

PENYULUHAN KESEHATAN DAN KEAMANAN PANGAN DI SEKOLAH LENTERA HARAPAN CURUG, KABUPATEN TANGERANG, BANTEN

Adolf Parhusip¹⁾, Nuri Arum Anugrahati¹⁾, Yuniwaty Halim¹⁾

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Pelita Harapan
E-mail: adolf.parhusip@uph.edu atau nuri.anugrahati@uph.edu atau yuniwaty.halim@uph.edu

ABSTRAK

Usia sekolah merupakan golongan usia yang rentan mengingat masa-masa ini anak masih berada dalam pertumbuhan dan umumnya anak belum memahami risiko makanan yang akan dikonsumsi terhadap kesehatan. Golongan siswa tingkat SMP umumnya sudah memiliki kebiasaan memilih dan membeli makanan sendiri namun karena kurangnya kesadaran dan pengetahuan siswa/i SMP akan pentingnya kesehatan atau fungsi dari makanan yang dikonsumsi, biasanya siswa akan memilih makanan hanya berdasarkan tampilan fisik atau rasa yang disukai. Penyuluhan ini diikuti oleh 263 siswa/i SMP kelas 7, 8 dan 9 SMP Sekolah Lentera Harapan (SLH) Curug, Banten. Kegiatan penyuluhan dilakukan di masing-masing kelas secara paralel. Materi penyuluhan berupa kriteria pangan segar yang baik, pangan olahan yang baik, dan bagaimana memilih pangan jajanan yang sehat. Dalam penyuluhan juga digunakan beberapa alat peraga untuk mempertegas informasi dan memberikan pengertian mendalam serta dilanjutkan dengan diskusi. Siswa SMP SLH memberikan respon positif terhadap kegiatan PKM dan sangat antusias mengikuti penyuluhan. Sebanyak 51.3% peserta belum pernah mengikuti kegiatan penyuluhan seperti yang dilakukan pada PKM ini. Sebanyak 75.7% peserta merasa sangat senang dengan adanya kegiatan ini dan 55% peserta merasa sangat menarik karena kegiatan PKM dilakukan dengan interaktif, komunikatif, dan kreatif. Kegiatan PKM ini dapat meningkatkan kesadaran dan pengetahuan siswa/i usia sekolah tentang pentingnya kesehatan dan keamanan pangan di dalam kehidupan sehari-hari. Kegiatan PKM dapat terselenggara dengan baik dan dapat mengedukasi siswa/i SMP tentang pangan sehat dan aman.

Kata kunci: pangan sehat, pangan segar, pangan olahan, keamanan pangan

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu misi Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pelita Harapan yaitu mewujudkan pembelajaran di bidang ilmu dan teknologi pangan yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Berdasarkan misi tersebut, maka Jurusan Teknologi Pangan UPH secara berkala melakukan pengabdian masyarakat melalui kegiatan penyuluhan, maupun pelatihan teknologi pengolahan pangan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat kali ini bertepatan penyuluhan mengenai kesehatan dan keamanan pangan yang ditujukan kepada siswa-siswi SMP Sekolah Lentera Harapan (SLH) Curug, Tangerang, Banten.

Anak usia sekolah dengan aktivitas yang tinggi mempengaruhi pemilihan makanan. Golongan usia siswa/i SMP pada umumnya sudah memiliki kebiasaan untuk memilih dan membeli makanan yang akan mereka konsumsi sendiri. Pemilihan makanan yang mereka akan konsumsi tidak didasarkan dengan kesadaran akan kesehatan atau fungsi dari makanan, tetapi hanya karena warna yang menarik, rasa yang

sesuai dengan lidah dan sebagainya. Makanan-makanan tersebut sangat mungkin sekali menjadi penyebab terjadinya gangguan dalam tubuh sehingga jatuh sakit. Jajanan pada umumnya memiliki kelemahan dalam hal keamanannya terhadap bahaya biologi atau mikrobiologis, kimia atau fisik. Adanya bahaya atau cemaran tersebut seringkali ditemukan karena rendahnya mutu bahan baku, teknologi pengolahan, belum diterapkannya praktik sanitasi dan hygiene yang memadai dan kurangnya kesadaran pekerja maupun produsen yang menangani jajanan sekolah.

