

PENYULUHAN “HOW SAFE IS YOUR FOOD?” DI KOMUNITAS YAYASAN WORLD HARVEST, KARAWACI, TANGERANG

Nuri Arum Anugrahati¹, Adolf Parhusip²

^{1,2} Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Pelita Harapan
nuri.anugrahati@uph.edu

Abstract

Lack of public understanding about the importance of selection of food and good food processing is the background of the community services of Food Technology Department in Semester Evenly 2017/2018. The counseling entitled "How Safe is Your Food?" will be conducted in the parent community of World Harvest Foundation, Karawaci, Tangerang as a form of awareness of the Department of Food Technology to provide information about the source of the causes of frequent food poisoning, how to choose good food materials, and how to process food that considers hygiene and sanitation rule. The result showed most participants stated the counseling was useful for them although they have been implemented hygiene and sanitation rules in daily activities.

Keywords: food, processing, safety

PENYULUHAN “*HOW SAFE IS YOUR FOOD?*” DI KOMUNITAS YAYASAN *WORLD HARVEST*, KARAWACI, TANGERANG

Nuri Arum Anugrahati¹, Adolf Parhusip²

^{1,2} Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Pelita Harapan
nuri.anugrahati@uph.edu

Abstrak

Kurangnya pemahaman masyarakat tentang pentingnya pemilihan bahan pangan dan cara pengolahan pangan yang baik melatarbelakangi pelaksanaan PkM Program Studi Teknologi Pangan di Semester Genap 2017/2018. Penyuluhan yang berjudul “*How Safe is Your Food?*” dilaksanakan pada komunitas di Yayasan *World Harvest*, Karawaci, Tangerang sebagai bentuk kepedulian Program Studi Teknologi Pangan untuk memberikan informasi tentang sumber penyebab keracunan pangan yang sering terjadi, cara memilih bahan pangan yang baik, dan cara mengolah pangan yang memperhatikan kaidah *hygiene* dan sanitasi. Walaupun sebagian besar peserta telah menerapkan kaidah *hygiene* dan sanitasi dalam mempersiapkan dan mengolah makanan sehari-hari namun hasil kuesioner menunjukkan 61% peserta yang hadir menyatakan penyuluhan berguna bagi peserta.

Kata kunci: Pangan, pengolahan, keamanan

PENDAHULUAN

Pendahuluan mencakup latar belakang atas isu atau permasalahan serta urgensi dan rasionalisasi kegiatan. Bagian ini juga menyajikan tujuan kegiatan, dan rencana penanganan masalah, serta tinjauan pustaka yang relevan dan pengembangan metode penyelesaian masalah. Pangan merupakan salah satu kebutuhan primer manusia. Manusia membutuhkan pangan karena beberapa alasan, seperti untuk memperoleh energi dan memenuhi kebutuhan zat-zat yang diperlukan tubuh, untuk pertumbuhan dan perkembangan, memelihara suhu tubuh, dan menjaga keseimbangan metabolisme tubuh.

Produk pangan yang tersedia di pasaran semakin beragam. Konsumen akan memilih pangan berdasarkan penampilan dan rasa, kesehatan, budaya dan agama, kebutuhan psikologis dan sosial, serta ketersediaan dana (Brown, 2011). Faktor penampilan dan rasa suatu produk pangan dipengaruhi oleh karakteristik dan persiapan bahan serta proses pengolahannya. Persiapan untuk mengolah bahan pangan mentah meliputi keseluruhan aktivitas sebelum mempersiapkan sampai awal proses pengolahan pangan baik yang dilakukan oleh seseorang atau menggunakan peralatan tertentu (Varzakas dan Tzia, 2016). Bahan pangan mentah atau segar meliputi daging, susu, telur, ikan atau udang, buah, sayur; tepung dan biji-bijian; bahan pangan hasil fermentasi. Selain bahan pangan mentah, juga terdapat Bahan Tambahan Pangan (BTP) dan pangan olahan pabrik. Pengolahan pangan adalah proses perubahan bentuk bahan pangan mentah menjadi pangan siap santap dengan memperhatikan kaidah pengolahan pangan yang baik. Pengolahan pangan yang sering dilakukan di skala rumah tangga seperti merebus, mengukus, menggoreng, dan memanggang. Kaidah pengolahan pangan mencakup lokasi, peralatan, wadah, kondisi pengolahan, *hygiene*, penyimpanan, dan penyajian. Selain itu pengolahan pangan juga harus memperhatikan pengendalian sumber bahaya sehingga produk pangan terjamin keamanannya (Dewanti dan Hariyadi, 2012; Surono *et al.*, 2016).

Dengan semakin beragamnya bahan pangan, peralatan pengolahan pangan, dan produk pangan di pasaran maka faktor keamanan pangan seharusnya lebih diperhatikan oleh konsumen. Hal ini diperparah oleh semakin meningkatnya kasus keracunan makanan yang terjadi di Indonesia. Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia mencatat laporan keracunan makanan meningkat dari 48 menjadi 61 kasus di 34 provinsi pada tahun 2013-2015. Insiden keracunan pangan

di Indonesia pada tahun 2016 sebesar 26% dari 132 kejadian luar biasa penyakit dan keracunan pangan (Rahman, 2017).

