

Peningkatan Kemampuan Kapasitas Pengetahuan Masyarakat Bligo Dalam Keamanan Pangan

Achmad Vandian Nur^{1*}, Wulan Agustin Ningrum², Nuniek Nizmah Fajriyah³, Sigit Prasojo⁴, Mahdanya Putri AB⁵, Rahma Ayu Fadillah⁶

^{1,2,5,6}Program Studi Sarjana Farmasi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Pekajangan Pekalongan, Pekalongan

³Program Studi Diploma Keperawatan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Pekajangan Pekalongan, Pekalongan

⁴Program Studi Fisioterapi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Pekajangan Pekalongan, Pekalongan

Email: avnomad@gmail.com^{1*}

Abstrak

Pangan merupakan tulang punggung dari sebuah bangsa. Pangan membangun sebuah kemampuan individu dari komponen terkecil suatu negara yaitu keluarga. Kemampuan untuk memilah bagaimana makanan sehat dan aman bagi keluarga penting untuk diketahui ibu-ibu. Usaha untuk meningkatkan kemampuan keamanan pangan diberikan kepada ibu anggota Aisyiah Bligo oleh Dosen-dosen Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Pekajangan Pekalongan. Dari materi yang diberikan terdiri dari 2 bagian yaitu bahaya pangan beracun dan cara pengolahannya. terdapat peningkatan kemampuan melalui pemberian pretes dan posttest dari nilai 75 dalam pretest menjadi 81 dalam nilai posttest. Kegiatan pengabdian ini memberikan hasil yang memuaskan untuk peningkatan kemampuan Ibu-Ibu Aisyiah dalam kemampuan membedakan makanan-makanan yang aman dan sehat.

Keywords: Penyuluhan, Keamanan pangan, Ibu Aisyiah

PENDAHULUAN

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya juga merupakan bagian dari hak asasi manusia. Hak dasar manusia ini juga sudah dijamin dalam Undang-Undang Dasar Tahun 1945 Pasal 27 ayat (2) yang intinya menyatakan setiap warga negara mempunyai hak untuk mendapatkan penghidupan yang layak sebagai manusia, salah satunya adalah mengonsumsi pangan yang aman dikonsumsi. Perlindungan masyarakat dari peredaran pangan yang tidak aman merupakan jaminan yang harus didapat masyarakat sebagai konsumen. Hal ini sejalan dengan amanat Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (UU Perlindungan Konsumen) Pasal 4. Kondisi ini mengisyaratkan betapa pentingnya penanganan terkait masalah pangan agar pangan yang dikonsumsi masyarakat aman. Keamanan pangan merupakan persyaratan mutlak untuk suatu produk pangan (Lestari, 2020).

Perkembangan terbaru dalam system hukum menunjukkan bahwa Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 mendefinisikan ketahanan pangan sebagai kondisi terpenuhinya pangan bagi negara sampai dengan perseorangan, yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik

jumlah maupun mutunya, aman, beragam, bergizi, merata, dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat, untuk dapat hidup sehat, aktif, dan produktif secara berkelanjutan. Pentingnya ketahanan pangan di antaranya dikarenakan ketahanan pangan mempengaruhi status gizi masyarakat itu sendiri. Jika ketahanan pangan kurang maka status gizi otomatis menjadi kurang dan menyebabkan turunnya derajat kesehatan. Dengan demikian maka ketahanan pangan sangat erat kaitannya dengan aspek gizi dan kesehatan. Apabila ketahanan pangan yang selalu kurang dari kecukupan dalam jangka waktu tertentu dapat mengakibatkan kurang gizi walaupun tidak menderita penyakit. Akan tetapi, ketahanan pangan yang cukup, namun masyarakat terjangkit penyakit, dapat menyebabkan kurang gizi (Arlus *et al.*, 2017).

