

## EDUKASI KEAMANAN PANGAN DI KANTIN KAMPUS PUTRI UNIDA GONTOR

**Kartika Pibriyanti<sup>1</sup>; Ardiani Ayu Puspitarini<sup>2</sup>; Lulu' Luthfiya<sup>3</sup>; Oktavia bela Dyah Ajeng Panganti<sup>4</sup>, Erika Anggraini Lintang<sup>5</sup>, Rahma Ningrum<sup>6</sup>, Rahayu Wulan Safitri<sup>7</sup>**

<sup>1,2,3,4,5,6,7</sup>Program Studi Ilmu Gizi, Universitas Darussalam Gontor, Ponorogo, Indonesia

\*e-mail korespondensi: [dkartika.02@unida.gontor.ac.id](mailto:dkartika.02@unida.gontor.ac.id)

### **Abstract**

*Background Food service has the basic principles of hygiene and health in the provision of food, the food served must be free from all kinds of contamination. The canteen is a crucial type of place where food is served. The purpose of the activity is to provide food safety education to canteen managers. Methods this activity uses an outreach method with poster media and questions and answers, then pre-test before education and post-test after education is carried out followed by statistical analysis with paired samples test. Result there is an increase in the knowledge of workers after education as evidenced by the results of statistical analysis, a significance value of 0.044. Conclusion there is an effect of education on increasing the knowledge of UNIDA Gontor canteen managers on the female campus*

**Keywords:** education, canteen, food safety, poster

### **Abstrak**

Latar belakang penyelenggaraan makanan memiliki prinsip dasar hygiene dan sehat dalam penyediaan makanan, makanan yang disajikan harus terbebas dari segala macam jenis cemaran. Kantin merupakan salah satu jenis tempat penyelenggaraan makanan yang krusial. Tujuan kegiatan untuk memberikan edukasi keamanan pangan kepada pengelola kantin. Metode kegiatan ini menggunakan metode penyuluhan dengan media poster dan tanya jawab, kemudian dilakukan pre test sebelum edukasi dan post test setelah edukasi dilanjutkan dengan analisis statistik dengan uji paired samples test. Hasil yang didapatkan ada peningkatan pengetahuan setelah edukasi dibuktikan dengan hasil analisis statistik didapatkan nilai signifikansi yaitu sebesar 0,044. Simpulan ada pengaruh edukasi terhadap peningkatan pengetahuan pengelola kantin UNIDA Gontor kampus putri.

**Kata Kunci:** edukasi, kantin, keamanan pangan, poster

Accepted: 2022-12-24

Published: 2023-01-11

## PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan institusi memiliki prinsip dasar hygiene dan sehat dalam penyediaan makanan. Timbulnya penyakit, keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan serta timbulnya alergi merupakan dampak negative dari makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan (Fatmawati, et al., 2013).

Tenaga penjamah makanan adalah setiap orang yang secara langsung menangani makanan, baik yang dikemas atau tidak, menangani peralatan makanan atau yang melakukan kontak langsung dengan permukaan makanan (FAO, 2001). Penjamah makanan berkewajiban memiliki pengetahuan tentang hygiene, sanitasi, dan gizi makanan serta menjaga kesehatan dan kebersihan agar konsumen terlindungi dari makanan atau minuman yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan.

Kantin kampus merupakan tempat yang mempunyai peranan penting untuk memenuhi kebutuhan makanan dan minuman bagi mahasiswa, dosen, dan staff lainnya (Nurani, 2019). Makanan yang dikonsumsi sangat erat kaitannya dengan status gizi dan kesehatan, sehingga apa yang dikonsumsi, baik itu oleh mahasiswa, dosen ataupun staff lainnya secara tidak langsung menjadi indikator kesehatan konsumennya (Sitoayu, 2020).

Mahasiswa sebagai salah satu konsumen kantin di kampus memiliki aktivitas kegiatan yang

padat, sehingga setiap mahasiswa memerlukan fisik yang prima yang dapat ditunjang dengan mengonsumsi makanan yang aman dan bergizi. Makanan yang aman dan bergizi merupakan salah satu faktor penting dalam menentukan derajat kesehatan seseorang, oleh karena itu diperlukan perhatian khusus dari segi kualitas bahan makanan baik secara biologis, kimiawi dan juga fisik. Artinya penjamah makanan yang menerapkan prinsip hygiene dan sanitasi dalam pengelolaan makanan diharapkan dapat mencegah kontaminasi makanan yang dapat menyebabkan keracunan makanan dan penularan penyakit (Nilda, 2020).

