



Peningkatan Pengetahuan Teknik Pengemasan dan Keamanan Pangan Penjaja Makanan Bendhung Lepen Yogyakarta

Yunda Maymanah Rahmadewi^{1*)}; Cita Eri Ayuningtyas²

Published online: 10 Juli 2022

ABSTRACT

Not all street food vendors understand the packaging and food safety aspects. This can be seen from the observations of food handler in the ecotourism of Bendhung Lepen's street food, Yogyakarta. Though both of them are important aspects to consider in order to produce safe food. Therefore, education is needed with the aim of to increase the knowledge and skills of the community, especially street food vendors, in practicing good product packaging and implementing food safety. This empowerment was carried out using counseling and training methods consisting of several activities. The activities carried out were preparation, socialization, implementation, and evaluation. The targets of this program were street food handlers and vendors in the ecotourism of Bendhung Lepen Yogyakarta. The results that obtained were an increase in the knowledge and skills of participants from Bendhung Lepen ecotourism street food handlers and vendors. In addition, target communities become more skilled in packaging products and implementing food safety aspects. This increase can be a provision to produce safe products.

Keywords: Food Handlers and Vendors; Food Safety; Packaging; Street Food

PENDAHULUAN

Aktivitas mengkonsumsi makanan jajanan sudah mulai menjadi keseharian dan budaya di hampir seluruh tingkatan usia dan kelompok sosial. Beberapa hal yang menyebabkan makanan jajanan ini cukup banyak diminati adalah mudah dicari dan diperoleh, praktis, harga yang terjangkau, pilihan menu yang beragam, relatif enak, dapat memenuhi kebutuhan zat gizi dan kalori tertentu yang dibutuhkan serta penyajiannya cepat (Y. D. Sari & Rachmawati, 2020). Namun, tingginya peminat terkadang belum diiringi dengan pengelolaan makanan jajanan yang tepat sehingga masih ditemukannya beberapa kasus keracunan makanan.

Makanan tidak aman yaitu merupakan makanan yang mengandung bakteri, virus, parasit atau zat kimia berbahaya. Benda fisik yang tidak diinginkan menyebabkan lebih dari 200 penyakit, mulai dari diare hingga kanker. Berdasarkan World Health Organization (WHO), diperkirakan dari 600 juta orang, hampir 1 dari 10 orang di dunia, jatuh sakit setelah mengonsumsi makanan yang terkontaminasi dan sekitar 420.000 jiwa meninggal setiap tahun. Sebanyak 550 juta orang sakit dan 230.000 jiwa meninggal setiap tahun akibat diare (M. H. Sari, 2017). Hingga tahun 2021, masih ditemukan kasus keracunan makanan di Indonesia (Anonim, 2021).

^{1*)} Program Studi Bisnis Jasa Makanan, Universitas Ahmad Dahlan

² Program Studi Bisnis Jasa Makanan, Universitas Ahmad Dahlan

*) *corresponding author*

Yunda Maymanah Rahmadewi
Program Studi Bisnis Jasa Makanan, Universitas Ahmad Dahlan
Jl. Pramuka No 42 Pandeyan Umbulharjo, Yogyakarta,
55161, Indonesia

Email: yunda.maymanah@culinary.uad.ac.id

Perilaku dalam keamanan pangan dipengaruhi oleh pengetahuan dan sikap pengelola dan penjamah makanan (M. H. Sari, 2017). Namun, perilaku tersebut tidak berhubungan dengan adanya temuan bakteri *Escherichia coli* pada beberapa makanan jajanan (Nuraya & Nindya,

2017). Masih terdapat banyak aspek selain perilaku pengelola dan penjamah makanan yang perlu dikendalikan untuk menghasilkan makanan jajanan yang aman. Bekal pengetahuan dan keterampilan perlu diberikan kepada pengelola dan penjamah makanan agar hak setiap individu atas makanan yang aman bisa terpenuhi.

Masyarakat memiliki hak untuk dilindungi dari makanan dan minuman yang tidak aman dan terhindar dari bahaya, baik bahaya fisik, biologis/mikrobiologis, dan kimia. Penjamah makanan jajanan dan pengelola sentra perlu memperhatikan keamanan pangan produk-produk yang dihasilkan sehingga bisa berkontribusi dalam mencegah dan mengurangi kasus keracunan pangan maupun penyakit akibat makanan. Setiap pelaku usaha wajib dalam mengupayakan proses pengendalian faktor-faktor (penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan, penyajian, sarana penjaja, dan sentra pedagang) yang dapat atau mungkin bisa menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Dalam upaya tersebut diperlukan untuk memperhatikan persyaratan higiene sanitasi yaitu berupa ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk makanan jajanan.

Pengemasan dikenal sebagai proses pembungkusan dengan bahan pembungkus seperti kertas, plastik, aluminium foil, daun, pelepah, kulit binatang, dan bahan lainnya. Tidak hanya sebagai proses pembungkusan, pengemasan memiliki makna yang lebih luas lagi meliputi proses pewadahan, pembotolan, pengalengan, pengepakan, enkapsulasi, dan pelilinan (Syarief & Syukri, 2016). Pengemasan merupakan teknik pengamanan bahan pangan atau makanan sehingga menjadi siap untuk didistribusikan, disimpan, dijual, atau dipakai.

