

Peningkatan Pemahaman Tentang Mutu dan Keamanan Makanan/Jajanan Bagi Siswa SD di Mataram

Yeni Sulastr¹, M. Abbas Zaini¹, Zainuri¹, Rucitra Widyasari¹, Rini Nofrida¹, Novia Rahayu¹

¹) Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Mataram

Kata Kunci:

aman, pangan,
siswa

Abstrak:

Siswa Sekolah Dasar banyak mengakses maupun mengonsumsi jajanan yang tidak jarang kurang memenuhi persyaratan pangan yang berkualitas, bahkan kadang dapat termasuk dalam kategori makanan dan minuman yang kurang aman untuk dikonsumsi. Hal ini disebabkan pemahaman anak-anak tentang pangan yang aman sangat rendah. Tujuan kegiatan meliputi 1) memberikan pemahaman dasar kepada siswa sekolah dasar bagaimana cara memproduksi pangan secara baik, 2) memperkenalkan kepada siswa sekolah dasar masalah keamanan pangan khususnya boraks dan formalin yang terkandung di makanan ringan disekitar sekolah, 3) memotivasi siswa sekolah dasar untuk memulai gaya hidup yang sehat dimulai dengan cara pengolahan pangan yang baik. Metode pendekatan yang dikembangkan dalam pelaksanaan pengabdian ini adalah dengan menerapkan metode *Roll Playing* yakni metode pemberian materi dengan belajar sambil bermain sehingga tercipta suasana belajar yang ceria dan gembira. Kegiatan yang telah dilakukan berjalan dengan lancar. Siswa SDN 25 Ampenan sangat antusias dalam mengikuti kegiatan dan bersemangat untuk menerapkan dalam kehidupan sehari-hari. Kegiatan ini perlu dilakukan karena dibutuhkan oleh siswa maupun masyarakat sebagai informasi dalam memilih pangan yang aman sehingga dapat terhindar dari berbagai penyakit. Dalam jangka panjang, pengetahuan yang diberikan dalam kegiatan pembelajaran interaktif ini diharapkan mampu menghasilkan generasi yang sehat, bergizi cukup dan peduli tentang keamanan pangan yang dikonsumsi.

Korespondensi: yenisulastr@unram.ac.id

PENDAHULUAN

Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) merupakan pangan olahan dari industri pangan berupa makanan dan atau minuman yang langsung disajikan dan dijual untuk langsung dikonsumsi tanpa proses pengolahan lebih lanjut. Siswa sekolah dasar tidak terlepas dari konsumsi PJAS. Makanan jajanan setidaknya menyumbang 31,1 % energi dan 27,4 % protein dari konsumsi pangan harian siswa sekolah (BPOM RI, 2009). Hal ini menunjukkan kontribusi

pangan jajanan anak sekolah berkontribusi cukup besar dalam memenuhi kebutuhan energi dan protein siswa sekolah. Konsumsi PJAS menjadi alternatif pemenuhan energi agar siswa dapat beraktivitas dengan baik selama disekolah. Mengingat besarnya peran PJAS, mutu dan keamanan pangan adalah aspek terpenting yang harus diperhatikan dan diutamakan.

Keamanan dan mutu pangan kini menjadi salah satu masalah yang sedang dihadapi karena manusia mengonsumsi pangan sebagai kebutuhan dasar untuk bertahan hidup. Dari laporan hasil pengawasan PJAS yang dilakukan Badan POM melalui Balai Besar/Balai POM di seluruh Indonesia, selama periode 2009 – 2016 persentasi PJAS yang tidak memenuhi syarat masih ditemukan, meski jumlahnya cenderung menunjukkan penurunan, yaitu sebesar 42,64% (2009), 44,48% (2010), 35,46% (2011), 23,89% (2012), 19,21% (2013), dan 23,82% (2014). Konsumsi PJAS yang tidak memenuhi syarat akan membahayakan kesehatan siswa. Pengolahan dan penyajian PJAS yang kurang baik akan menimbulkan pencemaran pangan oleh mikroba, bahan kimia, dan benda-benda asing.

Produk pangan yang aman yaitu produk pangan yang bebas dari cemaran kimia, cemaran fisik dan mikrobiologis atau tidak tercemar oleh mikroorganisme yang dalam bahasa masyarakat sehari-hari dikenal dengan istilah kuman. Adanya cemaran dalam makanan dan minuman dapat terjadi karena bahan baku yang dipakai untuk membuat produk makanan dan minuman. Bahan baku tersebut mungkin saja telah tercemar sebelum diolah. Menjadi tidak amannya produk pangan dapat juga terjadi karena proses pengolahan yang kurang sempurna atau cara penyimpanan dan pemasaran serta penyajian makanan olahan yang kurang baik.

