

Peningkatan Pemahaman Mengenai Keamanan Pangan bagi Masyarakat Desa Tegalweru

Ruth Febriana Kesuma¹, Sultan Arif Rahmadianto², Yuyun Yuniati³

^{1,2,3}Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Ma Chung

e-mail address: ³yuyun.yuniati@machung.ac.id

Abstrak

Desa Tegalweru yang terletak di Kecamatan Dau, Kabupaten Malang dikenal dengan hasil panennya yaitu cabai, jeruk, pisang, dan tomat. Program pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan pada tahun 2018 adalah membantu permasalahan mitra dalam mengelola potensi lokal yang ada di Desa Tegalweru untuk meningkatkan nilai jual produk di desa tersebut. Upaya yang telah dilakukan adalah memberikan penyuluhan kepada masyarakat mengenai keamanan pangan, bagaimana pengolahan pangan yang sehat dan pemanfaatan bahan tambahan pangan yang aman bagi kesehatan. Berdasarkan hasil survei terhadap penduduk setempat, kemudian dilakukan analisis menggunakan *wilcoxon test*, dihasilkan *p-value* = 1. Berdasarkan hasil tersebut didapatkan bahwa terjadi peningkatan kesadaran masyarakat mengenai teknik pengolahan pangan yang sehat dan penggunaan BTP yang aman bagi tubuh atau kesehatan.

Kata kunci: bahan tambahan pangan; Desa Tegalweru; keripik pisang

Abstract

Tegalweru Village, located in Dau Subdistrict, Malang Regency is known for its harvest, which is chili, orange, banana, and tomato. The community service program carried out in 2018 was helping partner problems in managing the local potential in Tegalweru Village. Efforts will be made to provide information to the public about food safety, how to process healthy food and use food additives that are safe for health. Based on the results of a survey of local residents, an analysis using wilcoxon test was done, resulting in p-value = 1. These results showed that there was an increase in public awareness about healthy food processing techniques and the use of BTP that was healthy for the body.

Keywords: banana chips; Desa Tegalweru; food additives

I. PENDAHULUAN

Hasil bumi di Kota Malang yang sangat berlimpah ruah terutama buah dan sayuran menjadi peluang bagi Kelurahan Tegalweru, Kecamatan Dau, Malang. Adanya potensi buah pisang memberikan kesempatan kepada kelompok para ibu PKK untuk mengolahnya menjadi keripik pisang. Tim pengabdian Universitas Ma Chung melalui dana internal Ma Chung Abdimas Grant (MAG) telah mengupayakan percepatan pertumbuhan kelompok pembuat keripik pisang ini dengan memberikan sumbangsih berupa metode pengatusan, bantuan pembelian alat spinner, mempersiapkan ijin PIRT, dan promosi.

Keamanan pangan ditentukan ada tidaknya komponen berbahaya baik secara fisika, kimia, ataupun mikrobiologi. Komponen berbahaya antara lain adalah plastik, logam, boraks, formalin, insektisida, serta bahan tambahan pangan yang dibatasi penggunaannya seperti asam benzoat, asam askorbat, asam laktat, asam sitrat, dan sebagainya [1]. Perilaku gizi dan keamanan pangan yang baik sangat penting dalam menentukan pangan yang sehat bagi masyarakat [2].

Pada pendaanaan MAG tahun anggaran 2017, fokus tim pengabdian pada beberapa permasalahan belum adanya ijin PIRT dari dinas Kesehatan, pelabelan masih sederhana, kualitas produk masih kurang disukai oleh masyarakat karena banyaknya minyak tertinggal, dan keterbatasan promosi yang hanya dijual saat acara kelurahan saja. Tim pengabdian telah melakukan penyuluhan, penyuluhan, dan pendampingan kepada mitra dalam mempersiapkan standarisasi PIRT produk, mendampingi dalam membuat standar pelabelan, penyuluhan produk dan bantuan pembelian alat spinner serta mendampingi promosi dengan pemuatan di media massa dan bantuan pembuatan neon box di lokasi pembuatan keripik pisang.

