

PELATIHAN KEAMANAN PANGAN UNTUK PELAKU UMKM KECAMATAN TAMANSARI, KABUPATEN BOGOR

Food Safety Training For MSME Actors In Tamansari District, Bogor Regency

Aprilianti Pratiwi^{1*}, Yati Sumiati², Raisya Aliya Fatika¹, Monik Artamevia¹

¹Fakultas Ilmu Komunikasi Universitas Pancasila, ²Fakultas Farmasi Universitas Pancasila

Jalan Serengseng Sawah, Jakarta Selatan

*Alamat Korespondensi: apriyanti@univpencasila.ac.id

(Tanggal Submission: 21 September 2024, Tanggal Accepted : 06 November 2024)



Kata Kunci :

*Kecamatan
Tamansari,
keamanan
pangan, UMKM*

Abstrak :

Keamanan pangan merupakan aspek penting yang harus dilakukan oleh pelaku industri makanan dan minuman, tak terkecuali pelaku UMKM di Kecamatan Tamansari, Kabupaten Bogor. Meskipun potensi mereka dalam menyuplai pangan lokal cukup besar, masih terdapat tantangan serius terkait pemahaman dan penerapan prinsip-prinsip keamanan pangan yang baik. Belum diterapkannya keamanan pangan oleh sejumlah pelaku UMKM di Kecamatan Tamansari tidak hanya memengaruhi kualitas produk yang mereka tawarkan namun juga berdampak pada kesehatan konsumen dan keberlanjutan usaha mereka. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada pelaku UMKM di Tamansari agar mampu memastikan produk aman dikonsumsi dan memenuhi standar kualitas sehingga mampu bersaing di pasar yang lebih luas. Metode yang diterapkan dalam kegiatan pengabdian ini adalah persiapan dan perencanaan, sosialisasi kegiatan, pelaksanaan pelatihan, diskusi dan evaluasi serta tindak lanjut dan dukungan berkelanjutan. Kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan pada 2 September 2024 di Aula Kecamatan Tamansari, Kabupaten Bogor, Jawa Barat. Hasil kegiatan ini menunjukkan adanya peningkatan pemahaman dari para pelaku UMKM Tamansari, Kabupaten Bogor mengenai pentingnya praktik keamanan pangan, mulai dari proses produksi hingga distribusi produk. Peningkatan pemahaman mengenai pentingnya praktik keamanan pangan ini diketahui dari hasil *pre-test* dan *post test* yang dilakukan. Para pelaku UMKM Tamansari, Kabupaten Bogor yang mengikuti pelatihan ini juga diberikan pemahaman untuk mempraktikkan standar kebersihan dan penanganan bahan baku yang lebih baik, agar dapat meningkatkan kualitas dan keamanan produk yang dihasilkan. Hal ini diharapkan berdampak positif terhadap kepercayaan konsumen serta mendukung keberlanjutan usaha mereka di pasar yang lebih kompetitif. Keberhasilan kegiatan pengabdian masyarakat ini menunjukkan bahwa

pentingnya pelatihan ini agar pelaku UMKM di Kecamatan Tamansari dapat menerapkan keamanan pangan dalam proses produksinya

Key word :

Tamansari District, food safety, MSMEs

Abstract :

Food safety is an important aspect that must be carried out by food and beverage industry players, including MSME actors in Tamansari District, Bogor Regency. Although their potential in supplying local food is quite large, there are still serious challenges related to the understanding and application of good food safety principles. The lack of food safety by a number of MSME actors in Tamansari District not only affects the quality of the products they offer but also has an impact on consumer health and the sustainability of their businesses. The purpose of this community service activity is to provide knowledge and skills to MSME actors in Tamansari to be able to ensure that products are safe to consume and meet quality standards so that they can compete in a wider market. The methods applied in this service activity are preparation and planning, socialization of activities, implementation of training, discussion and evaluation as well as follow-up and continuous support. Community service activities were carried out on September 2, 2024 at the Tamansari District Hall, Bogor Regency, West Java. The results of this activity show an increase in understanding from Tamansari MSME actors, Bogor Regency regarding the importance of food safety practices, starting from the production process to product distribution. The increase in understanding of the importance of food safety practices is known from the results of the pre-test and post tests carried out. The actors of Tamansari, Bogor Regency MSMEs who participated in this training were also given an understanding to practice better hygiene standards and raw material handling, in order to improve the quality and safety of the products produced. This is expected to have a positive impact on consumer confidence and support the sustainability of their business in a more competitive market. The success of this community service activity shows the importance of this training so that MSME actors in Tamansari District can implement food safety in their production process.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Pratiwi, A., Sumiati, Y., Fatika, R. A., & Artamevia, M. (2024). Pelatihan Keamanan Pangan Untuk Pelaku UMKM Kecamatan Tamansari, Kabupaten Bogor. *Jurnal Abdi Insani*, 11(4), 2231-2241. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i4.1998>

