



SOSIALISASI KEAMANAN PANGAN BAGI PELAKU USAHA DI DESA WATES, KECAMATAN SUMBERGEMPOL, KABUPATEN TULUNGAGUNG

Eni Widhajati, Desi Rahmawati, Nurani, Marlena

Universitas Tulungagung

widhajati@gmail.com, desirahmawati.unita@gmail.com,
nuraniazis@gmail.com, Cahayoe.n42@gmail.com

Abstract

By providing Health & Food Safety Knowledge for the community, especially the Wates Village community, it is hoped that they will be able to create a safe, healthy and hygienic product that does not conflict with the community's religion, beliefs and culture. Safe, healthy and hygienic food can also prevent biological and chemical contamination that can endanger human health. Some of the contaminants found in food that businesses often pay little attention to when producing food and beverages include: 1. Biological Contamination. 2. Chemical Contamination. 3. Physical Contamination from glass or glass fragments. Apart from that, we also have to pay attention to problems that arise in food safety, such as: 1. Processing facilities that do not meet the requirements. 2. Sanitary conditions of food processing areas. 3. Knowledge of food processors/handlers is still low. So by paying attention to the problems that arise, we will be able to avoid food safety risks, namely by guarding against the potential for microbiological, chemical and physical contamination.

Keywords: Socialization, Food Safety, Business Actors

Abstrak

Dengan adanya Pengetahuan Kesehatan & Keamanan Pangan bagi Masyarakat utamanya masyarakat Desa Wates diharapkan akan mampu menciptakan suatu produk yang aman, sehat dan higienis yang tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya Masyarakat. Makanan yang aman, sehat dan higienis juga dapat mencegah cemaran biologis dan kimia yang dapat membahayakan kesehatan manusia. Beberapa cemaran yang terdapat pada makanan yang sering kurang diperhatikan oleh pelaku usaha Ketika memproduksi makanan minuman antara lain :1. Cemaran Biologi. 2.Cemaran Kimia. 3.Cemaran Fisik pecahan gelas atau kaca. Selain itu kita juga harus memperhatikan masalah-masalah yang timbul keamanan pangan juga harus diperhatikan seperti : 1. Fasilitas Pengolahan yang belum memenuhi syarat. 2. Keadaan sanitasi tempat pengolahan makanan. 3. Pengetahuan Pengolah/penjamah pangan masih rendah. Maka dengan memperhatikan masalah-masalah yang timbul maka kita akan bisa menghindari adanya resiko keamanan pangan yaitu dengan menjaga potensi kemungkinan adanya kontaminasi bahaya mikrobiologi, kimia dan fisik.

Kata Kunci: Sosialisasi, Keamanan Pangan, Pelaku Usaha



A. PENDAHULUAN

Beberapa poin penting yang harus diperhatikan pelaku usaha saat memproduksi di samping bahan baku dan peralatan yang tersedia adalah K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) dan Kesehatan & Keamanan Pangan (BTP/ Bahan Tambah Pangan) yang sesuai dengan aturan Kesehatan Pangan. Dengan adanya Pengetahuan Kesehatan & Keamanan Pangan bagi Masyarakat utamanya masyarakat Desa Wates diharapkan akan mampu menciptakan suatu produk yang aman, sehat dan higienis yang tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya Masyarakat. Makanan yang aman, sehat dan higienis juga dapat mencegah cemaran biologis dan kimia yang dapat membahayakan kesehatan manusia.

Beberapa cemaran yang terdapat pada makanan yang sering kurang diperhatikan oleh pelaku usaha Ketika memproduksi makanan minuman antara lain :

a) Cemaran Biologi

Merupakan cemaran pangan yang berasal mikroba yang dapat merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Mikroba ini biasanya terdapat pada pangan berupa kuman/bakteri, Kapang, Kamir, parasit, virus, dan ganggang pertumbuhan mikroba dimana bakteri tumbuh pada protein tinggi, kondisi hangat, suhu 40 derajat, kadar air dan tingkat keasaman serta waktu penyimpanan. Cara mencegahnya yaitu dengan membeli bahan mentah dan pangan di tempat yang bersih, jika memilih makanan maka perlu memilih makanan yang baik, kemasan tidak rusak, tidak basi dan disimpan serta disajikan dengan baik.

