

EDUKASI KEAMANAN PANGAN: PEMAHAMAN PENGOLAHAN PANGAN SEHAT BAGI ORANG TUA SISWA TK PAUD ADZKA KIDS CENTER, KABUPATEN ACEH SINGKIL

FOOD SAFETY EDUCATION: UNDERSTANDING HEALTHY FOOD PROCESSING FOR PARENTS OF STUDENTS AT ADZKA KIDS CENTER KINDERGARTEN, ACEH SINGKIL DISTRICT

T. Miftah Ibrahim¹, Syafina Asra^{1*}, Mardiantono², Junianto S. Batubara³

¹Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Kopelma Darussalam - Banda Aceh, Indonesia- 23111

²Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Kopelma Darussalam - Banda Aceh, Indonesia- 23111

³Program Studi Proteksi Tanaman, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Kopelma Darussalam - Banda Aceh, Indonesia- 23111

* Penulis Korespondensi : syafina.asra@usk.ac.id

Artikel di terima pada tanggal 30 Maret 2025

ABSTRAK

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari hasil pertanian, perikanan, perkebunan, peternakan, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman. Konsumsi pangan yang bergizi tinggi, bervariasi dan seimbang merupakan hal yang sangat dibutuhkan oleh setiap orang, terutama pada anak-anak yang berada pada fase pertumbuhan. Akan tetapi, pangan yang bergizi, bervariasi dan seimbang saja tidaklah cukup, bahan pangan yang dikonsumsi harus dipastikan aman dari cemaran. Keamanan pangan merupakan aspek yang sangat penting dan dibutuhkan oleh masyarakat, karena diharapkan dengan mengkonsumsi makanan yang aman masyarakat dapat terlindungi dari berbagai penyakit atau gangguan kesehatan, serta dapat menyerap nutrisi yang terkandung pada makanan tersebut. Pemberian edukasi kepada orang tua mengenai pangan sehat dilakukan dengan tujuan untuk mengurangi risiko terjadinya kasus keracunan makanan. Kegiatan ini diawali dengan silaturahmi tim pengabdian ke Desa Bukit Harapan dalam rangka persiapan kegiatan pengabdian pemberian edukasi mengenai keamanan pangan di Desa Bukit Harapan, Kecamatan Gunung Meriah, Kabupaten Aceh Singkil. Kemudian, pelaksanaan kegiatan edukasi keamanan pangan yang berjudul "Mengkenalkan Pangan Sehat Sejak Dini: Pemahaman Pengolahan Pangan Sehat Bagi Orang Tua". Dalam materi yang disampaikan, tim pengabdian menyampaikan beberapa hal penting diantaranya tata cara pengolahan pangan yang baik, beberapa jenis bahan tambahan pangan yang diperbolehkan untuk ditambahkan pada bahan makanan, bahan berbahaya yang sering digunakan dalam makanan, serta pentingnya mengonsumsi makanan sehat bagi tumbuh kembang anak. Dengan adanya kegiatan ini, para orang tua mendapatkan pengetahuan dan pemahaman dengan lebih baik mengenai keamanan pangan dan cara pengolahan pangan yang baik, sehingga para orang tua dapat menyajikan makanan yang aman, sehat dan bergizi seimbang untuk anak dan keluarga.

Kata kunci: keamanan pangan, keracunan makanan, pangan sehat, orang tua

ABSTRACT

Food refers to anything derived from agriculture, fisheries, plantations, or livestock, whether processed or unprocessed, intended for consumption as food or drink. Consuming nutritious, varied, and balanced food is essential for everyone, especially children who are in their growth phase. However, nutritious, varied, and balanced food alone is not enough; the food consumed must also be ensured to be free from contamination. Food safety is a crucial aspect needed by the community, as it is expected that by consuming safe food, people will be protected from various diseases or health issues and will be able to absorb the nutrients contained in the food. Providing education to parents about healthy food aims to reduce the risk of food poisoning cases. This activity began with a visit from the community service team to Bukit Harapan Village as part of the preparation for the community service activity on food safety education in Bukit Harapan Village. Following this, the food safety education activity titled "Introducing Healthy Food Early: Understanding Healthy Food Processing for Parents" was conducted. In the material presented, the service team shared several important points, including the proper ways of food processing, types of food additives

allowed to be added to food, harmful substances commonly used in food, and the importance of consuming healthy food for children's growth and development. As a result of this activity, parents gained better knowledge and understanding of food safety and proper food processing techniques, allowing them to provide safe, healthy, and balanced meals for their children and families.