PENDAHULUAN

Di era globalisasi dan kemajuan teknologi yang pesat, sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memegang peranan penting dalam perekonomian nasional. UMKM bukan hanya menjadi penyokong utama lapangan kerja dan sumber pendapatan, tetapi juga sebagai motor penggerak inovasi dan pengembangan ekonomi lokal (Qadisyah *et al.*, 2023). Namun, meskipun kontribusinya yang signifikan, UMKM sering kali menghadapi berbagai tantangan, terutama dalam aspek kualitas dan keamanan produk yang ditawarkan. Misalnya saja pada Juni 2024 lalu terjadi peristiwa keracunan massal yang dialami oleh warga Kelurahan Cipaku, Kota Bogor, Jawa Barat. Sebanyak 71 warga dirujuk ke rumah sakit sekitar, sedangkan satu warga dinyatakan meninggal dunia. Berdasarkan keterangan dari pihak kepolisian, peristiwa keracunan diakibatkan oleh warga yang memakan makanan dari acara tahlilan (AntaraNews, 2024).



Di Kecamatan Tamansari, Kabupaten Bogor, jumlah UMKM terus bertambah dan cukup berkontribusi dalam perekonomian keluarga (Retor *et al.*, 2023). Komunitas UMKM Teras Ciapus Mandiri merupakan salah satu komunitas UMKM yang terdapat di Kecamatan Tamansari. Komunitas ini didirikan pada Februari 2020 oleh Euis, Altayani, Yaya, dkk. sebagai tempat untuk para pelaku usaha mikro di Kecamatan Tamansari untuk maju bersama. Anggota Komunitas Teras Ciapus Mandiri memproduksi berbagai macam jenis makanan dan minuman serta kerajinan dengan memanfaatkan hasil bumi yang terdapat di wilayah mereka.

Salah satu produk unggulan yang dimiliki oleh komunitas ini adalah produk olahan pala, yaitu permen pala, minyak pala, manisan pala, minuman pala, wajit pala dan sebagainya. Meskipun produk olahan pala tersebut sangat beragam dan memiliki potensi pasar yang cukup besar, tantangan dalam hal keamanan pangan masih menjadi isu yang perlu diatasi. Berdasarkan pengamatan yang dilakukan sejak tahun 2022-2024 produk yang dibuat oleh anggota komunitas Teras Ciapus masih menggunakan cara-cara tradisional dengan peralatan sederhana, padahal produk mereka didominasi oleh makanan dan minuman. Mengingat modal usaha yang minim, dikhawatirkan anggota Komunitas Teras Ciapus Mandiri memilih untuk menggunakan bahan baku yang seadanya untuk diolah menjadi produk makanan dan minuman. Terlebih Altayani, Ketua Komunitas Teras Ciapus mengakui bahwa anggotanya masih minim pengetahuan mengenai keamanan pangan (wawancara Februari, 2024). Yaya, salah satu anggota Komunitas Teras Ciapus yang memproduksi olahan pala juga mengakui bahwa untuk memproduksi olahan pala dibutuhkan peralatan yang steril dan higienis agar hasil olahan yang didapat menjadi bersih dan tahan lama. Ketiadaan peralatan yang higienis dan steril menjadi permasalahan yang dialami oleh anggota Komunitas Teras Ciapus. Pada praktiknya mereka masih menggunakan peralatan seadanya yang terdapat di rumah masing-masing.

Keamanan pangan adalah aspek penting yang dapat mempengaruhi kesehatan masyarakat serta reputasi dan keberlangsungan bisnis UMKM itu sendiri. Risiko terhadap keamanan pangan, seperti kontaminasi mikroba, bahan kimia berbahaya, dan praktik sanitasi yang buruk, dapat menimbulkan dampak negatif yang signifikan (Palupi *et al.*, 2023). Oleh karena itu, diperlukan upaya sistematis untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan pelaku UMKM dalam hal ini.

Dalam konteks inilah, pelatihan penyuluhan keamanan pangan bagi UMKM di Kecamatan Tamansari, khususnya anggota UMKM Teras Ciapus menjadi sangat relevan. Program pelatihan ini dirancang untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis yang diperlukan untuk memastikan bahwa produk pangan yang dihasilkan oleh UMKM tidak hanya memenuhi standar keamanan, tetapi juga mampu bersaing di pasar yang semakin ketat.

