

**PELATIHAN KEAMANAN PANGAN DALAM KELUARGA
MEWUJUDKAN KELUARGA YANG SEHAT MELALUI MAKANAN
YANG AMAN, SEHAT, UTUH DAN HALAL (ASUH)**

P. Bintoro, Nurwantoro, Sutaryo, S. Mulyani, H. Rizqiati dan S. B. M. Abduh

Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro

ABSTRAK

Salah satu kunci keberhasilan untuk mewujudkan Indonesia sehat pada tahun 2010 adalah tersedianya makanan yang aman, sehat, utuh dan halal (ASUH). Masih maraknya isue berbagai kasus pelanggaran keamanan pangan di masyarakat. Kenyataan dilapangan masih terjadi beberapa masalah antara lain keamanan pangan belum menjadi pertimbangan utama dalam pemilihan menu keluarga di Indonesia dan kurangnya pengetahuan masyarakat tentang sanitasi dan preservasi makanan untuk menjadi makanan yang ASUH. Kenyataan tersebut mendasari untuk dilaksanakannya penyuluhan dan pelatihan keamanan pangan. Kegiatan dilaksanakan dalam enam tahap pelaksanaan kegiatan antara lain : tahap survei lapangan, penentuan lokasi dan peserta, penyuluhan dan pelatihan, pelaksanaan monitoring, diskusi dan seminar membahas hasil monitoring dan penyusunan laporan. Peserta pelatihan adalah perwakilan pengusaha dan Ibu-ibu Tim Penggerak PKK di Kecamatan Banyumanik. Diharapkan pengetahuan yang mereka dapatkan ini akan dapat ditularkan ke ibu-ibu rumah tangga anggota PKK dimasing-masing wilayah kerja anggota tim penggerak PKK. Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan dua kali bertempat di aula Kecamatan Banyumanik dan Aula Kelurahan Banyumanik. Hasil kegiatan menunjukkan responden masih merasa sangat membutuhkan untuk dilaksanakan kegiatan ini, pelaksanaan kegiatan dapat berjalan dengan lancar dan pelaksanaan pelatihan keamanan pangan terbukti dapat meningkatkan pengetahuan peserta pelatihan tentang keamanan pangan, dalam pelatihan ini berdasarkan perbandingan hasil *pre test* dan *post test* terjadi peningkatan nilai sebesar 2,81 point atau 28,1%.

Kata kunci: pelatihan, keluarga, pangan dan asuh.

ABSTRACT

One of the keys to create the Indonesian Health in 2010 is to secure the save, health, whole and halal food for Indonesian family. In fact still there are many problem such as food safety and low knowlegde from the community in sanitation and presevation of the food. These reason encourage the community service team to held the training about food safety in the family to create the health family through the save, health, whole and halal food in the family. The event was held in six steps : survey, point out the audience and location, training, monitoring, and make a report. Audience of this event are food entrepreneur and PKK teamwork of Banyumanik District. The event was held for two time. The result showed that the audience very interested in this event, the event was work smothly and can increasing the audience knowledge about food safety.

Key words : training, family, safety food.

PENDAHULUAN

Pemerintah telah mencanangkan program Indonesia Sehat pada tahun 2010. Dengan pencanangan program ini, Pemerintah Indonesia mempunyai target untuk mewujudkan bangsa yang sehat, terbebas dari segala penyakit. Salah satu kunci pokok untuk dapat mewujudkan target tersebut adalah dengan penyediaan pangan yang aman, sehat, utuh dan halal (ASUH).

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang bersifat hakiki sehingga harus terpenuhi setiap saat. Oleh karena itu pangan harus memenuhi beberapa kriteria yaitu : layak dikonsumsi, aman dikonsumsi, bermutu, bergizi, beragam dan harganya terjangkau (Bintoro, 2009). Kriteria tersebut tentunya harus didasarkan pada suatu standar tertentu yang telah disepakati bersama. Dengan terpenuhinya beberapa kriteria tersebut harapan terciptanya suatu sumber daya manusia yang berkualitas akan dapat diwujudkan.