Keywords: *food safety, food poisoning*

PENDAHULUAN

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari hasil pertanian, perikanan, perkebunan, peternakan, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukan sebagai makanan atau minuman. Konsumsi pangan yang bergizi tinggi, bervariasi dan seimbang merupakan hal yang sangat dibutuhkan oleh setiap orang, terutama pada anak-anak yang berada pada fase pertumbuhan. Akan tetapi, pangan yang bergizi, bervariasi dan seimbang saja tidaklah cukup, bahan pangan yang dikonsumsi harus dipastikan aman dari cemaran. Menurut *Southeast Asian Ministers of Education Organization Regional Centre for Food and Nutrition* (SEAMO REFCO) (2020), keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Keamanan pangan merupakan aspek yang sangat penting dan dibutuhkan oleh masyarakat, karena diharapkan dengan mengonsumsi makanan yang aman masyarakat dapat terlindungi dari berbagai penyakit atau gangguan kesehatan, serta dapat menyerap nutrisi yang terkandung pada makanan tersebut (Sartika, 2020).

Masalah keamanan pangan merupakan salah satu hal yang membutuhkan perhatian serius di Indonesia. Hal ini dikarenakan masih banyaknya kasus keracunan makanan atau penyakit yang disebabkan oleh makanan. Berdasarkan hasil kajian Pusat Analisis Kebijakan Obat dan Makanan BPOM Indonesia, sebanyak 1.110 kasus keracunan makanan terjadi di Indonesia. Dari 1.110 kasus tersebut, sebanyak 43,96% kasus keracunan akibat makanan terjadi di rumah (Yarni et al., 2024).

Hambatan dalam menerapkan perilaku keamanan pangan dapat disebabkan oleh pengetahuan kurang memadai (Gizaw Z, Gebrehiwot M, 2014). Hal ini berperan dominan pada terlambatnya melakukan tindakan pencegahan. Hasil penelitian dari 2000 *Home Food Safety Study* yang dilakukan oleh *Audits Internationals* mengatakan bahwa keamanan pangan disebabkan 40% oleh kurangnya pengetahuan, 40% kurangnya kesadaran dan 20% kurangnya motivasi (Barclay et al., 2003).

Balita memiliki ketahanan tubuh yang sangat rentan terhadap penyakit, terutama penyakit bawaan makanan

(Bili et al., 2020). Penyebabnya berasal dari penyebaran bakteri patogen seperti virus, jamur, parasit serta toksin yang dapat ditularkan melalui makanan, selain itu dipengaruhi oleh sistem kekebalan tubuh anak yang masih berkembang (Hermawati et al., 2020). Setiap tahun, sekitar satu dari enam individu (setara dengan 48 juta orang) mengalami sakit, 128.000 orang harus menjalani perawatan di rumah sakit, dan 3.000 orang meninggal akibat penyakit yang ditularkan melalui makanan (Makhfirah & Hadi, 2024). Penyakit yang kerap ditemukan akibat makanan (*food borne disease*) adalah diare, hal ini dikarenakan pengolahan makanan yang tidak bersih atau tercemar oleh kondisi biologis, kimia (Zuhkrina et al., 2023). Diare merupakan penyakit infeksi yang merupakan salah satu faktor risiko terhadap kejadian stunting, karena jika diare disertai dengan muntah dapat menyebabkan anak kehilangan cairan serta sejumlah zat gizi (Lestari & Siwiendrayanti, 2021). Balita yang sering mengalami diare berisiko mengalami stunting 3,619 kali lebih besar dari pada balita yang jarang mengalami diare (Desyanti & Nindya, 2017).

Upaya yang dilakukan dengan edukasi yang dapat memotivasi ibu dalam mengelola keamanan pangan yang benar (Ersila, 2024), informasi tersebut harus dapat mendorong persepsi ibu bahwa penyakit yang diakibatkan makanan muncul karena pengelolaan pangan yang tidak tepat yang berdampak pada terganggunya kesehatan anak baik saat ini maupun masa yang akan datang. Pemberian edukasi pada ibu balita dapat meningkatkan pengetahuan yang diharapkan dapat merubah sikap dan perilaku ibu dalam pola makan serta status gizi pada anak (Wiliyanarti et al., 2022).

