

Sosialisasi Pangan Aman dan Halal Pada Siswa Sekolah

Agus Suyanto^{1✉}, Nurrahman¹, Siti Aminah¹, Wikanastri Hersoelistyorini¹

¹ Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Semarang

Korespondensi: agussuyanto.kh@unimus.ac.id, +62 856-2760-919

Diterima: 31 Januari 2023

Disetujui: 2 Juli 2023

Diterbitkan: 17 Juli 2023

Abstrak

Latar belakang: Pangan merupakan kebutuhan pokok manusia yang paling utama, yang tidak dapat ditinggalkan dalam kehidupan sehari-hari. Tuntutan dan perhatian terhadap kualitas pangan yang akan dikonsumsi masyarakat, dirasakan semakin lama semakin besar. Pangan yang baik harus bermutu, bergizi, aman dan halal.

Tujuan: Kegiatan sosialisasi pangan aman dan halal untuk memberikan pengetahuan kepada siswa akan pentingnya mengkonsumsi makanan yang aman dan halal. **Metode:** Sosialisasi ini dilakukan dengan cara memberikan pelatihan dalam bentuk ceramah kepada siswa SMP dan SMK, masing-masing sebanyak 28 dan 23 orang. Pelatihan siswa SMP dan SMK dipisah agar lebih fokus dalam menerima materi. Untuk mengetahui dampak pelatihan dilakukan *pre-test* dan *post-test* dengan menjawab soal yang telah disiapkan. **Hasil:** dari nilai rata-rata pengetahuan tentang pangan aman dan halal sebelum dan setelah ceramah sebesar 5,61 dan 7,04 untuk siswa SMP, sedangkan pada siswa SMK sebesar 5,35 dan 7,04. **Kesimpulan:** Sosialisasi menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan siswa meningkat secara signifikan.

Kata kunci: halal, pangan aman, sosialisasi, siswa

Abstract

Background: Food is the most basic human need, which cannot be left behind in everyday life. Demands and attention to the quality of food that will be consumed by the community, are felt to be getting bigger and bigger. Good food must be of good quality, nutritious, safe and lawful. **Objective:** Safe and halal food socialization activity to provide knowledge to students about the importance of consuming safe and halal food. **Method:** This socialization was carried out by providing training in the form of lectures to SMP and SMK students, totaling 28 and 23 students respectively. The training for SMP and SMK students is separated so that they are more focused on receiving the material. To find out the impact of the training, pre-test and post-test were carried out by answering the questions that had been prepared. **Result:** the average value of knowledge about safe and halal food before and after the lecture was 5.61 and 7.04 for junior high school students, while for vocational students it was 5.35 and 7.04.

Conclusion: Socialization showed that the level of knowledge of students increased significantly.

Keywords: halal, safe-food, socialization, students

PENDAHULUAN

Pangan merupakan kebutuhan pokok manusia yang paling utama, yang tidak dapat ditinggalkan dalam kehidupan sehari-hari. Tanpa pangan yang cukup jumlah dan mutunya, manusia tidak dapat bertahan hidup serta tidak produktif dalam melakukan aktivitasnya. Semakin maju suatu bangsa, tuntutan dan perhatian terhadap pangan tidaklah hanya terhadap penyediaan secara kuantitas saja, tetapi juga penyediaan secara kualitas. Tuntutan dan perhatian terhadap kualitas pangan yang

akan dikonsumsi masyarakat, dirasakan semakin lama semakin besar. Pangan yang baik harus bermutu, bergizi, aman dan tidak bertentangan dengan agama (halal), keyakinan dan budaya [1].

Penyelenggaraan pangan merupakan rangkaian kegiatan perencanaan, pelaksanaan dan pengawasan dalam penyediaan, keterjangkauan, pemenuhan konsumsi pangan dan gizi, serta keamanan pangan dengan melibatkan peran serta masyarakat yang terkoordinasi dan terpadu [2]. Salah satu yang penting adalah

keberadaan kantin sehat di sekolah. Kantin sekolah penting dalam menyediakan makanan dan minuman yang aman dan sehat untuk para siswa. Keberadaan kantin sehat di sekolah juga menjadi perhatian pemerintah. Sejumlah peraturan diterbitkan guna melaksanakan program tersebut diantaranya Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 39/2008 tentang Pembinaan Kesiswaan [3]. Keberadaan kantin harus mengikuti prosedur tentang cara mengolah makanan dan menjaga kebersihannya. Makanan yang disediakan oleh kantin seharusnya bersih dan halal. Jenis-jenis makanan yang disediakan juga seharusnya dapat memenuhi kebutuhan berbagai zat gizi bagi para siswa [4].