Pangan jajanan merupakan salah satu jenis makanan yang sangat dikenal dan umum di masyarakat, terutama anak usia sekolah. WHO (1996) mengartikan pangan jajanan sebagai makanan dan minuman yang dipersiapkan dan/atau dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan tempat-tempat keramaian umum lain yang langsung dimakan atau dikonsumsi kemudian tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut. Anak sekolah biasanya membeli pangan jajanan pada penjaja pangan jajanan di sekitar sekolah atau di kantin sekolah. Oleh karena itu, penjaja berperan penting dalam penyediaan pangan jajanan yang sehat dan bergizi serta terjamin keamanannya (WHO, 1996).

Berdasarkan data Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) (BPOM, 2018), sampai dengan tanggal 10 Mei 2019, telah ditemukan dari 796 sarana gudang distributor, 170.119 kemasan produk pangan rusak, kadaluarsa, dan ilegal. Pada tahun 2018, dari 1.726 sarana ritel pangan yang diperiksa, didapat 591 sarana ritel yang tidak memenuhi ketentuan yaitu 110.555 kemasan dengan nilai keekonomian Rp2,2 miliar. Data BPOM tersebut menunjukkan adanya peningkatan jumlah kasus makanan tidak layak konsumsi, yaitu sebanyak 10% dibanding tahun 2018 (Ulya, 2019). Kejadian ini hanya sebagian kecil yang tercatat dari kasus yang sebenarnya ada di masyarakat.

Daerah Pekalongan merupakan daerah yang berada dalam lingkup wilayah yang dekat dari Universitas Muhammadiyah Pekajangan Pekalongan sehingga menjadi bagian objek pengabdian tentang keamanan pangan daerah pekalongan, Bligo. Edukasi keamanan pangan tidak hanya diberikan kepada penjamah industri saja. Tetapi perlu dikembangkan dan ditargetkan terhadap masyarakat seperti ibu, anak-anak dan lansia. Hal ini disebabkan mereka merupakan salah satu populasi yang rentan terhadap bakteri dari makanan (Olsen, 2012) Tenaga kesehatan harus waspada terhadap sikap dan perilaku keamanan konsumen di rumah

dan memberikan intervensi keamanan pangan yang disesuaikan dengan teori yang ada (Byrd-Bredbenner *et al.*, 2013).

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian dilakukan dengan cara melakukan penyuluhan kepada ibu kader anggota Aisyiyah yang ada di Desa Bligo, Pekajangan Pekalongan. Tempat pelaksanaan ada pada Musholla Aisyiyah Bligo pada Bulan Desember 2021. Pengumpulan data dalam hal ini dengan memberikan form pretest dan posttest kepada anggota penyuluhan. Pretest diberikan sebelum pemberian materi dan Posttest diberikan setelah materi. Untuk memberikan kepastian mengenai kepuasan peserta, maka diberikan form kepuasan terhadap peserta.

Metode pengembangan yang akan dilaksanakan merupakan sebuah rangkaian tahapan yang disusun secara sistematis, diantaranya

1. Membentuk kerja sama dengan ketua Aisyiyah Dasa Bligo, Pekajangan Pekalongan.
2. Menentukan peserta : Ibu-Ibu Aisyiyah Dasa Bligo, Pekajangan Pekalongan.
3. Menyiapkan materi tentang keamanan pangan dalam keluarga

Merancang metode penyuluhan dilakukan dengan metode ceramah serta penjelasan mengenai keamanan pangan dalam keluarga dengan media poster dan power point yang ditampilkan menggunakan LCD proyektor.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Melalui adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan memberikan Penyuluhan melalui cemaran bakteri pada saus siomai dari pedagang keliling di depan sekolah di kota Pekalongan pada ibu-ibu Aisyiyah Dasa Bligo, Pekajangan Pekalongan, maka luaran hasil kegiatan adalah sebagai berikut:

1. Ibu-ibu Aisyiyah paham tentang makanan sehat dan higienis serta makanan yang terkontaminasi atau tercemar.
2. Ibu-ibu Aisyiyah dapat mengetahui manfaat makanan sehat dan higienis untuk tubuh.
3. Ibu-ibu Aisyiyah sadar untuk lebih berhati-hati dalam membeli makanan di luar supaya kesehatan keluarga terutama pada anaka-anak sekolah lebih terjamin.
4. Ibu-ibu Aisyiyah paham bagaimana cara memilih makanan yang sehat dan higienis untuk keluarganya.

