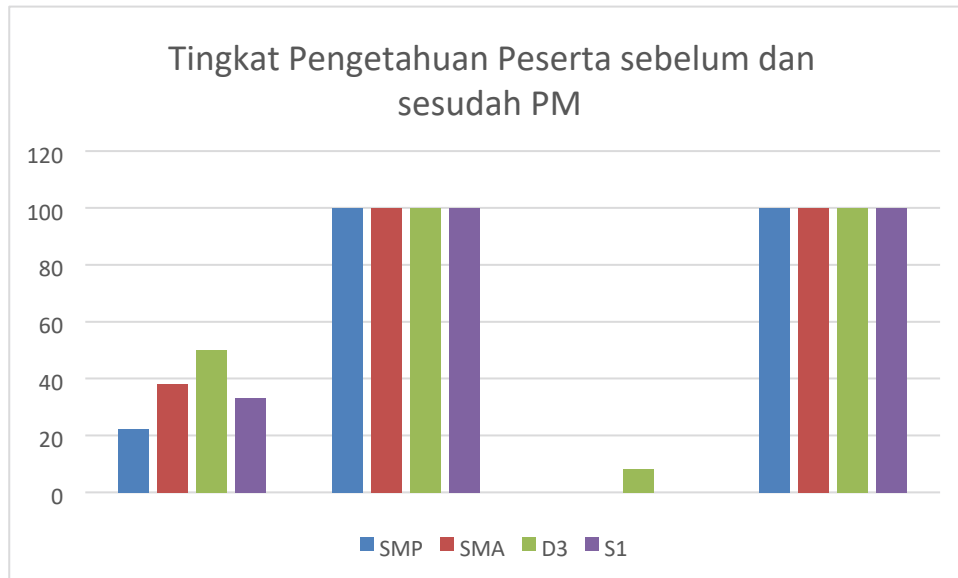
Tingkat Pengetahuan



Gambar 1. Peningkatan pengetahuan peserta tentang pangan fungsional dan produk halal

2. Analisis berdasarkan tingkat pendidikan peserta

Peserta yang hadir meliputi beberapa tingkat pendidikan dengan distribusi 17,6% SMP, 41,2 % SMA, 23,5% D3 dan 17,6% Sarjana. Gambar 2 menunjukkan peningkatan tingkat pengetahuan warga dari semua tingkat pendidikan terhadap materi yang diberikan saat PM.



Gambar 2. Tingkat pengetahuan peserta (%) terhadap materi PM

Hasil menunjukkan bahwa semua tingkat pendidikan dapat menyerap materi PM tentang materi pangan fungsional dan produk halal. Hal ini juga ditunjukkan oleh antusiasme warga dalam mengikuti kegiatan.

SIMPULAN

Program pengabdian masyarakat dengan metode penyuluhan dan pelatihan pangan fungsional sudah terlaksana dengan baik dan perlu dilanjutkan untuk pendampingan untuk pendaftaran produk halal.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih ditujukan kepada LPM UAD yang telah memberikan dana untuk program Pengabdian Kepada Masyarakat ini dan warga pedukuhan nologaten terutama Kelompok Wanita Tani.

DAFTAR PUSTAKA

1. Heny Kusumayanti, Robertus Triaji Mahendrajaya dan Satrio Bagus Hanindito, 2016, Pangan Fungsional Dari Tanaman Lokal Indonesia, *Metana*, Juni 2016 Vol. 12(1):26-30
ISSN: 1858-2907 EISSN: 2549-9130, <http://ejournal.undip.ac.id/index.php/metana>
2. Tiara Kurnia Khoerunisa, 2021, Review : Pengembangan Produk Pangan Fungsional Di Indonesia Berbasis Bahan Pangan Lokal Unggulan, *Indonesian Journal of agricultural and Food Research* Vol 2 No 1 (2020), 49 - 59
3. I Ketut Suter, 2013, Pangan Fungsional dan prospek pengembangannya. Makalah disajikan pada Seminar Sehari dengan tema "Pentingnya Makanan Alami (Natural Food) Untuk Kesehatan Jangka Panjang" yang diselenggarakan oleh Ikatan Keluarga Mahasiswa (IKM) Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar, tgl. 18 Agustus 2013 di Denpasar.

4. Noor Harini, Warkoyo, David Hermawan, 2015, *Pangan Fungsional Makanan untuk Kesehatan*, Universitas Muhammadiyah Malang, UMM Press. Cetakan Pertama, November 2015 ISBN : 978-979-796-119-0
5. Atherstone, C., Smith, E., Ochungo, P., Roesel, K., & Grace, D. (2015). Assessing the Potential Role of Pigs in the Epidemiology of Ebola Virus in Uganda. *Transboundary and Emerging Diseases*, 64(2), 333–343. doi:10.1111/tbed.12394
6. Yu, J., Lv, X., Yang, Z., Gao, S., Li, C., Cai, Y., & Li, J. (2018). The Main Risk Factors of Nipah Disease and Its Risk Analysis in China. *Viruses*, 10(10), 572. doi:10.3390/v10100572