

EDUKASI KEAMANAN PRODUK PANGAN & NON PANGAN

Yulianita Pratiwi Indah Lestari^{1*}, Nadia Inayati², Nadya Rahmah³, Noor Lathifah⁴

¹yulianita.pratiwi@umbjm.ac.id
Universitas Muhammadiyah Banjarmasin

ABSTRAK

Keamanan produk baik pangan dan non pangan mempunyai peran yang sangat krusial dalam kehidupan sehari-hari. Kurangnya perhatian seringkali berdampak pada kesehatan konsumen, mulai dari keracunan makanan akibat proses penyimpanan dan penyajian yang tidak sehat hingga risiko kanker akibat penggunaan bahan tambahan makanan yang berbahaya. Efek negatif yang Anda rasakan bila dikonsumsi tanpa mempertimbangkan keamanan produk dapat menyebabkan berbagai penyakit seperti diare, sakit kepala, dan demam. Bahaya biologis atau mikrobiologis terdapat pada produk berbahaya yang terdiri dari parasit, virus, dan patogen yang tumbuh dan berkembang biak dalam bahan makanan dan dapat menyebabkan infeksi dan keracunan pada manusia. Berdasarkan hal tersebut, kami akan melakukan kegiatan untuk menginformasikan kepada masyarakat umum tentang konfirmasi keamanan produk. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat non profit ini adalah untuk mengedukasi masyarakat tentang keamanan pangan dan non pangan yang digunakan dalam kehidupan sehari-hari. Kegiatan pengabdian dilakukan dengan metode penyuluhan langsung secara luring. Penyuluhan berlangsung sangat baik dan lancar, dibuktikan dengan nilai dari hasil *post test* yang meningkat dibandingkan *pre test* yang telah dilakukan sebelum materi diberikan, serta hasil kuisioner yang memberikan nilai sangat baik.

Kata Kunci: keamanan produk, pangan, non pangan, BPOM, penyuluhan

ABSTRACT

Product safety, both food and non-food, is a very important aspect of everyday life. Lack of attention to this has often resulted in impacts in the form of a decline in consumer health, ranging from food poisoning due to unhygienic storage and presentation processes to the risk of cancer due to the use of dangerous food additives. The negative impact that is felt if the safety of the product is not considered and consumed can cause various diseases such as diarrhea, headache, fever. In unsafe products there can be biological or microbiological hazards consisting of parasites (protozoa and worms), viruses, and pathogenic bacteria that can grow and develop in food ingredients, so that they can cause infection and poisoning in humans. Based on this, it is necessary to carry out activities to provide information to the public regarding checking the safety of a product. The purpose of this community service activity is to make the community more aware of the safety of products that are used in everyday life. Service activities are carried out by direct counseling methods (offline). The counseling went very well, as evidenced by the value of the post-test results which increased compared to the pre-test..

Keywords: safety, food, non-food, community service, BPOM

PENDAHULUAN

Sesuai dengan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012, yang dimaksud dengan “pangan” adalah sumber organik dari hasil mentah dan hasil olahan dari pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, ikan, peternakan, air, dan hasil laut untuk manusia (makanan atau minuman), bahan tambahan pangan, dan kebutuhan dasar manusia lainnya. Pangan merupakan kebutuhan manusia yang paling mendasar, dan pemenuhannya terletak pada Hak Asasi Manusia (HAM) yang dijamin oleh Undang-Undang Dasar Negara Republik

Indonesia Tahun 1945 sebagai unsur fundamental untuk mencapai sumber daya manusia yang berkualitas.

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang selalu dibutuhkan dan memerlukan penanganan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Pangan (*food*) berasal dari sumber hayati atau air baik olahan maupun mentah, dan ditujukan untuk konsumsi manusia sebagai makanan atau minuman (Saparinto & Hidayati, 2010). Makanan dapat disebut “aman” jika tidak mengandung bahan berbahaya. Yang pertama adalah *bahaya biologis*: makanan yang terkontaminasi mikroorganisme, virus, parasit, bakteri, jamur, tikus, serangga, lalat kelapa, dll, dan yang kedua adalah *bahaya kimia*. Akibat masuknya bahan pencemar kimia 1) bahan yang tidak diinginkan seperti larutan pembersih, pestisida, cat, komponen kimia yang terlepas dari peralatan/kemasan dan terkandung dalam makanan, 2) bahan yang dimaksudkan, yaitu bahan tambahan makanan, secara berlebihan atau ketidaksesuaian yang telah ditetapkan Pemerintah regulasi seperti penambahan pewarna, pemanis, pengawet parfum, dan zat berbahaya (formalin, volax, pewarna/pengawet bukan makanan). Yang terakhir atau ketiga adalah *bahaya fisik* yang disebabkan oleh pencemaran oleh zat asing seperti tanah, rambut, bulu, paku, kerikil dan isi pokok (Kepmenks RI, 2006).