Terdapat sejumlah kegiatan pelatihan keamanan serupa yang telah dilakukan diantaranya peningkatan pengetahuan siswa Sekolah Menengah Atas mengenai keamanan pangan jajanan sekolah (Pratiwi *et al.*, 2018). Pelatihan lainnya adalah peningkatan pengetahuan serta penerapan perilaku hygiene pada pelaku usaha katering di Yogyakarta (Palupi *et al.*, 2020). Selanjutnya pelatihan edukasi mengenai pangan yang baik dalam menunjang kesehatan di Desa Sejahtera, Kecamatan Palolo, Kabupaten Sigi, Sulawesi Tengah (Mariyani *et al.*, 2024). Kemudian kegiatan pelatihan keamanan pangan untuk meningkatkan pengetahuan Usaha Kecil Menengah untuk memperkuat ketahanan keluarga di Limo, Depok, Jawa Barat (Muktamiroh *et al.*, 2024). Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan pelaku UMKM dapat menerapkan praktik keamanan pangan yang baik, meningkatkan kualitas produk, serta menjaga kepercayaan konsumen.

Menjaga masyarakat dari makanan yang tidak aman merupakan bagian penting dari manajemen keamanan pangan (Lestari, 2020). Hal ini termasuk upaya untuk menghindari kontaminasi fisik, kimia, dan biologis pada produk makanan yang dikhawatirkan dapat membahayakan kesehatan konsumen. Dalam seluruh rantai produksi makanan, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga pengemasan dan distribusi, praktik hygiene dan sanitasi yang baik juga harus diperhatikan. Oleh karena itu, keamanan pangan dapat dijaga secara menyeluruh dan konsisten untuk melindungi masyarakat dari penyakit yang disebabkan oleh makanan yang tidak memenuhi standar kesehatan.

Pemerintah melakukan sejumlah strategi agar terciptanya keamanan pangan sebagai upaya untuk melindungi konsumen, diantaranya membuat peraturan serta regulasi pada aspek pangan

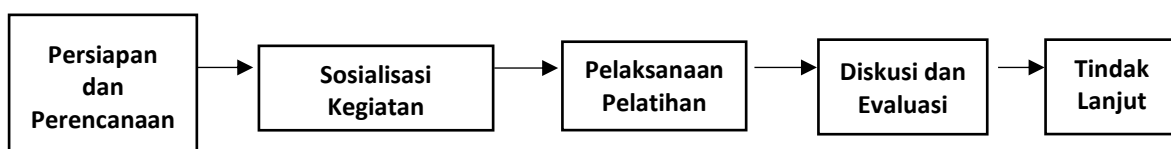
nasional dan melakukan implementasi reulasi pada aspek pangan (Wahongan *et al.*, 2021). Sejumlah undang-undang dan peraturan dasar hukum pengawasan dan keamanan pangan yang dibuat pemerintah adalah UU No. 23 Tahun 1992 mengenai Kesehatan, UU No. 8 Tahun 1999 mengenai Perlindungan Konsumen, UU No. 18 Tahun 2012 mengenai Pangan, Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 mengenai Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan, serta Peraturan Kepala BPOM No. 12 Tahun 2016 mengenai Pendaftaran Pangan Olahan (Njatrijani, 2021). Undang-undang dan peraturan ini dibuat agar memberikan pedoman bagi pelaku usaha, termasuk UMKM, agar dapat menghasilkan produk pangan yang aman bagi konsumen dan sesuai dengan standar nasional.

Tujuan dilakukannya pelatihan penyuluhan keamanan pangan yang dilakukan di Kecamatan Tamansari adalah untuk memberikan pembekalan bagi para pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di bidang makanan dan minuman dengan pengetahuan dan keterampilan tentang keamanan pangan, sehingga mereka dapat menghasilkan produk yang unggul dan berkualitas. Artikel ini membahas tentang kegiatan pelatihan, materi yang disampaikan, serta dampak yang diharapkan dari pelatihan tersebut bagi UMKM dan masyarakat setempat. Melalui kegiatan ini, diharapkan dapat tercipta lingkungan usaha yang lebih aman dan sehat, serta mendukung pertumbuhan ekonomi lokal secara berkelanjutan.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada hari Senin, 2 September 2024 di Aula Kecamatan Tamansari, Kabupaten Bogor, Jawa Barat. Acara dimulai pukul 09.00 hingga 17.00 WIB. Objek atau sasaran pada pengabdian masyarakat ini adalah anggota Komunitas UMKM di Kecamatan Tamansari, diantaranya Komunitas UMKM Teras Ciapus Mandiri dan Komunitas Forum UMKM Kecamatan Tamansari. Jumlah peserta yang terlibat dalam kegiatan pelatihan ini adalah 30 orang yang terdiri dari 10 peserta anggota Komunitas UMKM Teras Ciapus Mandiri dan 20 Komunitas Forum UMKM Kecamatan Tamansari.

Metode kegiatan ini dilakukan dalam beberapa tahapan, yaitu persiapan dan perencanaan, sosialisasi kegiatan, pelaksanaan pelatihan serta diskusi dan evaluasi. Alur kegiatan ini dapat dilihat pada Gambar 1. Alur Kegiatan Pelatihan Keamanan Pangan untuk Anggota UMKM Teras Ciapus, Tamansari, Bogor, Jawa Barat.



