

Peningkatan Pengetahuan UMKM Pangan tentang Produk Pangan Bergizi, Aman, dan Halal

Improving Knowledge of Food Nutritional Value, Safety, and Halal Aspects of Small and Medium Enterprises Food Products

Rachmawati Widyaningrum ^{1*}

Cita Eri Ayuningtyas ²

Dyah Suryani ¹

Hesti Khofifah ¹

Siti Mutmainah ¹

Shaumi Natalia Putri ¹

¹Department of Nutrition, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta, Special Region of Yogyakarta, Indonesia

²Department of Food Service Business, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta, Special Region of Yogyakarta, Indonesia

email: rachmawati.widyaningrum@gizi.uad.ac.id

Kata Kunci

Gizi Pangan
Keamanan Pangan
Produk Halal
UMKM Pangan

Keywords:

Food Nutrition
Food Safety
Halal Food
Household Food Industry

Received: September 2021

Accepted: November 2021

Published: May 2022

Abstrak

Sektor Kuliner sebagai bagian dari Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan sektor yang dianggap paling besar berkontribusi pada Produk Domestik Bruto Nasional sebesar 32,50%. Pada masa pandemi Covid-19, bisnis UMKM sektor kuliner menunjukkan pergerakan yang positif dengan peningkatan jumlah pelaku bisnis maupun transaksinya, terutama dengan adanya sistem pemasaran berbasis online. Namun, bisnis makanan dan minuman masih memiliki beberapa permasalahan yaitu rendahnya nilai gizi, risiko keamanan, dan kehalalan produk. Kapanewon Tirtonirmolo sebagai desa yang menaungi 178 UMKM pangan juga mengalami permasalahan yang sama dengan masih rendahnya angka UMKM yang tersertifikasi keamanan dan kehalalannya. Kegiatan edukasi dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan para pelaku UMKM pangan skala Rumah Tangga di Desa Tirtonirmolo sesuai dengan prinsip gizi, keamanan dan kehalalan pangan. Peningkatan pengetahuan dilakukan dengan program edukasi melalui platform meeting online dengan 3 pokok bahasan yaitu produk UMKM pangan bergizi, produk UMKM pangan aman, dan produk UMKM pangan halal. Pengukuran peningkatan pengetahuan dilakukan dengan membandingkan hasil pre-test dan post-test. Hasil pengukuran menunjukkan bahwa terdapat peningkatan skor pengetahuan pada ketiga aspek yaitu gizi (9,1 poin), keamanan pangan (11,4 poin), dan kehalalan pangan (13,1 poin) dengan rerata 11,4 poin. Dari hasil evaluasi didapatkan bahwa sebagian besar partisipan merasa kegiatan ini bermanfaat dan aplikatif, serta harapan untuk adanya tindak lanjut. Kegiatan edukasi ini dapat dirancang dilaksanakan secara berkelanjutan, untuk mendapatkan hasil peningkatan pengetahuan yang lebih optimal.

Abstract

As part of Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs), the Culinary Sector is the sector that has the largest contribution to the National Gross Domestic Product at 32.50%. During the Covid-19 pandemic, the MSME business in the culinary industry showed positive growth with an increase in the number of enterprises and their transactions, especially with the internet-based marketing system (online). However, it still has several problems, such as low nutritional value, safety issues, and the product halalness. Tirtonirmolo, a subdistrict that houses 178 food MSMEs, is also experiencing the same problem with the low number of products certified for their safety and halal status. Educational programs were conducted to increase the knowledge of the household food industry in Tirtonirmolo by the principles of nutrition, food safety, and halalness. Through educational programs, knowledge improvement is carried out through an online meeting platform with three topics: improving nutritional food value, safety, and halal food products. Measurement of the increase in knowledge is done by comparing the results of the pre-test and post-test. The measurement results showed that there was an increase in knowledge scores in three aspects, namely nutrition (9.1 points), food safety (11.4 points), and food halalness (13.1 points), with an average of 11.4 points. From the evaluation results, it was found that most of the participants felt that this activity was valuable and applicable and had expectations for follow-up. This educational program can be designed to be carried out ongoing to obtain a more optimal result of increasing knowledge.