Makanan dapat terkontaminasi kuman patogen dan polutan lainnya, dimana hal tersebut dapat membuat konsumen menjadi terserang penyakit atau bahkan meninggal. Bahkan ketika eksekusi tidak sesuai dengan kriteria yang ditetapkan, negara berkembang seringkali memiliki standar minimal untuk memasak makanan, tidak seperti banyak negara maju (Shiklomanov, 2000).

Keamanan pangan dapat mempengaruhi, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia dari tiga pencemar: biologis, kimia, dan tidak bertentangan dengan agama, kepercayaan, dan budaya lokal, aman dikonsumsi karena merupakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk melindungi pangan. Makanan olahan harus diproduksi menggunakan metode pemrosesan yang tepat untuk memastikan kualitas dan keamanan. Selain itu, makanan harus layak untuk dikonsumsi. Artinya, harus tidak busuk, bebas dari rasa jijik, berkualitas tinggi, dan bebas dari cemaran biologis, kimia, dan fisik. Keamanan pangan adalah yang terpenting dan juga merupakan hak utama yang harus dimiliki oleh setiap produsen (produksi) pangan di pasar. Undang-Undang Nomor 7 tahun 1996 menyatakan bahwa keamanan pangan memiliki arti yaitu suatu kondisi dan upaya untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan.

Bagi masyarakat, pangan yang aman adalah pangan yang bersih, aman dan bebas penyakit. Mutu pangan yang terjamin (*food grade*) yaitu standar gizi dan komersial dari bahan makanan dan minuman. Keamanan pangan (atau hygiene makanan) adalah pendekatan atau bidang ilmiah yang berkaitan dengan bagaimana makanan ditangani, disiapkan, dan disimpan untuk mencegah penyakit bawaan makanan. Terdapat wabah penyakit dimana dua atau lebih kasus penyakit yang sama karena keracunan makanan, dimana kejadian ini dikenal sebagai “epidemi keracunan makanan” atau disebut juga sebagai “keracunan massal” (Texas Food Establishment Rules, 2015; Rakhmawati, *et al.*, 2017). Keamanan pangan merupakan kegiatan yang terdiri dari beberapa rutinitas yang harus diikuti untuk menghindari potensi adanya bahaya kesehatan.

Keamanan produk adalah aspek penting dari kehidupan kita baik di industri makanan maupun non-makanan. Kurangnya perhatian terhadap keamanan produk dapat mengakibatkan segala hal mulai dari keracunan makanan dari penyimpanan dan prosedur servis yang tidak tepat hingga kemungkinan tertular kanker dari penggunaan bahan tambahan makanan. sering mempengaruhi dengan cara yang memperburuk konsumen yang bersifat bahaya (Syah, 2005). Pemerintah menuntut agar makanan yang dijual di pasar dapat memiliki sifat sehat, aman, dan berkualitas tinggi. Karena gizi sangat penting untuk pengembangan, pemeliharaan, dan

peningkatan kesehatan dan kecerdasan masyarakat. Masyarakat harus dilindungi dari makanan yang berbahaya dan/atau tidak sehat. Upaya untuk mencapai persyaratan tersebut tertuang dalam Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan. Peraturan Pemerintah ini mengatur tentang apa saja yang diperlukan untuk menghasilkan pangan yang aman, bermutu, dan padat gizi setelah melalui proses yang tidak singkat dan telah melibatkan banyak pihak.

Ketika Anda makan suatu produk tanpa memikirkan keamanannya, konsumen mungkin mengalami efek samping negatif termasuk diare, sakit kepala, dan demam. Produk berbahaya mungkin mengandung parasit (seperti protozoa dan cacing), virus, dan penyakit yang dapat tumbuh tidak terkendali dalam komponen makanan dan menginfeksi atau meracuni manusia. Racun (toksin) diproduksi oleh beberapa mikroorganisme penyebab penyakit, dan ketika orang menelan makanan dengan toksin ini, maka keracunan dapat terjadi. Racun yang berbahaya terbentuk dalam makanan atau bahan makanan, akan mengakibatkan suatu kondisi yang dikenal sebagai “keracunan” (Raini, 2012). Bahkan ketika suatu makanan atau bahan makanan dipanaskan sebelum dikonsumsi, racun (disebut juga dengan istilah “toksin”) yang terbentuk di dalamnya, masih aktif dan dapat menyebabkan penyakit akibat keracunan, meskipun bakteri tersebut sudah tidak ada lagi di dalam makanan tersebut (Arisman, 2009).