Gambar 1. Alur Kegiatan Pelatihan Keamanan Pangan untuk Anggota UMKM Teras Ciapus, Tamansari, Bogor, Jawa Barat

Tahap persiapan dan perencanaan dilakukan pada bulan Januari hingga pertengahan bulan Maret 2024. Selama dua bulan setengah tersebut, tim melakukan identifikasi terhadap permasalahan yang dialami oleh calon mitra sasaran. Komunitas UMKM Teras Ciapus dan Forum UMKM Kecamatan Tamansari dipilih menjadi calon mitra sasaran dikarenakan Kecamatan Tamansari merupakan Kecamatan yang menjadi mitra Fakultas Ilmu Komunikasi, Universitas Pancasila. Sebelum melakukan kegiatan identifikasi ini sudah terjalin kegiatan penelitian di mana Komunitas UMKM Teras Ciapus menjadi subjek penelitiannya. Tim juga melakukan kegiatan wawancara untuk menanyakan permasalahan yang saat itu dialami oleh Komunitas UMKM Teras Ciapus Mandiri dan Forum UMKM Kecamatan Tamansari.

Setelah melakukan pencocokan data wawancara dan hasil penelitian terdahulu yang telah dilakukan, maka tim memutuskan untuk menjadikan aspek keamanan pangan menjadi salah satu permasalahan yang dialami oleh Komunitas UMKM Teras Ciapus Mandiri dan Forum UMKM Kecamatan Tamansari. Tim pun berdiskusi dengan ketua Komunitas UMKM Teras Ciapus Mandiri dan sekretaris Forum UMKM Kecamatan Tamansari untuk melakukan langkah selanjutnya, yaitu

melakukan pelatihan keamanan pangan. Tim yang dibantu Ketua Komunitas UMKM Teras Ciapus Mandiri dan Sekretaris Forum UMKM Kecamatan Tamansari menghubungi Dinas Kesehatan Kabupaten Bogor sebagai penyelenggara pelatihan keamanan pangan.

Pada tahapan sosialisasi, tim berkoordinasi untuk menentukan waktu dan lokasi kegiatan. Tim juga membuat *flyer* digital yang isinya informasi mengenai kegiatan pelatihan keamanan pangan. *Flyer* digital tersebut dikirimkan melalui aplikasi *WhatsApp* kepada Ketua Komunitas UMKM Teras Ciapus Mandiri dan Sekertaris Forum UMKM Kecamatan Tamansari untuk dibagikan kepada anggota masing-masing komunitas di *WhatsApp Group* masing-masing. Gambar 2 merupakan gambar *Flyer* digital yang disebar di *WhatsApp Group* Komunitas UMKM Teras Ciapus Mandiri dan Forum UMKM Kecamatan Tamansari. *Flyer* ini memuat informasi mengenai tema kegiatan pengabdian masyarakat, tanggal, lokasi, jam, narasumber dan nara hubung pada kegiatan ini.



Gambar 2. *Flyer* digital yang disebar di *WhatsApp Group* Komunitas UMKM Teras Ciapus Mandiri dan Forum UMKM Kecamatan Tamansari

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Persiapan dan Perencanaan

1. Identifikasi Peserta

Pada tahapan ini dilakukan identifikasi terhadap pelaku UMKM yang dilibatkan menjadi peserta pada kegiatan pelatihan ini. Tim pelaksana memutuskan untuk menjadikan komunitas UMKM di Kecamatan Tamansari, Kabupaten Bogor untuk dijadikan sasaran berdasarkan pada hasil riset dan pengamatan yang dilakukan mulai 2022 hingga 2024. Hasil penelitian (Retor *et al.*, 2022); (Retor *et al.*, 2023); (Pratiwi *et al.*, 2023); (Pratiwi *et al.*, 2024) dan pengamatan yang dilakukan menunjukkan bahwa anggota komunitas ini masih menggunakan cara pemasaran yang konvensional seperti penjualan langsung dititipkan ke warung dan kegiatan bazar. Sejumlah hasil penelitian tersebut juga menunjukkan bahwa mereka masih menggunakan peralatan sederhana yang ada di rumah dan belum menerapkan prosedur keamanan pangan yang ideal dalam mengolah makanan dan minuman. Padahal produk dagangan UMKM ini adalah produk makanan dan minuman yang harus selalu terjaga higienitasnya.

