

Penyuluhan Cara Pengolahan Pangan yang Sehat dan Baik Kepada Warga Desa Sindangsari Kabupaten Serang

<https://doi.org/10.32509/abdimoestopo.v4i02.1393>

Rifqi Ahmad Riyanto*, Fitria Riany Eris, Tubagus Bahtiar Rusbana, Vega Yoesepa Pamela, Septariawulan Kusumasari, Winda Nurtiana, Zulfatun Najah, Nia Ariani Putri, Puji Wulandari, Ainun Nafisah, Nezly Nurlia Putri, Filki Ardiansyah, Muhammad Dhabit Dzikribillah

Program Studi Teknologi Pangan Universitas Sultan Ageng Tirtayasa
Jl. Raya Palka, KM 3, Serang, Banten - Indonesia

*Email Korespondensi: rifqi.ar@untirta.ac.id

Abstract - *Good Manufacturing Practices (GMP) are needed to ensure the quality of food products and maintain food safety so that food products are safe and fit for consumption. Along with the development of the Sindangsari Village area with the completion of the construction of one of the state university around the village, it is necessary to have adequate and safe food processing skills. Moreover, there will be more opportunities to open food-based businesses around campus in the future. The purpose of this community service activity was to increase awareness and knowledge of the residents of Sindangsari Village in order to create a healthier environment in terms of food processing. The community service steps consisted of preparation for the implementation of activities in terms of communication with the villagers' board, presentation of material and discussion from lecturers that specialized in food safety, and evaluation of results. The results of the implementation showed that the participants' understanding of GMP had increased and all participants were willing to share their knowledge with their families and the surroundings. One of the follow-up activities is advanced training with a focus on specific food products so that it can be practiced directly by local residents.*

Keywords: *Processing, Food, Safety, GMP*

Abstrak - Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) diperlukan untuk menjamin mutu produk pangan serta menjaga keamanan pangan sehingga produk pangan tersebut aman dan layak dikonsumsi. Seiring berkembangnya daerah Desa Sindangsari dengan telah selesainya pembangunan kampus salah satu PTN di sekitar desa tersebut, perlu adanya keterampilan dan kemampuan pengolahan pangan yang baik di sana. Terlebih lagi semakin banyak peluang untuk membuka usaha berbasis pangan di sekitar kampus nantinya. Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah meningkatkan kesadaran dan pengetahuan warga Desa Sindangsari agar tercipta lingkungan yang lebih sehat dari segi pengolahan pangan. Langkah kegiatan pengabdian ini terdiri dari persiapan pelaksanaan kegiatan dalam bentuk komunikasi dengan perangkat desa setempat, pemaparan materi dan diskusi oleh dosen yang berkecimpung dalam bidang keamanan pangan, serta evaluasi hasil. Hasil pelaksanaan menunjukkan bahwa pemahaman peserta terhadap CPPB menjadi meningkat serta seluruh peserta berkeinginan untuk membagikan pengetahuannya kepada keluarga dan lingkungan sekitarnya. Tindak lanjut ke depannya salah satunya adalah pelatihan CPPB-IRT dengan fokus pengolahan pangan dari komoditas tertentu sehingga dapat langsung dipraktikkan oleh warga setempat.