Orang tua memiliki peran yang kunci dalam memberikan makanan yang sehat dan aman untuk keluarga. Hal ini dikarenakan orang tua menjadi pihak yang bertanggung jawab dalam pemilihan makanan, pengolahan, dan penyajian makanan di rumah. Akan tetapi, masih banyak orang tua yang tidak memiliki pengetahuan dan pemahaman yang memadai mengenai cara pengolahan pangan yang baik.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi permasalahan ini adalah dengan memberikan edukasi mengenai keamanan pangan, khususnya tentang pengolahan pangan yang baik. Mengingat besarnya

kasus keracunan yang terjadi di rumah, maka orang tua yang memiliki peran kunci dalam memberikan makanan yang sehat untuk keluarga perlu mendapatkan pengetahuan dan pemahaman yang lebih baik mengenai hal tersebut. Oleh karena itu, pemberian edukasi kepada orang tua mengenai pangan sehat dilakukan dengan tujuan untuk mengurangi risiko terjadinya kasus keracunan makanan.

METODE PENGABDIAN

Pada kegiatan ini, tim pengabdi terdiri dari dua orang staf pengajar dari Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Syiah Kuala, satu orang pengajar dari Program Studi Teknik Pertanian, Universitas Syiah Kuala, serta satu orang staf pengajar dari Program Studi Proteksi Tanaman, Universitas Syiah Kuala. Peserta pada kegiatan ini adalah 15 orang tua (ibu) siswa di Desa Bukit Harapan, Kecamatan Gunung Meriah, Kabupaten Aceh Singkil. Kegiatan dilaksanakan di ruang pertemuan TK PAUD Adzka Kids Center, Desa Bukit Harapan, Kecamatan Gunung Meriah, Kabupaten Aceh Singkil.

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini menggunakan pendekatan edukatif partisipatif, di mana peserta tidak hanya menerima materi secara satu arah, tetapi juga dilibatkan secara aktif dalam diskusi, tanya jawab. Adapun tahapan-tahapan metode pengabdian adalah sebagai berikut: tahapan persiapan kegiatan, pelaksanaan pengabdian (pemaparan materi, diskusi dan tanya jawab) serta tahapan evaluasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini diawali dengan silaturahmi tim pengabdi ke Desa Bukit Harapan, Kec. Gunung Meriah, Kab. Aceh Singkil dalam rangka persiapan kegiatan pengabdian pemberian edukasi mengenai keamanan pangan. Kemudian, kegiatan edukasi keamanan pangan yang berjudul “Mengenalkan Pangan Sehat Sejak Dini: Pemahaman Pengolahan Pangan Sehat Bagi Orang Tua” dilakukan pada tanggal 8 November 2024 yang bertempat di Ruang Pertemuan.

Kegiatan edukasi diawali dengan pengenalan dengan tim pengabdi dan dilanjutkan dengan sesi pemaparan materi tentang pengolahan pangan sehat bagi orang tua (Gambar 1). Dalam materi yang disampaikan, tim pengabdi menyampaikan beberapa hal penting diantaranya tata cara pengolahan pangan yang baik, beberapa jenis bahan tambahan pangan yang diperbolehkan untuk ditambahkan pada bahan makanan, bahan berbahaya yang sering digunakan dalam makanan, serta pentingnya mengonsumsi makanan sehat bagi tumbuh kembang anak.

Para orang tua anak-anak TK PAUD Adzka Kids Center duduk dengan teratur serta sangat antusias mendengarkan materi yang disampaikan oleh tim

pengabdi dengan menggunakan layar proyektor untuk membantu para orang tua memiliki gambaran dan memudahkan memahami isi dari materi.