PJAS yang banyak tersedia dan yang mudah diakses saat ini oleh anak-anak sekolahan termasuk anak-anak siswa Sekolah Dasar (SD) adalah jajanan yang tidak jarang kurang memenuhi persyaratan pangan yang berkualitas, bahkan kadang bisa termasuk dalam kategori makanan dan minuman yang kurang aman untuk dikonsumsi. Sebigain besar anak-anak senang dengan jajan dan minuman yang menarik bentuknya dan tampilannya berwarna warni serta mempunyai rasa yang kuat.

Dalam memproduksi pangan termasuk pangan yang diolah secara tradisional produsen pangan seharusnya menggunakan bahan baku yang sesuai dengan standar namun hasil pantauan di lapangan dan berdasarkan beberapa laporan kasus yang telah terjadi bahwa produsen produk pangan kadang kurang memperhatikan persyaratan mutu bahan baku yang digunakan. Bahkan banyak masih sering terjadi penyalahgunaan bahan tambahan dalam memproduksi pangan oleh pelaku usaha. Misalnya penyalahgunaan bahan tambahan yang seharusnya untuk tekstil seperti bahan pewarna digunakan untuk pangan dengan alasan lebih murah dan mudah diperoleh, sehingga menyebabkan produk pangan tersebut menjadi sangat tidak aman untuk dikonsumsi. Makanan seperti camilan yang membidik segmen pasar anak-anak seperti gulali, cilok, minuman, es atau lainnya ada yang terindikasi menggunakan bahan tambahan yang tidak sesuai ketentuan yang telah ditetapkan oleh pemerintah.

Permasalahan yang lebih serius lagi terkait dengan keamanan pangan ini masih sering terjadinya kasus keracunan pangan yang dialami oleh masyarakat termasuk siswa sekolah. Sebagian dari kasus keracunan pangan yang dilaporkan disebabkan karena proses pengolahan yang kurang higienis dan sanitasi yang kurang baik, penggunaan air yang tercemar oleh *E. coli*

dalam proses pengolahan pangan menyebabkan produk pangan yang dihasilkan menjadi tercemar juga sehingga menjadi tidak aman untuk dikonsumsi. Demikian juga cara penyimpanan pangan yang kurang baik dan waktu penyimpanan yang lama terlebih jika produk melebihi masa kadaluarsa ketika dijual dapat menyebabkan tercemarnya produk pangan oleh mikroorganisme sehingga menjadikannya tidak aman.

Selain aman, makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh anak-anak terutama harus harus kandungan gizi cukup. Mengonsumsi makanan bukan hanya mempertimbangkan tujuan utama untuk mengatasi rasa lapar tetapi makanan tersebut harus dapat mensuplai energi dan beberapa komponen nutrisi yang dibutuhkan anak-anak untuk perkembangannya. Oleh karena itu perlu pembelajaran bagi anak-anak siswa sekolah dasar terkait dengan pentingnya membeli dan mengonsumsi pangan (makanan dan minuman) yang sehat yaitu aman dan bergizi. Pembelajaran yang dilakukan bagi siswa SD harus didesain sedemikian rupa agar dapat menarik perhatian mereka sehingga pesan yang disampaikan dapat diserap dengan baik dan tujuan pembelajarannya terkait dengan pangan aman, bergizi dan aman dapat tercapai.

METODE KEGIATAN

Pendekatan Pemecahan Masalah

Berdasarkan uraian masalah yang dipaparkan pada subbab sebelumnya, maka diperlukan metode pendekatan yang baik dan benar terhadap sasaran. Tujuannya yakni agar materi yang disosialisasikan dapat diterima dengan baik. Perlu dipahami bahwa sasaran yang akan diberikan pengetahuan adalah siswa sekolah dasar. Dimana pada usia ini, jika diberikan pola penyuluhan oral (secara langsung) tentu tidak akan menarik bagi mereka. Oleh karena itu, metode pendekatan yang dikembangkan yakni metode pendekatan bermain sambil belajar yang diselingi dengan menjawab pertanyaan dalam bentuk kuis berhadiah dan terlibat langsung dalam praktek keamanan pangan serta video-video edukasi menarik yang sesuai dengan tema.