Kata Kunci: Pengolahan, Pangan, Aman, CPPB

I. PENDAHULUAN

Desa Sindangsari merupakan salah satu bagian dari Kecamatan Pabuaran dalam Kabupaten Serang, Provinsi Banten. Dari 774 Ha luas wilayah desa ini, sebanyak 306 Ha digunakan sebagai pemukiman dan 288 Ha digunakan sebagai perkebunan dan pertanian (BKKBN, 2017). Berdasarkan PERDA Kabupaten Serang Nomor:10/Tahun 2011 tentang Rencana Tata Ruang dan Wilayah (RTRW) Kabupaten Serang terdiri dari : a. pengembangan industri pengolahan berbasis komoditas lokal; b. pengembangan pertanian pendukung pengembangan perekonomian kabupaten; c. pengembangan pariwisata berkelanjutan bertumpu budaya lokal; d. pengembangan pelayanan perkotaan dan pusat pertumbuhan ekonomi wilayah yang merata dan berhierarki; e. pengembangan prasarana dan sarana transportasi kabupaten terkoneksi dengan prasarana dan sarana transportasi nasional, regional, dan lokal dalam mendukung potensi wilayah; f. peningkatan kualitas dan jangkauan pelayanan jaringan prasarana energi, telekomunikasi, sumber daya air, dan lingkungan; g. pengembangan sistem penanggulangan bencana pada kawasan rawan bencana; h. pemantapan kawasan lindung untuk mendukung perkembangan kabupaten berkelanjutan; i. pengembangan kawasan budi daya pendukung perkembangan dan pertumbuhan kabupaten sesuai daya dukung lingkungan; j. penetapan dan pengembangan kawasan strategis pendukung perkembangan kabupaten yang merata dan berkelanjutan; dan k. peningkatan fungsi kawasan untuk pertahanan dan keamanan negara.

Melihat poin pengembangan industri berbasis komoditas lokal serta pengembangan pertanian di Kabupaten Serang, perlu adanya pemberian informasi yang mendukung terciptanya keamanan pangan di Kabupaten Serang. Hasil pertanian di kabupaten ini beragam seperti buah-buahan pisang, mangga, rambutan dan durian untuk konsumsi lokal dan memasok kebutuhan buah kota Jakarta. Kabupaten ini semakin berkembang setelah dibangunnya pusat pemerintahan Provinsi Banten serta berdirinya kampus PTN yang baru.

Potensi wisata kreatif juga dimiliki oleh daerah ini. Pariwisata kreatif bersifat tidak berwujud sebagai bentuk daya tarik wisata budaya. Daya tarik wisata kreatif didapatkan dari alam, kesenian, fesyen, kuliner, kesehatan, bahasa, dan olahraga (Richards, G., & Raymond, 2000). Hasil penelitian dari (Kristiana et al., 2020) menunjukkan bahwa terdapat beberapa potensi pariwisata kreatif bidang kuliner di Kabupaten Serang seperti Durian Jatohan Haji Arif. Namun menurut observasi, masih jarang ditemukan tempat atau warung makan yang memadai dari segi jumlah dan kualitas di sekitar desa. Hal ini menjadi sebuah peluang untuk berkembangnya usaha yang berbasis pangan sehingga pengetahuan tentang Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) menjadi perlu untuk diketahui.

Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) diperlukan untuk menjamin mutu produk pangan serta menjaga keamanan pangan sehingga produk pangan tersebut aman dan layak dikonsumsi. Penerapan cara pengolahan ini mampu meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap produk pangan tersebut. CPPB Industri Rumah Tangga (IRT) ini menjelaskan persyaratan-persyaratan yang harus dipenuhi tentang penanganan pangan di seluruh mata rantai produksi mulai dari bahan baku sampai produk akhir yang mencakup lokasi dan lingkungan produksi, bangunan, peralatan, suplai air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, pengendalian proses, penyimpanan, hingga pencatatan dan dokumentasi (BPOM, 2012). Dengan berkembangnya industri pangan yang menghasilkan pangan bermutu dan aman untuk dikonsumsi, maka masyarakat pada umumnya akan terlindung dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang mengancam kesehatan. Beberapa penyuluhan mengenai CPPB ini telah dilaksanakan oleh beragam institusi dengan fokus industri yang spesifik seperti minyak kelapa (Nurhayati et al., 2021), keripik kulit (Kurniawan et al., 2020), chip umbi (Nofrida et al., 2021), dan minuman tradisional (Rezki, 2020).

Berkaitan dengan hal tersebut, tim melakukan penyuluhan CPPB dengan tujuan meningkatkan kesadaran dan pengetahuan warga Desa Sindangsari agar tercipta lingkungan

yang lebih sehat dari segi pengolahan pangan terutama setelah nantinya semakin banyak mahasiswa yang akan tinggal di sekitar desa setelah pandemi berakhir. Selain itu, harapannya akan semakin banyak warga yang berinisiatif untuk membantu meningkatkan kesadaran dalam mengolah pangan yang lebih berkualitas serta aman dikonsumsi.

II. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan April tahun 2021 di Desa Sindangsari Kecamatan Pabuaran Kabupaten Serang Provinsi Banten. Tim dalam pelaksanaan pengabdian ini menggunakan metode penyuluhan atau sosialisasi secara langsung kepada perwakilan warga. Menurut (Amanah, 2007), penyuluhan adalah beragam upaya yang dilakukan dengan tujuan terjadinya perubahan perilaku individu, kelompok, sampai masyarakat sehingga tahu, mau, dan mampu menyelesaikan permasalahan yang dihadapi. Sesuai dengan protokol Kesehatan di masa pandemi (COVID-19, 2021) warga yang diundang ke balai desa dibatasi sebanyak 18 orang. Langkah operasional kegiatan terdiri dari a. Persiapan pelaksanaan kegiatan dengan cara koordinasi dan konsolidasi seluruh anggota tim pengabdian dengan pihak desa sebelum kegiatan. Koordinasi yang dilakukan terkait persiapan kegiatan seperti waktu kegiatan, penetapan lokasi kegiatan, susunan acara, hingga target peserta; b. Kegiatan penyuluhan berupa pemaparan materi dan diskusi. Materi disampaikan oleh tim dosen dari Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sultan Ageng Tirtayasa yang berkecimpung dalam bidang keamanan pangan. Para peserta sebelum mendapatkan pemaparan materi diminta untuk mengisi kuesioner dengan tujuan melihat sejauh mana pengetahuan peserta terhadap CPPB; c. Evaluasi keberhasilan kegiatan menggunakan kuesioner *post test* yang memperlihatkan pemahaman terhadap materi yang telah disampaikan.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Persiapan pelaksanaan kegiatan

Koordinasi dengan pihak desa dibantu oleh perangkat desa bernama Bapak Hasan. Selanjutnya surat permohonan dari program studi dikirimkan ke perangkat desa hingga didapatkan konfirmasi untuk dapat melaksanakan kegiatan pengabdian. Disepakati bersama untuk kegiatan berada di balai Desa Sindangsari dengan waktu kegiatan pada hari Selasa, 6 April 2021 pukul 09.00 WIB dengan peserta paling banyak dua puluh orang yang terdiri dari perwakilan dusun-dusun setempat.

Kegiatan penyuluhan berupa pemaparan materi dan diskusi

Sebelum pemaparan materi, setiap peserta yang hadir dilengkapi kesiapan protokol kesehatannya (masker dan *hand sanitizer*) lalu diberikan alat tulis dan kertas berisi pertanyaan mengenai identitas diri, pengetahuan tentang CPPB, dan pengaplikasiannya (*pre test*). Gambar 1 menunjukkan hasil dari *pre test* dengan lebih dari 80 persen peserta telah memiliki pengetahuan tentang CPPB dan pengaplikasiannya. Dari identitas seluruh peserta tidak ada yang profesinya berhubungan dengan pengolahan pangan namun secara umum memiliki ketertarikan untuk mempelajari lebih lanjut mengenai CPPB ini untuk memulai usaha pengolahan pangan di masa depan. Beberapa peserta juga merupakan kader posyandu dari daerah setempat. Peran kader posyandu dalam meningkatkan kesadaran masyarakat untuk hidup sehat amat penting, sehingga diperlukan kader yang mampu dan mau melaksanakan tugasnya untuk membantu masyarakat agar bisa menolong dirinya sendiri dan berperan aktif menjalankan pola hidup bersih dan sehat (Dewi et al., 2018). Materi yang disampaikan disesuaikan dengan pedoman CPPB-IRT yang ditetapkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan Indonesia (BPOM, 2012).