2. Survey Awal

Tim juga melakukan survey awal untuk memahami tingkat pengetahuan dan praktik keamanan pangan yang sudah diterapkan oleh calon peserta. Survey awal dilakukan dengan mewawancarai anggota dari kedua komunitas tersebut dengan cara acak dan menanyakan pemahaman mereka terkait keamanan pangan dan penerapannya. Hasil survey awal ini menunjukkan bahwa sejumlah anggota komunitas belum memahami dan menerapkan keamanan pangan dalam proses pengolahan makanan dan minuman yang mereka buat. Mereka mengakui masih

menggunakan peralatan berbahan plastik dalam proses pembuatan olahan makanan dan minuman yang mereka jual. Mereka belum memahami bahwa peralatan berbahan plastik yang mereka gunakan sangat rentan terhadap bakteri dan kuman.

3. Pembuatan Materi

Setelah tim melakukan survey awal, dilanjutkan dengan pembuatan materi untuk kegiatan pelatihan. Untuk pembuatan materi pada kegiatan ini, tim melakukan koordinasi dengan pihak Dinas Kesehatan Kabupaten Bogor sebagai pemegang lisensi pelatihan keamanan pangan. Terdapat sejumlah materi pada pelatihan ini diantaranya Kebijakan dan peraturan perundang-undangan PIRT, SOP Sanitasi, Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPB) dan Label dan Kemasan Pangan PIRT & Keamanan Pangan.

B. Sosialisasi Kegiatan

Pada tahap ini dilakukan dua sub tahap, yaitu pengumuman dan pendaftaran peserta.

1. Pengumuman

Pada sub tahap pengumuman, tim berkoordinasi dengan Ketua Komunitas Teras Ciapus Mandiri yang dibantu pula oleh Sekretaris Forum Komunitas UMKM Kecamatan Tamansari untuk menginformasikan kegiatan ini kepada peserta. Informasi yang diberikan meliputi apa pelatihan yang akan dilaksanakan, waktu, lokasi, dan manfaat yang akan diperoleh oleh pelaku UMKM. Tanggal, waktu dan lokasi dilaksanakannya kegiatan pelatihan keamanan pangan ini merupakan hasil koordinasi tim penyelenggara, Ketua Komunitas Teras Ciapus Mandiri, Sekretaris Forum Komunitas UMKM Kecamatan Tamansari dan Dinas Kesehatan Kabupaten Bogor. Atas koordinasi tersebut, disepakatilah kegiatan keamanan pangan ini dilakukan pada Senin, 2 September 2024, mulai pukul 09.00 WIB-17.00 WIB di Aula Kecamatan Tamansari, Kabupaten Bogor, Jawa Barat.

2. Pendaftaran Peserta

Pada tahap pendaftaran peserta ini tim juga berkoordinasi dengan Ketua Komunitas Teras Ciapus Mandiri yang dibantu pula oleh Sekretaris Forum Komunitas UMKM Kecamatan Tamansari untuk membuka pendaftaran untuk peserta yang berminat mengikuti pelatihan. Pada sesi pendaftaran ini diberitahukan kepada calon peserta mengenai hak dan kewajiban mereka pada kegiatan ini. Kewajiban mereka yaitu membawa fotocopy KTP, pas foto 3x4 berwarna 1 lembar. Hak mereka adalah mendapatkan makan siang dan snack pada kegiatan ini.

C. Pelaksanaan Pelatihan

1. Pembukaan

Pembukaan acara dilakukan pada pukul 09.00 WIB. Namun sebelum itu dilakukan registrasi terlebih dahulu. Peserta yang hadir harus menuliskan nama mereka pada daftar hadir dan mengumpulkan berkas yang harus mereka bawa, yaitu fotocopy KTP, pas foto 3x4 berwarna 1 lembar. Pada Gambar 3 merupakan situasi pada saat peserta melakukan registrasi. Peserta menulis nama pada lembar pendaftaran dan mengumpulkan *fotocopy* KTP, pas foto 3x4 berwarna 1 lembar. Pada saat registrasi berlangsung, tim pelaksana dibantu oleh pihak Puskesmas setempat yang juga didampingi oleh pihak Dinas Kesehatan Kabupaten Bogor.



Gambar 3. Foto Peserta Melakukan Registrasi

Pada pukul 09.00 WIB acara dimulai dan dibuka oleh MC, Basar Ananta Farel. MC memperkenalkan tujuan dan agenda pelatihan kepada peserta. Selanjutnya acara dilanjutkan dengan sambutan dari ketua pelaksana kegiatan, pihak Kecamatan Tamansari, perwakilan Dinas Kesehatan Kabupaten Bogor, Ketua Forum UMKM Tamansari dan Teras Ciapus.

Sebelum materi disampaikan, peserta diminta untuk mengikuti *pre-test* terlebih dahulu. *Pre-test* dilakukan untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan para peserta mengenai keamanan pangan sebelum materi disampaikan. Kegiatan *pre-test* dipandu oleh tim pelaksana. Kegiatan *pre-test* menggunakan *link Google Form* yang membuat sejumlah peserta mengalami kesulitan, mulai dari ketiadaan sinyal hingga ketidakpahaman peserta mengenai cara mengisinya.