Pada kegiatan ini disampaikan bahwa tujuan pengolahan bahan pangan yang baik adalah untuk pengawetan, membuat produk yang disukai, membuat bahan pangan dapat segera disajikan, dan menjaga keamanan pangan karena dapat membunuh mikrobia patogen dan menghilangkan antigizi dan racun yang mungkin terkandung dalam bahan pangan mentah. Contoh bahan pangan yang memerlukan pengolahan khusus adalah ayam mentah, bahan pangan yang umum dikonsumsi tetapi harus diolah secara tepat karena berpotensi mengandung bakteri patogen seperti *Salmonella* dan *Campylobacter*. Pengolahan yang benar adalah dengan memasak ayam hingga bagian terdalam mencapai suhu minimal 75°C agar bakteri berbahaya tersebut mati. Dengan demikian, pemahaman mengenai jenis bahan pangan dan cara pengolahannya yang sesuai sangat penting untuk menjamin makanan yang aman dan bergizi bagi keluarga. Pemaparan selanjutnya mengenai bahan tambahan pangan yang dapat ditambahkan ke makanan pada proses pengolahan. Bahan tambahan pangan adalah bahan yang bukan secara alami terkandung pada bahan baku, yang ditambahkan karena dapat mempengaruhi sifat atau bentuk dari bahan pangan tersebut (Fadilah, 2017). Tim pengabdi menekankan kepada seluruh peserta bahwa bahan tambahan pangan diperbolehkan oleh pemerintah asal digunakan sesuai dengan peraturan dan ketentuan yang berlaku. Bahan tambahan yang berbahaya untuk kesehatan tidak boleh digunakan meskipun dalam dosis yang sangat sedikit (Wahyudi, 2017). Selanjutnya, tim pengabdi juga menjelaskan tentang bahan berbahaya yang sering digunakan seperti formalin, boraks dan bahan pewarna tekstil (Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, 2015). Penggunaan bahan berbahaya tersebut kerap didapati di jajanan anak-anak.



Gambar 1. Pemaparan materi oleh tim pengabdian

Di akhir pemaparan, tim pengabdian juga menyampaikan tentang pentingnya konsumsi makanan sehat dan gizi seimbang bagi tumbuh kembang anak. Makanan sehat dan gizi seimbang dapat mendukung perkembangan fisik, mengoptimalkan perkembangan otak, memperkuat sistem imun, mencegah penyakit kronis, dan meningkatkan kecerdasan emosional. Setelah pemaparan selesai, tim pengabdian memberikan kesempatan kepada seluruh peserta untuk sesi tanya jawab (Gambar 2). Pada sesi ini, para peserta bertanya mengenai sejumlah hal mengenai keamanan pangan. Diantaranya peserta menanyakan tentang bagaimana cara membedakan makanan yang mengandung formalin atau boraks? Lalu, tim Pengabdian menjawab secara kasat mata sulit dibedakan, tetapi ada ciri-ciri umum yang perlu diketahui yaitu makanan yang mengandung formalin cirinya makanan tahan lama tanpa didinginkan (misalnya tahu tidak basi-basi), berbau menyengat. Kalau mengandung boraks, makanan lebih kenyal dari biasanya (misal bakso, mie), tidak mudah hancur, dan terasa licin. Sebagai penutupan, tim pengabdian juga mengambil dokumentasi bersama seluruh peserta kegiatan pengabdian (Gambar 3).

Peserta memahami materi yang disampaikan dalam kegiatan pengabdian ini dapat diukur melalui metode evaluasi yaitu dengan mengamati jenis pertanyaan dan tanggapan dari peserta selama sesi diskusi. Serta semakin banyak pertanyaan kritis atau berbasis pengalaman, menunjukkan pemahaman peserta meningkat.