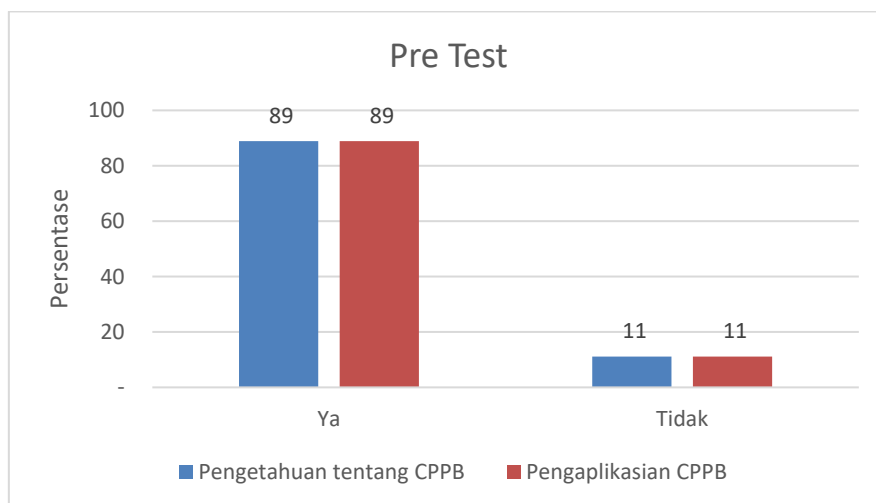
Beberapa materi yang ditekankan dalam pemaparan antara lain:

- a. *Lokasi dan Lingkungan.* Lokasi pengolahan pangan dijaga kebersihannya yang dapat diketahui dari tidak adanya sampah, bau, asap, dan kotoran; Lingkungan sekitarnya perlu juga dijaga kebersihannya dengan cara tidak menumpuk sampah, tempat sampah diberi penutup, jalan dipelihara agar tidak berdebu, serta selokan berfungsi dengan baik.
- b. *Bangunan.* Ruangan untuk pengolahan pangan sebaiknya tidak digunakan untuk mengolah produk lain selain produk pangan; konstruksi ruangan sebaiknya dari bahan yang tahan lama, mudah dipelihara dan dibersihkan atau didesinfeksi; lantai sebaiknya dibuat dari bahan kedap air, rata, halus tetapi tidak licin, kuat, memudahkan pembuangan atau pengaliran air, air tidak tergenang; dinding atau pemisah ruangan sebaiknya dibuat dari bahan kedap air, rata, halus, berwarna terang, tahan lama, tidak mudah mengelupas, dan kuat; langit-langit sebaiknya dibuat dari bahan yang tahan lama, tahan terhadap air, tidak mudah bocor, tidak mudah terkelupas atau terkikis; pintu sebaiknya dibuat dari bahan tahan lama, kuat, tidak mudah pecah atau rusak, rata, halus, berwarna terang; permukaan jendela sebaiknya rata, halus, berwarna terang, dan mudah dibersihkan; lubang angin atau ventilasi seharusnya cukup sehingga udara segar selalu mengalir di ruang produksi dan dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau dan panas yang timbul selama pengolahan; permukaan tempat kerja harus dibuat dari bahan yang tidak menyerap air, permukaannya halus dan tidak bereaksi dengan bahan pangan, detergen dan desinfektan.
- c. *Peralatan Produksi.* Peralatan produksi sebaiknya diletakkan sesuai dengan urutan prosesnya sehingga memudahkan bekerja secara hygiene, memudahkan pembersihan dan perawatan serta mencegah kontaminasi silang; peralatan produksi sebaiknya terbuat dari bahan yang kuat, tahan lama, tidak beracun, mudah dipindahkan atau dibongkar pasang sehingga mudah dibersihkan dan dipelihara serta memudahkan pemantauan dan pengendalian hama; peralatan harus tidak menimbulkan pencemaran terhadap produk pangan oleh jasad renik, bahan logam yang terlepas dari mesin / peralatan, minyak pelumas, bahan bakar dan bahan-bahan lain yang menimbulkan bahaya; termasuk bahan kontak pangan / zat kontak pangan dari kemasan pangan ke dalam pangan yang menimbulkan bahaya; semua peralatan seharusnya dipelihara, diperiksa dan dipantau agar berfungsi dengan baik dan selalu dalam keadaan bersih.
- d. *Suplai Air.* Air yang digunakan untuk proses produksi harus air bersih dan sebaiknya dalam jumlah yang cukup memenuhi seluruh kebutuhan proses produksi.
- e. *Fasilitas dan Kegiatan Hygiene Sanitasi.* Sarana pembersihan / pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan (lantai, dinding dan lain-lain), seperti sapu, sikat, pel, lap dan / atau kemoceng, deterjen, ember, bahan sanitasi sebaiknya tersedia dan terawat dengan baik; sarana pembersihan harus dilengkapi dengan sumber air bersih; sarana hygiene karyawan seperti fasilitas untuk cuci tangan dan toilet / jamban seharusnya tersedia dalam jumlah cukup dan dalam keadaan bersih untuk menjamin kebersihan karyawan guna mencegah kontaminasi terhadap bahan pangan.; sarana Cuci Tangan seharusnya diletakkan di dekat ruang produksi, dilengkapi air bersih dan sabun cuci tangan; dilengkapi dengan alat pengering tangan seperti handuk, lap atau kertas serap yang bersih; dilengkapi dengan tempat sampah yang tertutup; sarana toilet / jamban seharusnya didesain dan dikonstruksi dengan memperhatikan persyaratan hygiene, sumber air yang mengalir dan saluran pembuangan; diberi tanda peringatan bahwa setiap karyawan harus mencuci tangan dengan sabun sesudah menggunakan toilet; terjaga dalam

