



JURNAL ABDI INSANI

Volume 12, Nomor 4, April 2025

<http://abdiinsani.unram.ac.id>. e-ISSN : 2828-3155. p-ISSN : 2828-4321



EDUKASI DAN PELATIHAN PRAKTIK KEAMANAN PRODUKSI PANGAN UMKM YANG EFEKTIF

Effective Education and Training on Food Production Safety For Smes

Triyono^{1*}, Brian Ahmad Suroso², Hafiz Rama Devara³, Siti Susanti⁴, Dewi Sulistianingsih⁵

¹Program Studi Hukum Universitas Diponegoro, ²Program Studi Kedokteran Universitas Diponegoro, ³Program Studi Teknik Kimia Universitas Diponegoro, ⁴Program Studi Teknologi Pangan Universitas Diponegoro, ⁵Program Studi Hukum Universitas Negeri Semarang

Jl. Prof. Soedharto, SH, Kampus UNDIP Tembalang, Semarang, Indonesia 50725

*Alamat korespondensi : triyono@lecturer.undip.ac.id

(Tanggal Submission: 23 Januari 2024, Tanggal Accepted : 23 April 2025)



Kata Kunci :

Keamanan pangan, UMKM, SDGs

Abstrak :

Program ini bertujuan untuk mengembangkan dan mengimplementasikan edukasi serta pelatihan praktik keamanan produksi pangan yang efektif bagi pelaku UMKM. Kegiatan ini dilaksanakan di Kelurahan Karang Sari, Kabupaten Kendal, sebagai bentuk pengabdian masyarakat melalui program KKN. Materi pelatihan difokuskan pada standar keamanan pangan, higiene sanitasi, dan penanganan pangan yang tepat. Dengan fokus utama pada upaya peningkatan kesehatan dan keamanan para pengusaha lokal dengan tujuan untuk meningkatkan standar keamanan pangan, mencegah kontaminasi, dan memastikan kepatuhan terhadap regulasi yang berlaku. Dengan pendekatan berbasis bukti untuk mengevaluasi efektivitas berbagai metode pelatihan yang telah diterapkan. Evaluasi mencakup analisis keberhasilan, hambatan, serta respons peserta. Konteks lokal menjadi fokus utama dalam menilai relevansi program. Penelitian ini memberikan kontribusi nyata terhadap pencapaian *Sustainable Development Goals* (SDGs). Secara khusus, program ini mendukung SDG 3 tentang kesehatan dan kesejahteraan, SDG 8 mengenai pekerjaan layak dan pertumbuhan ekonomi, serta SDG 12 yang berkaitan dengan konsumsi dan



Open access article under the CC-BY-SA license.

Copy right © 2024, Triyono et al., 1724

produksi yang bertanggung jawab. Melalui edukasi dan pelatihan keamanan pangan, UMKM dibekali pengetahuan dan keterampilan untuk menghasilkan produk yang aman dan berkualitas. Panduan praktis yang disusun dalam program ini dirancang agar mudah diterapkan di lapangan. Dengan demikian, diharapkan pelaku UMKM dapat mengembangkan usahanya secara berkelanjutan, aman, dan sesuai standar. Program ini juga memperkuat peran masyarakat dalam mendukung pembangunan ekonomi lokal yang sehat dan inklusif. Program ini meningkatkan pengetahuan dan praktik keamanan pangan UMKM, mendukung usaha berkelanjutan serta kesehatan masyarakat secara langsung.

Key word :

*Food Safety,
MSMEs, SDGs*

Abstract :

This program aims to develop and implement effective education and training on food production safety practices for micro, small, and medium enterprises (MSMEs). The activity was conducted in Karang Sari Sub-district, Kendal Regency, as a form of community service through a student community engagement (KKN) program. The training materials focused on food safety standards, hygiene and sanitation, and proper food handling. The main goal was to enhance the health and safety practices of local entrepreneurs by improving food safety standards, preventing contamination, and ensuring compliance with applicable regulations. A evidence-based approach was used to evaluate the effectiveness of the training methods implemented. The evaluation included analysis of success factors, challenges, and participant responses, with local context as a key consideration in assessing the program's relevance. This study contributes to the achievement of the Sustainable Development Goals (SDGs), particularly SDG 3 (Good Health and Well-being), SDG 8 (Decent Work and Economic Growth), and SDG 12 (Responsible Consumption and Production). Through this training, MSMEs gained knowledge and skills to produce safe and high-quality food products. The practical guidelines developed in this program were designed for easy field implementation. As a result, MSMEs are expected to develop their businesses sustainably, safely, and in compliance with standards. This program also strengthens community involvement in supporting a healthy and inclusive local economic development. It successfully increased MSMEs' knowledge and practices in food safety, supporting both sustainable business development and public health.