METODE

Metode pelaksanaan kegiatan PkM di Yayasan *World Harvest*, Karawaci, Tangerang dilakukan dengan ceramah, kuesioner, dan tanya jawab. Ceramah digunakan untuk menyampaikan materi penyuluhan kepada peserta. Kuesioner dibagikan kepada peserta sebanyak 2 kali yaitu pada sebelum (awal) dan sesudah (akhir) ceramah. Kuesioner awal digunakan untuk mengetahui pemahaman peserta terhadap materi yang akan disampaikan sedangkan kuesioner akhir digunakan untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta terhadap materi yang telah disampaikan dan sebagai bahan evaluasi untuk pelaksanaan PkM selanjutnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

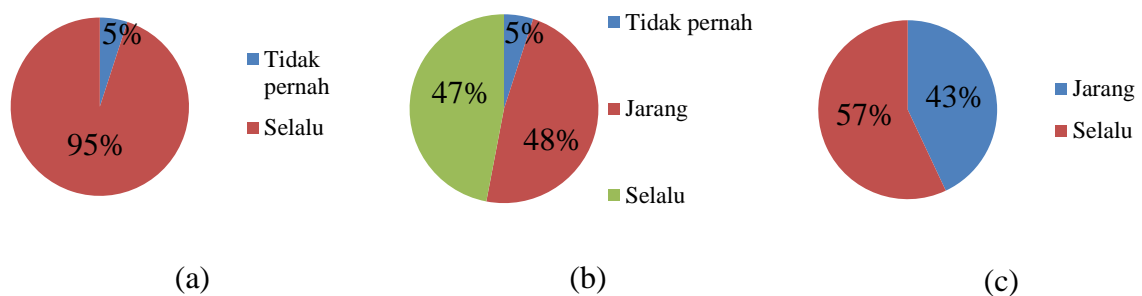
Kegiatan PkM Jurusan Teknologi Pangan UPH untuk Semester Genap 2017/2018 dilaksanakan pada hari Kamis tanggal 8 Maret 2018 pukul 13.00-16.00 WIB di *World Harvest Center*, Yayasan *World Harvest*, Karawaci, Tangerang. PkM dilakukan dalam bentuk penyuluhan dengan topik "*How safe is your food?*". Peserta kegiatan berjumlah 23 orang yang memiliki latar belakang pekerjaan sebagai kepala sekolah, guru, karyawan, mahasiswa, dan ibu rumah tangga. Selain itu juga hadir pendeta yang melayani di Yayasan *World Harvest*, Karawaci Tangerang.

Pelaksanaan PkM dibagi menjadi 3 sesi, yaitu acara pembukaan, kegiatan penyuluhan dan tanya jawab, dan acara penutupan. Penyuluhan dilakukan oleh 2 orang dosen yaitu Dr. Adolf Parhusip dan Dr. Nuri Arum Anugrahati. Sebelum penyuluhan dilakukan terlebih dahulu dibagikan kuesioner kepada setiap peserta. Pertanyaan dalam kuesioner merupakan digunakan untuk mengetahui kebiasaan peserta dalam mencuci dan mengolah bahan pangan. Kuesioner dapat dilihat pada Lampiran 3. Hasil kuesioner menyatakan 95% peserta selalu mencuci bahan pangan sebelum mengolahnya (Gambar 1), 47% peserta selalu menyimpan sisa makanan di kulkas (Gambar 2), dan 57% peserta selalu memanaskan kembali makanan yang telah disimpan di kulkas sebelum dikonsumsi (Gambar 3). Berdasarkan hasil kuesioner tersebut dapat dinyatakan bahwa hampir seluruh peserta selalu melakukan pencucian pada bahan pangan sebelum mengolah bahan pangan seperti beras, sayur, buah, daging, dan ikan. Lebih dari sebagian peserta melakukan pemanasan berulang makanan yang telah disimpan di kulkas sebelum dikonsumsi karena faktor kebiasaan.

Materi penyuluhan meliputi karakteristik dan cara pemilihan bahan pangan yang baik, metode pengolahan dan penyimpanan pangan yang memperhatikan kesehatan, hygiene, dan sanitasi, beberapa sumber penyebab keracunan pangan dan contoh kasus yang pernah terjadi di masyarakat. Secara umum bahan pangan dapat digolongkan menurut sumbernya menjadi bahan pangan nabati dan hewani. Perbedaan antara bahan pangan nabati dan hewani dapat dilihat dari karakteristik fisik, kimia, dan mikrobiologis. Perbedaan tersebut juga merupakan hal penting yang perlu diperhatikan dalam memilih bahan pangan sebelum diolah.