Sekolah Lentera Harapan (SLH) Curug merupakan sekolah di bawah Yayasan Pendidikan Pelita Harapan yang mendidik sekitar 280 siswa/i SMP. SLH sudah menyediakan kantin sekolah yang sudah terbina dan terpantau mutu pangannya. Namun, masih banyak penjual jajanan sekolah di sekitar lingkungan sekolah yang masih lebih menarik minat siswa/i dibandingkan dengan makanan sehat yang tersedia di kantin. Siswa/i cenderung lebih menyukai makanan yang dijual diluar kantin sekolah yang kemungkinan besar jauh dari kategori pangan sehat dan aman.

Berdasarkan hal-hal yang dijelaskan di atas, maka Jurusan Teknologi Pangan UPH tergerak untuk membagikan ilmu dan wawasan kepada siswa/i SLH dalam bentuk penyuluhan mengenai kesehatan dan keamanan pangan. Dengan diadakannya kegiatan penyuluhan ini diharapkan peserta didik SLH akan semakin sadar dan memahami akan kesehatan dan keamanan dari makanan yang mereka konsumsi sehari-hari..

1.2 Tujuan

Siswa/i SMP Sekolah Lentera Harapan (SLH) merupakan sasaran/ obyek dari pengabdian kepada masyarakat ini. Secara umum, pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mengajarkan pentingnya faktor kesehatan dan keamanan pangan dalam konsumsi makanan sehari-hari.

Secara khusus kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk penyuluhan yang akan dilakukan oleh tim Jurusan Teknologi Pangan adalah sebagai berikut:

1. Mengajarkan mengenai pentingnya konsumsi pangan yang bergizi, sehat, dan seimbang
2. Mengajarkan mengenai cara penyajian pangan yang baik
3. Mengajarkan mengenai keamanan pangan dan bahan tambahan pangan yang sering digunakan dalam produk pangan

II. METODE

2.1 Persiapan

Persiapan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di SLH Curug telah dimulai sejak bulan November 2016, meliputi:

1. Penyusunan panitia Tim PKM Jurusan Teknologi Pangan UPH (Tabel 1).
2. Kunjungan (survey) sekaligus konsultasi mengenai kebutuhan SLH Curug terkait pemilihan materi, waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan, perilaku makan siswa di sekolah, bagaimana siswa menjaga pola makan sehingga ada keselarasan antara materi yang diberikan dengan kebutuhan di sekolah.
3. Persiapan dan pematangan materi dengan koordinator masing-masing topik.
4. Persiapan alat peraga, materi, *souvenir* yang sudah disesuaikan dengan kebutuhan.
5. Persiapan akhir dilakukan oleh Tim PKM, konfirmasi ulang ke sekolah mengenai waktu pelaksanaan kegiatan agar tidak mengganggu kegiatan sekolah. Dilakukan juga kesepakatan mengenai susunan acara kegiatan pengabdian masyarakat berdasarkan koordinasi antara Tim PKM dari Jurusan Teknologi Pangan dengan pihak SLH.

6. Pembuatan spanduk, sertifikat, koordinasi transportasi, dan persiapan konsumsi yang dilakukan oleh Sub Tim yang bersangkutan.

III. Metode Pelaksanaan Kegiatan

Rombongan Tim PKM Jurusan Teknologi Pangan UPH tiba di Sekolah Lentera Harapan (SLH) Curug pada tanggal 7 Desember 2016 sekitar pukul 08.45 WIB. Acara pembukaan dimulai dengan bertemu Kepala Sekolah SMP SLH Curug (Ibu Kartini Silitonga, M.Pd), menanyakan kesiapan dari sekolah sekaligus memperkenalkan anggota tim yang akan melakukan kegiatan PKM. Setelah ruangan kelas dan aula telah siap untuk digunakan, setiap koordinator kelas beserta dengan anggota timnya bersiap untuk melakukan kegiatan PKM.

Kegiatan PKM di SLH Curug mengikutsertakan 263 peserta didik yang merupakan siswa SMP kelas 7, 8 dan 9. Tim pelaksana PKM dibagi menjadi 8 tim mengikuti dari banyaknya jumlah kelas yang mengikuti kegiatan penyuluhan ini.