2. Penyampaian Materi dan Tanya Jawab

Setelah selesai penyampaian kata sambutan dari berbagai pihak, acara dilanjutkan dengan penyampaian materi, yaitu dengan menggunakan metode ceramah. Materi pertama disampaikan oleh M. Cecep Suhendy, SKM dengan materi Kebijakan dan peraturan perundang-undangan PIRT. Materi selanjutnya disampaikan oleh Ida Farida, S SiT. dengan materi mengenai SOP Sanitasi. Setelah itu materi selanjutnya disampaikan oleh Budi Candra dengan tema Bahan Tambahan Pangan. Pemateri terakhir adalah Dahniar Budiarti, SKM yang menyampaikan materi tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPB) dan Label dan Kemasan Pangan PIRT & Keamanan Pangan.

Pada penyampaian materi mengenai Kebijakan dan Peraturan Perundang-undangan PIRT, M. Cecep Suhendy, SKM menjelaskan dasar hukum keamanan pangan yang tertuang dalam sejumlah undang-undang dan peraturan yang sudah dibuat Pemerintah. Beberapa dasar hukum yang dijelaskan pada kegiatan ini diantaranya Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, yang mengatur pengelolaan pangan secara menyeluruh mulai dari produksi, distribusi, hingga konsumsi untuk menjamin keamanan, mutu, dan gizi pangan. Selain itu dijelaskan pula mengenai Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, yang memuat ketentuan lebih spesifik terkait standar dan prosedur keamanan pangan bagi produsen serta kewajiban pelaku usaha dalam menjaga kebersihan, kualitas, dan keamanan produk mereka.

Proses penyampaian materi pelatihan keamanan pangan ini berlangsung dengan santai dan nyaman. Hal ini dapat terlihat dari Gambar 4. Pada Gambar 4 merupakan foto dokumentasi kegiatan pengabdian masyarakat ini. Pada foto, terlihat Budi Candra yang merupakan salah satu pemateri dari Dinas Kesehatan Kabupaten Bogor. Ia yang berpenampilan santai dengan menggunakan seragam dan topi, sedang memberikan penjelasan mengenai 'Bahan Tambahan Pangan'. Pada Gambar 4 tersebut juga terlihat para peserta duduk di kursi menghadap ke arah layar presentasi menyimak materi yang diberikan.



Gambar 4. Penyampaian Materi oleh Budi Candra dengan tema Bahan Tambahan Pangan

Pemaparan seluruh materi dilengkapi dengan contoh-contoh kasus untuk memastikan pemahaman para peserta terhadap konsep yang disampaikan. Setiap pemateri juga memberikan rekomendasi langkah-langkah praktis yang dapat segera diterapkan oleh pelaku UMKM dalam

menjaga kualitas dan keamanan produk mereka, mulai dari proses sanitasi hingga pengemasan dan pelabelan.

Setelah materi disampaikan dilakukan diskusi interaktif antara pemateri dengan peserta. Sesi ini memberikan kesempatan kepada peserta untuk bertanya dan berdiskusi tentang materi yang telah disampaikan. Semua peserta tampak antusias dalam sesi interaktif ini. Terdapat sejumlah peserta yang aktif bertanya. Salah satu pertanyaan yang disampaikan oleh peserta kepada pemateri adalah bahan pengawet yang aman untuk makanan. Setelah seluruh materi dipaparkan, setiap peserta mendapatkan materi yang tadi sudah disampaikan. Materi diberikan kepada peserta dengan harapan dapat memudahkan mereka dalam penerapan langsung kegiatan produksi sehari-hari.

D. Evaluasi

Setelah selesai menerima materi dan diskusi, peserta diminta kembali untuk mengikuti *test* dengan pertanyaan yang sama. Total peserta yang mengikuti *pre-test* ini adalah 30 orang. Hasil *pre-test* menunjukkan bahwa terdapat 13 peserta yang mendapatkan nilai di bawah ambang batas ketentuan Dinkes, yaitu kurang dari 60. 15 peserta dengan nilai 60-70. 1 peserta meraih nilai di atas 70 dan 1 peserta berhasil meraih nilai lebih dari 80. Hasil *pre-test* dapat dilihat pada Tabel 1 berikut ini.