PENDAHULUAN

Sektor Kuliner sebagai bagian dari Usaha Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan sektor yang dianggap paling besar berkontribusi pada Produk Domestik Bruto (PDB) Nasional sebesar 32,50%. Peluang bisnis makanan dan minuman olahan yang sangat positif ini, mendorong peningkatan jumlah pelaku usaha secara signifikan, terlebih dengan adanya sistem online yang membuat pelaku bisnis makanan dapat menjual produk pangan secara bebas dan dengan mudah pula mendapatkan atensi pasar (Pritanova *et al.*, 2020). Sektor usaha ini akan terus tumbuh mengingat kuatnya permintaan pasar dalam negeri. Bisnis makanan dan minuman ini banyak diminati kaum muda dan dikreasikan dalam berbagai inovasi sehingga muncul banyak jenis makanan baru yang sangat diminati (Putra *et al.*, 2020). Namun demikian, minat dan peluang yang tinggi ini juga memiliki beberapa tantangan antara lain tantangan keamanan, kehalalan, dan kandungan nilai gizinya. Menurut penelitian Sari dan Rachmawati (2020), makanan jajanan memiliki peran dalam pemenuhan zat gizi yang cukup besar yaitu sekitar 34,4% dari total asupan energi, 4,7% protein, 11,6% lemak, dan 18,6% karbohidrat. Namun demikian, konsumsi makanan jajanan umumnya rendah sayur, buah, dan mikronutrien. Sehingga, diperlukan perhatian pada inovasi produksi pangan jajanan untuk meningkatkan nilai gizi dan keanekaragaman pangan.

Dari sektor keamanan, kesadaran pelaku UMKM untuk menerapkan standard keamanan pangan pada produk yang dijual masih dianggap rendah. Data dari BPOM pada tahun 2017 menunjukkan bahwa hanya 10,97% dari 2352 IRTP yang menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) (Pritanova *et al.*, 2020). Dalam proses produksi makanan UMKM biasanya terdapat beberapa titik kritis misalnya penjamah makanan tidak menjaga kebersihan diri, menggaruk anggota tubuh, dan mengunyah makanan saat bekerja (Manayang *et al.*, 2018). Selain itu, mayoritas penduduk Indonesia adalah muslim, dimana diperlukan produk makanan yang sesuai dengan ketentuan syariat agama Islam berupa kriteria halal. Kehalalan suatu produk makanan itu tidak hanya bergantung pada kehalalan bahan utama produk, namun juga meliputi bahan campuran yang ada sejak awal produksi hingga ke tangan konsumen. Proses ini memerlukan sebuah proses pemeriksaan komprehensif oleh Lembaga terpercaya yang disebut dengan sertifikasi halal (Akim *et al.*, 2018). Namun demikian, pada Industri Makanan Rumah Tangga seringkali masih memiliki risiko pada aspek halal karena masih kurangnya pengetahuan produsen, keterbatasan sumberdaya, dan produk yang dihasilkan belum tersertifikasi (Widyaningrum *et al.*, 2021).