Pengelola sekolah harus selalu mendorong terciptanya keberadaan kantin di sekolah yang menyediakan makanan sehat dan halal untuk siswa yang dilayani oleh petugas kantin. Pengelola sekolah juga perlu mengetahui fungsi kantin sekolah yang membantu pertumbuhan dan kesehatan siswa dengan cara menyediakan makanan yang sehat yakni yang bergizi dan aman untuk dikonsumsi. Selain itu juga harus mendorong siswa agar memilih makanan yang beragam, bergizi seimbang dan aman. Kantin juga menjadi media pembelajaran siswa tentang keamanan pangan, kesehatan, kebersihan, kejujuran, saling menghargai dan disiplin [3].

Jumlah lembaga pendidikan Muhammadiyah di Kota Semarang sebanyak 90 lembaga pendidikan dari PAUD hingga Perguruan Tinggi, yang kesemuanya tentu memiliki kantin sebagai penyedia kebutuhan makanan bagi siswa dan mahasiswanya. Salah satu yang menjadi target pengabdian ini adalah SMP dan SMK Muhammadiyah 1 Kota Semarang yang berada dalam satu kompleks. Jumlah karyawan di kedua sekolah tersebut untuk SMP sebanyak 28 orang dan SMK sebanyak 35 orang. Jumlah siswa dari SMP dan SMK Muhammadiyah 1 masing-masing 357 dan 383 orang [5]. Tujuan dari kegiatan sosialisasi ini untuk memberikan pengetahuan kepada para siswa akan pentingnya mengkonsumsi makanan yang aman dan halal.

METODE

Kegiatan sosialisasi dilaksanakan di Aula SMP dan SMK Muhammadiyah 1 Semarang dengan metode ceramah, yang diberikan oleh narasumber sebanyak empat orang dengan materi ceramah meliputi Sanitasi dan Bahaya Mikroba, Bahan Tambahan Pangan (BTP), Program Kantin Halal, dan Pangan Aman dan Halal. Jumlah siswa yang dilibatkan dalam sosialisasi ini siswa SMP dan SMK sebanyak 28 dan 23 orang. Sebelum dan setelah ceramah dilakukan *test* dengan memberikan soal untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa tentang pangan aman dan halal. Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) melibatkan tim dosen dari Prodi Teknologi Pangan beserta empat mahasiswa.

Kuesioner berisi pertanyaan dengan jawaban pilihan ganda (*multiple choice*) berupa pengetahuan umum mengenai keamanan pangan dan halal haram makanan. Jawaban yang benar menggambarkan tingkat pengetahuan yang baik. Data yang diperoleh melalui nilai jawaban terhadap soal yang diberikan pada sebelum dan setelah ceramah ditabulasi, kemudian dirata-rata. Untuk melihat perbedaan antara nilai sebelum dan setelah ceramah dilakukan uji tanda (*Sign Test*).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kedua sekolah yang menjadi target kegiatan memiliki kantin masing-masing, SMP dengan satu kantin dua orang karyawan, sedangkan SMK dengan tiga buah kantin dengan 6 karyawan. Kondisi bangunan kantin sederhana berada di samping gedung sekolah, dengan peralatan dapur, meja dan kursi yang juga sederhana. Makanan yang dijual berupa nasi rames, nasi goreng, cemilan ringan, mendoan, bakwan, tahu dan pisang goreng. Selain itu juga menjual minuman panas dan dingin, seperti es teh, teh hangat dan serbuk minuman instan. Kondisi sanitasi dan higiene tampak masih kurang memadai. Kebersihan lantai masih kurang dan meja terbuat dari kayu yang dilapisi oleh MMT/spanduk bekas.

Kantin sekolah memang menjadi salah satu prasarana penting yang wajib dimiliki sekolah sesuai dengan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 19 Tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan. Kantin sekolah perlu memperhatikan aspek sanitasi dan menyediakan makanan yang sehat dan bergizi agar dapat menunjang keberhasilan program sekolah [6]. Dalam praktiknya belum semua sekolah memiliki kantin yang memenuhi syarat kesehatan. Beberapa sebab diantaranya kurangnya kesadaran dan komitmen sekolah, kurangnya pengetahuan dan keterampilan pengelola sekolah termasuk guru dalam menyampaikan pesan-pesan gizi dan kesehatan kepada siswa. Namun demikian, harus dipahami bahwa tersedianya pangan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi para siswa di sekolah menjadi sangat penting [4].