Penjaja makanan jajanan tidak semuanya memahami aspek pengemasan produknya. Hal ini terlihat dari observasi yang dilakukan pada penjaja di sentra makanan jajanan di ekowisata Bendhung Lepen Yogyakarta. Oleh karena itu diperlukan adanya edukasi dengan tujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat khususnya penjaja makanan jajanan dalam mempraktikkan pengemasan produk yang baik dan menerapkan keamanan produk yang dihasilkan.

BAHAN DAN METODE

Bahan yang digunakan dalam penyuluhan dan pelatihan ini adalah kemasan plastik vakum, produk pangan jadi, dan modul penyuluhan dan pelatihan. Peralatan yang digunakan dalam pengabdian ini adalah vacuum sealer dan timbangan. Metode pengabdian yang dilakukan adalah penyuluhan keamanan pangan bagi penjaja makanan jajanan dan pelatihan pengemasan produk pangan. Kegiatan pengabdian ini dilakukan di sentra makanan jajanan yang terdiri atas kelompok wanita di ekowisata Bendhung Lepen Yogyakarta. Kegiatan yang dilaksanakan secara luring pada 4 Oktober 2021 dan 28 November 2021

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini dilakukan dalam beberapa tahapan yaitu persiapan pengabdian, sosialisasi kepada mitra, pelaksanaan pengabdian, dan evaluasi.

1. Persiapan Pengabdian

Pengabdian kepada penjaja makanan jajanan dimulai dengan mempersiapkan kegiatan yang akan dilakukan. Beberapa persiapan yang dilakukan adalah mempersiapkan media edukasi berupa buku saku, alat peraga pelatihan, dan berkoordinasi terkait pelaksanaan penyuluhan dan pelatihannya.

Persiapan yang dilakukan menghasilkan pelaksanaan program dengan baik dengan partisipasi aktif peserta.

2. Sosialisasi kepada Mitra

Sosialisasi kepada mitra merupakan kegiatan kedua yang dilakukan dari rangkaian pengabdian yang dilakukan. Sosialisasi bertujuan untuk memperkenalkan ruang lingkup dan tujuan pengabdian yang dilakukan. Kegiatan ini memberikan gambaran awal untuk peserta tentang penyuluhan dan pelatihan yang dilakukan sehingga peserta memiliki kesamaan persepsi awal.

3. Pelaksanaan Pengabdian

Pengabdian yang dilakukan terdiri atas 2 kegiatan yaitu penyuluhan keamanan pangan untuk penjaja makanan jajanan dan teknik pengemasan pangan olahan. Pelatihan teknik pengemasan dilaksanakan dengan tatap muka terbatas dengan mengikuti protokol kesehatan. Pelaksanaan dilakukan pada tanggal 4 Oktober 2021 di Pendopo Bendhung Lepen. Pemateri untuk program ini yaitu dari tim pelaksana program. Pelatihan ini ditujukan untuk meningkatkan pengetahuan mitra tentang pengemasan yang tepat (Gambar 1).



Gambar 1. Pelatihan Pengemasan Pangan

Produk nugget nila, otak-otak nila, dan rolade nila sebagai bahan praktik dikemas dengan teknik vacuum packaging dengan mengurangi udara dalam kemasan sebanyak mungkin sehingga bisa memperpanjang umur simpan produk. Selain itu, ketiga produk tersebut harus disimpan dalam kondisi beku karena memiliki kadar air yang tinggi. Sedangkan produk kering seperti stik tulang nila dikemas menggunakan kemasan standing pouch yang dapat menambah nilai jual produk (Gambar 2).



Gambar 2. Hasil Pelatihan Teknik Pengemasan

Pelaksanaan kegiatan program pengabdian selanjutnya yaitu penyuluhan keamanan pangan. Program ini dilaksanakan pada tanggal 28 November 2021 diikuti oleh kelompok ibu-ibu penjaja

makanan jajanan ekowisata Bendhung Lepen. Pelatihan keamanan pangan ditujukan untuk meningkatkan pengetahuan mitra dalam produksi makanan yang dihasilkan memiliki kualitas yang terjamin dari segi keamanan pangannya (Gambar 3).