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

Triyono., Suroso, B. A., Devara, H. R., Susanti, S., & Sulistianingsih, D. (2025). Edukasi dan Pelatihan Praktik Keamanan Produksi Pangan UMKM yang Efektif. *Jurnal Abdi Insani*, 12(4), 1724-1736. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i4.2423>



PENDAHULUAN

Di Kelurahan Karang Sari, Kecamatan Kendal, usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) memegang peranan penting dalam perekonomian lokal. UMKM tidak hanya berfungsi sebagai penyedia lapangan kerja, tetapi juga sebagai pendorong pertumbuhan ekonomi dan pengembangan komunitas. Dengan banyaknya usaha kecil dan menengah yang beroperasi di wilayah ini, UMKM menjadi tulang punggung ekonomi lokal yang mampu menyerap tenaga kerja dan meningkatkan pendapatan masyarakat. Namun, dibalik potensi besar ini, kesehatan dan keamanan dalam produksi pangan di UMKM sering menghadapi tantangan signifikan.

Keamanan pangan dan sanitasi makanan sangat penting untuk melindungi kesehatan masyarakat. Penerapan praktik yang baik dalam kedua aspek ini dapat mencegah kontaminasi dan memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi aman dan berkualitas. Praktik keamanan pangan yang tidak memadai dapat mengakibatkan kontaminasi, risiko kesehatan, dan ketidakpatuhan terhadap regulasi. Oleh karena itu, penting untuk mengembangkan program edukasi dan pelatihan yang efektif untuk meningkatkan standar keamanan pangan di UMKM Karang Sari. Peningkatan ini tidak hanya penting untuk melindungi kesehatan konsumen tetapi juga untuk mendorong pertumbuhan bisnis yang berkelanjutan di wilayah tersebut. Inisiatif ini mendukung tujuan yang lebih luas dalam meningkatkan kesehatan masyarakat dan praktik produksi yang bertanggung jawab, serta berkontribusi pada pembangunan berkelanjutan di komunitas lokal, sejalan dengan SDGs nomor 2 (Mengakhiri kelaparan) dan SDGs nomor 3 (Kesehatan dan kesejahteraan).

Kelurahan Karang Sari dikenal sebagai salah satu daerah dengan konsentrasi UMKM yang tinggi, yang memainkan peran vital dalam ekonomi lokal. Keberagaman usaha yang ada, mulai dari produksi makanan olahan hingga penjualan langsung, menuntut adanya standar keamanan yang ketat untuk melindungi kesehatan masyarakat. Meskipun potensi ekonomi yang besar, banyak UMKM di Karang Sari masih mengalami kesulitan dalam menerapkan praktik keamanan pangan yang sesuai, yang dapat mempengaruhi kualitas produk dan kesehatan konsumen.

Meskipun telah ada upaya untuk meningkatkan keamanan pangan, pengusaha UMKM masih belum menerapkan keamanan pangan dalam tahap produksi pangan dan pengemasan produk mereka. Banyak pelaku UMKM yang belum sepenuhnya memahami atau menerapkan prosedur keamanan pangan yang sesuai, yang dapat mengakibatkan risiko kesehatan baik bagi konsumen maupun para pengusaha itu sendiri. Kurangnya fasilitas dan pengetahuan tentang sanitasi, pengelolaan bahan baku, serta kontrol kualitas sering menjadi kendala utama. Oleh karena itu, diperlukan pendekatan yang komprehensif untuk mengatasi masalah ini, termasuk penyuluhan yang lebih mendalam dan dukungan praktis bagi para pelaku usaha.