Kedua sekolah saat ini sedang merencanakan program mengembangkan kantin sekolah yang representatif sebagai kantin sehat, walaupun saat ini jenis makanan yang tersedia di kantin sekolah belum memenuhi syarat makanan jajanan sehat. Perlu pengawasan penggunaan bahan tambahan makanan terlarang untuk setiap jenis makanan yang dijual di kantin sekolah termasuk aspek kehalalan pangan. Perlu pembelajaran berkesinambungan yang lebih menekankan pada peningkatan kemampuan kognitif dan psikomotorik siswa pada implementasi pembelajaran tentang makanan yang sehat dan halal.

Penyediaan pangan yang aman dan halal beserta managemennya termasuk pengelolaan penyelenggaraan

kantin sekolah yang baik dari perencanaan hingga penyajian makanan, akan memunculkan sebuah standar baku yang jelas. Standar kerja yang telah dibakukan dapat dijadikan acuan kegiatan pekerjaan masing-masing pekerja agar dapat menjamin mutu layanannya. Semua materi tersebut disampaikan dalam kegiatan sosialisasi (Gambar 1).



Gambar 1. Sosialisasi pangan aman dan halal

Kantin sekolah yang sehat harus memenuhi beberapa syarat seperti adanya persediaan air bersih yang cukup untuk mengolah makanan, mencuci tangan dan mencuci peralatan makan, mempunyai tempat penyimpanan bahan makanan dan peralatan makan yang bebas dari serangga dan hewan pengerat, adanya tempat khusus penyimpanan bahan bukan pangan (sabun cuci piring, cairan anti serangga) yang terpisah dari tempat penyimpanan bahan pangan, tempat yang bersih dan tertutup untuk pengolahan dan persiapan penyajian makanan, kasir berada di tempat khusus dengan petugas khusus, mempunyai tempat pembuangan sampah padat, cair dan gas serta jajanan kemasan yang dijual di kantin belum kadaluarsa dan sudah lolos sertifikasi BPOM [4].



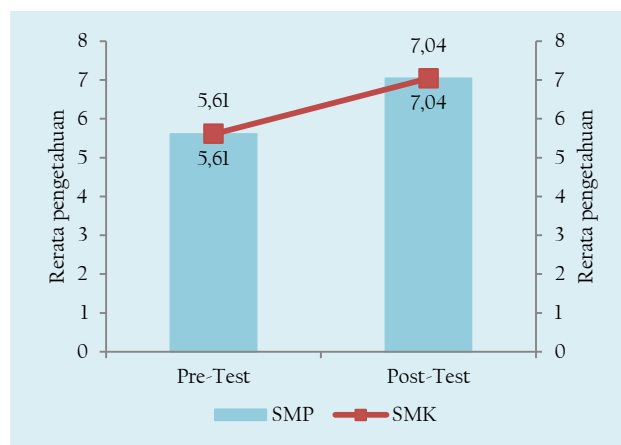
Gambar 2. Paparan materi oleh narasumber

Sosialisasi pangan sehat, aman dan halal ini dilaksanakan terpisah antara siswa SMP dan SMK. Pengelompokan ini dilakukan dengan harapan serapan materi akan lebih maksimal karena kelompok kelas dalam rentang usia

yang relative homogeny, sehingga akan meningkatkan pengetahuan dan kesadaran siswa untuk memilih pangan yang aman dan halal.

Pengetahuan dan sikap memilih pangan yang aman, diantaranya aman secara kimia yaitu bebas dari bahan tambahan pangan yang terlarang juga residu logam berat dan residu pestisida. Keamanan pangan secara fisik yaitu pangan yang tidak tercampur oleh kotoran fisik seperti kerikil, potongan kayu, atau isi staples. Aman secara biologi yaitu pangan yang tidak terkontaminasi oleh mikroba, baik mikroba pembusuk maupun mikroba pathogen yang menyebabkan sakit [7].

Terdapat peningkatan rerata skor pengetahuan antara sebelum dan sesudah sosialisasi, semula dari 5,61 menjadi 7,04 untuk siswa SMP dan hasil yang sama juga pada siswa SMK. Hasil ini sejalan dengan kegiatan sosialisasi yang pernah dilakukan pada produsen makanan industri rumah tangga di Mijen Kota Semarang [8].