Selain bertambahnya kualitas produk keripik pisang, kemasan produk juga menjadi lebih bagus dan memiliki nilai jual atau nilai kompetitif. Kualitas keripik pisang dapat dilihat dari bahan-bahan yang digunakan. Bahan

tambahan pangan (BTP) pun turut memberikan andil terhadap kualitas produk. Oleh karena itu, sangat penting sekali bagi masyarakat untuk diberikan edukasi mengenai bahan tambahan pangan yang baik digunakan untuk membuat keripik pisang. Keripik pisang ini sendiri telah menjadi penciri khas bagi Kelurahan Tegalweru akan produk lokal yang bisa dikembangkan lebih lanjut. Masyarakat sekitar secara tidak langsung menjadi agen promosi bagi produk keripik pisang.

II. SUMBER INSPIRASI

Berdasarkan hasil observasi, maka yang menginspirasi kegiatan abdimas ini adalah dikarenakan permasalahan mitra yaitu masih diperlukannya pengetahuan tentang keamanan pangan, terutama pengetahuan tentang pengolahan pangan yang sehat dan pemanfaatan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang aman bagi tubuh.

III. METODE KEGIATAN

Tahapan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini antara lain adalah sebagai berikut:

1. Tahap pertama adalah survei. Pada tahap ini dilakukan pendataan mengenai potensi masyarakat di Desa Tegalweru.
2. Tahap kedua yaitu penyuluhan kepada Warga Desa Tegalweru untuk pendampingan pengolahan pangan dan bahan tambahan pangan (BTP). Pada tahap ini diberikan informasi yang jelas kepada peserta mengenai program pendampingan yang akan dilaksanakan.
3. Tahap ketiga adalah *procurement* (pengadaan alat dan bahan). Pada tahap ini dilakukan pengadaan alat dan bahan yang tepat dan sesuai dengan kebutuhan untuk mendukung kegiatan pengabdian kepada masyarakat.
4. Tahap keempat adalah pelaksanaan Penyuluhan Keamanan Pangan dan Bahan Tambahan Pangan. Kegiatan ini dilaksanakan selama satu hari, diisi dengan teori dan praktik serta dilakukan survei

Peningkatan Pemahaman Mengenai Keamanan Pangan

umpan balik dari kegiatan penyuluhan pengolahan pangan dan pengenalan BTP yang aman dikonsumsi oleh tubuh.

4. Tahap kelima yaitu pendampingan. Pada tahap ini diberikan pendampingan secara berkelanjutan dan sistematis untuk memastikan kualitas produk olahan pisang layak untuk dipasarkan. Kegiatan pendampingan dilakukan selama beberapa bulan pasca penyuluhan.

IV. KARYA UTAMA

Kegiatan pendampingan pengolahan pangan dan BTP dilakukan melalui cara penyuluhan dan berdiskusi langsung dengan kelompok mitra. Kegiatan penyuluhan dilakukan pada tanggal 27 April 2018. Pada acara itu tim pengabdian bersama-sama dengan Ketua PKK Tegalweru membuat suatu acara interaktif sebagai sarana penyuluhan kepada kelompok mitra yang memiliki usaha kecil rumahan. Kegiatan ini dikemas dalam bentuk lomba kreativitas olahan pangan yang diikuti oleh 10 (sepuluh) kelompok pengrajin makanan di Desa Tegalweru dari perwakilan masing-masing Rukun Tetangga (RT).

Selain dalam bentuk lomba, kegiatan dilanjutkan dengan materi penyuluhan bertema pengolahan bahan makanan dan pengenalan BTP yang aman dikonsumsi. Pada acara lomba itu, masing-masing kelompok membuat olahan pangan menggunakan bahan lokal dan disarankan memakai BTP yang sesuai. Tim pengabdian akan menilai hasil olahan pangan berdasarkan kriteria: kreativitas, rasa, padu padan bahan dan BTP, dan kemampuan perwakilan untuk menjelaskan apa itu produk makanan yang telah dibuat. Pemenang akan mendapatkan hadiah pembinaan dan mendapatkan pendampingan lebih lanjut jika diperlukan. Pada acara penyuluhan, diberikan materi oleh tim pengabdian yang berkaitan dengan pengetahuan cara mengolah makanan, mengenal BTP, jenis-jenis BTP yang aman (terutama diperkenalkan BTP alami yang bisa dibuat sendiri), dan

jenis-jenis BTP yang tidak diperbolehkan untuk dikonsumsi.