Keamanan pangan didefinisikan sebagai kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan bahan lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia (Peraturan Pemerintah RI No 28 Tahun 2004). Aman untuk dikonsumsi dapat diartikan, bahwa produk pangan tidak mengandung bahan yang dapat membahayakan kesehatan atau keselamatan manusia yaitu menimbulkan penyakit atau keracunan (Bintoro, 2009).

Berbagai kasus keracunan yang menimpa masyarakat konsumen pangan mencerminkan bahwa masih banyak terjadi kelalaian-kelalaian dari pihak produsen serta distributor dan pedagang makanan disatu pihak dan juga ketidakpekaan dan ketidakjelian dari pihak konsumen terhadap masalah pangan (Nasution, 2000). Sesuai dengan Undang-undang RI No 7 Tahun 1996 tentang pangan dinyatakan, bahwa peningkatan peran saerta masyarakat melalui

LSM, assosiasi, organisasi profesi dan swasta ditujukan baik untuk produsen ataupun konsumen dalam aspek pembinaan SDM, penyusunan modul-modul dan penelitian. Peran serta atau partisipasi tersebut meliputi: pembinaan kepada produsen, penyuluhan dan pendidikan kepada masyarakat konsumen, pengumpulan data tentang keamanan pangan dan pemantapan kelembagaan (Fardiaz, 1997).

Dalam penyediaan pangan yang ASUH peranan ibu dalam suatu keluarga sangatlah vital. Salah satu program pemerintah Jawa-Tengah (2008-2013) yaitu program peningkatan ketahanan pangan diantaranya; tersedianya pangan secara cukup, aman, utuh dan halal serta terjangkau oleh daya beli masyarakat (Gubernur Jawa Tengah, 2008). Dengan demikian pengetahuan seorang ibu rumah tangga akan makanan yang aman dan sehat sangatlah diperlukan dalam rangka program peningkatan ketahanan pangan menuju tercapainya Indonesia yang sehat. Melalui kegiatan pelatihan bertemakan MEWUJUDKAN KELUARGA YANG SEHAT MELALUI MAKANAN YANG AMAN, SEHAT, UTHU DAN HALAL (ASUH) diharapkan ibu-ibu tim penggerak PKK akan memperoleh pengetahuan tentang pemilihan bahan baku masakan yang berkualitas, pemilihan menu yang berkualitas, pengetahuan tentang nilai gizi suatu bahan pangan, pengolahan dan higiene pengolahan yang baik, penyimpanan makanan yang benar dan pencegahan keracunan pangan sejak dini.

Pemilihan Ibu-ibu Tim Penggerak PKK didasarkan pada besarnya peranan mereka dalam program-program pemerintah selama ini. Diharapkan pengetahuan yang mereka dapatkan ini akan dapat ditularkan ke ibu-ibu rumah tangga anggota PKK dimasing-masing wilayah kerja anggota tim penggerak PKK. Selain itu anak usia sekolah juga menjadi sasaran dalam program ini, mengingat mereka adalah generasi penerus bangsa dan rawan terhadap bahaya makanan yang tidak ASUH.

Masalah yang menjadi penyebab

mendasar perlunya penyuluhan dan pelatihan keamanan pangan adalah sebagai berikut :

1. Masih maraknya isue berbagai kasus pelanggaran keamanan pangan di masyarakat
2. Masalah keamanan pangan belum menjadi pertimbangan utama dalam pemilihan menu keluarga di Indonesia
3. Kurangnya pengetahuan masyarakat tentang sanitasi dan preservasi makanan untuk menjadi makanan yang ASUH.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dalam 6 tahapan, yaitu:

Tahap I. Survei Lapangan

Dilakukan untuk mendapatkan data primer tentang lokasi pelatihan yang tepat serta kondisi sosial masyarakat serta lingkungan pendukung dari instansi terkait. Survei dilakukan secara acak sampling melalui kuisisioner dan interview. Koordinasi juga dilakukan dengan tim penggerak PKK dan BKKBN setempat.