b) Cemaran Kimia

Yaitu merupakan bahan kimia yang tidak diperbolehkan untuk digunakan dalam pangan, seperti racun alami yaitu racun jamur, singkong beracun, jengkol sedangkan cemaran bahan kimia seperti racun limbah Industri, asap bermotor, sisa pestisida pada buah dan sayuran serta detergen, borak, formalin. Cara pencegahannya adalah dengan memilih bahan pangan yang baik, untuk dimasak, dicuci terlebih dahulu menggunakan air yang bersih sebelum dimasak, dan tidak tercemar serta tidak menggunakan bahan pewarna atau pengawet.

c) Cemaran Fisik pecahan gelas atau kaca.

Yaitu Benda-benda yang tidak boleh ada pada pangan seperti rambut, kuku, staples, serangga mati, batu kerikil pecahan gelas atau kaca. Cara pencegahannya adalah dengan memperhatikan Kondisi pangan yang akan dikonsumsi yaitu jaga kebersihan, memisahkan pangan mentah dengan yang matang. Selain itu kita juga harus memperhatikan masalah-masalah yang timbul keamanan pangan juga harus diperhatikan seperti :

1. Pengolahan yang belum memenuhi syarat.
2. Keadaan sanitasi tempat pengolahan Fasilitas makanan
3. Pengetahuan Pengolah/penjamah pangan masih rendah
4. Terbatasnya persediaan air bersih yang memenuhi syarat

Maka dengan memperhatikan masalah-masalah yang timbul maka kita akan bisa menghindari adanya risiko keamanan pangan yaitu dengan menjaga potensi kemungkinan

adanya kontaminasi bahaya mikrobiologi, kimia dan fisik. Risiko tersebut dapat terjadi karena sebab yang alami dari bahan pangan tersebut, sehingga secara tidak sengaja akan terjadi kontaminasi karena kelengahan.

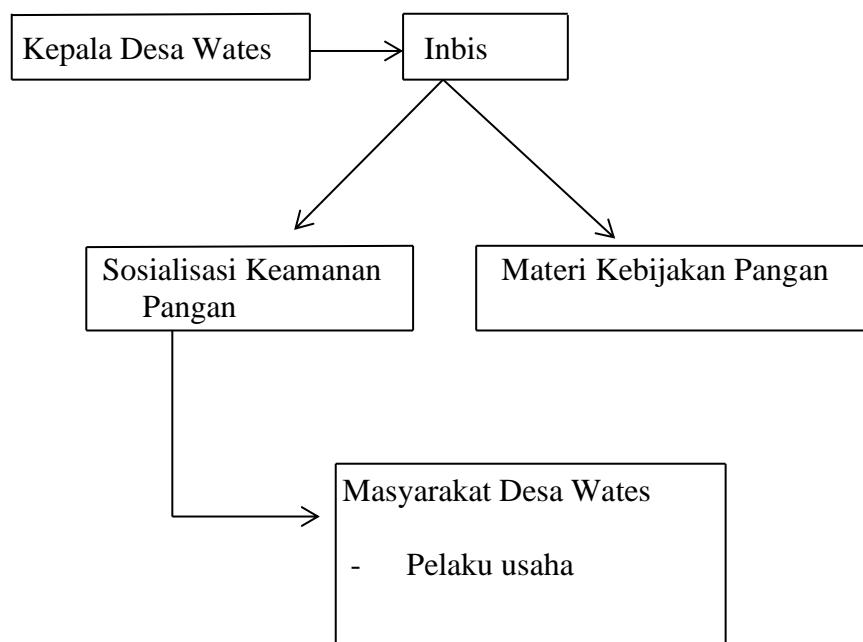
Berdasarkan dari permasalahan di atas maka pengabdian ini bertujuan untuk :

1. Untuk memberikan pemahaman dan pengertian tentang keamanan pangan dalam mencegah kemungkinan terjadinya cemaran
2. Untuk Menjaga keamanan pangan Desa Wates Kecamatan Sumbergempol, Tulungagung
3. Membantu Pemerintah dalam Integrasi sistem keamanan pangan yang merupakan tanggung jawab bersama, yaitu Masyarakat, Pemerintah, dan Industri/Wirausaha.