Berkaitan dengan hal tersebut, perlu dilakukan kegiatan filantropi berupa edukasi (konsultasi) agar masyarakat lebih sadar akan keamanan pangan dan non pangan yang digunakan dalam kehidupan sehari-hari.

METODE

Pelaksanaan kegiatan edukasi bagi masyarakat dilakukan dengan konsultasi langsung secara offline. Peserta kegiatan ini adalah ibu-ibu rumah tangga dimana menurut kami ibu rumah tangga sangat sering bersentuhan dengan barang-barang rumah tangga, baik itu makanan (pangan) maupun bukan makanan (non-pangan).

Kegiatan pengabdian masyarakat berlokasi di Komplek Persada Raya IV, Handil Bakti, di TPA belakang Musholla. Partisipan dalam kegiatan kali ini adalah ibu-ibu komplek yang berjumlah sekitar 23 orang.

Pengabdian dilakukan dengan cara berupa penyuluhan, dengan susunan acara: 1) pembukaan; 2) *pre-test* (ujian pra inspeksi); 3) pemaparan materi; 3) sesi diskusi & tanya-jawab; 4) *post-test* (ujian paska inspeksi); 5) evaluasi. Data hasil evaluasi akan dikumpulkan dalam bentuk kuisioner.

Peralatan yang kami gunakan dalam kegiatan pengabdian kali ini adalah: LCD, *microphone*, ATK, meja kursi, dan peralatan pendukung lainnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan dengan *live event* (tatap muka secara langsung), dimana acara berjalan dengan baik dan lancar tanpa halangan atau kendala yang berarti. Pertemuan tatap muka dimulai dengan metode ceramah, dilanjutkan dengan sesi diskusi dan tanya jawab. Kegiatan ini dilaksanakan dalam waktu sehari, yaitu dari pukul 16.00 – 18.00 WITA. Peserta kegiatan berjumlah 23 orang yang terdiri dari para Ibu Rumah Tangga di Komplek Persada Raya IV, Kabupaten Barito Kuala.

Tiga mahasiswa dan satu dosen bertanggungjawab untuk melaksanakan proyek kegiatan pengabdian masyarakat ini, dimana topik bahasan dari awal sampai akhir acara yang disampaikan memiliki susunan sebagai berikut: 1) pembukaan; 2) *pre-test*; 3) pemaparan materi; 3) sesi tanya-jawab; 4) *post-test*; 5) evaluasi.



Gambar 1. Cuplikan materi pengabdian

Usai pemaparan materi, diadakan diskusi dan tanya jawab. Para peserta sesi ini dengan antusias mengajukan berbagai pertanyaan. Secara keseluruhan, ini adalah pertanyaan penting dari para peserta:

1. Apakah website yang digunakan untuk nomor registrasi BPOM pada produk?
2. Apa saja yang termasuk dalam keamanan kosmetik?
3. Berapa lama waktu simpan yang aman untuk kosmetik?
4. Apakah tanda-tanda makanan sudah tidak layak konsumsi?
5. Bagaimanakah cara mengetahui lipstik sudah tidak layak pakai lagi?

Masyarakat akan lebih memahami lagi tentang pentingnya memperhatikan keamanan suatu produk, baik pangan maupun non pangan. Masyarakat juga dapat mengecek kembali nomor registrasi yang tertera pada kemasan produk yang telah dibeli atau digunakan, beserta waktu simpannya. Hasil penyuluhan ini akan bermanfaat bagi masyarakat bagi tua dan muda, ibu rumah tangga maupun para pekerja dan pelajar.



Gambar 2. Proses kegiatan pengabdian

Secara garis besar, hasil dari suatu kegiatan filantropi meliputi beberapa faktor:

1. Keberhasilan nomor pelatihan yang diinginkan
2. Mencapai tujuan konseling
3. Pencapaian tujuan penting yang telah terencana sebelumnya
4. Kemampuan penguasaan materi yang dimiliki oleh masing-masing peserta.