Tahap II. Penentuan lokasi dan Peserta

Berdasarkan hasil survei dan observasi ditentukan lokasi yang benar-benar membutuhkan pelatihan dan penyuluhan. Penunjukkan peserta diserahkan sepenuhnya ke Pengurus Tim Penggerak PKK setempat. Pemilihan peserta ini didasari atas besarnya peranan Ibu-ibu tim Penggerak PKK dalam pembangunan selama ini dan Ibu-ibulah yang bertanggungjawab sepenuhnya terhadap penyediaan menu makanan keseharian suatu keluarga. Selanjutnya diharapkan Ibu-ibu tim Penggerak PKK ini akan menularkan pengetahuannya kepada ibu-ibu anggota PKK lainnya. Dengan demikian dampak dari pelatihan ini nantinya diharapkan akan dapat menjangkau seluruh ibu-ibu anggota PKK.

Tahap III. Penyuluhan dan Pelatihan

Materi kegiatan pelatihan dengan tema **MEWUJUDKAN KELUARGA YANG SEHAT MELALUI MAKANAN YANG AMAN, SEHAT, UTUH DAN HALAL (ASUH)** ini adalah sebagai berikut.

Untuk tim penggerak, kader PKK dan pengusaha kecil, terdiri atas 4 (empat) materi dan 1 (satu) demo sederhana. Keempat materi pelatihan yang dimaksud terdiri dari :

1. Pengetahuan tentang pemilihan bahan baku dan menu makanan yang aman, sehat dan bermutu serta penanganan bahan pangan sebelum pengolahan.
2. Pengetahuan tentang pengolahan makanan yang benar dan penerapan sanitasi sehingga makanan yang dihasilkan aman, kandungan gizinya tetap terjaga dan juga menyehatkan.
3. Penjelasan tentang berbagai contoh kasus pelanggaran Keamanan Pangan dan cara mengantisipasinya.
4. Pengetahuan dasar tentang pencegahan terjadinya keracunan makanan mulai dari cara identifikasi indikasi makanan beracun hingga penanganan jika terjadi kasus keracunan.

Sedangkan demo sederhana terdiri dari :

1. Tips membedakan daging sapi gelonggong dan daging sapi yang tidak digelonggong.
2. Tips membedakan daging ayam yang dipotong dengan daging ayam mati kemarin (tiren).
3. Contoh demo penyajian makanan yang ASUH, preservasi & sanitasi makanan.

Sedangkan untuk anak sekolah materi yang diberikan meliputi pemutaran CD/film Bahaya Makanan Kemasan beserta Penjelasan tentang Makanan ASUH dan tidak ASUH, serta demo penyajian makanan ASUH.

Tahap IV. Program Monitoring

Monitoring dilakukan untuk mengetahui sejauh mana model Penyuluhan

Tabel 1. Rekapitulasi hasil survey tentang perlu tidaknya pelatihan keamanan pangan

No	Soal	Σ Responden yang menjawab	
		Ya	Tidak
1	Apakah anda cemas dengan adanya berbagai issue pelanggaran keamanan pangan ?	4	51
2	Apakah anda cemas dengan adanya kasus daging ayam tiren ?	2	53
3	Apakah anda dapat membedakan daging ayam segar dan daging ayam tiren ?	43	12
4	Apakah menurut anda penyuluhan tentang pemilihan pangan yang ASUH penting dilakukan ?	55	-
5	Apakah anda memahami tentang tanda-tanda keracunan makanan ?	38	17
6	Apakah anda memahami tentang tanda-tanda makanan beracun ?	29	26
7	Apakah anda tahu cara penyimpanan telur yang benar ?	45	10
8	Apakah anda tahu cara penyimpanan telur yang benar ?	44	11
9	Apakah anda tahu cara penyimpanan susu yang benar ?	36	19
10	Sebutkan beberapa issue tentang pangan yang tidak aman yang anda ketahui ?	46 responden bisa menyebutkan	