Setiap sub tim melaksanakan pengabdian sesuai dengan sub topik yang sudah ditentukan. Adapun materi penyuluhan yang disampaikan adalah:

1. Pangan sehat dan gizi berimbang, meliputi bagaimana cara memilih makanan yang seimbang untuk memenuhi kebutuhan gizi, terutama untuk anak-anak usia sekolah, dengan berpedoman pada empat sehat lima sempurna dan piramida makanan.
2. Penyajian pangan yang baik, meliputi bagaimana cara memilih produk pangan yang baik, serta persiapan-persiapan yang harus dilakukan sejak produk pangan dibeli hingga disajikan.
3. Keamanan pangan dan bahan tambahan pangan, meliputi jenis-jenis bahaya yang mungkin ada dalam bahan pangan, bagaimana cara menanggulangnya, serta bahan tambahan pangan berbahaya yang mungkin terkandung dalam produk pangan yang dikonsumsi oleh anak-anak sekolah dalam keseharian mereka.

Untuk teknis pelaksanaannya, kelas 7A, 7B dan 7C digabung di aula sekolah agar kegiatan semakin menarik. Untuk kelas 8 dan kelas 9 tetap dilaksanakan di kelas masing-masing. Seluruh kegiatan diawali dengan pemaparan oleh masing-masing sub tim pelaksana penyuluhan. Untuk kegiatan pemaparan ini digunakan beberapa alat peraga, berupa poster, gambar-gambar produk pangan, dan sampel produk pangan. Penggunaan alat peraga ini bertujuan supaya mempermudah peserta untuk memahami topik yang disampaikan, serta membuat pemaparan menjadi lebih menarik.

Untuk meningkatkan minat anak-anak sekolah untuk mengikuti kegiatan penyuluhan ini, setiap sub tim mengupayakan adanya komunikasi dua arah dengan para peserta. Hal ini dilakukan dengan membagi peserta dalam beberapa kelompok, membuat *games*, serta memberikan pertanyaan-pertanyaan yang berhubungan dengan topik yang telah disampaikan disertai dengan pemberian hadiah kepada peserta yang dapat menjawab dengan tepat.

Seluruh kegiatan berlangsung dengan lancar hingga selesai. Tim juga berusaha mengevaluasi apakah peserta mengerti apa yang sudah dijelaskan, dan sebagian besar peserta menjawab dengan benar. Pemahaman peserta juga meningkat untuk keamanan pangan, bagaimana dosis bahan tambahan pangan dapat digunakan, bagaimana cara penyajian pangan yang baik dan peserta mengerti bagaimana mereka harus memilih makanan yang sehat dan seimbang. Antusiasme peserta untuk bertanya dan berusaha menjawab setiap pertanyaan yang diberikan di akhir penyuluhan menunjukkan respon positif dari para peserta terhadap kegiatan penyuluhan ini.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN KEGIATAN

Acara penutupan di setiap tingkat kelas dilakukan sekitar pukul 11.00 WIB. Acara penutupan dilakukan berupa pemberian kenang-kenangan kepada seluruh peserta dan melakukan foto bersama dengan masing-masing sub tim yang melakukan kegiatan penyuluhan. Sebelum itu, dilakukan juga pengisian daftar hadir dan kuesioner di masing-masing kelas. Pengisian kuesioner (Lampiran 3) ini diharapkan dapat menjadi evaluasi untuk kegiatan PKM ini dan menjadi tolak ukur untuk pelaksanaan PKM lainnya di kemudian hari. Hasil evaluasi dari pengisian kuesioner oleh seluruh peserta PKM dapat dilihat pada Tabel 1.

Berdasarkan hasil evaluasi di Tabel 2, terlihat bahwa peserta PKM memberikan respon positif terhadap pelaksanaan kegiatan PKM di SLH Curug. Sebanyak 51.3% peserta belum pernah mengikuti kegiatan penyuluhan seperti yang dilakukan pada PKM ini. Akan tetapi, 75.7% peserta merasa sangat senang dengan adanya kegiatan ini dan 55% dari peserta merasa sangat menarik karena kegiatan ini dilakukan dengan interaktif, komunikatif, dan kreatif. Setelah mengikuti kegiatan ini peserta merasa kegiatan ini sangat bermanfaat dan hampir seluruh peserta ingin mengikuti kegiatan ini kembali jika diadakan. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan PKM dalam bentuk penyuluhan seperti ini dapat dilakukan lagi di kemudian hari untuk membagikan informasi mengenai pentingnya kesehatan dan keamanan pangan bagi anak-anak sekolah. Beberapa respon negatif yang ada akan menjadi bahan

bagi Tim PKM Jurusan Teknologi Pangan, sehingga materi kegiatan PKM ini dapat terus ditingkatkan. Serta untuk meningkatkan secara maksimal pengetahuan siswa yang disesuaikan dengan kebutuhan siswa itu sendiri dan pihak sekolah.