## METODE

Metode pelaksanaan kegiatan yaitu penyuluhan dengan media yang digunakan adalah poster, dan tanya jawab yang diharapkan mampu mengoptimalkan peningkatan pengetahuan. Isian kegiatan dengan pemberian edukasi lima kunci keamanan pangan secara langsung kepada para penjamah makanan khususnya adalah pengelola kantin guna meningkatkan pengetahuan, pemahaman serta kesadaran pentingnya menerapkan keamanan pangan. Pemberian edukasi dinilai efektif dalam meningkatkan pengetahuan peserta, sebagaimana hasil kegiatan yang dilakukan Putra, dkk (2020) bahwa dengan pemberian edukasi dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat.

Pemberian edukasi lima kunci keamanan pangan menggunakan media poster. Dalam pelaksanaan edukasi tersebut turut dijelaskan pengertian keamanan pangan, tujuan keamanan pangan, penyebab tidak aman, dan penduan keamanan pangan di usaha boga meliputi (pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, hygiene pengelola makanan, pengolahan makanan, distribusi makanan).

Kelompok sasaran atau mitra untuk kegiatan pengabdian ini adalah ibu-ibu pengelola kantin, UNIDA Gontor kampus putri, dengan total 11 orang yang hadir serta mengikuti hingga akhir.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahapan kegiatan pengabdian masyarakat diuraikan sebagai berikut :

### 1. Persiapan kegiatan

Persiapan yang dilakukan sebelum pelaksanaan kegiatan meliputi pembuatan materi, memilih desain poster, membuat soal pretest dan kuesioner karakteristik responden.



Gambar 1. Media poster yang digunakan untuk pemberian edukasi

### 2. Pelaksanaan kegiatan

Pelaksanaan kegiatan edukasi dilaksanakan di cluster/ gazebo dengan sasaran pengelola kantin UNIDA Gontor kampus putri. Peserta kegiatan berjumlah 11 orang.

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan wawancara untuk mengetahui karakteristik peserta meliputi usia, pendidikan terakhir, lama bekerja, dan pernah tidaknya mendapat edukasi serupa sebelumnya. Kemudian responden mengisi soal pretest untuk mengukur tingkat pengetahuan mereka tentang keamanan pangan sebelum pemberian edukasi.



Gambar 1. Foto bersama pengelola kantin



Gambar 2. Peserta sedang mengisi pretest dan posttest



Gambar 3. Peserta sedang menyimak materi yang disampaikan

Setelah semua peserta mengumpulkan dan menyelesaikan pengisian pretest, dilakukan kegiatan edukasi dalam bentuk penyuluhan dengan media. Setelah pemberian materi, dilanjutkan dengan tanya jawab, diskusi bersama ibu-ibu pengelola kantin untuk menggali pengalaman dan pengetahuannya. Kegiatan terakhir adalah pengisian lembar posttest untuk mengukur tingkat

pemahaman setelah mendapatkan intervensi berupa edukasi lima kunci keamanan pangan.

### 3. Evaluasi kegiatan

Hasil kegiatan pretest dan posttest kemudian dievaluasi untuk mengetahui tingkat pengetahuan peserta. Hasil dapat dilihat pada table berikut:

Tabel 1. Pengetahuan pengelola kantin sebelum dan setelah diberikan edukasi

Pengetahuan	Mean	SD	<i>p</i>
Sebelum	68.64	7.103	0.044
Setelah	77.27	8.475	

Table 1 menunjukkan skor rerata pengetahuan pengelola kantin sebelum pemberian edukasi sebesar 68.64 dan menjadi 77.27 setelah pemberian edukasi. Dari hasil analisis statistic dengan uji *paired samples test* diketahui nilai signifikansi adalah sebesar 0.044, sehingga dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh penggunaan media poster sebagai media edukasi untuk meningkatkan pengetahuan pengelola kantin UNIDA Gontor kampus putri.

