

## Edukasi 5 Kunci Keamanan Pangan di Forum Muslimah Masjid Baiturrahim, Pekalongan, Jawa Tengah untuk Meningkatkan Pengetahuan Masyarakat

**Widyastuti Handayani\*<sup>1</sup>, Ainun Muthoharoh<sup>2</sup>, Nur Intan Kusuma<sup>3</sup>, Slamet Riyadi<sup>4</sup>, Dede Agung Abdullah<sup>5</sup>, Rahma Dian Nisa<sup>6</sup>, Shavira Novita Islamy<sup>7</sup>**

<sup>1,2</sup>Program Studi Sarjana Farmasi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Pekajangan Pekalongan, Indonesia

<sup>3</sup>Program Studi Diploma III Kebidanan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Pekajangan Pekalongan, Indonesia

<sup>4</sup>General Manager, Riyad Minimarket, Sragi, Indonesia

<sup>5,6,7</sup>Mahasiswa Sarjana Farmasi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Pekajangan Pekalongan, Indonesia

\*e-mail: [Diaz.Handayani@umpp.ac.id](mailto:Diaz.Handayani@umpp.ac.id)

### **Abstrak**

*Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, Pangan olahan merupakan makanan atau minuman hasil dari suatu proses dengan metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan. Bahan Tambahan Pangan merupakan bahan atau campuran bahan yang alami atau olahan sebagai bahan baku pangan, yang ditambahkan kedalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan, meliputi bahan pengawet, bahan pewarna, anti gumpal, penyedap rasa, pengental dan pemutih. Universitas Muhammadiyah Pekajangan Pekalongan sebagai institusi perguruan tinggi berperan dalam memberikan edukasi tentang Keamanan pangan. Tri Dharma yang digunakan adalah pengabdian kepada masyarakat mengenai bahaya dari makanan. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan Pengetahuan Masyarakat tentang Keamanan Pangan. Kegiatan pengabdian tentang 5 Kunci Keamanan Pangan dilakukan pada hari Sabtu, 23 Desember 2023. Kegiatan berlangsung diikuti oleh Forum Muslimah Masjid Baiturrahim, Kajen, Kabupaten Pekalongan. Metode pengambilan sampel dengan cara pendekatan prospektif. Pengambilan populasi menggunakan all size sampling. Hasil dari Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini adalah didapatkan pengambilan sampel sejumlah 19 orang, Prosentase pretest sebesar 87,37 % dan hasil post test sebesar 98,95%. Kesimpulan setelah dilakukan Edukasi ini adalah adanya peningkatan pengetahuan tentang 5 Kunci keamanan Pangan sebesar 11,58 %.*

**Kata kunci:** Bahan Tambahan Pangan, Edukasi, Keamanan Pangan

### **Abstract**

*Food is anything that comes from biological sources and air, whether processed or unprocessed, which is intended as food or drink for human consumption. Food is food or drink resulting from a process using a certain method with or without additional ingredients. Food additives are ingredients or mixtures of natural or processed ingredients as food raw materials, which are added to food to influence the nature or shape of the food, including preservatives, coloring agents, anti-caking agents, flavourings, thickeners and bleaches. Pekajangan Muhammadiyah University Pekalongan is a higher education institution that plays a role in providing education about food safety. The Tri Dharma used is community service regarding the dangers of food. This activity aims to increase public knowledge about food safety. The service activity regarding the 5 Keys to Food Safety was carried out on Saturday, December 23 2023. This activity was attended by the Baiturrahim Mosque Muslimah Forum, Kajen, Pekalongan Regency. Sampling method with a prospective approach. Population calculations use all size sampling. The results of this Community Service Activity were obtained by taking a sample of 19 people, the pretest percentage was 87.37% and the posttest results were 98.95%. The conclusion after this education was that knowledge about the 5 Keys to Food Safety increased by 11.58%.*

**Keywords:** Education, Food Additives, Food Safety

## 1. PENDAHULUAN

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, Pangan olahan merupakan makanan atau minuman hasil dari suatu proses dengan metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan.(Anonim, 1996)

Pangan yang dikonsumsi bisa menjadi media pembawa mikroba/bahan kimia berbahaya yang dapat mengakibatkan kejadian luar biasa keracunan pangan. Keadaan ini dapat mengindikasikan bahwa masyarakat masih belum memahami dan menerapkan praktik keamanan pangan sehingga promosi dan penyuluhan keamanan pangan kepada masyarakat umum (konsumen) serta produsen menjadi hal penting.(Suparni, 2016)

Sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2012 Bahan Tambahan Pangan merupakan bahan atau campuran bahan yang alami atau olahan sebagai bahan baku pangan, yang ditambahkan kedalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan, meliputi bahan pengawet, bahan pewarna, anti gumpal, penyedap rasa, pengental dan pemutih.(Idealistuti, 2022)

Salah satu Bahan Tambahan Pangan yang digunakan adalah bahan pengawet. Pengetahuan masyarakat mengenai fungsi dan zat pengawet pada makanan masih kurang sehingga terjadi kasus yang merugikan seperti ketika zat pengawet pada makanan yang seharusnya tidak boleh digunakan, pemakaian yang berlebihan, dan menyalahi spesifikasi. Penting adanya pembelajaran dan pemahaman beberapa jenis zat pengawet yang biasa digunakan dan zat pengawet yang berbahaya jika dikonsumsi.(Sabaniah, 2023)

Keamanan pangan merupakan salah satu faktor penting dalam penyelenggaraan sistem pangan. Keamanan Pangan telah tertuang dalam Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019, tujuan diselenggarakannya keamanan pangan ini supaya Negara dapat memberikan perlindungan kepada masyarakat untuk mengonsumsi pangan yang aman bagi kesehatan fisik dan keselamatan psikis. (Lestari, 2020)

Pemerintah telah melakukan berbagai cara dan usaha untuk menghindarkan bahaya makanan yang dikonsumsi masyarakat sehari-hari. Mulai dari edukasi, himbuan – himbuan, gerakan masyarakat dan Undang-undang, serta memberikan tindakan hukum bagi produsen yang menggunakan bahan tambahan berbahaya pada makanan. Kementerian Kesehatan juga mengeluarkan ajakan untuk menjaga keamanan pangan melalui Gerakan Masyarakat (Germas) tentang 5 Kunci Keamanan Pangan. Universitas Muhammadiyah Pekajangan Pekalongan sebagai institusi perguruan tinggi juga berperan dalam memberikan edukasi tentang 5 Kunci Keamanan Pangan. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan Pengetahuan Masyarakat tentang Keamanan Pangan. Tentunya dengan adanya Program Studi Farmasi Peminatan Farmasi Klinis yang bekerjasama dengan Program studi D3 Kebidanan serta Riyad Minimarket Sragi dan di bantu oleh Mahasiswa – Mahasiswi Jurusan Farmasi fakultas ilmu kesehatan sehingga memberikan tanggung jawab lebih untuk melakukan Edukasi 5 Kunci Keamanan Pangan.

## 2. METODE

Metode pengambilan sampel dengan cara pendekatan prospektif. Perhitungan populasi menggunakan all size sampling karena peserta <30 orang. Metode analisa yang digunakan untuk mengukur peningkatan pengetahuan tentang 5 Kunci Keamanan Pangan menggunakan perhitungan prosentase antara pretest dan post test. Populasi Pengabdian Masyarakat ini diikuti oleh Forum Muslimah yang dilaksanakan di Masjid Baiturrahim, Kajen, Kabupaten Pekalongan. Hasil dari pengabdian menggunakan metode deskriptis.

Partisipasi mitra dalam pelaksanaan program adalah dengan menjadi pendengar dalam proses presentasi tentang Edukasi 5 kunci keamanan pangan. Presentasi yang dilakukan berisi tentang materi 5 Kunci Keamanan Pangan dari cemaran Biologi, Kimia, Fisik dan bahan berbahaya lainnya.

Pelaksanaan Edukasi ini diawali dengan pemberian pretes kepada peserta, kemudian memberikan materi tentang 5 kunci keamanan pangan dan selanjutnya diberikan post tes

dengan soal yang sama. Dari Hasil post test dan pretes tersebut diukur berapa peningkatan pengetahuan peserta berdasarkan prosentase kenaikan dari hasil post tes tersebut.