keadaan bersih dan tertutup; mempunyai pintu yang membuka ke arah luar ruang produksi; sampah harus segera dibuang ke tempat sampah untuk mencegah agar tidak menjadi tempat berkumpulnya hama binatang pengerat, serangga atau binatang lainnya sehingga tidak mencemari pangan maupun sumber air; pembersihan/pencucian dapat dilakukan secara fisik seperti dengan sikat atau secara kimia seperti dengan sabun / deterjen atau gabungan keduanya; warga yang bekerja sebaiknya tidak makan dan minum, merokok, meludah, bersin atau batuk ke arah pangan atau melakukan tindakan lain di tempat produksi yang dapat mengakibatkan pencemaran produk pangan.

- f. *Proses Pengolahan.* Penggunaan pengemas yang sesuai dan memenuhi persyaratan akan mempertahankan keamanan dan mutu pangan yang dikemas serta melindungi produk terhadap pengaruh dari luar seperti: sinar matahari, panas, kelembaban, kotoran, benturan dan lain-lain; sebaiknya menentukan kondisi baku dari setiap tahap proses produksi, seperti misalnya berapa menit lama pengadukan, berapa suhu pemanasan dan berapa lama bahan dipanaskan.

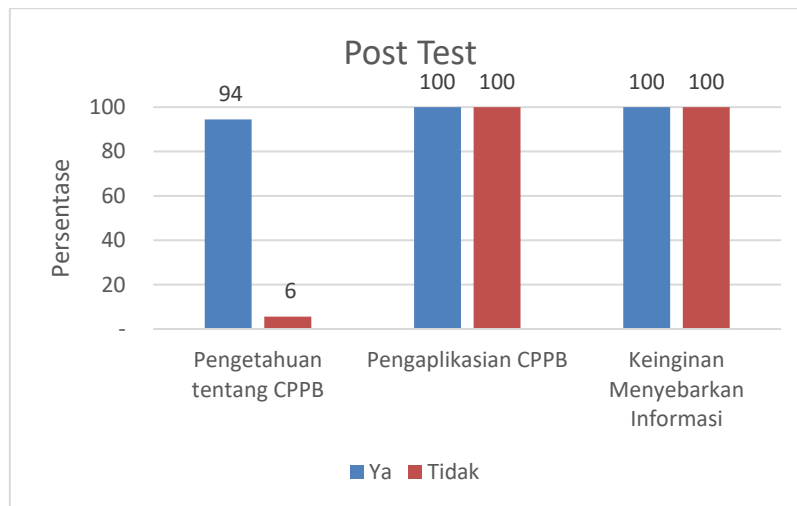
Selama penyuluhan, peserta memperhatikan, antusias bertanya, berdiskusi, bahkan menyampaikan permasalahan dari pengalamannya mengolah bahan pangan di rumah sendiri.