Melalui adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan memberikan Sosialisasi keamanan pangan untuk keluarga pada ibu-ibu Aisyiyah Dasa Bligo, Pekajangan Pekalongan ini diharapkan dapat mengatasi masalah ibu-ibu siswa lebih peduli terhadap pola

hidup sehat keluarga khususnya pada anak-anak sekolah demi mengoptimalkan pertumbuhan otak untuk berfikir, dan agar dapat mengurangi berbagai penyakit yang mungkin saja dapat ditimbulkan akibat pola hidup dan pola makan yang tidak sehat dan higienis, khususnya mengenai masalah pola makan dengan makanan yang kurang sehat dan higienis karena sering jajan sembarangan atau sering makan di luar rumah sehingga dengan lebih berhati-hati dalam memilih makanan yang dikonsumsi menjadikan pola hidup lebih sehat bagi keluarga dan anak-anak sekolah. Selain itu diharapkan dengan adanya hal tersebut dapat dijadikan suatu hal sebagai suatu pembelajaran untuk pola hidup sehat di usia dini (Arini, 2017).

Penyakit diare sering dijumpai pada anak-anak. Diare merupakan penyakit yang ditandai dengan Buang Air Besar (BAB) encer lebih dari 3 kali dalam sehari (Ariani, 2016). Salah satu faktor resiko terjadinya diare pada anak adalah keracunan makanan. Keracunan makanan tersebut disebabkan karena anak mengkonsumsi makanan yang tidak terjamin kebersihannya (Wong, 2009). Makanan jajanan biasanya disenangi oleh anak-anak sekolah. Kebiasaan jajan ini dapat memperburuk keadaan gizi anak karena anak yang suka salah dalam memilih jajanan, seperti makanan instan yang banyak mengandung pewarna serta bahan pengawet kebanyakan mengandung tinggi kalori, sehingga membuat cepat kenyang, selain itu kebersihan dari jajanan itu sangat diragukan (Moehyi, 2007).

Terdapat lima kunci keamanan pangan yaitu menjaga kebersihan, memisahkan bahan makanan yang masak dan mentah, masakan harus matang, menjaga suhu makanan, menggunakan bahan baku dan air yang bersih (Donkor *et al.*, 2009). Di industri rumah tangga pangan di Cianjur didapatkan bahwa hampir 38,78% dinilai masih kurang pada parameter suplai air dan pengolahan, pengendalian hama, praktek sanitasi (Purba, *et al.*, 2014). Sebagian besar kasus kematian yang disebabkan oleh penyakit bawaan dari makanan terjadi kesalahan penanganan makanan di rumah.

Adanya pengetahuan, sikap dan perilaku anak usia sekolah terhadap pemilihan makanan jajanan sehat merupakan hal yang sangat penting dalam membantu anak sekolah untuk meningkatkan derajat kesehatan dan terhindar dari berbagai penyakit seperti diare. Apabila adanya konsumsi makanan jajanan sehat dari anak sekolah maka tumbuh kembang anak sekolah optimal. Kualitas bangsa dimasa depan ditentukan oleh kualitas anak-anak saat ini (Gultom *et al.*, 2018).