Edukasi yang tepat mengenai keamanan pangan dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan oleh pelaku UMKM untuk menerapkan praktik terbaik dalam produksi dan penanganan pangan. Program pelatihan yang dirancang dengan mempertimbangkan kebutuhan spesifik UMKM di Karang Sari dapat mengatasi masalah umum seperti sanitasi, penyimpanan bahan pangan, dan pengelolaan risiko kontaminasi. Dengan melibatkan berbagai pemangku kepentingan, termasuk pemerintah lokal, lembaga pendidikan, dan ahli keamanan pangan, program ini dapat menciptakan lingkungan yang lebih aman dan mendukung bagi pelaku UMKM. Selain itu, pelatihan ini juga dapat mencakup aspek pemasaran produk yang aman dan berkualitas, sehingga pelaku UMKM tidak hanya memahami pentingnya keamanan pangan tetapi juga dapat memasarkan produk mereka dengan lebih efektif.



Melalui upaya ini, diharapkan UMKM di Karang Sari tidak hanya mampu memenuhi standar regulasi, tetapi juga memperoleh keuntungan kompetitif di pasar. Implementasi praktik keamanan pangan yang baik akan memperkuat reputasi bisnis lokal, meningkatkan kepercayaan konsumen, dan memajukan kesejahteraan ekonomi di wilayah tersebut. Dengan demikian, pendekatan yang terintegrasi ini berkontribusi pada pencapaian Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs) yang relevan, khususnya dalam aspek kesehatan dan kesejahteraan (SDGs 3), pertumbuhan ekonomi (SDGs 8), dan konsumsi yang bertanggung jawab (SDGs 12). SDGs merupakan pembangunan berkelanjutan yang dibuat sebagai suatu rencana global untuk mencapai masa depan yang lebih baik. Menurut penelitian oleh (Lestari, 2020), keamanan pangan dapat mewujudkan suatu pembangunan berkelanjutan karena menciptakan suatu produk pangan yang terjamin kualitasnya. Keamanan pangan yang terjamin dapat menciptakan perlindungan, sehingga masyarakat dapat mengonsumsi pangan yang aman untuk kesehatan tubuh dan keselamatan.

Manfaat dari program ini diharapkan berpengaruh signifikan dalam peningkatan kualitas produk, kesehatan masyarakat, dan daya saing UMKM di Karang Sari. Dengan adanya pelatihan yang tepat, diharapkan para pelaku usaha dapat menerapkan praktik keamanan pangan yang lebih baik, program pelatihan keamanan pangan untuk UMKM di Karang Sari diharapkan dapat memberikan dampak positif yang luas, tidak hanya bagi pelaku usaha tetapi juga bagi masyarakat dan perekonomian lokal. Dengan dukungan yang tepat, UMKM di Karang Sari dapat berkembang menjadi sektor yang lebih kuat dan berkelanjutan, berkontribusi pada pembangunan ekonomi yang inklusif dan berkelanjutan di wilayah tersebut.

METODE KEGIATAN

Kegiatan edukasi dan pelatihan praktik keamanan produksi pangan bagi pelaku UMKM dilaksanakan mulai pada tanggal 8 Agustus 2025. Lokasi kegiatan bertempat di Kelurahan Karang Sari, Kabupaten Kendal, yang merupakan wilayah dengan potensi UMKM pangan cukup tinggi. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada hasil observasi awal yang menunjukkan perlunya peningkatan pengetahuan dan keterampilan pelaku UMKM terkait keamanan pangan.

Metode kegiatan dalam artikel ini difokuskan pada edukasi dan pelatihan untuk meningkatkan keamanan pangan di UMKM Kelurahan Karang Sari. Pertama-tama, kegiatan dimulai dengan identifikasi kebutuhan pengusaha UMKM yang akan hadir dalam paguyuban "PAKUSARI" melalui survei dan wawancara dengan pengusaha UMKM. Survei ini bertujuan untuk mengumpulkan data mengenai tantangan yang dihadapi serta kebutuhan spesifik terkait keamanan pangan. Hasil dari survei ini digunakan untuk merancang materi pelatihan yang relevan, termasuk aspek-aspek penting seperti sanitasi, pengelolaan bahan baku, dan prosedur penyimpanan yang aman.