Penyediaan makanan yang hygiene dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi. Kurangnya pengetahuan keamanan pangan oleh penjamah makanan terutama pengelola kantin yang bertugas menyiapkan makanan menjadi ancaman kesehatan yang serius.

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia yang harus dipenuhi setia hari, oleh karena itu penanganan makanan yang baik dan benar sangat diperlukan untuk menghindari bahaya bagi tubuh manusia dengan cara menjaga kebersihan (Sumantri, 2017). Upaya menjaga sanitasi makanan dapat dilakukan dengan memperhatikan pencucian dan penyimpanan peralatan pengolahan makanan (Rejeki, 2015). Selain sanitasi, personal hygiene penjamah makanan harus diterapkan selama proses pengolahan makanan yaitu mencuci tangan pakai sabun di bawah air yang mengalir, mencuci perlatan masak dan makan, menjaga kebersihan anggota tubuh (kuku, tangan, rambut) dan pakaian, serta tidak menggaruk anggota tubuh saat masak (Marsanti & Widiarini, 2018).

Tabel 2. Karakteristik Peserta

Karakteristik	n	%
Usia		
a. < 23 tahun	3	27.3
b. ≥ 23 tahun	8	72.7
Tingkat Pendidikan		
a. Tamat SD	1	9.1
b. Tamat SMA	10	90.9
Keikutsertaan di kegiatan serupa		
a. Sudah pernah	3	27.3
b. Belum pernah	8	72.7
Lama bekerja		
a. <5 tahun	3	27.3
b. >5 tahun	8	72.7
Total	11	100

Berdasar tabel 2 diatas, diperoleh hasil bahwa Sebagian besar peserta kegiatan berusia ≥ 23 tahun sebesar 72.7%, tamat SMA sebesar 90.9%, 72.7% belum pernah mengikuti kegiatan serupa (edukasi keamanana pangan) dan 72.7% peserta bekerja sebagai pengelola kantin belum sampai lima tahun.

Usia mempengaruhi daya tangkap dan pola pikir seseorang, dimana semakin bertambahnya usia akan semakin berkembang pola pikir dan daya tangkap seseorang

sehingga pengetahuan yang diperoleh semakin banyak (Fitriani dan Andriyani, 2015). Tingkat pendidikan peserta mayoritas 90.9% tamat SMA. Pendidikan merupakan salah satu factor yang dapat mempengaruhi persepsi seseorang untuk menerima ide-ide baru. Hasil kegiatan Muna (2016), yang menunjukkan bahwa adanya hubungan antara pengetahuan dengan praktik keamanan pangan.

Kontaminasi makanan menjadi bahan diskusi panjang selama kegiatan berlangsung. Penjamah makanan harus berusaha untuk mencegah kontaminasi makanan dengan mengikuti prinsip keamanan pangan WHO, yaitu bahan makanan mentah seperti daging, unggas dan susu yang mengandung unsur mikroba dengan memperhatikan kematangan (suhu minimal 70°C). Makanan yang disajikan dalam keadaan segar dan segera dikonsumsi untuk menghindari perkembangbiakan bakteri. Penjamah makanan harus menghindari kontak langsung dengan makanan untuk menghindari kontaminasi silang. Selain itu, personal hygiene penjamah makanan harus diperhatikan seperti mencuci tangan dengan sabun dan menjaga kebersihan peralatan dan dapur serta penggunaan air yang bersih dalam mengolah makanan (Mustika, 2019).

Jika penjamah makanan tidak menerapkan hygiene sanitasi keamanan pangan maka dapat menimbulkan beberapa penyakit seperti diare dan keracunan penyakit ini dapat disebabkan oleh pengelolaan makanan yang buruk dan pengaruh beberapa faktor seperti faktor lingkungan (fisik, biologi, dan kimia) dan faktor perilaku, yaitu kebersihan orang yang mengolah makanan (Riyanto, 2012). Penanganan makanan yang tidak menyertakan hygiene sanitasi menyebabkan makanan dapat terkontaminasi dengan mikoba dan akan berdampak buruk bagi kesehatan konsumen (Manalu, 2016)

Kendala yang dihadapi saat pelaksanaan kegiatan adalah dari 11 pengelola kantin tidak bertugas disatu waktu. Untuk mengatasi kendala tersebut, kegiatan ini dilakukan beberapa kali menyesuaikan jadwal pengelola sedang bertugas dikantin.