UMKM Desa Tirtonirmolo tahun 2021 berjumlah 178 UMKM pangan yang mana sebagian besar adalah pengusaha jajanan siap saji yang memproduksi pangan di tingkat rumah tangga. UMKM di wilayah ini juga belum banyak yang bersertifikat baik pada keamanan maupun kehalalan pangannya. Lebih lanjut, pada berkas Lampiran Peraturan Menteri Desa, Daerah Tertinggal dan Transmigrasi No.13 Tahun 2020 tentang Prioritas Penggunaan Dana Desa 2021 yang menjadi acuan Desa Tirtonirmolo dalam menentukan program kerja menyatakan bahwa Undang-Undang Desa memandatkan bahwa tujuan pembangunan desa adalah meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa dan kualitas hidup manusia, salah satunya dengan pengembangan potensi ekonomi lokal, serta pemanfaatan sumberdaya alam dan lingkungan yang berkelanjutan. Berdasarkan hal tersebut, Desa Tirtonirmolo membutuhkan mitra yang mampu mendukung dan menyukseskan tujuan pembangunan Desa tersebut. Program pengabdian masyarakat yang direncanakan, telah selaras dengan tujuan tersebut melalui program yang sejalan dengan kriteria Tipologi dan SDGs Desa sebagai yaitu SDGs Desa 8: Pertumbuhan ekonomi Desa merata; dan SDGs Desa 3: Desa sehat dan sejahtera. Uraian diatas mendasari pentingnya intervensi berupa edukasi bagi UMKM Kelurahan Tirtonirmolo untuk meningkatkan pengetahuan tentang produk UMKM pangan bergizi, aman, dan halal dalam rangka meningkatkan potensi ekonomi dan kesehatan masyarakat Kelurahan Tirtonirmolo.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan secara daring melalui meeting online platform dalam bentuk presentasi materi dan diskusi tanya jawab. Kegiatan dilaksanakan selama 3 jam dengan yang dibagi dalam 3 sesi materi meliputi:

1. Sesi 1: Produk UMKM Pangan Bergizi
2. Sesi 2: Produk UMKM Pangan Aman
3. Sesi 3: Produk UMKM Pangan Halal

Pengukuran pengetahuan dilakukan dengan membandingkan skor hasil pre-test yang dibagikan sebelum acara dimulai, dengan hasil post-test yang dibagikan setelah acara selesai.

Tahapan pengabdian dimulai dengan diskusi dengan mitra tentang permasalahan yang dihadapi pada topik yang diusulkan peneliti dan usulan program pengabdian yang mungkin diterapkan. Selanjutnya, dilakukan penentuan jadwal dan metode pelaksanaan. Evaluasi dilakukan setelah kegiatan selesai dilaksanakan melalui lembar evaluasi kegiatan. Kuesioner dibuat dengan skala likert 1-5 (sangat tidak setuju-sangat setuju) pada setiap poin evaluasi dan satu kolom untuk lembar saran.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan data awal dari mitra, jumlah UMKM pangan yang memberikan konfirmasi mengikuti kegiatan ini adalah 12 UMKM, namun dikarenakan kendala teknis hanya 10 orang yang mengikuti kegiatan ini hingga akhir, dengan 2 orang mengikuti pre-test namun tidak menyelesaikan kegiatan hingga akhir. Dari Tabel I dapat dilihat bahwa produk UMKM pangan di Kelurahan Tirtonirmolo cukup beragam dengan emping melinjo sebagai jenis pangan yang paling banyak diproduksi di UMKM Pangan Tirtonirmolo. Hal tersebut sejalan dengan Kelurahan Tirtonirmolo, terutama Dusun Tegal Kenongo sebagai sentra penghasil emping melinjo (Wahyu, 2017).

Tabel I. Karakteristik peserta

No.	Karakteristik	Jumlah (n=12)	Persentase (%)
1.	Jenis Kelamin		
	a. Laki-laki	0	0
	b. Perempuan	12	100
2.	Produk Pangan		
	a. Bakso	2	16,7
	b. Emping melinjo	3	25
	c. Kering kentang	1	8,3
	d. Gethuk Crispy	1	8,3
	e. Kue	2	16,7
	f. Minuman kemasan	1	8,3
	g. Cilok	1	8,3
	h. Aneka snack dan makanan	1	8,3

Peningkatan Pengetahuan tentang Produk UMKM Bergizi, Aman, dan Halal

Hasil pengukuran pada ketiga aspek yang diintervensi menunjukkan bahwa baik pada pengukuran awal (pre-test) maupun pengukuran akhir (post-test) pengetahuan tentang keamanan pangan mendapatkan skor terendah diantara 2 aspek yang lain, meskipun rerata kenaikan skornya lebih tinggi dibandingkan aspek gizi pangan.