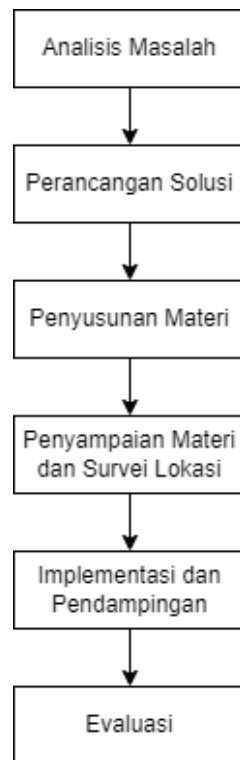
Selanjutnya, materi pelatihan dikembangkan dan disusun dalam bentuk yang komprehensif serta dilengkapi dengan alat bantu visual untuk memudahkan pemahaman pengusaha UMKM. Inti pelatihan difokuskan pada prinsip dasar keamanan pangan, termasuk higienis dan sanitasi dalam proses produksi, penanganan bahan baku, pengemasan yang aman, serta penyimpanan produk yang sesuai standar. Program pelatihan dilaksanakan melalui sesi-sesi berkala, di mana pelaku UMKM mengikuti kegiatan yang interaktif. Selain sesi pemaparan materi dan simulasi turut dilakukan untuk memberikan pengalaman langsung kepada peserta dalam menerapkan praktik keamanan pangan di usaha mereka masing-masing.

Sebagai bagian dari metode ini, survei juga dilakukan secara mendalam di tempat-tempat produksi UMKM untuk menilai kondisi nyata yang ada. Observasi langsung di lokasi produksi



membantu mengidentifikasi area yang memerlukan perbaikan dan memastikan bahwa materi pelatihan sesuai dengan keadaan spesifik di lapangan. Selama proses pelatihan, evaluasi tempat produksi UMKM dilakukan untuk memantau implementasi praktik yang dipelajari dan memberikan rekomendasi perbaikan yang spesifik.

Untuk memastikan efektivitas pelatihan, dilakukan monitoring dan evaluasi secara berkala. Evaluasi ini mencakup penilaian pemahaman peserta pasca-pelatihan dan pengawasan lapangan untuk memonitor penerapan praktik yang telah dipelajari. Berdasarkan hasil evaluasi dan umpan balik dari peserta, materi dan metode pelatihan diperbaiki dan disempurnakan secara berkelanjutan. Dengan pendekatan ini, diharapkan pelatihan tidak hanya meningkatkan standar keamanan pangan di UMKM Karang Sari, tetapi juga menciptakan dampak positif yang berkelanjutan bagi komunitas. Berikut bagan alir metode kegiatan seperti yang tertera pada Gambar 1.



Gambar 1. Bagan Alir Metode Kegiatan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program dimulai dengan tindakan survey awal kelompok UMKM yang aktif berkontribusi dalam mengembangkan ekonomi dan pariwisata daerah, yaitu Paguyuban UMKM Kelurahan Karang Sari "PAKUSARI". PAKUSARI berdiri sebagai komunitas pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di Kelurahan Karang Sari. Dengan persetujuan untuk dilakukannya survey awal tempat produksi oleh pengusaha UMKM yaitu Bapak Kustoyo dan Ibu Nona, didapatkan pelaku UMKM di Kelurahan Karang Sari menghadapi berbagai tantangan terkait keamanan pangan. Selain kurangnya pemahaman mengenai prosedur sanitasi, banyak dari mereka juga belum memiliki pengetahuan yang cukup tentang pengelolaan bahan baku dan teknik penyimpanan yang benar. Temuan ini mengindikasikan

adanya kebutuhan mendesak untuk meningkatkan pemahaman dasar tentang keamanan pangan. Hasil survey lokasi tempat produksi pengusaha UMKM yang tertera pada Gambar 2 dan Gambar 3 berikut.



Gambar 2. Survey kondisi tempat produksi salah satu pengusaha UMKM PAKUSARI Keripik Pisang oleh Ibu Nona



Gambar 3. Survey kondisi tempat produksi salah satu pengusaha UMKM PAKUSARI Dimsum oleh Bapak Kustoyo

Berdasarkan penelitian (Rianti, 2018) pada salah satu industri skala rumah tangga di Kabupaten Tangerang, diketahui bahwa sumber cemaran yang paling berpotensi terdapat pada proses produksi, yaitu higiene karyawan dan kebersihan peralatan produksi. Oleh karena itu, penerapan prosedur sanitasi yang tepat dan pelatihan rutin bagi karyawan mengenai pentingnya menjaga kebersihan selama proses produksi perlu dilakukan guna meminimalisir potensi risiko tersebut dan memastikan produk yang aman untuk dikonsumsi.