Gambar 1: Hasil *Pre Test* kepada peserta pengabdian

Evaluasi keberhasilan kegiatan

Kegiatan penyuluhan diakhiri dengan *post test* yang bertujuan melihat adanya perubahan dari pengetahuan, keinginan pengaplikasian, serta keinginan untuk turut menyebarkan informasi tentang CPPB ini kepada keluarga dan lingkungannya. Hasilnya disajikan dalam Gambar 2. Tampak bahwa terdapat peningkatan dari persentase peserta yang memahami CPPB serta keseluruhan peserta berkeinginan untuk membagi pengetahuan tentang CPPB ini di lingkungan sekitarnya. Diharapkan para peserta terutama yang bertindak sebagai kader posyandu turut mengaplikasikan dan berbagi informasi mengenai CPPB ini kepada warga di sekitarnya. Dokumentasi kegiatan tampak pada Gambar 3. Dengan kegiatan penyuluhan ini diharapkan warga Desa Sindangsari mendapatkan bekal pengetahuan yang bermanfaat, baik diaplikasikan dalam bentuk usaha pengolahan pangan maupun untuk menjaga kesehatan keluarga sendiri.



Gambar 2: Hasil *Post Test* kepada peserta pengabdian



Gambar 3: Dokumentasi kegiatan pengabdian

IV. SIMPULAN

Kegiatan penyuluhan cara pengolahan pangan yang sehat dan baik kepada warga Desa Sindangsari Kabupaten Serang telah terlaksana dengan lancar. Walaupun dalam kondisi pandemi COVID-19 namun kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat dilaksanakan dengan memperhatikan protokol kesehatan yang berlaku. Didapatkan pemahaman peserta yang meningkat mengenai CPPB serta keinginan seluruh peserta, khususnya para kader, untuk berbagi pengetahuan tentang CPPB ini kepada keluarga dan lingkungannya. Tindak lanjut ke depannya salah satunya adalah pelatihan CPPB-IRT dengan fokus pengolahan pangan dari komoditas lokal daerah tersebut sehingga dapat langsung dipraktikkan oleh warga setempat.

Daftar Pustaka

- Amanah, S. (2007). Makna Penyuluhan dan Transformasi Perilaku Manusia. *Jurnal Penyuluhan*, 3(1), 63–67.
- BKKBN. (2017). *Profil Sindangsari*. 2017. <https://kampungkb.bkkbn.go.id/kampungkb/profile/2563>
- BPOM. (2012). *Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga*. 2012. https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2012/Perka_BPOM_No_HK.03.1.2_3.04.12.2206_Tahun_2012_tentang_CPPB_PIRT.pdf
- COVID-19, S. (2021). *Protokol Kesehatan*. <https://covid19.go.id/p/protokol>
- Dewi, R., Dida, S., & Anisa, R. (2018). Pelatihan Komunikasi Bagi Kader Posyandu di Desa Pegerwangi, Kecamatan Lembang, Kabupaten Bandung Barat – Jawa Barat. *Jurnal Abdi MOESTOPO*, 01(2), 58–65. <http://journal.moestopo.ac.id/index.php/abdimoestopo/article/view/522/248>
- Kristiana, Y., Angel, C., & Aurelia, N. (2020). Identifikasi Potensi Wisata Kreatif Di Kabupaten Serang Dan Kabupaten Pandeglang. *Tourism Scientific Journal*, 5(2), 196–

208.

- Kurniawan, H., Widyasari R., & Hidayat, A. F. (2020). Penyuluhan CPPB dan Introduksi Mesin Spinner Bagi Usaha Kerupuk Kulit di Desa Lendang Bedurik, Kecamatan Selong, Kabupaten Lombok Timur. *WIDYABHAKTI Jurnal Ilmiah Populer*, 2(2), 54–60.
- Nofrida, R., Zaini, A., & Rahayu, N. (2021). Pelatihan Cara Pengolahan Pangan Yang Baik Dan Pengolahan Chip Umbi Porang Di Desa Gondang Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB*, 3(1).
- Nurhayati, Sulastri Y., Ghazali, M., & I. (2021). Penyuluhan Cara Pengolahan Pangan Yang Baik Untuk Perbaikan Proses Produksi Dan Mutu Minyak Kelapa Di Ikm Sakra Timur Lombok. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 5(1), 142–160.
- Rezki, R. (2020). Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) Minuman Tradisional di Desa Mekarharja. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 2(1), 28–33.
- Richards, G., & Raymond, C. (2000). Creative tourism. *ATLAS News*, 23, 16–20.