Topik yang diberikan pada PkM ini dinilai sangat menarik oleh peserta. Hal ini ditunjukkan dengan 48% peserta menyatakan topik PkM sangat menarik. Penyuluhan tentang keamanan pangan juga merupakan hal yang berguna bagi peserta. Sebanyak 61% peserta menyatakan kegiatan penyuluhan sangat berguna bagi peserta. Hal ini disadari oleh peserta karena pangan merupakan kebutuhan pokok manusia dan keamanan pangan merupakan hal yang perlu diperhatikan mengingat saat ini semakin banyak kasus keracunan pangan yang terjadi di masyarakat. Peserta juga merasa perlu untuk mendapatkan informasi yang benar dan lengkap tentang bagaimana sebaiknya memilih bahan pangan dan mengolahnya sesuai kaidah sanitasi dan *hygiene* termasuk mengetahui cara pencegahan keracunan pangan. Antusiasme peserta juga terlihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan selama sesi tanya jawab. Lebih kurang terdapat 13 pertanyaan dari peserta kepada tim penyuluh. Beberapa pertanyaan yang diajukan seperti bagaimana cara mencuci bahan pangan yang mempunyai kulit seperti buah, cara mencuci tangan yang benar, apakah pencucian menjamin keamanan pangan yang dikonsumsi, apakah mengonsumsi daging berbahaya bagi tubuh dan berapa kali sebaiknya mengonsumsinya dalam seminggu, apakah mengonsumsi sayur menyebabkan asam urat, buah lokal apa yang sebaiknya

dikonsumsi, bagaimana kondisi penyimpanan yang baik di kulkas untuk sayur atau buah dan pangan yang telah diolah. Selain itu peserta juga ada yang menanyakan bagaimana sebaiknya mengedukasi anak-anak tentang konsumsi pangan jajanan di sekolah dan bagaimana cara mengedukasi pedagang makanan di sekolah untuk lebih memperhatikan keamanan pangan yang dijualnya. Beberapa pertanyaan tentang makanan jajanan anak sekolah mengindikasikan kurangnya pemahaman dan kepedulian para pembuat dan pembeli makanan akan pentingnya keamanan pangan (Djekic *et al.*, 2014; Paratmanitya dan Aprilia, 2016; Thah dan Yuwono, 2014).



Gambar 1. Persentase jumlah peserta (a) yang mencuci bahan pangan sebelum mengolahnya, (b) yang menyimpan sisa makanan di kulkas, (c) yang memanaskan ulang makanan yang telah disimpan di kulkas

SIMPULAN DAN IMPLIKASI

Kegiatan PkM Program Studi Teknologi Pangan UPH untuk Semester Genap 2017/2018 di komunitas Yayasan *World Harvest*, Karawaci, Tangerang dapat diselenggarakan dengan baik. Kegiatan PkM dilaksanakan pada Kamis/8 Maret 2018 dan diikuti oleh 23 orang peserta dan 6 orang penyuluh yang terbagi menjadi 4 orang dosen dan 2 orang mahasiswa. Bentuk kegiatan PkM berupa penyuluhan dengan tema “*How safe is your food?*”. Sebanyak 48% peserta menyatakan topik penyuluhan sangat menarik dan 61% peserta menyatakan kegiatan penyuluhan sangat berguna dan menerapkannya dalam rutinitas harian.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan PkM ini dibiayai oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) UPH periode Maret 2018. Oleh karena itu, kami sebagai pelaksana kegiatan PkM mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada LPPM UPH dan Yayasan *World Harvest*, Karawaci, Tangerang sebagai mitra program yang telah membantu dalam kegiatan PkM ini.

DAFTAR REFERENSI

- Brown, A. (2011). *Understanding Food: Principles and Preparation*. 4th edition. Wadsworth, Cengage Learning.
- Dewanti, R. dan Hariyadi, P. (2012). Antisipasi terhadap Isu-isu Baru Keamanan Pangan. *Pangan* 21(1):85-100.

- Djekic, I., Smigic, N., Kalogianni, E., Roscha, A., Zamioudi, L. and Pacheco, R. (2014). Food Hygiene Practices in Different Food Establishments. *Food Control* 39:34-40.
- Paratmanitya, Y. dan Aprilia, V. (2016). Kandungan Bahan Tambahan Pangan Berbahaya pada Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar di Kabupaten Bantul. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia* 4(1):49-55.
- Rahman, F.F. (2017). 34 Kasus Keracunan Pangan Terjadi di RI Sepanjang 2016. <https://finance.detik.com>, diakses tanggal 11 Oktober 2017.
- Surono, I.S., Sudiby, A., dan Wasposito, P. (2016). *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Deepublish, Yogyakarta.
- Thah, H.M. dan Yuwono, S.S. (2014). Analisis Preferensi, Perilaku Mahasiswa dan Keamanan Pangan terhadap Produk Bakso di Sekitar Universitas Brawijaya. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4):89-100.
- Varzakas, T. and Tzia, C. (2016). *Handbook of Food Processing: Food Safety, Quality, and Manufacturing Processes*. CRC Press, Boca Raton.