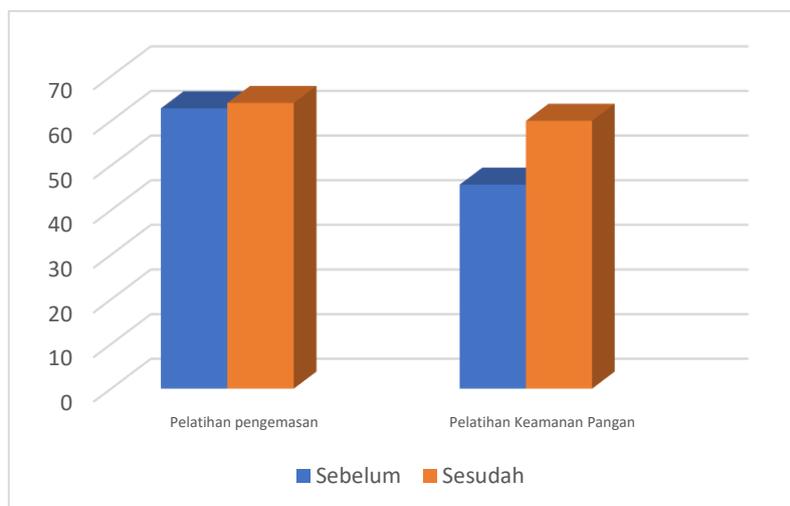


Gambar 3. Penyuluhan Keamanan Pangan pada Penjaja Makanan Jajanan

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk menanamkan kebiasaan masyarakat sasaran untuk mengolah pangan secara baik, bersih, dan aman. Materi yang diberikan berupa aspek-aspek yang harus diperhatikan dan dilaksanakan selama pengolahan dengan panduan Kepmenkes 942 Tahun 2003 tentang Makanan Jajanan. Pelatihan ini diharapkan mampu meningkatkan produk yang aman untuk dikonsumsi.

4. Evaluasi

Pengabdian pada penjaja makanan jajanan ini memberikan pengaruh pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta penyuluhan dan pelatihan. Program pengabdian kepada masyarakat yang diberikan dalam bentuk pelatihan dapat memberikan adanya peningkatan pengetahuan mitra. Perubahan ini dapat dilihat antara sebelum dan sesudah penyuluhan keamanan pangan dan pelatihan pengemasan mengalami perubahan saat sebelum dan sesudah pelatihan (Gambar 4).



Gambar 4. Perubahan Pengetahuan Masyarakat Mitra Bendhung Lepen Sebelum dan Sesudah Pelatihan

Selain pengetahuan, keterampilan masyarakat sasaran juga mengalami peningkatan. Masyarakat sasaran menjadi lebih terampil dalam mengemas produk dan menerapkan aspek-aspek keamanan pangan (Tabel 1).

Tabel 1. Peningkatan Keterampilan Masyarakat Setelah Pelatihan

Jenis Keterampilan	Sebelum Pelatihan (%)	Sesudah Pelatihan (%)
Pelatihan keamanan pangan	40	60
Pelatihan pengemasan	40	80

Peningkatan keterampilan peserta/mitra juga sejalan dengan program yang dilakukan oleh Purnamawati dkk pada masyarakat perajin tenun di Kecamatan Sidemen, Bali. Kegiatan pengabdian yang dilakukan bisa memberikan peningkatan keterampilan sebesar 80% (Purnamawati dkk, 2018).

KESIMPULAN DAN SARAN

Penyuluhan keamanan pangan dan pelatihan teknik pengemasan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta yang terdiri atas penjaja makanan jajanan di ekowisata Bendhung Lepen.

ACKNOWLEDGMENTS

Ucapan terima kasih ditujukan kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Deputi Bidang Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset dan Teknologi/Badan Riset dan Inovasi Nasional yang mendanai kegiatan ini. Tim pelaksana juga mengucapkan terima kasih juga kepada Universitas Ahmad Dahlan dan pengelola ekowisata Bendhung Lepen Yogyakarta.

Conflict of Interests

The authors declared that no potential conflicts of interests with respect to the authorship and publication of this article.

REFERENCES

- Anonim. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menked/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.
- Anonim. (2021). Puluhan Warga Sah Raja Aceh Timur Keracunan Makanan Jajanan. <http://dinkes.acehtimurkab.go.id/berita/kategori/berita-kesehatan/puluhan-warga-sah-saja-aceh-timur-keracunan-makanan-jajanan>
- Nuraya, A. D., & Nindya, T. S. (2017). Hubungan Praktik Personal Hygiene Pedagang Dengan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli Dalam Jajanan Kue Lapis Di Pasar Kembang Kota Surabaya. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 7–13. <https://doi.org/10.20473/mgi.v12i1.7-13>
- Purnamawati, I Gusti Ayu dkk (2018). Pelatihan dan Pendampingan Penyusunan Cost of Goods Sold untuk Menentukan Harga Jual Produk pada Usaha Tenun di Kecamatan Sidemen Kabupaten Karangasem. *International Journal of Community Service Learning*. 2(1), 10-15.

- Sari, M. H. (2017). Pengetahuan dan Sikap Keamanan Pangan Dengan Perilaku Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar. *Journal of Health Education*, 2(2), 163–170. <https://doi.org/10.15294/jhe.v2i2.16916>
- Sari, Y. D., & Rachmawati, R. (2020). Kontribusi Zat Gizi Makanan Jajanan Terhadap Asupan Energi Sehari Di Indonesia (Analisis Data Survey Konsumsi Makanan Individu 2014). *Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 43(1), 29–40. <https://doi.org/10.22435/pgm.v43i1.2891>
- Syarief, R., & Syukri, A. (2016). *Pengemasan Pangan*. Universitas Terbuka.