B. PELAKSANAAN DAN METODE

Pelaksanaan kegiatan ini merupakan bentuk pelaksanaan dari tindak lanjut program dari pemerintah Desa Wates, Kecamatan Sumbergempol, Tulungagung yang bersinergi dengan Inbis FE dan masyarakat, serta pelaku usaha dimana Inbis mewadahi kegiatan ini dalam bentuk pengabdian kepada masyarakat dalam memberikan penyampaian tentang sosialisasi keamanan pangan, tujuannya adalah untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat Desa Wates agar dapat memahami dan mengerti dalam keamanan pangan yang disampaikan. Untuk itu melalui Kegiatan Sosialisasi ini mampu melaksanakan dan menerapkan dalam kehidupan sehari-hari dalam beraktivitas bagi para pelaku usaha dalam melaksanakan atau membuat produknya.

Gambar 1. Alur Kegiatan Sosialisai Keamanan Pangan





C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan jalah pangan pada suhu aman:

- a) Gunakan air dan bahan baku yang aman
- b) Jagalah Kebersihan
- c) Pisahkan pangan mentah dari pangan yang matang
- d) Masaklah dengan benar

Hal itu yang harus diperhatikan agar keamanan pangan tetap bisa terjaga. Dengan demikian adanya kesadaran dalam keamanan pangan bisa terjaga, maka kita bisa meningkatkan ketahanan pangan dalam mencukupi kebutuhan sendiri.

Di tengah situasi seperti ini seharusnya kita tetap menjaga keamanan pangan seperti negara Finlandia, Norwegia, Perancis, Belanda, Jepang yang memiliki ketahanan pangan dengan skor 83,7 dari skala 100. Indeks yang sangat kuat dalam memperhatikan ketahanan pangan yang sangat baik sedunia, maka kita bisa mencontoh bagaimana bisa mensosialisasikan kepada para pelaku usaha, petani, sesuai dengan jenis usaha masing-masing Masyarakat Desa Wates, sehingga bisa terbentuk Kader-kader desa yang mampu untuk mensosialisasikan tentang Keamanan pangan kepada yang lain.

Adanya Kegiatan Sosialisasi Keamanan pangan bagi masyarakat Desa Wates Kecamatan Sumbergempol, Tulungagung, merupakan bentuk kerja sama antara Desa Wates, khususnya Bapak Kepala Desa Wates bekerja sama dengan Inbis, dalam Memberikan dan Mengajak masyarakat Desa Wates untuk mengerti tentang keamanan pangan masyarakat, yang merupakan program kerja Desa Wates dalam mengembangkan masyarakat desanya untuk peduli terhadap keamanan pangan desa Wates, serta khususnya memberikan pemberdayaan kewirausahaan melalu pelatihan yang diberikan, harapannya program dari pemerintah ini dapat bersinergi dan berkelanjutan melalui kerja sama yang dibentuk Bapak Kepala Desa Wates, dengan Inbis yang dapat saling membantu dalam melaksanakan program pemerintah. Untuk itu kegiatan ini diharapkan dapat mampu mendobrak pelaku usaha untuk sadar akan pentingnya keamanan pangan bagi konsumen dalam membuat dan memasarkan produknya. Harapannya dengan kegiatan ini dapat lebih dikembangkan bagi pelaku usaha baru melalui pemberdayaan pelatihan kewirausahaan yang lainnya.

Karena dilihat dari keinginan dan antusias masyarakat Desa Wates dalam mengikuti Sosialisasi pangan kemarin. Harapan baru dan program baru yang diberikan oleh Bapak Kepala desa Wates kedepannya menjadi salah satu langkah dalam mengembangkan sosialisasi keamanan pangan yang berkelanjutan. Maka dengan demikian sebelum kita mengonsumsi makanan alangkah sebaiknya kita bisa memperhatikan apa yang menjadi larangan yang harus diperhatikan dalam keamanan pangan.