dan Pelatihan ini dapat dilakukan dan seberapa besar pengaruhnya pada penanggulangan masalah pelanggaran keamanan pangan di masyarakat. Hasil yang ditargetkan minimal hal ini dapat mengurangi kekhawatiran ibu-ibu PKK atas banyaknya issue pelanggaran keamanan pangan di masyarakat dengan cara mengantisipasinya dengan aman dan bijaksana. Hal lain yang diperoleh dalam jangka panjang yaitu menurunnya kasus keracunan makanan dan pelanggaran keamanan pangan.

Tahap V. Diskusi dan seminar membahas hasil monitoring

Output dari monitoring dievaluasi dan dibahas secara komprehensif untuk dapat digunakan sebagai pijakan langkah selanjutnya untuk mengantisipasi terjadinya kasus pelanggaran keamanan pangan di

masyarakat.

Tahap VI. Penyusunan laporan

Laporan disusun oleh tim pengabdian yang akan berguna sebagai bukti otentik pelaksanaan program dan dapat dijadikan referensi bagi pelaksanaan program dalam rangka memecahkan masalah serupa di masyarakat di kemudian hari.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Survey Perlunya dilaksanakan Pelatihan Keamanan Pangan

Survey dilaksanakan dengan memberikan kuisioner pada para calon peserta pelatihan. Survey dilaksanakan terhadap 55 orang responden yang berdomisili di sekitar Kecamatan Banyumanik, Kota Semarang

dengan pertimbangan karena pelaksanaan pelatihan nantinya akan dilaksanakan di lokasi yang sama.

Hasil survey menunjukkan bahwa semua responden menganggap perlu untuk dilaksanakannya pelatihan keamanan pangan, hasil kuisioner secara lengkap dapat dilihat pada Tabel 1.

Beberapa jenis issue yang bisa disebutkan responden antara lain :

1. Gorengan yang digoreng bersama plastik biar renyah.
2. Makanan yang diberi pewarna tekstil
3. Roti yang diberi bahan kimia pengganti telur
4. Ikan asin yang ditambah formalin
5. Gorengan yang dibungkus kertas koran
6. Daging yang diberi pewarna
7. Mie yang diawetkan dengan formalin
8. Susu yang mengandung bakteri berbahaya
9. Makanan yang dicampur daging tidak halal (bakso tikus, daging gelonggongan).
10. Tahu mengandung formalin
11. Kerupuk yang mengandung borax
12. Cincau yang diberi pengental bedak
13. Ayam potong yang disuntik
14. Makanan ringan yang banyak mengandung penyedap rasa
15. Minuman yang mengandung pemanis kimiawi
16. Beras yang diberi pemutih
17. Sirup yang memakai pewarna kimiawi

Data pada Tabel 1 mengindikasikan paling tidak dua fakta, yang pertama pelatihan keamanan pangan sangat diperlukan oleh responden (100% responden) menginginkan adanya pelatihan ini. Fakta yang kedua responden mempunyai pengetahuan yang luas akan adanya penyimpangan-penyimpangan keamanan pangan yang ditunjukkan dengan banyaknya dan beranekaragamnya issue keamanan pangan yang diketahui responden.

Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan pelatihan keamanan pangan dilaksanakan dalam dua sesi. Sesi yang pertama dilaksanakan pada tanggal 12 Agustus 2008 bertempat di aula Kecamatan Banyumanik, Kota Semarang.

