

Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan
23 Oktober 2021, Hal. 1491-1497
e-ISSN: 2686-2964

Pembinaan keamanan pangan pada usaha mikro makanan-minuman di Yogyakarta

Nurkhasanah¹, Warsi², Hari Susanti³

Fakultas Farmasi Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta¹²³
Jalan Prof Soepomo, Janturan, Yogyakarta, Indonesia
Email: nurkhasanah@pharm.uad.ac.id

ABSTRAK

Keamanan pangan merupakan salah satu aspek penting dalam penilaian derajat kesehatan masyarakat. Kasus keracunan pangan adalah efek yang sering terjadi sebagai akibat konsumsi pangan yang tidak aman. Kasus keracunan ini banyak terjadi pada pangan produksi rumah tangga yang diproduksi dengan cara sangat sederhana. Komunitas usaha mikro makanan-minuman adalah golongan produsen yang rentan pada kasus keamanan pangan. Program ini bertujuan untuk memberikan edukasi, pelatihan dan pendampingan keamanan pangan pada komunitas usaha mikro makanan-minuman Daerah Yogyakarta. Serangkaian program pelatihan dilaksanakan untuk memberikan dasar pengetahuan keamanan pangan dan cara produksi pangan olahan yang baik. Setelah acara pelatihan pembinaan ini selanjutnya dilaksanakan program pendampingan cara produksi makanan-minuman melalui kegiatan secara daring. Dari Program Pengabdian kepada Masyarakat ini dapat disimpulkan kegiatan ini dapat meningkatkan pemahaman pelaku usaha tentang keamanan pangan dan aplikasinya dalam proses produksi pangan pada Usaha Mikro Makanan-Minuman, serta adanya perbaikan sarana dan proses produksi pangan sesuai ketentuan keamanan pangan.

Kata kunci: kewanaman pangan, halal, usaha mikro, edukasi, pendampingan.

ABSTRACT (Italic bold)

Abstract. Food safety is one of the important aspects in assessing the degree of public health. Cases of food poisoning are effects that often occur as a result of consuming unsafe food. Many cases of poisoning occur in household food production which is produced in a very simple way. The food-beverage micro business community is a producer group that is vulnerable to food safety cases. This program aims to provide education, training and food safety assistance to the food-beverage micro business community in the Yogyakarta Region. A series of training programs are implemented to provide a basic knowledge of food safety and good processing methods of food production. After this coaching training event, a mentoring program on how to produce food and drink was carried out through online activities. From this Community Service Program, it can be concluded that this activity can increase the understanding of business actors about food safety and its application in the food production process in Food-Beverage Micro Enterprises, as well as the improvement of food production facilities and processes in accordance with food safety provisions.

Keywords : *food safety, halal, micro-enterprise, education, assistance*

PENDAHULUAN

Penduduk Indonesia saat ini berjumlah lebih dari 200 juta orang. Hal ini artinya, Indonesia memiliki lebih dari 200 juta konsumen. Makanan adalah kebutuhan dasar manusia agar bisa bertahan hidup dan melakukan berbagai kegiatan. Konsumsi makanan seringkali dijadikan indikator untuk menentukan kesejahteraan konsumen dan keluarga (Sumarwan, 1997). Keamanan pangan merupakan salah satu hal yang sangat penting dalam perlindungan konsumen. Pemerintah sudah mengatur tentang hal ini melalui Peraturan Pemerintah Republik Indonesia tentang keamanan, mutu dan gizi pangan (Anonim, 2004).

Keamanan Pangan menjadi salah satu domain masalah kesehatan khususnya di masyarakat. Kejadian penyakit akibat makanan atau *foodborne disease* yang terus meningkat khususnya di negara-negara berkembang (Lestari, 2020) menuntut perhatian lebih dari berbagai pihak. Tanggung jawab memilih pangan yang aman tidak hanya menjadi tanggung jawab konsumen saja, tetapi juga menjadi tugas produsen untuk menyediakan produk pangan yang aman. Makanan yang sehat dan aman merupakan faktor penting untuk meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Oleh karena itu, kualitas dan keamanan pangan baik secara biologi, kimia maupun secara fisik harus selalu dipertahankan. Hal ini agar masyarakat sebagai pengguna produk pangan tersebut dapat terhindar dari penyakit karena makanan atau penyakit bawaan makanan dan atau keracunan makanan (Rina, 2008).