Sosialisasi Keamanan pangan merupakan tanggung jawab bersama baik pemerintah, pelaku usaha dan masyarakat sebagai konsumen. Dalam menjaga keamanan pangan, pemahaman akan pangan aman bagi semua unsur masyarakat khususnya di Desa

Wates, Kecamatan Sumbergempol, Tulungagung yang mempunyai usaha wajib memahami bagaimana memproduksi pangan aman sesuai dengan Undang-undang No. 18 Tahun 2012 Tentang Pangan. Pelaku usaha harus tahu hal apa saja yang harus diperhatikan mulai dari bahan yang akan diproduksi, tambahan pangan yang dipakai dan proses produksinya agar dapat terhindar dari cemaran.

Pemahaman keamanan pangan yang belum maksimal secara optimal, menjadi tugas bagi kita semua untuk lebih proaktif dalam melakukan sosialisasi tentang keamanan pangan bagi masyarakat, Bagaimana mengkomunikasikan pesan keamanan pangan dengan mengukur tingkat keberhasilan kegiatan komunikasi keamanan pangan. Untuk itu perlu adanya bahan evaluasi dan strategi agar komunikasi Keamanan pangan disampaikan dapat dilihat bahwa apa yang disampaikan bisa dipahami oleh Masyarakat Desa Wates, yaitu dengan cara :

1. Memastikan bahwa penerima pesan memahami isi pesan yang diterimanya
2. Memantapkan penerimaan pesan dari dalam diri sasaran
3. Memotivasi kegiatan- kegiatan yang berkaitan dengan implikasi pesan

Maka melalui Kesadaran dalam Keamanan Pangan bisa dimengerti dan dilaksanakan, otomatis akan bisa meningkatkan ketahanan pangan di Desa Wates melalui pemenuhan Kebutuhan sendiri dalam meningkatkan pelaku usaha yang dilakukan melalui berbagai pelatihan, tujuannya untuk mendobrak wirausaha-wirausaha baru agar bisa berkeaktivitas dalam meningkatkan dan memenuhi pasokan kebutuhan sendiri.











D. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari Kegiatan pelaksanaan sosialisasi diharapkan dapat memberikan pemahaman masyarakat Desa Wates, khususnya para pelaku usaha dalam meningkatkan kesadaran akan keamanan pangan yang ada di Desa Wates. Bagaimana menerapkan di rumah ataupun dalam usaha tentang keamanan pangan, pentingnya, dan manfaatnya, bagaimana jika sampai ada cemaran yang disebabkan dari biologis, fisik maupun yang lainnya. Hasil pengabdian ini dapat digunakan dan dimanfaatkan antara lain : Sebagai salah satu bentuk rasa sosial kepada sesama dalam bermasyarakat, menjadikan orang yang bermanfaat dan berguna bagi orang lain. Sebagai bentuk kepedulian terhadap masyarakat dalam memberikan pemahaman dan pengertian tentang keamanan pangan dalam mencegah kemungkinan terjadinya cemaran.

Saran

Bagi Masyarakat Desa Wates, Kec. Sumbergempol. Tulungagung: (a) Untuk Menjaga Keamanan pangan tetap aman, higienis, bermutu, dan tidak bertentangan dengan agama dan budaya. (b) Memberdayakan masyarakat Desa Wates untuk berwirausaha melalui pelatihan yang diberikan. Dengan demikian harapan dengan adanya sosialisasi dapat membantu bagi pelaku usaha untuk memisahkan tempat rumah istirahat dengan tempat usaha bagi pelaku usaha.

E. DAFTAR PUSTAKA

<http://lmspada.kemdikbud.go.id>

Dinas dan pertanian. <http://dkpp.purworejokab.go.id> tentang Ketahanan Pangan

Istana.umkm.pom.go.id Per BPOM No.13 tahun2019

<https://Istana.umkm.pom.go.id/pangan/keamanan-dan-jenis-cemaran-dalam-pangan>

Undang-Undang No.12 Tentang Pangan