



KODE ARTIKEL : PKM-24-2-4-1

Pemberdayaan Staf dan Kader Yayasan Cerdas Bersinergi dalam Upaya Peningkatan Mutu dan Keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) di Cilacap

Fajar Wahyu Pribadi 1, Gita Nawangtantrini 1, Catharina Widiartini 1, Kezia Budiman 1

1 Fakultas Kedokteran, Universitas Jenderal Soedirman

*email korespondensi : fajar.pribadi@unsoed.ac.id

ABSTRAK

Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) merupakan makanan siap saji yang sering dikonsumsi oleh sebagian besar anak sekolah. PJAS menyumbang sebesar 31,1% kebutuhan kalori dan 27,4% protein bagi anak sekolah. Namun, PJAS seringkali tidak aman karena kemungkinan adanya cemaran biologi dan kimia. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, didapatkan bahwa masih banyak dari penyedia PJAS yang tidak pernah mendapatkan pengetahuan khusus mengenai mutu dan keamanan PJAS, tidak pernah berusaha untuk membaca buku tentang persyaratan mutu dan keamanan PJAS, serta tidak pernah mendapatkan pelatihan yang berhubungan dengan mutu dan keamanan PJAS. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan pengetahuan mengenai pentingnya mutu dan keamanan PJAS di Cilacap melalui staf dan kader Yayasan Cerdas Bersinergi. Metode yang digunakan adalah metode ceramah, diskusi dan pemutaran video. Dari hasil kuesioner sebelum kegiatan diketahui bahwa 46,875% peserta sangat kurang, 31,25% peserta kurang, 21,875% peserta cukup dan 0% peserta yang sudah betul-betul memahami mutu dan keamanan PJAS. Setelah kegiatan diketahui bahwa 18,75% peserta cukup dan 81,25% peserta yang sudah betul-betul memahami mutu dan keamanan PJAS. Sehingga dengan adanya kegiatan ini peserta mendapatkan peningkatan pengetahuan mutu dan keamanan PJAS. Dan dengan diberikan leaflet, peserta dapat mengingat kembali materi dan mampu menyebarkan materi ke para penyedia PJAS.

Kata kunci : PJAS, Mutu, Keamanan, Penyedia

PENDAHULUAN

Usaha kuliner di Cilacap sangat berkembang, terlebih lagi mayoritas masyarakatnya adalah pekerja (BPS, 2021). Karena kesibukan dan tidak memiliki waktu untuk memasak, maka banyak yang lebih suka membeli makanan diluar sambil bersantai bersama keluarga, sahabat maupun teman.

Makanan yang disiapkan oleh para pelaku usaha kuliner pada umumnya memiliki variasi yang sangat beragam, dengan harga yang relatif murah dan mudah sekali dijangkau. Sehingga pemenuhan kebutuhan akan makanan yang higienis dipengaruhi oleh faktor sanitasi tempat dan hygiene penjamah makanan pelaku usaha kuliner perlu untuk dilakukan. Karena yang secara langsung terlibat dari proses persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian adalah penjamah makanan pelaku usaha kuliner (Ramli, 2018).

Penanganan personal hygiene yang kurang baik, dapat menyebabkan terjadinya hal-hal yang merugikan manusia seperti penyakit yang disebabkan karena mengkonsumsi makanan dan minuman yang tercemar (food borne disease) maupun keracunan (food poisoning) (Fattah, et al., 2018).

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dari staf dan kader Yayasan Cerdas Bersinergi yang memberi pembinaan untuk pelaku usaha kuliner di Cilacap, mereka mengatakan masih banyak dari penjamah makanan pelaku usaha kuliner yang tidak pernah mendapatkan pengetahuan khusus mengenai personal hygiene, tidak pernah berusaha untuk membaca buku tentang persyaratan tenaga pengolahan makanan, serta tidak pernah mendapatkan pelatihan yang berhubungan dengan personal hygiene dan menjaga kesehatan dirinya. Hal ini diperkuat dengan saat menyiapkan makanan mereka tidak mencuci tangan saat sebelum dan sesudah mengolah makanan. Hal tersebut akan mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan



Sebagai Dosen di bidang kedokteran yang memahami ilmu personal hygiene, kami terpanggil untuk melakukan suatu kegiatan yang diharapkan mampu untuk berkontribusi meningkatkan personal hygiene pelaku usaha kuliner di Cilacap khususnya dengan pemberdayaan staf dan kader Yayasan Cerdas Bersinergi yang memberikan pembinaan kepada mereka. Asumsi tersebut sejalan dengan salah satu tugas utama dari seorang dosen menurut Undang-Undang RI Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, pada Pasal 20 ayat 2 yang menyatakan bahwa salah satu tugas pokok dosen adalah melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat.