Insiden keracunan pangan disebabkan oleh pangan olahan jajanan (PKL) sebanyak 6 insiden keracunan dengan jumlah korban 231 orang, pangan olahan jasa boga sebanyak 7 insiden keracunan dengan jumlah korban 403 orang, pangan olahan rumah tangga sebanyak 4 insiden keracunan dengan jumlah korban 183 orang dan 2 insiden keracunan akibat minuman ringan berupa susu dengan jumlah korban 27 orang (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2017).

Kepedulian produsen (pedagang) dalam menyediakan pangan yang aman sangat dipengaruhi oleh pengetahuannya tentang keamanan pangan. Namun demikian, penelitian terhadap penyedia makanan jajanan (PKL) tidak menunjukkan hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan penjaja dengan perilaku penyediaan jajanan, karena banyak faktor lain yang berpengaruh terhadap perilaku yang baik dalam penyediaan makanan jajanan (Darmastuti, 2018). Sumber kontaminasi makanan yang paling utama berasal dari peralatan, pekerja, sampah, serangga, tikus, dan faktor lingkungan seperti udara dan air. Sedangkan kebersihan dan kesehatan pengolahan makanan mempunyai pengaruh besar pada mutu produk yang dihasilkan, sehingga hal tersebut perlu mendapat perhatian (Andayani, 2017).

Pengusaha mikro yang menjadi sasaran dalam program pengabdian kepada masyarakat ini adalah pengusaha makanan-minuman (roti, minuman). Sebagian besar penerima manfaat ini adalah pelaku usaha mikro di bidang makanan (kuliner). Kebanyakan dari usaha mikro ini melakukan produksi makanannya masih dengan cara yang sangat sederhana dan dilakukan di rumah sendiri dengan melibatkan anggota keluarga saja dalam usahanya. Jenis usaha makanan seperti ini perlu mendapatkan perhatian dari sisi keamanan pangan yang dihasilkan. Penerima manfaat dalam program ini berkumpul dalam satu wadah (komunitas), dimana dalam komunitas ini juga masih dilakukan program-program pembinaan dan pemantauan dengan mengacu pada pedoman cara produksi pangan olahan yang baik (Perindustrian, 2010)..

METODE

solusi yang dilakukan

Program Pengabdian kepada Masyarakat (PPM) dilakukan melalui tahapan berikut:

a. Pelatihan keamanan pangan

Program ini dilakukan melalui pelatihan dengan lebih fokus dan mendalam pada bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksi. Pelatihan diawali dengan pretes dan kemudian dilakukan juga postes untuk mengukur peningkatan pengetahuan setelah dilakukan pelatihan. Kegiatan ini dilakukan secara luring berlokasi di Kampus II Universitas Ahmad Dahlan yang beralamat di Jl Pramuka No. 42 Sidikan, Yogyakarta 55161 pada tanggal 14 Juni 2021.

b. Pendampingan proses produksi

Program pendampingan dilakukan melalui kunjungan ke tempat usaha dan dilakukan evaluasi terhadap proses produksinya. Dalam hal ini, masukan-masukan diberikan untuk meningkatkan kualitas produk pangan yang dihasilkan berdasarkan standar cara produksi pangan olahan yang baik (Andayani, 2017). Evaluasi hasil pendampingan ini dinilai dengan evaluasi tingkat penerapan higiene dan sanitasi industri rumah tangga yang meliputi pemenuhan terhadap bahan baku, sarana produksi dan proses produksi menggunakan instrumen penilaian yang sudah dikembangkan di Lembaga Pemeriksa Halal dan Kajian Halal Thayyiban (LPHKHT) Muhammadiyah, yaitu menggunakan form HHS1. Pendampingan proses produksi dilakukan secara daring, pada 18 September 2021

c. Audit halal dan keamanan pangan

Audit pelaksanaan halal sesuai standar LPH KHT Muhammadiyah dilakukan secara daring pada 23 September 2021 dan luring pada 2 oktober 2021, 15 oktober dan 6 November 2021.