Tabel 1. Hasil evaluasi pelaksanaan PKM oleh Tim Jurusan Teknologi Pangan UPH

No. Pertanyaan	Jenis jawaban	Persentase jawaban (%)
Pernah/tidaknya ikut?	A. Belum pernah	51.3
	B. Pernah	48.7
Senang mengikuti kegiatan	A. Sangat senang	75.7
	B. Tidak senang	0.0
	C. Biasa saja	24.3
Topik cukup Menarik??	A. Tidak menarik	0.8
	B. Cukup menarik	44.3
	C. sangat menarik	55.0
Apakah bermanfaat?	A. Tidak bermanfaat	0.0
	B. Bermanfaat	27.0
	C. Sangat bermanfaat	73.0
Apakah ingin ikut kembali?	A. Ya	98.5
	B. Tidak	1.5

Bersamaan dengan pengisian kuesioner, dilakukan juga kegiatan serah terima bantuan berupa buku-buku untuk perpustakaan SLH Curug. Acara serah terima ini dipandu oleh Ketua Tim PKM dan Wakil Ketua PKM, disertai dengan penandatanganan berita acara serah terima bantuan buku dan daftar

serah terima buku (Lampiran 1). Adapun bantuan buku ini diserahkan kepada Kepala Sekolah tingkat SMP SLH Curug, serta penandatanganan berita acara PKM dilakukan di ruang Kepala Sekolah agar tidak mengganggu kegiatan PKM. Daftar bantuan buku yang diserahterimakan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Daftar bantuan buku untuk Perpustakaan SLH Curug

No	Judul Buku	Jumlah (unit)
1	Science Encyclopedia: Atom Smashing, Food Chemistry, Animals, Space, and More!	1
2	Ensiklopedia Sains	1
3	The Tale of Jamu: The Green Gold of Indonesia	1

Acara kemudian ditutup dengan ucapan terima kasih oleh Ketua PKM dan Ketua Jurusan Teknologi Pangan kepada Kepala Sekolah tingkat SMP SLH Curug atas terselenggaranya kegiatan PKM ini dengan sangat baik berkat kerja sama Tim PKM Jurusan Teknologi Pangan UPH dengan pihak SLH Curug. Selain itu, kegiatan PKM ini juga dapat terselenggara dengan baik berkat antusiasme dan respon positif dari anak-anak sekolah tingkat SMP di SLH Curug selama kegiatan PKM ini berlangsung.

Foto-foto kegiatan

Foto-foto dokumentasi kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di SLH Curug dapat dilihat pada foto-foto berikut ini.



Foto 1. Tim PKM Jurusan Teknologi Pangan UPH tiba di SLH Curug dan segera melakukan koordinasi dengan guru koordinator dari SLH Curug



Foto 2. Sub tim Topik 1 PKM UPH mempersiapkan alat peraga dan sampel makanan yang diperlukan untuk pelaksanaan penyuluhan





Foto 3. Pelaksanaan penyuluhan oleh masing-masing sub tim PKM Jurusan Teknologi Pangan dengan menggunakan berbagai jenis alat peraga yang telah disiapkan





Foto 4. Antusiasme dari siswa/i tingkat SMP SLH Curug untuk berpartisipasi aktif (dalam bentuk games, kuis, dan tanya jawab) dalam mengikuti kegiatan penyuluhan PKM





Foto 5. Penandatanganan berita acara dan serah terima bantuan buku perpustakaan untuk SLH Curug yang dilakukan oleh Ketua Jurusan Teknologi Pangan, Kepala Sekolah Tingkat SMP SLH Curug, Ketua dan Wakil Ketua Tim PKM Jurusan Teknologi Pangan





Foto 6. Acara penutupan PKM: Foto bersama dengan siswa/i tingkat SMP SLH Curug dan para guru SLH Curug yang merupakan peserta penyuluhan PKM Jurusan Teknologi Pangan

V. KESIMPULAN

Kegiatan PKM “Penyuluhan Kesehatan dan Keamanan Pangan di Sekolah Lentera Harapan (SLH) Curug, Tangerang, Banten” telah dilaksanakan dengan baik sesuai dengan perencanaan yang telah dilakukan. Kegiatan ini berlangsung dengan baik berkat kerjasama dari Tim PKM yang terdiri dari dosen, staff, dan mahasiswa Jurusan Teknologi Pangan UPH serta didukung oleh pihak Sekolah Lentera Harapan Curug (kepala sekolah, guru-guru koordinator, beserta seluruh siswa/i tingkat SMP yang menjadi peserta kegiatan penyuluhan ini).