Tabel II. Peningkatan Pengetahuan pada Ketiga Aspek Produk

No	Aspek	Hasil Rerata Pengukuran (n=10)		Peningkatan Skor (poin)
		Pre	Post	
1.	Gizi Pangan	53,4	62,5	9,1
2.	Keamanan Pangan	45,5	56,8	11,4
3.	Kehalalan Pangan	62,5	76,1	13,6
4.	Total	53,8	65,2	11,4

Menurut penelitian Sevitasari (2012), pengetahuan merupakan faktor yang berpengaruh terhadap tingkat penerapan keamanan pangan. Dari hasil penelitian tersebut juga didapatkan data bahwa hanya 23,3% UKM Kota Batu yang berpartisipasi dalam penelitian menerapkan keamanan pangan sesuai standar. Sedangkan, menurut Sartika (2020), perilaku penjamah makanan yang tidak mendukung akan menimbulkan masalah keamanan pangan. Lebih spesifik, hygiene

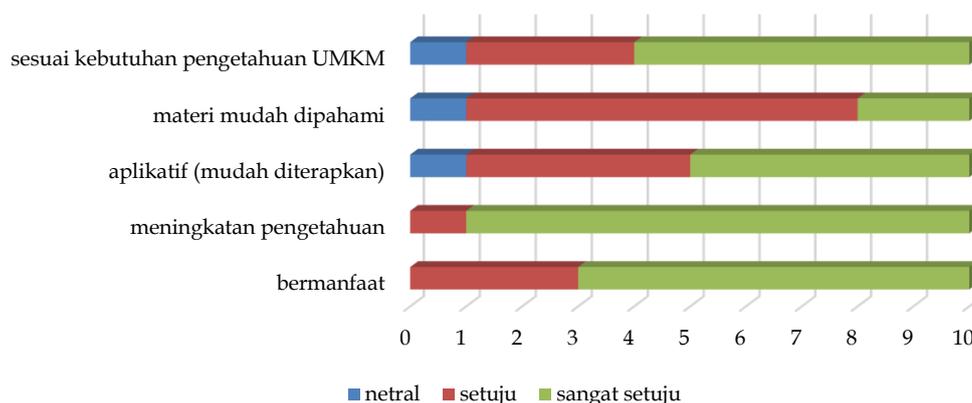
karyawan dan kebersihan peralatan produksi menjadi sumber cemaran yang paling berpotensi terjadi pada proses produksi. Selanjutnya, pada aspek gizi peningkatan pengetahuan hanya sebesar 9,1 poin. Dari keseluruhan pertanyaan, pokok bahasan yang masih kurang dipahami oleh peserta dari hasil jawaban pre-test adalah tentang dampak konsumsi zat gizi yang tidak seimbang, fungsi produk UMKM dalam pemenuhan gizi seimbang, dan pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi produk.

Dalam menciptakan makanan yang enak, bergizi, dan sehat, seseorang membutuhkan baik ilmu gizi maupun ilmu sains makanan, termasuk didalamnya ilmu kuliner (Karina & Amrihati, 2017). Makanan dalam bentuk jajanan atau snack yang diciptakan tersebut lebih lanjut juga memiliki kontribusi yang cukup penting dalam diet dan pemenuhan gizi seseorang (Sari & Rachmawati, 2020; Myhre *et al.*, 2015). Selain fungsinya dalam pemenuhan gizi seimbang, pengetahuan tentang gizi ini juga dapat meningkatkan daya saing UMKM pangan dengan inovasi produk yang lebih sehat dan bergizi yang sesuai dengan perubahan masyarakat yang lebih sadar akan pentingnya makanan sehat (Suryana, 2014).