Tabel 1. Daftar Pertanyaan untuk pretest dan *Posttest* program penyuluhan

No	Pertanyaan
1	Penggunaan insektisida, fungisida, bakterisida, nematisida, dan rodentisia yang berlebihan tidak berdampak terhadap kesehatan
2	Keracunan adalah salah satu contoh masalah dalam pangan
3	Kasus diare cukup tinggi di Indonesia akibat keamanan pangan yang kurang terkendali
4	Singkong mengandung sianida
5	Alfatoksin merupakan racun pemicu kanker hati
6	Penggunaan bahan tambahan pangan melebihi takaran bukan merupakan salah satu jenis cemaran kimia pangan
7	Formalin adalah salah satu pengawet untuk makanan
8	Rhodamin B adalah pewarna makanan yang dibolehkan
9	Boraks apabila dikonsumsi secara terus-menerus akan mengakibatkan gangguan kesehatan
10	Methanil yellow sering disalah gunakan untuk pewarna makanan Penggunaan insektisida, fungisida, bakterisida, nematisida, dan rodentisia yang berlebihan tidak berdampak terhadap kesehatan

Produk makanan yang beredar di dalam negeri seperti bakso, tahu, krupuk, sosis, kemplang, sirup, es manis, manisan, pempek, ikan asin, dan lainnya sering kali disinyalir mengandung formalin (Lestari, 2020). Hasil pemeriksaan makanan dan bahan makanan yang mengandung bahan tambahan pengawet (BTP) seperti borak, formalin, dan pewarna tekstil, umumnya didapat pada makanan yang dijual di pasar tradisional dan sekolah (Nurhayati, 2009). Selain itu, tidak sedikit produk pangan yang masuk ke Indonesia tanpa disertai informasi yang jelas pada kemasan produknya. Informasi yang tidak jelas pada kemasan produk impor tersebut dapat dikarenakan menggunakan bahasa asing dan tidak disertai dengan bahasa Indonesia yang komunikatif. Akibatnya para konsumen tidak paham isi dan komposisi produk tersebut. Ada juga informasi yang tercantum pada kemasan di-manipulasi yaitu menyembunyikan bahan kimia yang berbahaya dan terkandung dalam produk pangan, seperti di antaranya formalin, borak, dan Rhodamin B (Mardiah dan Ernawaty, 2014).

Hasil rata-rata pretest dan posttest setelah diberikan penyuluhan adalah terjadinya kenaikan nilai para peserta penyuluhan dari nilai rata-rata 75,2 menjadi 81,4. Kepuasan peserta sendiri memiliki rata-rata “Puas” dan berharap adanya kegiatan ini kembali.



Gambar 1. Foto Kegiatan Pengabdian

Jika merujuk pada WHO, ada lima factor yang perlu diperhatikan untuk penyediaan pangan yang aman, yaitu (Yolenda, 2018):