Mitra yang terlibat

Pada program ini, melibatkan 3 mitra UMKM yaitu: Asma Cookies, Dapur Mamida dan Dapur Mapiet

Keterlibatan mahasiswa

Kegiatan ini melibatkan 2 mahasiswa Farmasi yang terlibat dalam pelaksanaan audit

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Program Pengabdian kepada Masyarakat diikuti oleh 9 mitra pengusaha mikro makanan dan minuman. Peserta sangat antusias mengikuti seluruh kegiatan yang dilaksanakan beberapa tahap. Pemateri menyampaikan tentang factor-faktor yang berpengaruh terhadap keamanan pangan, antara lain bersumber pada bahan baku, proses produksi, pelaku produksi dan pengemas. Untuk meningkatkan pengetahuan tentang konsep halal pada produk makanan dan minuman, disampaikan pula hal-hal yang dapat menyebabkan produk makanan dan minuman menjadi tidak halal, antara lain bersumber dari bahan baku dan peralatan yang digunakan untuk produksi dan bagaimana strateginya. Berikut adalah dokumentasi kegiatan penyuluhan dan pendampingan (Gambar 1 dan Gambar 2).

Manfaat yang diperoleh bagi pihak mitra ialah adanya peningkatan pengetahuan mitra terkait keamanan pangan .Hal ini dapat diukur berdasarkan perolehan nilai pretes sebelum adanya pelatihan dan postes sesudah adanya pelatihan (Gambar 3).

Dari gambar 3 terlihat bahwa, masyarakat sasaran yaitu pelaku usaha mikro makanan dan minuman di Yogyakarta sudah memiliki pengetahuan yang cukup terkait keamanan pangan. Hal ini dikarenakan kebanyakan dari peserta sudah pernah mengikuti pelatihan keamanan pangan yang dilakukan oleh dinkes dalam rangka pengurusan ijin PIRT. Kondisi ini

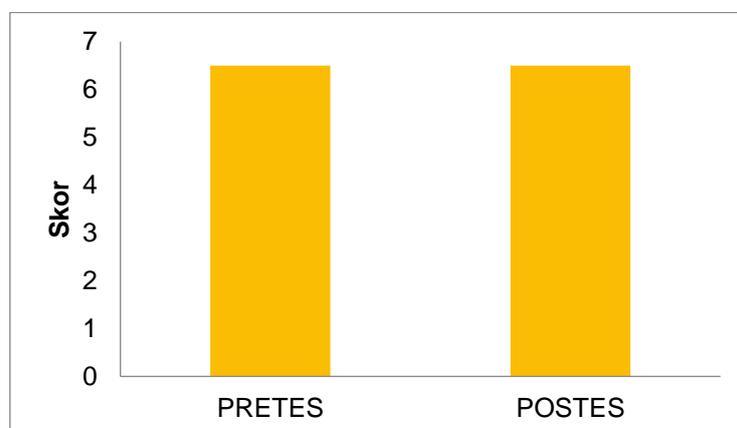
memudahkan kami dalam melakukan pendampingan terkait jaminan keamanan pangan pada usaha produksi mereka.



Gambar 1. Foto kegiatan penyampaian materi tentang keamanan pangan dan halal

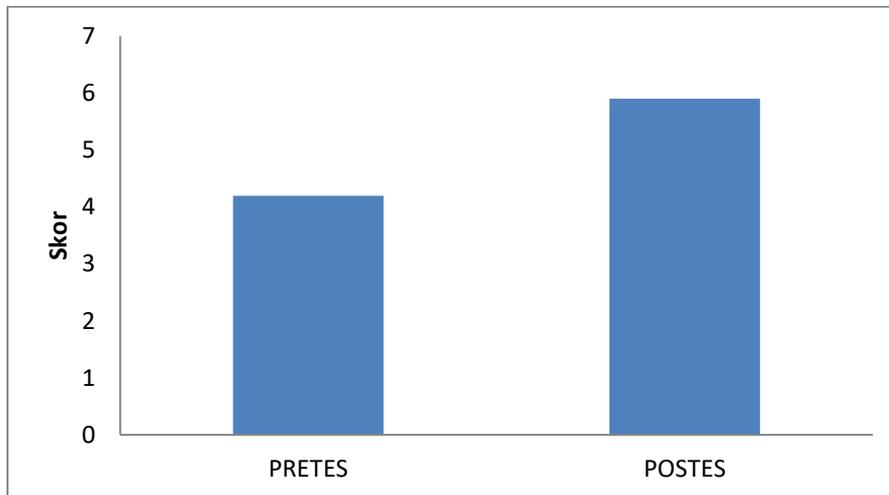


Gambar 2. Foto pendampingan/diskusi intensif dengan mitra tentang proses produksi