Gambar 2. Sesi tanya jawab dengan peserta



Gambar 3. Dokumentasi dengan seluruh peserta kegiatan

KESIMPULAN

Kegiatan pemberian edukasi mengenai keamanan pangan kepada orang tua dilaksanakan di Desa Bukit Harapan, Kecamatan Gunung Meriah, Kabupaten Aceh Singkil. Dengan adanya kegiatan ini, para orang tua mendapatkan pengetahuan dan pemahaman dengan lebih baik mengenai keamanan pangan dan cara pengolahan pangan yang baik, sehingga para orang tua dapat menyajikan makanan yang aman, sehat dan bergizi seimbang untuk anak dan keluarga. Selanjutnya sebaiknya kegiatan pengabdian pada masyarakat berbasis keamanan pangan perlu diperbanyak untuk agar tidak ada lagi kasus keracunan makanan di rumah.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2015. *Pengetahuan Bahan Berbahaya*. Direktorat Pengawasan Produk dan Bahan Berbahaya.
- Bili, A., Jutomo, L., & Boeky, D. L. A. 2020. Faktor Risiko Kejadian Gizi Kurang Pada Anak Balita Di Puskesmas Palla Kabupaten Sumba Barat Daya. *Media Kesehatan Masyarakat*, 2(2), 33–41. <https://doi.org/10.35508/mkm>
- Barclayetal, M., Greathouse, K., Swisher, M., Tellefson, S., Cale, L., & Koukol, B. A. 2003.

- Food Safety Knowledge, Practices, and Educational Needs of Students in Grades 3 to 10. The Journal of Child Nutrition & Management*, 7(1).
- Desyanti, C., & Nindya, T. S. 2017. Hubungan Riwayat Penyakit Diare dan Praktik Higiene dengan Kejadian Stunting pada Balita Usia 24-59 Bulan di Wilayah Kerja Puskesmas Simolawang, Surabaya. *Amerta Nutrition*, 1(3), 243.
<https://doi.org/10.20473/amnt.v1i3.6251>
- Ersila, W. 2024. Peran Kader dalam Mengoptimalkan Keamanan Pangan pada Ibu Hamil. In A. Wijayanto (Ed.), *Tantangan dan Problematikan Ilmu Kesehatan Masyarakat* (pp. 27–31). Akademia Pustaka.
https://scholar.google.co.id/citations?view_op=view_citation&hl=id&user=JigIkqsAAAAJ&sortby=pubdate&citation_for_view=JigIkqsAAAAJ:NMXiIDl6LWMC
- Fadilah, R. 2017. *Bahan Ajar “Bahan Tambahan Makanan.”* Universitas Negeri Makassar.
- Gizaw Z, Gebrehiwot M, T. Z. 2014. *Food Safety Practice and Associated Factors of Food Handlers Working in Substandard Food Establishments in Gondar Town, Northwest Ethiopia, 2013/14. International Journal of Food Science, Nutrition and Dietetics (IJFS)*, 3(7), 138–146.
- Hermawati, B., Nugroho, E., Indarjo, S., & Rahayu, F. D. 2020. Media Edukasi Untuk Peningkatan Pengetahuan Anak Usia Dini. *Darussalam Nutrition Journal*, 4(1), 16–23.
- Makhfirah, N., & Hadi, A. 2024. Edukasi hygiene sanitasi peralatan terhadap peningkatan pengetahuan tenaga penjamah makanan pada Instalasi Gizi di Rumah Sakit Meuraxa Banda Aceh. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, 5(2), 556–562.
<https://doi.org/10.30867/GIKES.V5I2.1491>
- Sartika, R. S. 2020. *Keamanan Pangan Penyelenggaraan Makanan Bagi Pekerja*. 1(1), 29–35.
- Southeast Asian Ministers of Education Organization Regional Centre for Food and Nutrition. 2020. *Modul Keamanan Pangan dan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia.
- Wahyudi, J. 2017. *Mengenali Bahan Tambahan Pangan Berbahaya: Ulasan*. 13(1), 3–12.
- Wiliyanarti, P. F. W., Dede Nasrullah, Royyan Salam, & Idam Cholic. 2022. Edukasi Pemberian Makanan Tambahan Berbasis Bahan Lokal Untuk Balita Stunting Dengan Media Animasi. *Media Gizi Indonesia*, 17(1SP), 104–111.
<https://doi.org/10.20473/mgi.v17i1sp.104-111>
- Yarni, L., Nurhayati, S., Simanjuntak, R. U. C., Lestari, A. P. D., Imanuna, M., & Anggarini, N. R. 2024. *Kajain Analisis Data Kasus Keracunan Obat dan Makanan Tahun 2023*. Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Zuhkrina, Y., Martina, & Rahmayanti, Y. 2023. Edukasi Kesehatan Tentang Keamanan Pangan Pada Kader Desa Di Wilayah Kerja Puskesmas Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar. *BAKTIMAS: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 5(2), 195–203.
<https://doi.org/https://doi.org/10.32672/btm.v5i2.6481>