1. Menjaga kebersihan. Mencuci tangan dengan menggunakan sabun dan air bersih sebelum memasak atau menyediakan pangan. Hindari sentuhan tangan karena melalui sentuhan tangan, umumnya akan terjadi pencemaran makanan. Mikroorganisme yang melekat pada tangan akan berpindah ke makanan dan berkembang biak dalam makanan, terutama pada makanan jadi. Gunakan sarung tangan atau alat bantu seperti sendok dan lainnya pada saat akan bersentuhan dengan makanan.
2. Jaga makanan dari peluang terjadinya pencemaran. Pangan atau bahan pangan harus disimpan di tempat yang tertutup dan terbungkus dengan baik agar tidak berpeluang terkena debu. Pisahkan pangan mentah dengan yang matang dan berdasarkan jenisnya, demikian juga untuk peralatannya.
3. Simpan makanan pada suhu yang aman, seperti di lemari es jika memang makanan atau bahan makanan seharusnya disimpan dalam lemari es sehingga tidak mudah rusak atau busuk. Jangan simpan makan dalam jangka waktu terlalu lama. Makanan yang sudah matang sebaiknya jangan disimpan dalam suhu ruangan melebihi waktu 4 jam karena dikhawatirkan adanya bakteri yang berkembang biak.
4. Lakukan proses pemanasan makan dalam suhu yang benar-benar panas sebelum dikonsumsi agar mikroorganisme tidak tumbuh dan berkembang biak dengan cepat.
5. Gunakan air dan bahan baku yang aman yaitu yang tidak berwarna dan tak berbau.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil yang diperoleh maka didapatkan hasil pretest dan posttest yang meningkat. Serta secara umum Peserta penyuluhan keamanan pangan puas dengan kegiatan Penyuluhan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan trimakasih kepada Dinas Kesehatan Kabupaten Pekalongan atas kolaborasinya dengan Prodi Sarjana Farmasi dalam KIE Pangan 2021.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariani, A. P. (2016). *Diare Pencegahan & Pengobatannya*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Arini, L. D. D. (2017). Peningkatan Pengetahuan Ibu-Ibu Pembinaan Kesejahteraan Keluarga Dasa Wisma Kalangan Kulon, Tasikmadu Tentang Cemaran Bakteri Pada Saus Siomai. *Adi Widya: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1).
- Arlus, A., Sudargo, T., & Subejo, S. (2017). Hubungan ketahanan pangan keluarga dengan status gizi balita (studi di desa palasari dan puskesmas kecamatan legok, kabupaten tangerang). *Jurnal Ketahanan Nasional*, 23(3), 359.
- BPOM. (2018). *Laporan Tahunan BPOM 2017*, Jakarta.
- Byrd-Bredbenner, C., Berning, J., Martin-Biggers, J., & Quick, V. (2013). Food safety in home kitchens: a synthesis of the literature. *International journal of environmental research and public health*, 10(9), 4060-4085.
- Donkor, E. S., Kayang, B. B., Quaye, J., & Akyeh, M. L. (2009). Application of the WHO keys of safer food to improve food handling practices of food vendors in a poor resource community in Ghana. *International journal of environmental research and public health*, 6(11), 2833-2842.
- Gultom, M. M., Onibala, F., & Bidjuni, H. (2018). Hubungan konsumsi makanan jajanan dengan diare pada anak di sdn 3 gogagoman kecamatan kotamobagu barat kota kotamobagu. *Jurnal Keperawatan*, 6(1).
- 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.
- Mardiah and Ernawaty (2014). Pelaksanaan Pengawasan Terhadap Produk Makanan Impor oleh Balai Besar Pengawas Obat Dan Makanan (BBPOM) Di Kota Pekanbaru,” *J. FISIP Unri*, vol. 3, no. 1, pp. 1–12, 2014.
- Moehyi, S. (2007). *Dasar-dasar ilmu Gizi 2*. Jakarta. Pustaka Kemang.
- Nurhayati, I. (2009). Efektivitas Pengawasan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Terhadap Peredaran Produk Pangan Olahan Impor Dalam Mewujudkan Perlindungan Konsumen. *Mimbar Hukum-Fakultas Hukum Universitas Gadjah Mada*, 21(2), 203-222.
- Olsen, S. S. (2012). *Assessment of native languages for food safety training programs for meat industry employees*. Iowa State University.
- Purba, D. F., Nuraida, L., & Koswara, S. (2014). Efektivitas program peningkatan mutu dan keamanan pangan industri rumah tangga pangan (IRTP) di Kabupaten Cianjur. *Jurnal Standardisasi*, 16(2), 103-112.
- Ulya, F. N. (2019, May 20). Ramadhan, BPOM Sita Produk Pangan Tak Layak Edar Senilai Rp. 3,4 Miliar. *Kompas.com*. Retrieved from <https://money.kompas.com/read/2019/05/20/140035226/ramadhan-bpom-sita-produk-pangan-tak-layak-edar-senilai-rp-34-miliar>.
- WHO. (1996). *Persyaratan Utama Keamanan Makanan Jajanan Kaki Lima*. SEAMEO TROPED Regional Center for Community Nutrition, penerjemah. Terjemahan dari: *Essential Safety Requirements for Street-vended Foods*. Jakarta: SEAMEO Tropmed RCCN UI, 1996.
- Wong, D. L. (2009). *Buku ajar keperawatan pediatrik*. Jakarta: EGC.
- Yolenda, F. (2018, September 27). Lima Masalah Utama Keamanan Pangan. *Republika.co.id*. Retrieved from <https://republika.co.id/berita/pfoxdw370/ini-masalah-utama-keamanan-pangan>.