Metode Kegiatan

Metode yang akan dikembangkan dalam pelaksanaan pengabdian ini adalah dengan menerapkan metode *Roll Playing* yakni metode pemberian materi dengan belajar sambil bermain. Siswa sekolah dasar yang menjadi sasaran program akan dilatih bagaimana memproduksi pangan yang baik, memilih pangan yang aman dipasaran dengan cara yang dapat membuat suasana belajar yang ceria dan gembira, dan uji keamanan pangan (boraks dan formalin) pada beberapa jajanan dipasaran. Hal ini penting dilakukan guna menambah semangat dan minat dalam menerima materi yang disampaikan.

Metode *Roll Playing* sangat cocok dikembangkan bagi anak dengan usia di bawah 15 tahun. Metode ini sangat efektif dalam memberikan pemahaman kepada peserta didik tanpa membebani dengan target penguasaan materi, namun metode ini terbukti ampuh dalam menanamkan pemahaman kepada siswa untuk mengerti materi yang disampaikan. Sosialisasi ini meliputi:

1. Membuat kuis

Kuis dilakukan diawal dan diakhir acara, kuis dilakukan sedemikian rupa sehingga tidak ada nuansa serius didalamnya dan disertakan pemberian *reward* sederhana bagi peserta dengan jawaban terbaik yang juga ditujukan untuk memancing minat mengikuti kegiatan. Bagi pemateri, kuis ini ditujukan untuk mengetahui peningkatan kecakapan peserta setelah mengikuti kegiatan.

2. Proses pemberian Materi

Proses pemberian materi dilakukan dengan cara semenarik mungkin. Peserta akan diajak menikmati makanan (jajan) yang sudah dibagikan sambil diberikan pemahaman tentang pangan yang aman. Dengan demikian, peserta akan sangat antusias mengikuti pelatihan.

3. Pelatihan

Pelatihan yang dilakukan yakni dengan meminta kepada peserta untuk mencoba uji boraks dan formalin dengan bahan yang didapat dari jajanan disekitar sekolah. dan diadakan pembelajaran interaktif mengenai pangan yang aman.

4. Evaluasi dan Pelaporan

Evaluasi bertujuan untuk mengetahui sejauh mana program dapat diterima oleh peserta. Evaluasi dilakukan dengan *post test* menggunakan soal yang sama pada saat *pre test*, sehingga akan diketahui peningkatan kemampuan peserta dalam menyerap kegiatan yang dilakukan.

Tahapan akhir dari kegiatan pengabdian yakni dengan pembuatan laporan akhir kegiatan. Laporan akhir disusun sesuai dengan kondisi riil yang terjadi di lapangan dan menentukan hambatan yang terjadi serta mencari solusi pemecahannya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Kegiatan

Kegiatan Program Pengabdian Masyarakat dengan tema “Peningkatan Pemahaman Tentang Mutu dan Keamanan Makanan/Jajanan Bagi Siswa SD di Mataram” telah dilaksanakan pada tanggal 3 Mei 2019, dengan mitra sasar siswa SDN 25 Ampenan, Mataram. Pengabdian ini dilaksanakan sebagai upaya pembelajaran pada siswa sekolah dasar agar menambah pemahaman dan memperkaya pengetahuan siswa SD tentang pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi.

a. Penyampaian Materi Tentang Mutu Pangan

Materi ini diawali dengan memberikan pemahaman kepada siswa tentang pentingnya mutu pangan/makanan yang dikonsumsi. Zat gizi dan kebersihan makanan merupakan factor penting dalam memilih makanan yang bermutu. Untuk mempertahankan mutu dan kebersihan makanan maka perlu juga adanya pemahaman dasar bagaimana cara memproduksi pangan secara baik, sehingga mutu makanan tersebut dapat dipertahankan dan diserap baik oleh tubuh. Selama pemberian materi, pemateri juga memotivasi siswa sekolah dasar untuk memulai gaya hidup yang sehat dimulai dengan cara pengolahan pangan yang baik. Pengolahan pangan yang baik hendaknya tidak menghilangkan terlalu banyak kandungan gizi dari pangan tersebut, juga

tidak menggunakan bahan tambahan pangan yang membahayakan bagi kesehatan. Pengolahan pangan yang baik juga harus memperhatikan faktor sanitasi dan higienitasnya. Tempat pengolahan pangan dan alat yang digunakan harus dalam keadaan bersih, bahan yang digunakan juga terlebih dahulu dicuci bersih dan juga sebaiknya membersihkan tangan sebelum mengolah makanan. Dalam penyampaian materi ini siswa juga dipancing untuk maju ke depan kelas untuk menceritakan tentang pangan sehat yang biasa dikonsumsi. Penyampaian materi tentang mutu pangan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Penyampaian materi tentang mutu pangan

b. Penyampaian Materi Tentang Keamanan Pangan

Penyampaian materi ini dimulai dengan memberikan pemahaman kepada siswa dan guru pendamping mengenai makanan yang aman untuk dikonsumsi. Makanan aman adalah makanan yang bebas dari komponen-komponen berbahaya atau organisme yang dapat menyebabkan keracunan atau menimbulkan penyakit. Pangan yang tidak aman adalah pangan yang mengandung kuman (mikroba patogen), bahan kimia dan bahan lain berbahaya yang bila dikonsumsi menimbulkan gangguan kesehatan manusia (Baliwati, 2004). Pemateri memperkenalkan kepada siswa sekolah dasar masalah keamanan pangan khususnya boraks dan formalin yang terkandung di makanan ringan disekitar sekolah.