Dengan kesepakatan anggota pelaksana, target jumlah orang untuk diskusi adalah 20 orang seperti yang direncanakan semula. Selama acara berlangsung, ternyata lebih dari 20 yaitu sebanyak 23 peserta telah mengikuti kegiatan ini. Sehingga dapat dikatakan target peserta sudah tercapai 100%. Jumlah ini didapatkan berdasarkan hasil pengukuran dari jumlah peserta yang berpartisipasi, dan menunjukkan hasil bahwa kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat dikatakan “berhasil”.

Tujuan dari pengabdian ini sebagian besar telah terpenuhi, namun sebaiknya lebih banyak sukarelawan diinginkan untuk menyebarkan kesadaran akan keamanan produk ke

khalayak yang lebih luas dapat tercapai. Namun jika dilihat dari antusiasme dan hasil *post test* (secara lisan maupun tulisan) yang telah dihasilkan, maka dapat disimpulkan bahwa tujuan kegiatan pengabdian ini telah tercapai.

Pencapaian target materi untuk pengabdian masyarakat ini sangat baik karena materi yang disampaikan lengkap. Materi penyuluhan dalam pengabdian masyarakat ini adalah: 1) Definisi pangan, non-pangan, dan BPOM; 2) Keamanan pangan; 3) Cara mengetahui pangan yang aman; 4) Keamanan non-pangan (kosmetik); 5) Bahan kosmetik yang dilarang digunakan; 6) Cara yang dapat diterapkan dalam penggunaan kosmetik. Meskipun kemampuan peserta bervariasi, jelas dari pengetahuan mereka setelah materi diberikan sangat terlihat bahwa mereka memiliki kemampuan yang baik. Hal ini berkat penyampaian materi yang sangat baik, waktu yang cukup, dan antusiasme peserta yang tinggi.

Secara keseluruhan, upaya hubungan masyarakat ini berhasil. Keberhasilan ini tidak hanya dinilai dari keempat faktor di atas, tetapi juga tercermin dari kepuasan peserta setelah mengikuti kegiatan tersebut. Manfaat bagi masyarakat adalah mengetahui tingkat keamanan produk pangan baik pangan maupun non pangan serta informasi tentang bahan seperti nomor registrasi, lama waktu dan lokasi penyimpanan.

Indikator-indikator yang termasuk dalam evaluasi kegiatan pengabdian ini ditunjukkan pada tabel 1 di bawah ini.:

Tabel 1. Indikator evaluasi pengabdian

Kode	Indikator
X1	Penampilan petugas penyuluh meliputi kerapian dan kesopanan
X2	Media yang digunakan pada saat penyuluhan
X3	Sikap petugas penyuluhan meliputi keramahan dan kesopanan
X4	Bahasa yang digunakan pada saat penyuluhan mudah dipahami
X5	Petugas menyediakan konsumsi selama penyuluhan
X6	Materi yang diberikan sesuai kebutuhan peserta
X7	Materi yang disampaikan jelas dan mudah dipahami
X8	Petugas memberikan kesempatan bertanya kepada peserta
X9	Petugas penyuluhan dapat menjawab pertanyaan dengan baik
X10	Materi yang disampaikan bermanfaat dan dapat diaplikasikan

Berikut merupakan hasil evaluasi dari kegiatan pengabdian masyarakat, dimana jumlah peserta yang hadir adalah 23 sebanyak orang:

1. Penampilan petugas penyuluh meliputi kerapian dan kesopanan
 - Sangat Baik : 17 orang
 - Baik : 6 orang
 - Cukup Baik : -
 - Kurang Baik : -
2. Media yang digunakan pada saat penyuluhan
 - Sangat Baik : 18 orang
 - Baik : 5 orang
 - Cukup Baik : -
 - Kurang Baik : -
3. Sikap petugas penyuluhan meliputi keramahan dan kesopanan
 - Sangat Baik : 16 orang
 - Baik : 7 orang
 - Cukup Baik : -
 - Kurang Baik : -
4. Kata-kata mudah dipahami pada saat konsultasi

- Sangat Baik : 12 orang
 - Baik : 11 orang
 - Cukup Baik : -
 - Kurang Baik : -
5. Petugas menyediakan konsumsi selama penyuluhan
- Sangat Baik : 15 orang
 - Baik : 8 orang
 - Cukup Baik : -
 - Kurang Baik : -
6. Materi yang diberikan sesuai kebutuhan peserta
- Sangat Baik : 17 orang
 - Baik : 6 orang
 - Cukup Baik : -
 - Kurang Baik : -
7. Materi yang disajikan jelas dan mudah dipahami
- Sangat Baik : 14 orang
 - Baik : 9 orang
 - Cukup Baik : -
 - Kurang Baik : -
8. Petugas memberikan kesempatan bertanya kepada peserta
- Sangat Baik : 18 orang
 - Baik : 5 orang
 - Cukup Baik : -
 - Kurang Baik : -
9. Petugas penyuluhan dapat menjawab pertanyaan dengan baik
- Sangat Baik : 16 orang
 - Baik : 7 orang
 - Cukup Baik : -
 - Kurang Baik : -
10. Materi yang disampaikan bermanfaat dan dapat diaplikasikan
- Sangat Baik : 16 orang
 - Baik : 7 orang
 - Cukup Baik : -
 - Kurang Baik : -