Tabel 1. Hasil *Pre-test* Penyuluhan Keamanan Pangan

No.	Nilai Pre Test	Frekuensi (f)	Presentase (%)
1.	< 60 (kurang)	13	43,33%
2.	60 – 70 (cukup)	15	50%
3.	71 – 80 (baik)	1	3,33%
4.	> 80 (sangat baik)	1	3,33%
	Total	30	100

Sumber: diolah oleh tim

Hasil *post-test* pada Tabel 2 menunjukkan adanya peningkatan jika dibandingkan dengan hasil *pre-test*. Terdapat 17 peserta dengan nilai 60-70, sepuluh peserta dengan nilai lebih dari 70 dan satu peserta dengan nilai lebih dari 80. Terdapat perbedaan jumlah peserta pada kegiatan *post-test* ini dibandingkan dengan kegiatan *pre-test*. Total peserta yang mengikuti *post-test* adalah 28 orang. Hal ini disebabkan terdapat dua orang peserta yang tidak mengikuti acara ini hingga selesai. Namun, semua peserta yang mengikuti *post-test* dinyatakan lulus dan berhak mendapatkan sertifikat keamanan pangan dari Dinas Kesehatan Kabupaten Bogor. Hasil *post-test* dapat dilihat pada Tabel 2 berikut ini.

Tabel 2. Hasil *Post Test* Penyuluhan Keamanan Pangan

No.	Nilai Post Test	Frekuensi (f)	Presentase (%)
1.	< 60 (kurang)	0	0
2.	60 – 70 (cukup)	17	60,71%
3.	71 – 80 (baik)	10	35,71%
4.	> 80 (sangat baik)	1	3,57%
	Total	28	100

Sumber: diolah oleh tim

Setelah semua tahapan acara dilakukan, tiba untuk menutup acara. Pada sesi ini disampaikan harapan agar peserta dapat menerapkan ilmu yang didapat dalam usaha mereka, yaitu menerapkan keamanan pangan dalam mengolah dagangannya. Selain itu, dalam sesi penutupan ini, para peserta juga diajak untuk berkomitmen dalam menjaga kualitas produk yang dihasilkan, baik dari segi kebersihan, keamanan, maupun kelayakan konsumsi. Pemateri dan panitia mengingatkan kembali pentingnya peran pelaku UMKM dalam menyediakan produk pangan yang aman bagi konsumen,

yang tidak hanya berdampak pada kesehatan masyarakat namun juga meningkatkan kepercayaan dan loyalitas pelanggan.

Para peserta juga diberikan kesempatan untuk berbagi kesan dan pesan selama mengikuti pelatihan, serta menyampaikan rencana mereka dalam mengimplementasikan pengetahuan yang didapat di kegiatan ini. Dengan berakhirnya sesi ini, diharapkan para pelaku UMKM Kecamatan Tamansari dapat menerapkan praktik keamanan pangan yang lebih baik dan mendukung keberlanjutan usaha mereka di masa depan. Tak lupa semua peserta diajak berfoto bersama dengan seluruh pemateri dan tim pelaksana pada kegiatan ini sebagai kenang-kenangan sebagaimana ditampilkan pada Gambar 5.



Gambar 5. Foto Bersama Peserta dan Pemateri

Pada Gambar 5 menampilkan momen ketika peserta berfoto bersama dengan para pemateri dan seluruh tim panitia pelaksana. Dalam momen yang penuh semangat dan kebersamaan, foto ini menampilkan suasana yang hangat antara pemateri dan peserta pada acara pelatihan keamanan pangan. Peserta mengakui senang dan antusias dalam mengikuti kegiatan ini.

KESIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan keamanan pangan ini telah mampu meningkatkan pemahaman peserta mengenai pentingnya praktik keamanan pangan yang baik sebagaimana dibuktikan dari hasil *pre-test* dan *post-test* yang dilakukan. Melalui penyampaian materi yang santai dan interaktif, peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan teoretis, namun juga keterampilan praktis yang dapat diterapkan di lapangan. Dengan komitmen yang kuat untuk menerapkan prinsip-prinsip yang dipelajari, diharapkan setiap peserta dapat berkontribusi dalam menciptakan lingkungan pangan yang lebih aman.

Sebagai tindak lanjut dari pelatihan ini, disarankan agar pelaku UMKM secara umum dan pelaku UMKM di Kecamatan Tamansari secara khusus, untuk terus mengikuti kegiatan pelatihan lanjutan untuk memperdalam aspek-aspek teknis lainnya dalam keamanan pangan, seperti pengelolaan bahan baku, kontrol mutu, dan sanitasi yang lebih mendetail. Selain itu, adanya bimbingan dan pendampingan berkala oleh instansi terkait juga diharapkan dapat membantu para pelaku UMKM dalam menerapkan standar keamanan pangan secara konsisten di kegiatan usaha mereka. Penting juga bagi pemerintah daerah dan dinas terkait untuk menyediakan akses informasi dan fasilitas yang mendukung pengembangan kualitas produk UMKM, termasuk dalam hal sertifikasi produk pangan. Melalui kolaborasi yang berkelanjutan antara pemerintah, akademisi, dan pelaku UMKM, diharapkan kualitas dan keamanan produk pangan di Kecamatan Tamansari dapat terus meningkat, memberikan manfaat bagi pelaku usaha dan konsumen, serta mendukung pertumbuhan ekonomi lokal secara berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (Kemdikbudristekdikti) atas dukungan pendanaan yang telah diberikan untuk pelaksanaan pelatihan keamanan pangan ini. Bantuan dari Kemdikbudristekdikti sangat berarti bagi keberhasilan acara ini sehingga kami mampu menghadirkan pemateri berkualitas, fasilitas yang memadai dan bantuan peralatan masak yang higienis untuk peserta.