Langkah selanjutnya adalah mengembangkan praktik yang mencakup semua aspek penting dari keamanan pangan, termasuk sanitasi, pengelolaan bahan baku, dan kontrol kualitas. Tim pengembang program bekerja sama dengan ahli keamanan pangan dan praktisi industri untuk memastikan bahwa materi yang disusun relevan dan aplikatif. Perancangan ini juga melibatkan pembuatan alat bantu visual seperti infografis dan praktik yang bertujuan untuk mempermudah pemahaman dan penerapan materi oleh pelaku UMKM. Berikut adalah alat bantu visual yang digunakan.



Gambar 4. Salah Satu Luaran Materi Program

Penting untuk memastikan materi informasi dan praktik bisa diakses oleh semua pelaku UMKM, termasuk yang memiliki keterbatasan literasi atau akses teknologi. Faktor ekonomi masyarakat sangat diperhatikan, karena kekurangan dana untuk modal kerja maupun investasi menjadi salah satu faktor penghambat yang dihadapi hampir seluruh UMKM untuk memproduksi makanan dengan layak (Rahmat & Suryakencana, 2016). Oleh karena itu, materi disajikan dalam berbagai format, seperti poster dan leaflet, agar semua peserta bisa memahaminya. Penyusunan materi juga mempertimbangkan tingkat pengetahuan peserta, sehingga pelatihan bisa diikuti dengan baik oleh semua, baik yang baru mulai maupun yang sudah berpengalaman.

Selama proses penyusunan, uji coba materi dilakukan untuk mendapatkan umpan balik awal dan melakukan penyesuaian yang diperlukan. Dengan menguji materi di kelompok kecil sebelum pelatihan resmi, tim dapat mengidentifikasi dan memperbaiki kekurangan, serta memastikan bahwa materi yang disusun benar-benar efektif dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta. Penyampaian materi program dapat dilihat pada Gambar 5 berikut.



Gambar 5. Penyampaian Materi Program Kepada Pengusaha UMKM PAKUSARI

Penyampaian materi pelatihan dilakukan secara tatap muka bersama seluruh anggota UMKM PAKUSARI. Sesi penyampaian materi dirancang untuk bersifat interaktif, dengan penggunaan studi kasus dan simulasi yang memungkinkan peserta untuk berlatih keterampilan baru dalam situasi yang mirip dengan kondisi nyata mereka. Selain itu, materi pelatihan disesuaikan dengan konteks lokal untuk memastikan relevansi dan penerapan yang efektif di lapangan. Selama pemberian materi, peserta diberikan kesempatan untuk bertanya dan berdiskusi, yang memungkinkan mereka mendapatkan klarifikasi dan dukungan langsung.

Setelah pemberian materi, langkah program selanjutnya ada survey langsung produksi usaha UMKM PAKUSARI. Tindakan survey dipersetujui oleh 3 anggota dari UMKM PAKUSARI, yaitu Bapak Kustoyo UMKM Dimsum, Ibu Nona UMKM Keripik Pisang, dan Ibu Dyah UMKM Hawaii Pizza. Observasi langsung di tempat produksi UMKM membantu mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan dalam penerapan praktik keamanan pangan. Tim survei mengevaluasi fasilitas, peralatan, dan prosedur yang ada untuk memberikan umpan balik yang konstruktif kepada peserta. Hasil survei ini digunakan untuk menyesuaikan materi pelatihan dan memberikan rekomendasi yang lebih spesifik dan aplikatif. Pada gambar berikut tertera hasil observasi dan pendampingan produksi UMKM.



Gambar 6. Observasi dan Pendampingan Produksi UMKM Dimsum Bapak Kustoyo



Gambar 7. Observasi dan Pendampingan Produksi UMKM Keripik Pisang Ibu Nona



Gambar 8. Observasi dan Pendampingan Produksi UMKM Hawaii Pizza Ibu Dyah

Berdasarkan gambar 6-8, survey lokasi produksi UMKM menunjukkan bahwa ada kesenjangan antara pengetahuan yang diperoleh dan penerapannya di lapangan. Oleh karena itu, penting untuk memberikan pendampingan praktik setelah observasi agar pelaku UMKM dapat mengatasi tantangan yang dihadapi dan menerapkan praktik dengan lebih efektif. Pengumpulan data dari survei lokasi juga memberikan wawasan berharga tentang area yang memerlukan perhatian lebih lanjut dalam program pelatihan.