MATERI DAN METODE

Pengabdian dilaksanakan di Gedung Pusat Layanan Usaha Terpadu (PLUT) Cilacap pada hari Jum'at, 9 Agustus 2024. Yayasan Cerdas Bersinergi dipilih sebagai mitra karena merupakan yayasan sosial yang memiliki kepedulian salah satunya adalah membina para pelaku UMKM agar dapat pulih dari pandemi dan bisa naik kelas. Staf dan kader dari yayasan tersebut senantiasa rutin ke lapangan bertemu secara langsung dengan para pelaku UMKM termasuk para pelaku usaha kuliner penyedia PJAS di Cilacap. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dari staf dan kader Yayasan Cerdas Bersinergi yang memberi pembinaan untuk pelaku usaha kuliner penyedia PJAS di Cilacap, mereka mengatakan masih banyak dari pelaku usaha kuliner penyedia PJAS yang tidak pernah mendapatkan pengetahuan khusus mengenai personal hygiene penjamah makanan, tidak pernah berusaha untuk membaca buku tentang personal hygiene, serta tidak pernah mendapatkan pelatihan yang berhubungan dengan mutu dan keamanan PJAS. Hal ini diperkuat dengan belum dimilikinya sertifikat Laik Hygiene Sanitasi.

Bahan dan alat yang digunakan adalah Modul, Leaflet Peningkatan Mutu dan Keamanan PJAS, LCD, Sound system. Untuk Disain Alat, Kinerja dan Produktivitasnya menggunakan Metode Ceramah, Metode Diskusi Interaktif, Pemutaran Video. Cara Pengumpulan Dan Interpretasi Data adalah dengan Data dikumpulkan dengan menggunakan kuesioner Pre-test dan Post-test. Kuesioner Pre-test dilakukan sebelum acara dimulai dan Post-test dilakukan pada akhir acara pelatihan pada hari itu juga. Untuk interpretasi data menggunakan tabulasi data yang selanjutnya dibandingkan dan kemudian disajikan menggunakan diagram.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah dilakukan pada hari Jum'at, 9 Agustus 2024 bertempat di Gedung Pusat Layanan Usaha Terpadu (PLUT) Cilacap dan dihadiri sebanyak 32 peserta yang merupakan staf dan kader dari Yayasan Cerdas Bersinergi (gambar 1).



Gambar 1. Pemberdayaan Staf dan Kader Yayasan Cerdas Bersinergi Dalam Upaya Peningkatan Mutu dan Keamanan PJAS di Cilacap.



Sebelum dimulai, setiap peserta mendapatkan kuesioner Pre-test yang wajib diisi dan pada akhir acara akan mendapatkan kuesioner Post-test yang wajib diisi pada hari itu juga

Tema yang diberikan adalah Peningkatan Mutu dan Keamanan PJAS di Cilacap dengan pemateri oleh team Pengabdian kepada masyarakat. (Gambar 2)