Edukasi ini diadakan diharapkan mendapatkan hasil lebih baik pada nilai posttest jika dibandingkan dengan nilai pretest. Selain itu dari pihak pengabdian juga melihat seberapa besar animo yang dihasilkan oleh masyarakat sehingga dari sini akan terlihat dari segi kepuasan Masyarakat.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

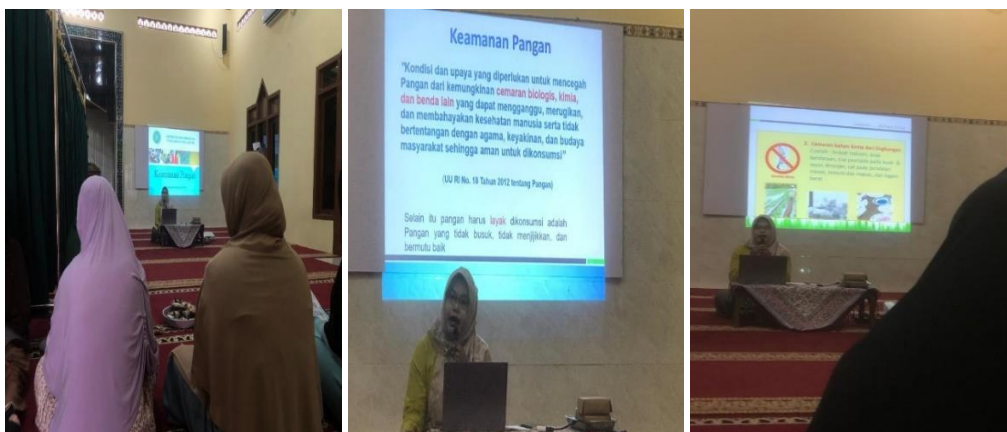
Kegiatan pengabdian tentang 5 Kunci keamanan pangan dilakukan pada hari Sabtu, 23 Desember 2023 Kegiatan dilakukan di Masjid Baiturrahim, kajen, Kabupaten Pekalongan. Kegiatan berlangsung dari Sore hari sampai maghrib, diikuti oleh Forum Muslimah Baiturrahim. Pengabdian dibagi menjadi 4 bagian pemateri diantaranya adalah

- a. Makanan Sehat bagi Keluarga
- b. 5 Kunci Keamanan Pangan bagi Keluarga
- c. Masalah Pangan dan pencegahannya
- d. Penyalahgunaan Bahan Tambahan Makanan Berbahaya dan Penanganannya

Kegiatan Edukasi ini dimulai dengan pengerjaan soal pretest yang dilakukan oleh masyarakat dan dilanjutkan dengan pengenalan terhadap kelompok yang akan melakukan pengabdian. Pemateri pertama adalah apt. Widyastuti Handayani, M. Farm yaitu ruang lingkup pangan dan keamanan. Pemateri Kedua adalah apt. Ainun Muthoharoh, M. Farm dan Pemateri ketiga adalah Nur Intan Kusuma, SST., M.Keb. Setelah dilakukan Edukasi tentang kesemua materi dilanjutkan dengan tanya jawab. Proses tanya jawab berlangsung secara menarik karena banyak yang bertanya mengenai makanan yang sehat dan aman. Setelah acara tanya jawab dilanjutkan dengan proses posttest dengan soal yang sudah disesuaikan dengan pretest agar sedikit berbeda.



Gambar 1. Pelaksanaan Pretest dipandu oleh Mahasiswa Sarjana Farmasi



Gambar 2. Pemaparan Materi oleh Pembicara



Gambar 3. Pelaksanaan Post Test dipandu oleh Mahasiswa Sarjana Farmasi

Pada kegiatan ini dilakukan evaluasi pada lembar jawab pretes dan postes. Pada lembar jawab pretes dilakukan perhitungan berapa banyak pertanyaan yang bisa dijawab oleh peserta. Pada lembar post tes juga dilakukan perhitungan berapa banyak pertanyaan yang bisa dijawab oleh peserta. Kemudian dilakukan perhitungan prosentase peningkatan dari jawaban peserta pada lembar post tes tersebut. Keberhasilan dari kegiatan ini di lihat dari perhitungan prosentase post test lebih banyak dan mengalami peningkatan dari pada pretest. Pertanyaan yang diberikan kepada peserta dengan cara menjawab BENAR atau SALAH pada lembar Instrument Pretest dan Posttest. Pertanyaan yang diberikan kepada peserta meliputi :

- Menjaga pangan pada suhu aman salah satu kunci dari keamanan pangan
- Untuk menjaga pangan agar aman maka perlu dimasak dengan benar
- Pada penyimpanan pangan matang harus dipisahkan dengan bahan pangan yang mentah
- Untuk menjaga keamanan pangan maka menjaga kebersihan tangan dan lingkungan
- Menggunakan air dan bahan baku yang aman dapat mencegah dari pencemaran biologi, kimia, dan bahaya fisik.