Penyuluhan ini diikuti oleh 263 siswa/i tingkat SMP SLH Curug. Kegiatan ini didukung oleh antusiasme dan partisipasi aktif para peserta selama kegiatan penyuluhan ini berlangsung. Adapun Tim PKM Jurusan Teknologi Pangan UPH memberikan bantuan berupa buku-buku pengetahuan untuk perpustakaan SMP SLH Curug yang diharapkan dapat membantu meningkatkan pengetahuan siswa/i SMP SLH Curug.

Kegiatan PKM berupa penyuluhan ini dapat terus dilakukan oleh Jurusan Teknologi Pangan UPH dengan topik-topik lain yang berhubungan dengan kesehatan dan keamanan pangan, mengingat respon positif dari peserta PKM. Kegiatan PKM ini juga dapat meningkatkan kesadaran dan pengetahuan siswa/i usia sekolah tentang pentingnya kesehatan dan keamanan pangan di dalam kehidupan mereka sehari-hari.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Pada masyarakat (LPPM) Universitas Pelita Harapan Karawaci Tangerang atas dukungan dana dan kegiatan ini berlangsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Adolf, J. N. P., dan Azis, B. S. “Microbiological status of various foods served in elementary school based social economic status differences in Karawaci region, Tangerang district-Indonesia”. *International Food Research Journal* 19 (1) (2012): 65-70.
- Aliana, M. P., Azrina, A., Mohd Yunus, A. S., Mohd Zakiuddin, S., Mohd Izuan Effendi, H., dan Muhammad Rizal, R. “Heavy metals (mercury, arsenic, cadmium, plumbum, in selected marine fish and shellfish along the Straits of Malacca”. *International Food Research Journal* 19 (1) (2012): 135-140.
- Arifin, Z. “Stabilitas Formalin dalam Daging Ayam Selama Penyimpanan”. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner (2007).
- Badan Standardisasi Nasional. *Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan*, SNI 7387:2009. Jakarta: BSN, 2009.
- Badan Standardisasi Nasional¹. *Batas maksimum cemaran logam berat dalam pangan*, SNI 7388:2009. Jakarta: BSN, 2009.
- Badan Standardisasi Nasional. *Mi Basah*, SNI 01-2987:1992. Jakarta: BSN, 1992.
- Balzaretti, C. M, dan Marzano, M. A. “Prevention of travel-related foodborne diseases: Microbiological risk assessment of food handlers and ready-to-eat foods in northern Italy airport restaurants”. *Food Control* 29 (2013): 202-207.
- Brown, A. *Understanding Food Principles and Preparation*, 3rd ed. Belmont: Wadsworth, 2008.

- BPOM. 2013. *Es Mengandung Rhodamin B Ditemukan di Kantin Sekolah*. Google Online. Home page on-line. Available from <http://www.pom.go.id/new/index.php/view/berita/4839/Es-Mengandung-Rhodamin-B-Ditemukan-di-Kantin-Sekolah.html>; Internet, Accessed 18 November 2013.
- Mendagri dan BPOM. *Pengawasan Bahan Berbahaya yang disalahgunakan dalam Pangan*. Jakarta: Mendagri dan BPOM, 2013.
- Salim, R. *Kajian Keamanan Mikrobiologi Makanan Siap Saji di Kantin Biru Lantai Dasar Supermall Karawaci-Tangerang*. Skripsi. Universitas Pelita Harapan, 2010.
- Sugiyatmi, S. *Analisis faktor-faktor resiko pencemaran bahan toksik boraks dan pewarna pada makanan jajanan tradisional yang dijual di pasar-pasar di kota semarang tahun 2006*. Skripsi. Universitas Diponegoro, 2006.
- Wahyuningsih, M. 2012. “*Keracunan Makanan Paling Banyak dari Masakan Rumah Tangga*”. Google Online. Home page on-line. Available from <http://health.detik.com/read/2011/04/28/164720/1627935/763/keracunan-makanan-paling-banyak-dari-masakan-rumah-tangga>; Internet, Accessed 3 Desember 2013.