Gambar 2. Pemateri dari team Pengabdian Masyarakat

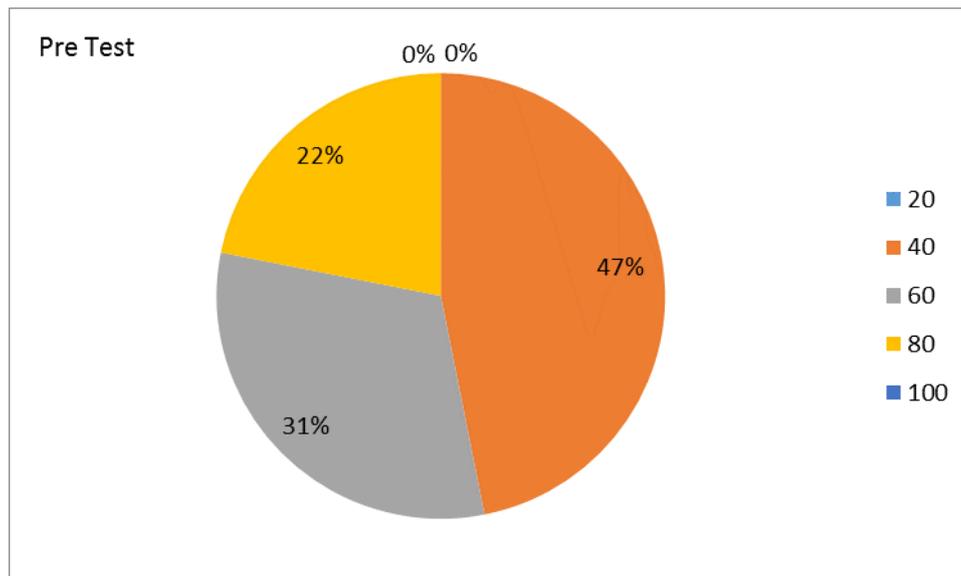
Setelah selesai pemberian materi dilakukan tanya jawab dari peserta (gambar 3).



Gambar 3. Sesi Tanya Jawab dari Peserta

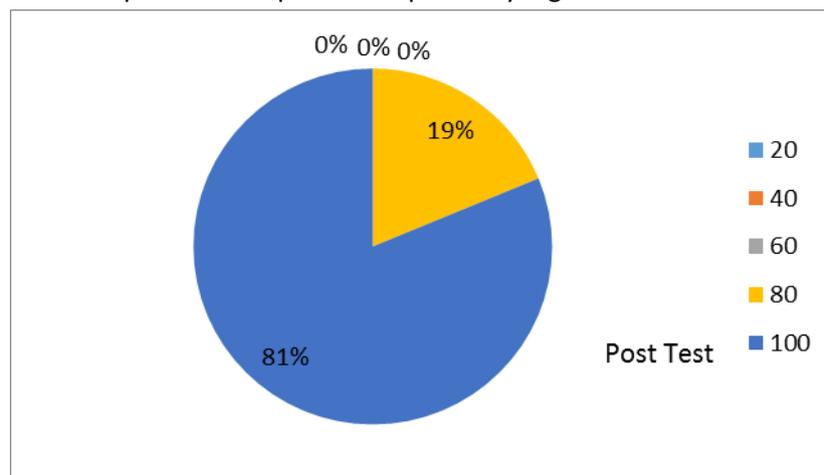
Tingkat keberhasilan dari pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dapat diketahui dari isian kuesioner sebelum dan sesudah kegiatan. Dari hasil kuesioner tersebut dapat dianalisis tingkat pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan.

Berdasarkan data isian kuesioner pre-Test sebelum pemberian materi tentang Peningkatan Mutu dan Keamanan PJAS, diperoleh data bahwa 47% peserta sangat kurang, 31% peserta kurang, 22% peserta cukup dan 0% peserta yang sudah betul-betul memahami. (Gambar 4)



Gambar 4. Persentase pemahaman peserta sebelum mendapatkan materi tentang Peningkatan Mutu dan Keamanan PJAS.

Berdasarkan isian kuesioner setelah mendapatkan materi tentang Peningkatan Mutu dan Keamanan PJAS didapatkan data bahwa 19% peserta cukup dan 81% peserta yang sudah betul-betul memahami. (Gambar 5)



Gambar 5. Persentase pemahaman peserta sesudah mendapatkan materi tentang Peningkatan Mutu dan Keamanan PJAS.

Hal ini menunjukkan bahwa setelah peserta mendapatkan materi tentang, diperoleh peningkatan pengetahuan mengenai materi yang disampaikan.

Dari analisis isian kuisisioner, dapat diketahui bahwa pengabdian kepada masyarakat tersebut telah berhasil dilaksanakan dengan baik dengan meningkatnya pengetahuan bagi peserta yang sudah punya pengetahuan sebelumnya, dan berhasil menambah pengetahuan dan pemahaman bagi peserta yang belum cukup punya pengetahuan tentang Peningkatan Mutu dan Keamanan PJAS sebelumnya. Seluruh peserta menyatakan puas dan berminat mengikuti pelatihan selanjutnya yang berkaitan dengan pengembangan UMKM.

SIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah dilakukan transfer ilmu pengetahuan dari Perguruan Tinggi kepada masyarakat dan telah meningkatkan pengetahuan Peningkatan Mutu dan Keamanan PJAS.



Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kemenristek Dikti melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Jenderal Soedirman atas pembiayaan penelitian ini melalui Hibah DIPA BLU dan Yayasan Cerdas Bersinergi yang telah menjadi mitra pelaksanaan pengabdian ini

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2021). Keamanan dan Gizi Pangan Jajanan Anak Sekolah di Indonesia. Jakarta: BPOM.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2021). Laporan Pengawasan Pangan Jajanan Anak Sekolah di Indonesia. Jakarta: BPOM
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2020). Panduan Keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah. Jakarta: BPOM
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2021). Panduan Pengawasan Keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah. Jakarta: BPOM.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2021). Panduan Pengolahan Pangan yang Aman di Lingkungan Sekolah. Jakarta: BPOM.
- BPS Kabupaten Cilacap. (2021). Kabupaten Cilacap Dalam Angka 2021. Cilacap: BPS Kabupaten Cilacap.
- Fattah, N., Mallongi, A., Parasitologi, B., Kedokteran, F., Muslim, U., Pascasarjana, D., Musllim, U., Diri, K., & Lingkungan, S. 2018. HUBUNGAN PERSONAL HYGIENE DAN SANITASI LINGKUNGAN TABARINGAN MAKASSAR. UMI Medical Journal (UMJ), 3(1), 36–46. <https://jurnal.fk.umi.ac.id/index.php/umimedicaljournal/article/view/33>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2021). Laporan Kondisi Kesehatan dan Gizi Anak Sekolah di Indonesia. Jakarta: Kemenkes.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). Laporan Gizi dan Kesehatan Anak Usia Sekolah di Indonesia. Jakarta: Kemenkes.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). Pedoman Hygiene Sanitasi Pangan Jajanan Anak Sekolah. Jakarta: Kemenkes.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2016). Peraturan Menteri Kesehatan No. 39 Tahun 2016 tentang Pedoman Penyelenggaraan Program Pangan Jajanan Anak Sekolah yang Aman, Bergizi, dan Sehat. Jakarta: Kemenkes.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). Pola Konsumsi dan Asupan Gizi Anak Sekolah di Indonesia. Jakarta: Kemenkes.
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. (2020). Kebijakan dan Program Peningkatan Gizi dan Keamanan Pangan di Sekolah. Jakarta: Kemendikbud.
- Ramli, R. (2018). Analisis Pengetahuan Penjamah Makanan Terkait Higiene Sanitasi Makanan di “Warung Pojok” Umi. *Journal of Islamic Nursing*, 3(1), 20-25.
- Universitas Gadjah Mada. (2020). Pengaruh Kebersihan Penjual terhadap Kualitas Makanan Jajanan di Sekolah Yogyakarta. Yogyakarta: UGM Press.
- Universitas Gadjah Mada. (2020). Studi Keamanan Makanan Jajanan di Sekolah-sekolah Yogyakarta. Yogyakarta: UGM Press.
- UNICEF Indonesia. (2021). Ensuring Safe and Nutritious School Meals in Indonesia. Jakarta: UNICEF.
- UNICEF Indonesia. (2021). The Impact of School Snacks on Child Nutrition in Indonesia. Jakarta: UNICEF.
- UNICEF Indonesia. (2018). The Role of School Snacks in Children's Nutritional Needs in Indonesia. Jakarta: UNICEF.
- UNICEF Indonesia. (2020). School-Based Interventions for Child Nutrition and Food Safety. Jakarta: UNICEF.
- Yulianto, A., & Nurcholis. (2015). Penerapan Standard Hygienes Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 6(2), 31–39. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/484>.
- WHO. (2005). Penyakit Bawaan Makanan. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- WHO. (2020). Food and Nutrition Guidelines for School-Aged Children. Geneva: WHO.
- WHO. (2018). Food Safety and Hygiene Guidelines for Street Food Vendors. Geneva: WHO.
- WHO. (2020). Food Safety in School Environment: Guidelines for Health and Hygiene. Geneva: WHO.
- WHO. (2020). Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) Guidelines for Street Foods. Geneva: WHO.



WHO. (2020). Healthy Snacks for School-Aged Children: Guidelines and Recommendations. Geneva: WHO. |