Gambar 3. Rerata pengetahuan *pre-test* dan *post-test*

Penyuluhan keamanan dan kehalalan pangan sangat penting karena masih banyak siswa yang belum memahaminya. Dengan sosialisasi pangan aman dan halal akan menambah pengetahuan dan pemahaman tentang banyak hal termasuk bahan tambahan makanan yang dilarang karena dapat berdampak negatif bagi kesehatan. Para siswa juga menjadi tahu bagaimana melakukan pendeteksian bahan baku yang diberi bahan tambahan pangan berbahaya [1, 9].

Pangan yang tidak aman dapat menyebabkan keracunan yang sering terjadi dan menjadi isu global, tidak hanya di negara berkembang seperti Indonesia, bahkan negara maju sekalipun. Risiko keamanan pangan tidak bisa dihindari namun bias dikurangi dengan melakukan penanganan yang baik sejak dari kebun hingga ke meja konsumen. Selama tahun 2017 tercatat sebanyak 53 kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan yang dilaporkan oleh 34 BB/BPOM di seluruh Indonesia. Laporan tersebut diperoleh dari Dinas Kesehatan Propinsi maupun Kabupaten/Kota di 34 Propinsi dengan jumlah orang yang terpapar sebanyak 5293 orang [10].

Keberadaan bahan tambahan makanan pada makanan jajan anak sekolah tidak dapat dihindari bahkan seringkali mengandung jenis bahan berbahaya, cemaran mikroba atau bahan tambahan pangan yang kadarnya melebihi batas maksimum yang diijinkan. Oleh karena itu perlu dilakukan pemahaman terhadap masyarakat dengan kerjasama yang bersinergi antara pemerintah selaku pengawas, asosiasi pelaku usaha/produsen, dan konsumen [11, 12]. Bahan tambahan makanan yang paling sering ditemukan umumnya dari jenis pengawet seperti boraks atau formalin [13].

Keberadaan kantin sekolah perlu mendapat perhatian untuk menjamin penyediaan pangan yang aman dan halal. Pengetahuan dan sikap dari penjual dan penjamah makanan juga harus ditingkatkan seiring perubahan gaya hidup yang berdampak pada perubahan jenis pangan. Keberhasilan program kantin yang sehat dan halal tentunya mendukung dari Gerakan Masyarakat Hidup Sehat [14] yang selama ini selalu disosialisasikan dengan gencar oleh Dinas Kesehatan Kota Kota Semarang. GERMAS sebagai tindakan sistematis dan terencana, dilakukan secara bersama-sama oleh seluruh komponen bangsa dengan kesadaran, kemauan dan kemampuan berperilaku sehat untuk meningkatkan kualitas hidup. Saat ini, GERMAS menjadi fokus pemerintah untuk mewujudkan Indonesia sehat [15]. Program kantin sehat selaras dengan program GERMAS yang berkomitmen melakukan penyadaran terhadap masyarakat atas pentingnya mengonsumsi makanan aman. GERMAS memiliki dua visi, yaitu visi ketahanan pangan (*food security*) dan keamanan pangan (*food safety*). Makanan tidak aman akan berdampak negatif terhadap kesehatan dan kecerdasan generasi bangsa [16].

Program kantin aman dan halal perlu adanya suatu pelibatan pihak terkait, diantaranya lembaga pangan yang membantu meningkatkan pemahaman dan kepedulian masyarakat konsumen dan produsen terhadap pentingnya keamanan dan kehalalan pangan. Lembaga riset seperti kampus dengan Tri Dharma Perguruan Tinggi, dapat terlibat dalam melakukan edukasi masyarakat dalam menyebarluaskan pentingnya keamanan dan kehalalan pangan. Sosialisasi dapat dilakukan dengan memberikan pesan-pesan kesehatan. Keberhasilan penyelenggaraan kantin sehat di sekolah membutuhkan edukasi menyeluruh bagi semua warga sekolah serta kegiatan pendampingan dan promosi tentang pentingnya kantin sehat dan halal di sekolah [17, 18].

KESIMPULAN

Sosialisasi dapat meningkatkan pengetahuan siswa sekolah dalam memahami pangan aman dan halal. Kegiatan berjalan lancar dengan antusiasme yang tinggi dari para peserta.