## KESIMPULAN

Berdasar hasil evaluasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat, dapat disimpulkan bahwa pengetahuan tentang keamanan pangan pengelola kantin masih kurang sebelum mengikuti kegiatan edukasi lima kunci keamanan pangan dengan media poster. Melalui kegiatan edukasi tersebut, pengelola kantin mendapatkan pengetahuan dan pemahaman menyeluruh tentang lima pilar keamanan pangan sehingga timbul keinginan untuk meneruskan kebiasaan dalam menjaga kebersihan, memisahkan makanan mentah matang, memasak dengan benar, menjaga makanan dalam suhu aman, dan menggunakan air serta bahan baku yang aman. Hal tersebut sebagai wujud tindakan preventif terhadap kontaminasi yang dapat menyebabkan berbagai penyakit.

Diharapkan edukasi mengenai keamanan pangan, dapat dilakukan berkesinambungan pada kantin yang lain di dalam kampus UNIDA Gontor kampus putri. Selain berkesinambungan perlu kiranya dilakukan pendampingan selama pengelola kantin kontak dengan bahan pangan baik saat masih mentah maupun setelah matang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agus Riyanto, Asep Dian Abdillah. (2012). Faktor yang Memengaruhi Kandungan E. coli Makanan Jajanan SD di Wilayah Cimahi Selatan. MKB, 44 (2): 77-82
- Fatmawati S, Rosidi A, Handarsari E. 2013. Higiene Mengolah Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. Jurnal Pangan dan Gizi 4(8):48-52.

- Fitriani NL, Andriyani S. 2015. Hubungan antara pengetahuan dengan sikap anak usia sekolah akhir (10-12 tahun) tentang makanan jajanan di SDN 2 Tagog Apu Padalarang Kabupaten Bandung Barat tahun 2015', *Jurnal Pendidikan Keperawatan Indonesia*, 1(1), pp. 7-26.
- Food and Agriculture Organization. Food Handlers Regulation [Internet]. 2001 [cited 2021 Jul 21]. Available from: <http://faolex.fao.org/docs/texts/mlt27621.doc>
- Manalu, H. S. P., Su'udi, A. (2016). Kajian Implementasi Pembinaan Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) untuk Meningkatkan Keamanan Pangan: Peran Dinas Pendidikan dan Dinas Kesehatan Kota. *Media Litbangkes*, 26 (4): 249 – 256.
- Marsanti, A. S., & Widiarini, R. 2018. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Muna, L. N. 2016. Analisis Pengetahuan, Sikap, dan Praktik Tentang Keamanan Pangan Penjamah Makanan Kantin di dalam Kampus Institut Pertanian Bogor. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mustika, S. 2019. Keracunan Makanan: Cegah, Kenali, Atasi. Malang: UB Press.
- Nildawati, Ibrahim H, Mallapiang F, M KA, Bujawati E. 2020. Penerapan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar. *Kesehat Lingkungan*. 10:68.
- Notoatmodjo, S. 2011. Kesehatan Masyarakat. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Nurani FP, Nirawat L, Kriswibowo A, Hikmah DA. 2019. Evaluasi Capaian Implementasi Permenkes No. 1096/ MENKES/ PER/ VI/ 2011 tentang Jasa Boga di Kantin Kampus X Provinsi Jawa Timur. *Ilmu Adm Negara*. 9(1096):185–98.
- Putra E, Wahyuni H, Prasetyo B. 2022. Edukasi pemanfaatan tanaman herbal bagi kesehatan di Desa Liang Pematang Kabupaten Deli Serdang. *Martabel: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 5(4):1322-1327.
- Rejeki, S. 2015. Sanitasi Hygiene dan K3 (Kesehatan & Keselamatan Kerja). Bandung: Rekayasa Sains.
- Sitoayu L, Ronitawati P, Melani V, Gifari N. 2020. Pembinaan Kantin Kampus Melalui Higiene Penjamah Makanan. *Dharma Raflesia J Ilm Pengemb dan Penerapan IPTEKS*. 17(2):35–41.
- Sumantri, A. 2017. Kesehatan Lingkungan Edisi Keempat. Depok: Kencana.