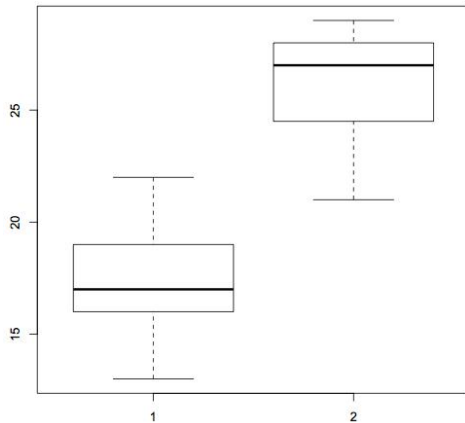
V. ULASAN KARYA

Untuk mengetahui sejauh mana tingkat pengetahuan masyarakat mengenai keamanan pangan, maka dilakukan survei sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan keamanan pangan. Analisis hasil survei menggunakan *Saphiro test* untuk mengetahui apakah data hasil survei berdistribusi normal. Data berdistribusi normal jika $p\text{-value} > 0,05$. Hasil *Saphiro test* menunjukkan bahwa data survei tidak berdistribusi normal dikarenakan $p\text{-value}$ hasil survei sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan adalah 0,0314 dan 0,0074.

Oleh karena itu, digunakan *wilcoxon test*. Berdasarkan hasil analisis dengan *wilcoxon test* diperoleh $p\text{-value} = 1$. Dikarenakan $p\text{-value} > 0,05$, maka dapat disimpulkan pengetahuan peserta bertambah setelah diberikan penyuluhan keamanan pangan namun tidak ada perbedaan yang signifikan sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan seperti ditunjukkan pada Gambar 2. Hal ini dimungkinkan karena mayoritas pendidikan terakhir peserta di Desa Tegalweru adalah SMP, SMA, dan perguruan tinggi sehingga peserta telah mendapatkan pengetahuan mengenai keamanan pangan sebelumnya



Gambar 1. Kegiatan *Workshop* dan Pendampingan Keamanan Pangan



Gambar 2. Analisis Pengetahuan Keamanan Pangan Masyarakat Desa Tegalweru Menggunakan *Wilcoxon Test*

VI. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan program pengabdian kepada masyarakat dapat disimpulkan bahwa adanya peningkatan kesadaran masyarakat akan teknik pengolahan pangan yang sehat dan penggunaan BTP yang aman bagi tubuh atau kesehatan. Hal ini dapat dilihat dari hasil analisis menggunakan *wilcoxon test* di mana dihasilkan $p\text{-value} = 1$.

VII. DAMPAK DAN MANFAAT KEGIATAN

Dampak dan manfaat yang didapatkan dari kegiatan abdimas in adalah selain memberikan pemahaman mengenai BTP yang aman bagi kesehatan, masyarakat juga diberi bantuan untuk promosi produk Desa Tegalweru seperti keripik pisang, keripik singkong, dan marning.

VIII. DAFTAR PUSTAKA

- [1] Rinto A.E. dan Utama S.B. 2009. Kajian Keamanan Pangan (Formalin, Garam, dan Mikrobial) pada Ikan Sepat Asin Produksi Indralaya. *J. Pembangunan Manusia*. 2(2).
- [2] Yasmin G dan Madaniyah S. 2010. Perilaku Penjual Pangan Jajanan Anak Sekolah Terkait Gizi dan Keamanan Pangan di Jakarta dan Sukabumi. *J. Gizi dan Pangan*, 5(3), pp. 148-157.

IX. PENGHARGAAN

Tim pengabdian mengucapkan terima kasih atas kesempatan yang diberikan oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Ma Chung melalui pemberian dana dalam Skema Ma Chung Abdimas Grant (MAG) dengan nomor kontrak 027/MACHUNG/LPPM-MAG-IbM/II/2018.