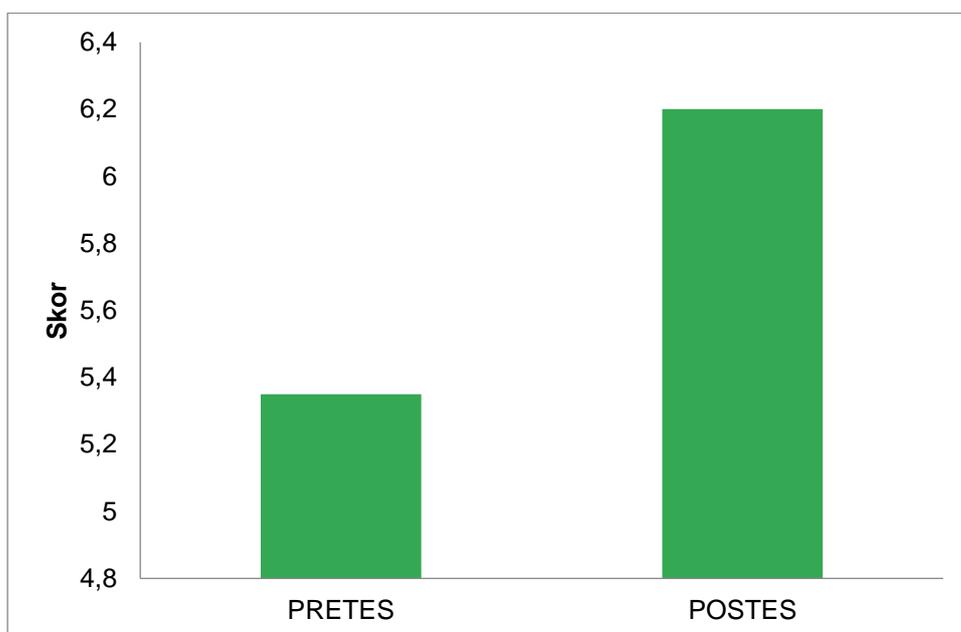
Gambar 3. Profil pengetahuan tentang keamanan pangan sebelum dan sesudah penyuluhan.

Selain pengetahuan tentang keamanan pangan, masyarakat mitra juga menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan terkait kehalalan produk. Hal ini bisa terlihat pada perbedaan hasil pretes dan postes seperti tersaji pada gambar 4.



Gambar 4. Peningkatan pengetahuan Halal masyarakat

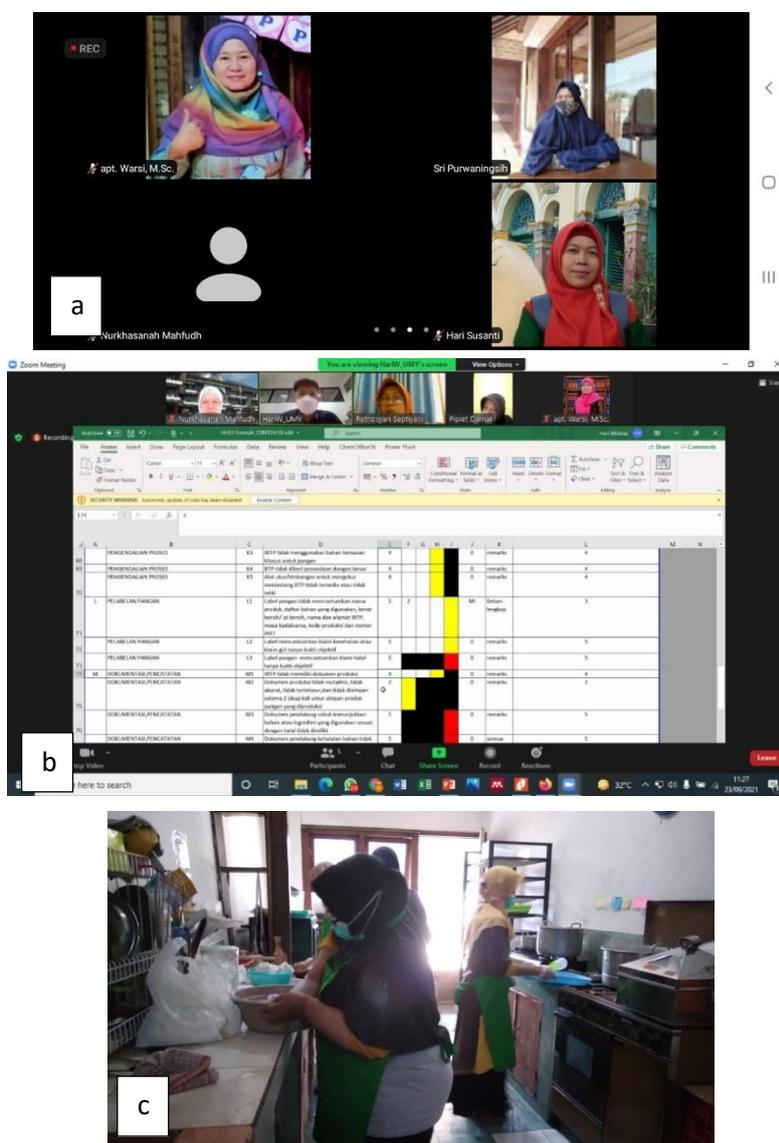
Berdasarkan gambar 4 terlihat bahwa pengetahuan yang dimiliki oleh mitra tentang halal meningkat. Kondisi ini didukung oleh lingkungan masyarakat disekitar mitra, yang mana semua mitra adalah muslimah sehingga memungkinkan untuk lebih mudah memahami adanya informasi atau pengetahuan tentang halal yang disampaikan saat penyuluhan. Secara keseluruhan, peningkatan pengetahuan mitra terjadi peningkatan seperti tersaji gambar 5.