Implementasi materi pelatihan dilakukan dengan memberikan dukungan langsung kepada pengusaha UMKM dan karyawan UMKM tersebut, termasuk bimbingan praktis dan konsultasi. Selama fase ini, tim pelatihan melakukan kunjungan lapangan secara rutin untuk memantau penerapan praktik keamanan pangan yang telah dipelajari. Dukungan ini mencakup pemecahan masalah yang mungkin timbul, serta bantuan dalam memperbaiki dan mengoptimalkan prosedur yang ada. Pendampingan ini bertujuan untuk memastikan bahwa setiap UMKM dapat menerapkan pengetahuan yang diperoleh dengan cara yang efektif dan sesuai dengan standar yang diharapkan.

Selama periode implementasi, umpan balik dari peserta digunakan untuk menilai efektivitas program dan melakukan penyesuaian yang diperlukan. Tim pelatihan melakukan evaluasi berkelanjutan untuk memastikan bahwa pelaku UMKM dapat menghadapi tantangan yang muncul dan mendapatkan dukungan yang dibutuhkan. Dukungan yang diberikan juga mencakup sesi tanya jawab dan pelatihan tambahan untuk mengatasi masalah spesifik yang mungkin dihadapi oleh pihak UMKM.

Implementasi yang sukses tidak hanya bergantung pada pelatihan awal tetapi juga pada pendampingan berkelanjutan yang memastikan bahwa praktik yang benar diterapkan secara konsisten. Dengan dukungan yang tepat, UMKM dapat mengatasi hambatan dan meningkatkan kualitas produk serta kepatuhan terhadap regulasi. Pendampingan ini berfungsi sebagai jembatan antara teori dan praktik, membantu peserta menerjemahkan pengetahuan ke dalam tindakan yang nyata.

Evaluasi adalah tahap akhir yang penting untuk menilai keberhasilan program pelatihan. Penilaian dilakukan dengan mengevaluasi pemahaman peserta melalui tes dan wawancara pasca-pelatihan, serta monitoring penerapan praktik di lokasi produksi UMKM. Hasil evaluasi yang didapatkan menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman dan penerapan praktik keamanan pangan di tempat produksi. Pada gambar berikut adalah praktik produksi selama kegiatan berlangsung.



Gambar 9. Praktik Produksi Bersama Karyawan UMKM Dimsum Bapak Kustoyo



Gambar 10. Tempat Isolasi Produk UMKM Keripik Pisang Ibu Nona

Hasil evaluasi menggambarkan kemajuan dalam tingkat keamanan dan kesehatan produk UMKM dari masing-masing pihak UMKM. Dari gambar di atas, pihak UMKM dapat mengimplementasikan dan memahami pentingnya menjaga kesehatan dan keamanan praktik selama produksi, menjaga memelihara kesehatan produk sebelum dan sesudah produksi. Pada gambar berikut ini adalah dokumentasi bersama pihak usaha UMKM setelah kegiatan.



Gambar 11. Dokumentasi Bersama Bapak Kustoyo Pemilik Usaha UMKM Dimsum



Gambar 12. Dokumentasi Bersama Ibu Nona Pemilik Usaha UMKM Keripik Pisang



Gambar 13. Dokumentasi Bersama Ibu Dyah Pemilik Usaha UMKM Hawaii Pizza

Selain itu, evaluasi juga mencakup analisis umpan balik dari peserta mengenai materi pelatihan dan pendampingan yang diberikan. Umpan balik ini digunakan untuk menilai apakah pelatihan telah memenuhi kebutuhan mereka dan untuk mengidentifikasi area yang masih perlu diperbaiki. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa peserta merasa lebih percaya diri dalam menerapkan praktik keamanan pangan dan melaporkan peningkatan dalam kualitas produk mereka.

Program pelatihan ini berhasil mencapai tujuan utama yaitu meningkatkan standar keamanan pangan di UMKM Karang Sari. Dengan mengatasi kekurangan awal dan memberikan dukungan yang komprehensif, pelatihan ini berkontribusi pada perbaikan yang signifikan dalam praktik keamanan pangan. Harapannya adalah bahwa hasil positif dari program ini akan terus berlanjut dan dapat menjadi model untuk pelatihan serupa di daerah lain dengan tantangan yang serupa.