Peserta pelatihan sebanyak 35 orang yang terdiri dari perwakilan pengusaha, Tim Penggerak PKK Kecamatan Banyumanik dan Petugas Penyuluh Keluarga Berencana Kecamatan Banyumanik. Pemilihan peserta tersebut dengan pertimbangan nantinya peserta pelatihan dapat menularkan pengetahuan yang mereka dapatkan ke sesama pengusaha makanan dan ibu-ibu anggota PKK di tingkat Kecamatan Banyumanik yang lainnya. Ibu-ibu anggota PKK dipilih karena peranannya yang sangat penting untuk penyajian makanan di keluarga masing-masing, mengingat para ibu-lah yang biasanya bertanggung jawab dalam penyajian makanan dikeluarganya.

Pelaksanaan kegiatan sesi pertama ini berjalan dengan lancar. Peserta pelatihan sangat antusias mengikuti pelatihan ditandai dengan banyaknya pertanyaan yang disampaikan peserta saat sesi diskusi berlangsung. Materi yang diberikan dalam pelatihan sesi pertama ini seperti tercantum di metode kegiatan.

Sesi pelatihan yang kedua dilaksanakan pada tanggal 20 Agustus 2008, bertempat di Aula Kelurahan Banyumanik, Kecamatan Banyumanik Kota Semarang. Peserta pelatihan terdiri dari Tim Penggerak PKK Kelurahan Pedalangan dan Ibu-ibu anggota PKK di Kelurahan Pedalangan. Jumlah peserta yang mengikuti pelatihan sesi kedua sebanyak 50 orang, jumlah jauh lebih banyak dibanding jumlah peserta pada sesi pertama, karena spesifikasi yang lebih rendah sehingga jumlah peserta pelatihan bisa lebih banyak yang mengikuti.

Materi pelatihan dapat dilihat pada metode kegiatan (BAB IV). Pelatihan berjalan lancar dan para peserta pelatihan

sangat antusias mengikuti pelatihan.

Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

Evaluasi pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan membandingkan hasil pre test dan post test pada peserta pelatihan. Pemilihan peserta pelatihan untuk mengikuti pre test dan post dipilih secara acak dari peserta pelatihan di kedua sesi pelatihan. Hal ini dilakukan mengingat jumlah peserta yang sangat banyak.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan yang sangat signifikan dari peserta pelatihan. Rata-rata nilai pre test dari 21 orang peserta sebesar 5,76 dan rata-rata nilai post test dari peserta yang sama sebesar 8,57. Terjadi peningkatan skor sebanyak 2,81 point atau sekitar 28,10%.

KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat ditarik dari pelaksanaan kegiatan Pelatihan dengan tema mewujudkan Keluarga yang Sehat Melalui Makanan yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH) adalah :

1. Kegiatan pelatihan yang bertemakan keamanan pangan sangat diminati dan diharapkan oleh para responden.
2. Pelaksanaan pelatihan keamanan pangan terbukti dapat meningkatkan pengetahuan peserta pelatihan tentang keamanan pangan, dalam pelatihan ini berdasarkan perbandingan hasil pre test dan post test terjadi peningkatan nilai sebesar 2,81

point atau 28,1%.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Pengelola Program Magister Ilmu Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini melalui Hibah Pengabdian Tahun 2007/2008.

DAFTAR PUSTAKA

- Gubernur Jawa Tengah. 2008. Kebijakan Pengembangan Pertanian Jawa Tengah. Makalah Lokakarya Pengembangan Bidang Studi Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, 4 Desember 2008
- Bintoro, V.P. 2009. Pangan antara Kebutuhan dan Ancaman. Badan Penerbit Universitas Diponegoro, Semarang
- Nasution, A. 2000. Partisipasi Masyarakat dalam Keamanan Pangan. Pelatihan Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan bagi Staf Pengajar (Kerjasama Pusat Studi Pangan dan Gizi IPB dengan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta
- Ferdiaz, S. 1997. Konsep dan Kebijakan Keamanan Pangan dalam rangka Ketahanan Pangan. Seminar Pra Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VI, Jakarta.