REKOMENDASI

Seyogyanya dilakukan penataan ulang kantin sekolah agar lebih higienis dengan sanitasi yang baik. Edukasi kepada pengelola kantin sekolah juga diperlukan disertai pendampingan hingga kantin benar-benar menjadi sumber penyedia pangan aman dan halal yang higienis bagi para siswa.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Muhammadiyah Semarang yang telah memberikan bantuan pendanaan dan pendampingan pada Program Kemitraan Masyarakat yang dilaksanakan di SMP dan SMK Muhammadiyah I Semarang.

REFERENSI

- [1] Lukman AS, Feri Kusnandar D, Makanan GP, et al. Keamanan Pangan untuk Semua Food Safety for All. *J Mutu Pangan* 2015; 2: 159–164.
- [2] Presiden RI. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan. 18, Indonesia.
- [3] Mendiknas RI. Permendiknas RI Nomor 39 Tahun 2008. 39, Indonesia.
- [4] Febrihartanty J, Iswarawanti DN, Ermayani E, et al. *Petunjuk Praktis Pengembangan Kantin Sehat Sekolah*. 1st ed. Jakarta: Southeast Asian Ministers of Education Organization, Regional Center for Food and Nutrition, <https://repository.kemdikbud.go.id/21019/1/Modul-Kantin-Sehat-Sekolah.pdf> (2018).
- [5] Majelis Dikdasmen PP Muhammadiyah. Dapodikmu Jumlah Sekolah. *Majelis Dikdasmen PP Muhammadiyah* 2020; 1–6.
- [6] Depdiknas. Peraturan Pemerintah RI Nomor 19 Tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan. 19, Indonesia.
- [7] Lestari TRP. Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Aspir J Masal Sos* 2020; 11: 57–72.
- [8] Meikawati W. Sosialisasi Higiene dan Sanitasi pada Produsen Makanan Industri Rumah Tangga di Desa Wisata Wonolopo Kecamatan Mijen. *J Inov Dan Pengabdian Masy Indones* 2022; 1: 5–8.
- [9] Pratiwi RH, Sulistyarningsih E, Budiarto I. Pembinaan Penjaja Pangan Jajanan Anak Sekolah Melalui Konseling dan Pemberian Softskill Bahan Tambahan Pangan. *J Masy Mandiri* 2020; 4: 548–559.
- [10] Pradnyani NPWD, Padmiari IAE, Gumala NMY. *Keamanan Pangan Kantin Sekolah Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) Di Desa Penyaringan, Kecamatan Mendoyo, Kabupaten Jembrana*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar, <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/4675/> (2020).
- [11] Nuraini S. Analisis Kandungan Bahan Tambahan Dilarang Pada Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) di Sekolah Dasar Kecamatan Rajabasa Kota Bandar Lampung. *J Anal Kesehat* 2016; 5: 490–493.
- [12] Wahyudi J. Mengenali Bahan Tambahan Pangan Berbahaya: Ulasan. *J Litbang* 2017; 13: 3–12.

- [13] Utomo D, Kholifah S. Uji Boraks dan Formalin Pada Jajanan Di Sekitar Universitas Yudharta Pasuruan. *Teknologi Pangan Media Inf Dan Komun Ilm Teknol Pertan* 2018; 9: 10–19.
- [14] Yarmaliza Y, Zakiyuddin Z. Pencegahan Dini Terhadap Penyakit Tidak Menular Melalui Germas. *J Pengabdian Masy Multidisiplin* 2019; 2: 168–175.
- [15] Tursinawati Y, Anggraeni N, Basuki R. Penggalakan Gerakan Masyarakat Sehat (GERMAS) Sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat Kelurahan Wonosari, Kota Semarang. *Pros Semin Nas Unimus* 2020; 3: 435–442.
- [16] Sapiun Z, Pangalo P, Panai H, et al. Membangun Kesadaran Jajanan Aman Pada Anak Sekolah. *Jambura Heal Sport J* 2019; 1: 26–32.
- [17] Prasetyaningrum YI, Kadaryati S. Edukasi Penyelenggaraan Kantin Sehat pada Pengelola Sekolah di Wilayah Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, Yogyakarta. *E-Dimas J Pengabdian Kpd Masy* 2021; 12: 118–124.
- [18] Kadaryati S, Prasetyaningrum YI, Nugraha S. Edukasi Warga Sekolah Dalam Rangka Perwujudan Kantin Sehat di Dekolah. *Transform J Pengabdian Masy* 2021; 17: 165–175.