KESIMPULAN DAN SARAN

Program edukasi dan pelatihan keamanan pangan di Kelurahan Karang Sari berhasil meningkatkan pemahaman pelaku UMKM mengenai praktik keamanan pangan yang tepat. Pelatihan ini fokus pada aspek sanitasi, pengelolaan bahan baku, serta penyimpanan dan pengemasan yang sesuai standar. Sebagai hasilnya, UMKM kini lebih mampu menerapkan prosedur keamanan pangan yang berimbang pada peningkatan kualitas produk dan kepatuhan terhadap regulasi. Program ini tidak hanya memberikan dampak positif bagi pelaku UMKM, tetapi juga berpotensi menjadi model untuk program serupa di daerah lain.

Diperlukan pendampingan lanjutan dan evaluasi berkala agar hasil pelatihan dapat diterapkan secara konsisten. Pemerintah dan instansi terkait juga diharapkan untuk mendukung program serupa di wilayah lain guna memperluas dampaknya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi yang telah mendanai kegiatan Program Pemberdayaan Masyarakat oleh Mahasiswa di Kelurahan Karang Sari, Kecamatan Kendal, Kabupaten Kendal sesuai nomor kontrak pelaksanaan kegiatan: 602-08/UN7.D2/PM/VI/2024. Selain itu LPPM Universitas Diponegoro dan LPPM Universitas Negeri Semarang yang telah ikut serta dalam mendampingi kegiatan pengabdian yang telah dilakukan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arini, L. D. D. (2017). Faktor-faktor Penyebab dan Karakteristik Makanan Kadaluarsa yang Berdampak Buruk Pada Kesehatan Masyarakat. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 2(1).
- Marsanti, S., Widiarini, R. (2018). *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Yogyakarta Uwais Inspirasi Indonesia.
- Cahyadi, I. W. (2023). *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta Bumi Aksara.
- Erliyanti, N. K., Putra, A. Y. T., Wikartika, I., Prasetyo, D., Putra, R. K., & Inayah, N. (2020). Penerapan dan Peningkatan Sanitasi Makanan Pada Produksi Kerupuk Ikan di UD Sumber Rejeki Kelurahan Gunung Anyar Tambak Kota Surabaya. *Logista*, 4(2), 41–47.
- Indraswati, D. (2016). Kontaminasi Makanan. *Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES)*.
- Jatmika, R. T. D. (2016). Masalah yang Dihadapi Usaha Kecil Menengah di Indonesia. *Jurnal Studi Ekonomi Syariah*, 2(6).
- Lestari, L. A., Harmayani, E., Utami, T., Sari, P. M., & Nurviani, S. (2018). *Dasar-dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan*. Yogyakarta UGM PRESS.
- 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.



- Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., & Faidah, M. (2021). Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan Pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 223–233.
- Rainanto, B. H. (2019). Analisis Permasalahan yang Dihadapi oleh Pelaku Usaha Mikro Agar Berkembang Menjadi Usaha Kecil (*Scaling Up*) Pada UMKM Di 14 Kecamatan di Kabupaten Bogor. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 7(1), 201–210.
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., & El Kiyat, W. (2018). Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan Pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*, 12(02), 167–175.
- Sartika, R. S. (2020). Keamanan Pangan Penyelenggaraan Makanan Bagi Pekerja. *Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas*, 1(1), 29–35.
- Sonita, E., & Helmi, H. (2019). Peningkatan SDM Menuju Kemandirian UMKM Melalui Kualitas Pendidikan dalam Mewujudkan Sustainable Development Goals. *JUSIE (Jurnal Sosial dan Ilmu Ekonomi)*, 4(02), 88–97.
- Surono, I. S., Sudibyo, A., & Wasposito, P. (2016). *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Deepublish.
- Wityadarda, C., Astuti, Y., Mafaza, R. L., Sholehah, L., Wulandari, K., Anwar, K., Abidin, Z., Qomariyah, U., Suprihartini, C., & Ekaningrum, A. Y. (2023). *Dasar Ilmu Gizi*. Banten Sada Kurnia Pustaka.