DAFTAR PUSTAKA

- AntaraNews. (2024). 71 Orang Warga Cipaku Bogor Diduga Alami Keracunan Makanan. *Antara Megapolitan*. <https://megapolitan.antaranews.com/berita/291936/71-orang-warga-cipaku-bogor-diduga-alami-keracunan-makanan>
- Lestari, T. R. P. (2020). Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57–72. <https://doi.org/10.46807/aspirasi.v11i1.1523>
- Mariyani, M., Wulandari, A., & Pratiwi, D. (2024). Peningkatan Pengetahuan Masyarakat Mengenai Pangan Penunjang Perbaikan Kesehatan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 5(2), 2437–2441. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v5i2.2726>
- Muktamiroh, H., Yuni Setyaningsih, Agneta Irmarahayu, & Bintang Bayu Aryandi. (2024). Peningkatan Pengetahuan Keamanan Pangan Pada UKM Sektor Makanan Untuk Memperkuat Ketahanan Keluarga: Sebuah Upaya Non-Maleficence Pada Komunitas. *SEGARA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 49–52. <https://doi.org/10.33533/segara.v1i2.7189>
- Njatrijani, R. (2021). Pengawasan Keamanan Pangan. *Law, Development and Justice Review*, 4(1), 12–28. <https://doi.org/10.14710/ldjr.v4i1.11076>
- Palupi, H. F., Noviyati, D. T., & Ribhi, A. A. (2023). Sosialisasi Penyuluhan Keamanan Pangan Pada UMKM. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi IPTEKS*, 1(4), 361–368. <https://doi.org/10.59407/jpki2.v1i4.62>
- Palupi, I. R., Khoirunnisa, F. A., & Hanifi, A. S. (2020). Peningkatan Pengetahuan Dan Penerapan Perilaku Higiene Pada Penjamah Makanan Yang Mendapat Edukasi Keamanan Pangan di Katering Karyawan Pabrik di DIY. *Jurnal Pengabdian Dan Pengembangan Masyarakat*, 5(2), 109–117.
- Pratiwi, A., Kamila, N., & Haifa, W. (2023). Komunikasi Pemasaran Digital Produk Cake And Cookies Dalam Meningkatkan Penjualan Komunitas. *Jurnal Pustaka Komunikasi*, 6(1), 72–84. <https://doi.org/10.32509/pustakom.v6i1.2479>
- Pratiwi, A., Utami, M. P., & Valentia, Y. (2024). WhatsApp Story as a Medium of Digital Marketing Communication for MSME in Bogor Regency. *Aiccon*, 1(8), 48–60.
- Pratiwi, D., R. Z., I. O., Wardaniati, I., & Margi, W. (2018). Penyuluhan Dalam Rangka Peningkatan Pengetahuan Murid Sekolah Menengah Atas Terhadap Keamanan PJAS (Pangan Jajanan Anak Sekolah). *Jurnal Pengabdian Masyarakat Multidisiplin*, 2(3), 203–209.
- Qadisyah, M., Hasanah, A., Hanum, H., & Harahap, N. (2023). Peran UMKM Dalam Pembangunan dan Kesejahteraan Masyarakat di Kabupaten Deli Serdang. *Manivest: Jurnal Manajemen, Ekonomi, Kewirausahaan, dan Investasi*, 1(2), 159–168. <https://doi.org/10.37832/manivest.v1i2.58>
- Retor, A. E. K., Pratiwi, A., & Darmaputra, R. (2023). *Sosiologi Komunikasi Bagi Pengembangan Usaha Mikro Perdesaan: Studi Pada Pelaku Usaha Mikro Perdesaan di Komunitas Teras Ciapus*. Rajawali Pers.
- Retor, A. E. K., Pratiwi, A., Darmaputra, R., Sarbana, B., Sofiyani, N., Putra, M. N., Valentia, Y., Handayani, S., Nugroho, D. A., & Utomo, M. Y. D. (2022). *Mengembangkan Komunikasi Pemasaran Pelaku Usaha Mikro Perdesaan Melalui Komunitas: Antara Potensi, Kendala, dan Tantangan* (R. Indra, Ed.). Yogyakarta: Andi.
- Wahongan, A. S., Simbala, Y., & Gosal, V. Y. (2021). Strategi Mewujudkan Keamanan Pangan Dalam Upaya Perlindungan Konsumen. *Lex et Societatis*, 9(3), 1–26.