Materi ini juga mengajak siswa untuk lebih memahami jenis-jenis bahan yang tidak boleh digunakan untuk bahan pangan seperti pewarna tekstil, boraks dan formalin yang dapat membahayakan kesehatan tubuh. Dipaparkan juga ciri-ciri makanan yang menggunakan bahan berbahaya tersebut. Contohnya Ciri-ciri bakso yang mengandung boraks yaitu lebih kenyal dibanding bakso tanpa boraks, bila digigit akan kembali ke bentuk semula, tahan lama dan awet beberapa hari, warnanya tampak lebih putih. Bakso yang aman berwarna abu-abu segar merata di semua bagian baik di pinggir maupun di tengah. Selain itu, bakso yang dicampur boraks memiliki bau terasa tidak alami ada bau lain yang muncul serta bila dilemparkan ke lantai akan

memantul seperti bola bekel. Penyampaian materi pangan yang aman dan bermutu dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Penyampaian materi pangan yang aman dan bermutu

c. Diskusi

Kegiatan diakhiri dengan diskusi dan menguji kembali ingatan siswa tentang penguasaan materi mengenai pangan bermutu dan jajanan bergizi. Antusiasme siswa dalam kegiatan ini sangat tinggi yang ditandai dengan keaktifan dalam diskusi maupun menjawab pertanyaan yang diberikan (Gambar 3). Bagi siswa yang berhasil menjawab pertanyaan dengan benar diberikan hadiah.



Gambar 3. Sesi Diskusi

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian untuk pembelajaran interaktif tentang pangan aman, bergizi dan halal yang telah dilakukan berjalan dengan lancar. Siswa SDN 25 Ampenan Mataram sangat antusias dalam mengikuti kegiatan dan bersemangat untuk menerapkan dalam kehidupan sehari-hari. Kegiatan ini perlu dilakukan karena dibutuhkan oleh siswa maupun masyarakat sebagai informasi dalam memilih pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, sehingga dapat terhindar dari berbagai penyakit. Dalam jangka panjang, pengetahuan yang diberikan dalam kegiatan pembelajaran interaktif ini diharapkan mampu menghasilkan generasi yang sehat, bergizi cukup dan peduli tentang mutu dan keamanan pangan yang dikonsumsi.

Saran

Kegiatan pengabdian pembelajaran interaktif semacam ini perlu dilakukan di sekolah lain bagi siswa-siswa lainnya. Secara khusus pemerintah, melalui dinas-dinas terkait, diharapkan lebih banyak berperan dalam kaitan ini, untuk menertibkan pedagang-pedagang yang masih menambahkan bahan berbahaya ke dalam produk olahannya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Mataram yang telah memberikan dukungan finansial terhadap pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan POM RI. 2016. Laporan hasil pengawasan PJAS Badan POM melalui Balai Besar/Balai POM periode 2009 – 2016. Jakarta. Badan POM RI.
- Baliwati, Y.F. 2004. Pengantar Pangan dan Gizi, cetakan I. Jakarta: Penerbit Swadaya.
- Betty SL. Jenie. 1988. Sanitasi Dalam Industri Pangan. PAU Pangan Gizi IPB.
- Fardiaz, S. 1992. Organisme Patogen. Materi Pelatihan Singkat Keamanan Pangan, Standart dan Peraturan Pangan. PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Purawijaya, T. 1992. Keracunan Makanan di Indonesia. Materi Pelatihan Singkat Keamanan Pangan, Standart dan Peraturan Pangan. PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Santoso, U. 2009. Peranan Ahli Pangan Dalam Mendukung Keamanan dan Kehalalan Pangan. Pidato Pengukuhan Guru Besar dalam Bidang Kimia Pangan dan Hasil Pertanian pada Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Zakaria, F. 1992. Komponen Kimia Berbahaya. Materi Pelatihan Singkat Keamanan Pangan, Standar dan Peraturan Pangan. PAU Pangan dan Gizi IPB.