SIMPULAN DAN SARAN

Pada keamanan suatu produk pangan ataupun non pangan hendaknya kita memastikan produk itu sudah aman dan teruji untuk konsumen. Jadi produk harus lulus dari (KIK) yaitu K-nya itu kemasan, I-nya izin edar, K-berikutnya kadaluarsa. Dengan cara sebagai berikut:

1. Cara pertama adalah dengan memastikan bahwa kemasan utuh. Kemasan yang tidak tersegel atau rusak, kemungkinan tak layak konsumsi atau bahkan merupakan produk oplosan.
2. Selain itu masyarakat perlu memperhatikan izin edar yang selama ini kerap luput dari perhatian. Sebab, produk yang tidak disertai izin edar dari BPOM menandakan bahwa produk tersebut belum teruji dan tidak dapat dipastikan keamanannya. Misalnya, makanan kemasan memiliki nomor izin edar BPOM RI yang diawali dengan kode “MD” lalu diikuti dengan kode angka sebanyak 12 digit.
3. Konsumen dapat memperhatikan tanggal kadaluarsa yang tertera pada kemasan produk.

Diharapkan masyarakat lebih teliti dalam memilih suatu produk dan pada penyuluhan ini masyarakat sedikit banyak sudah mengetahui cara atau tips yang baik dan benar dalam pemilihan suatu produk, yang mana masyarakat juga dapat memberitahukan kepada keluarga, teman, dan orang-orang terdekat lainnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Banjarmasin yang telah memberikan fasilitas sehingga kami dapat melakukan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat kali ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Arisman. (2009). *Gizi dalam Daur Kehidupan*. EGC. Jakarta : 193-195.
- BPOM. (2019). Peraturan badan pengawas obat dan makanan Nomor 17 tahun 2019 tentang persyaratan mutu suplemen kesehatan.
- Depkes RI. (2006). *Pedoman Penyelenggaraan dan Prosedur Rekam Medis Rumah Sakit di Indonesia*. Jakarta: Depkes RI.
- Peraturan Pemerintah. (2004). Peraturan Pemerintah no. 28 tahun 2004 : Tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan.
- Pudjirahaju, A. (2017). *Pengawasan Mutu Pangan*.
- Purwaningsih, Y. (2008). Ketahananpangan : situasi, permasalahan, kebijakan, dan pemberdayaan masyarakat. *Ekonomi Pembangunan*, 9 (1).
- Raini, M. (2012). Toksikologi Pestisida dan Penanganan Akibat Keracunan Pestisida. *Jurnal Media Litbang Kesehatan*;Vol. XVII; 10-18.
- Rakhmawati, A., Umniyatie, S., & Yulianti, E. (2017). Pelatihan Identifikasi Potensi Hazard Bahan Pangan Sebagai Upaya Pencegahan Keracunan Jajanan Anak Sekolah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat MIPA dan Pendidikan MIPA*. 1 (2): 62–69. doi:10.21831/jpmmp.v1i2.15561. ISSN 2549-4899
- Shiklomanov, I.A. (2000). "Appraisal and Assessment of World Water Resources" (PDF). Water International. International Water Resources Association. 11–32.
- Saparinto, C., & Hidayati. (2010). *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Syah, D. (2005). Manfaat dan Bahaya Bahan Tambahan Pangan. *Himpunan Alumni Fakultas Teknologi Pertanian IPB*, Bogor.
- Texas Food Establishment Rules. (2015). Texas DSHS website: Texas Department of State Health Services. 2015. 6.

Undang-undang Republik Indonesia. (2012). Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012: Pangan. Lembaran Negara Republik Indonesia tahun 2012 nomor 227. Jakarta.

Undang-undang Republik Indonesia. (1996). Undang-Undang Tentang Pangan UU No.7 Tahun 1996.

Web MD (2019). Cosmetic and Makeup Dangers.

World Health Organization. (2017). Mercury and Health.

World Health Organization. (2019). Lead Poisoning and Health.