Hasil dari pengambilan data mendapatkan dsampel sejumlah 19 orang, Prosentase rata - rata pretest sebesar 87,37 % dan post test sebesar 98,95% dimana setelah dilakukan Edukasi terjadi peningkatan pengetahuan sampel sebesar 11,58%. Keberhasilan dari Kegiatan Edukasi ini dapat diketahui dari peningkatan pengetahuan peserta dalam menjawab soal post test. Hasil Pengambilan Data bisa dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Pengambilan Data

<b>Sampel</b>	<b>Pretest (%)</b>	<b>Post Test (%)</b>	<b>Peningkatan (%)</b>
19	87,37	98,95	11,58

Pada Hasil Pengambilan data diatas didapatkan sejumlah 19 sampel dari Jamaah Masjid Baiturrahim Kajen Kabupaten Pekalongan dimana peserta tersebut terdiri dari ibu - ibu muslimah yang berdomisili dan bertempat tinggal di sekitar Masjid Baiturrahim. Pada lembar Instrument pretest dari 19 peserta tersebut didapatkan hasil 10 peserta menjawab salah dan 9 peserta dapat menjawab dengan benar. Setelah diberikan materi oleh pembicara dan diadakan tanya jawab peserta dapat memahami tentang materi keamanan pangan. Hal tersebut memperlihatkan adanya peningkatan pengetahuan peserta yang diukur melalui perhitungan prosentase peserta Dimana didapatkan hasil sebanyak 17 peserta yang dapat menjawab dengan benar dan 2 peserta masih menjawab salah. Prosentase peningkatan pengetahuan dihitung berdasarkan selisih dari prosentase hasil yang didapat dari post test dan pretest.

#### 4. KESIMPULAN

Kesimpulan dari Edukasi ini adalah meningkatnya pengetahuan masyarakat setelah mendapatkan edukasi tentang Materi 5 Kunci Keamanan Pangan dari Bahaya Biologi, Bahaya bahan kimia dan Bahaya fisik, sehingga pangan aman dikonsumsi oleh Masyarakat. Adanya pengetahuan tentang keamanan pangan dapat meningkatkan Kesehatan Masyarakat pada umumnya.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberi dukungan dan kontribusi terhadap pengabdian ini.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Haryadi, P., 2013; *Bahan Tambahan Pangan. Southeast Asian Food & Agricultural Science & Technology (SEAFST) Center*, LPPM dan Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Idealistuti et al., 2022; *Edukasi Mengenai Bahan Tambahan Pangan Bagi warga Rt 29 Kelurahan 15 Ulu kecamatan Jakabaring Kota Palembang Provinsi Sumatera Selatan*, International Journal of Community Engagement, volume 2, No. 2 : 68-72
- Lestari, Tri., 2020; *Penyelenggaraan Keamanan Pangan Sebagai Salah satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai konsumen*.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 33 Tahun 2012. *Tentang Bahan Tambahan Pangan*, Jakarta, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Praja, D. I., 2015; *Zat Aditif Makanan Manfaat dan Bahayanya*. Yogyakarta: Garudhawaca.
- Rofieq, A., 2017; *Analisis Bahan Tambahan Pangan Berbahaya Dalam Jajanan Di Lingkungan Sekolah Menengah Atas Propinsi Jawa Timur Indonesia*. Umm Press.
- Sabaniah, G., 2023; *Edukasi Penggunaan dan identifikasi Bahan Pengawet pada produk Pangan di Manunggal Jaya Kecamatan Tenggarong Seberang*. Vol. 2, No.1.
- Suparmi et al., 2016; *Hubungan Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Ibu tentang Penggunaan Pewarna Makanan dengan Keracunan Makanan pada Anak di Kelurahan Penggaron Lor Semarang*. MKB, Volume 48 No. 4:187-193.
- Undang – Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012. *Tentang Pangan*.

## Halaman Ini Dikосongkan