Gambar 5. Profil peningkatan pengetahuann mitra sebelum dan sesudah pemyuluhan

Selain itu, mitra juga mendapatkan gambaran tentang sertifikasi jaminan halal serta mampu menyusun draft dokumen Sertifikasi Jaminan Halal. Di samping itu, adanya Program Pengabdian kepada Masyarakat ini, mitra memperoleh pendamping dalam pengajuan Sertifikasi Jaminan Halal yang akan diajukan ke Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI).

Kegiatan audit lapang (site audit) dilakukan untuk melihat aplikasi pengetahuan tentang keamanan pangan dan kehalalan produk pada proses produksi. Kegiatan audit dilakukan menggunakan standar audit HHS-1 (Halal Higiene Sanitasi-1) yang diperuntukkan untuk pangan olahan. Kegiatan audit secara daring dilakukan untuk melihat kesesuaian dengan standar audit visit dilakukan untuk memverifikasi fasilitas produksi serta kesesuaian fasilitas dengan standar halal. Dikumentasi kegiatan audit secara daring ditunjukkan pada gambar 6, dan audit lapang ditunjukkan pada gambar 7.



Gambar 7. Pelaksanaan pendampingan dan audit halal dan keamanan pangan pada UKM pangan di Yogyakarta. a. pendampingan produksi secara daring, b. audit secara daring c. audit lapang

SIMPULAN

Program Pengabdian kepada Masyarakat ini mampu meningkatkan pemahaman pelaku usaha tentang keamanan pangan dan aplikasinya dalam proses produksi pangan pada Usaha Mikro Makanan-Minuman. Pemahaman ini dibuktikan dengan perbaikan sarana dan proses produksi pangan sesuai ketentuan keamanan pangan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami ucapkan terimakasih kepada LPPM UAD atas pendanaan yang diberikan dalam Pengabdian Masyarakat skema regular dengan nomer kontrak U.12/SPK-PPM-REGULER-127/LPPM-UAD/III/2021

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, S. W. (2017). Upaya Meningkatkan Keamanan Pangan Dalam Pembuatan Makanan Jajanan Tradisional. *Seminar Nasional*.
- Anonim. (2004). *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu Dan Gizi Pangan*.
- Darmastuti, A. (2018). *Pengeatahuan Tentang Keamanan Pangan dan Perilaku pada Penjual Makanan Bergerak di Wilayah Manahan*. Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, UMS.
- Lestari, T. R. P. (2020). Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57–72. <https://doi.org/10.46807/aspirasi.v11i1.1523>
- Perindustrian, K. (2010). *Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-Ind/Per/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices) Dengan*. 358, 1–26.
- Rina, A. (2008). Sistem Manajemen Mutu dan Keamanan Pangan pada Perusahaan Jasa Boga. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 2(6), 263. <https://doi.org/10.21109/kesmas.v2i6.246>
- Sumarwan, U. (1997). *Masalah Keamanan Pangan dalam Pola Konsumsi Masyarkat Indonesia*.