Aspek terakhir yang diamati adalah aspek kehalalan pangan yang peningkatan pengetahuannya tertinggi dibanding dua aspek lain. Wawasan tentang halal ini penting bagi produsen makanan supaya meningkatkan kewaspadaan, dan mencegah munculnya asumsi bahwa produk dapat dikatakan halal atau dapat mengklaim produk tersebut halal tanpa adanya proses sertifikasi (Rasyid, 2010). Lebih lanjut, UMKM dapat mengajukan sertifikasi halal untuk memberikan jaminan halal bagi produk yang dihasilkan. Sertifikasi halal ini juga diharapkan dapat mendorong peningkatan produktifitas dan daya saing produk yang mereka produksi (Agustina *et al.*, 2019). Peningkatan skor pengetahuan yang tidak terlalu tinggi menunjukkan bahwa masih diperlukannya intervensi edukasi yang berkelanjutan. Kegiatan pembelajaran memang seharusnya dikemas dalam sistem yang berkelanjutan sebagai salah satu bagian dalam inovasi berkelanjutan untuk menghasilkan kinerja UMKM yang lebih unggul (Andrio, 2018).

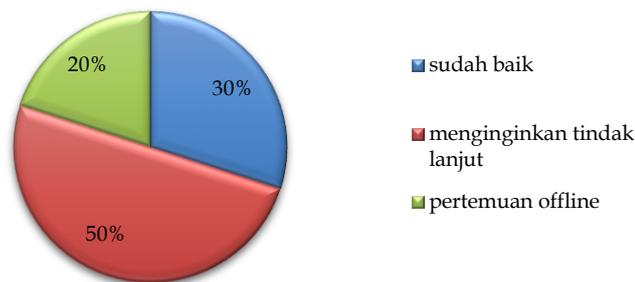
Persepsi Peserta terhadap Pelaksanaan Kegiatan

Berdasarkan hasil evaluasi pada 5 aspek yang dinilai menunjukkan bahwa dalam semua aspek, sebagian besar partisipan merasa setuju dan sangat setuju bahwa kegiatan ini bermanfaat, aplikatif, mudah untuk dipahami, dan sesuai dengan kebutuhan pengetahuan UMKM (Gambar 1). Sementara hasil evaluasi berupa saran untuk kegiatan dirangkum pada Gambar 2.



Gambar 1. Hasil Evaluasi Kegiatan

Sebagian besar partisipan mengharapkan ada tindak lanjut kegiatan baik dalam bentuk pendampingan sertifikasi maupun kegiatan edukasi seperti yang telah dilaksanakan. Partisipan juga mengharapkan pertemuan dilaksanakan secara offline dikarenakan sebagian partisipan merasa belum terbiasa dengan sistem edukasi online, dan merasa akan lebih paham jika disampaikan secara langsung (tatap muka).



Gambar 2. Saran Kegiatan

KESIMPULAN

Program Pengabdian Masyarakat yang dilaksanakan dapat meningkatkan pengetahuan peserta dalam pengetahuan UMKM pangan Kelurahan Tirtonirmolo tentang produk pangan bergizi, aman dan halal. Program edukasi ini diharapkan dapat dilakukan secara berkesinambungan untuk mendapatkan peningkatan pengetahuan yang lebih optimal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terimakasih sebesar-besarnya kepada pihak Kelurahan Tirtonirmolo atas kesediaannya menjalin kolaborasi sebagai mitra dalam Program Pengabdian Masyarakat UAD. Kami juga menghaturkan terimakasih kepada LPPM UAD atas dukungan baik dalam bentuk material dan non material sehingga kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana. Tak lupa, kami juga mengucapkan terimakasih kepada Tim Pengabdian Masyarakat kami atas kerjasama yang baik hingga kegiatan dapat terlaksana dengan lancar.

REFERENSI

- Agustina, Y., Pratikto, H., Churiyah, M., Dharma, B.A. 2019. Pentingnya Penyuluhan Sertifikasi Jaminan Produk Halal Untuk Usaha Kecil Menengah (UKM). *Jurnal Graha Pengabdian*. 1(2):139-150.
- Akim, Konety, N., Purnama, C., Adilla, M.H. 2018. The Understanding of Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (UMKM) in Jatinangor on the Obligation of Halal Certification on Food Products. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 1(1):31-49. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v1i1.19258>
- Andrio. 2018. Analisis Inovasi Berkelanjutan Pada Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (UMKM) Industri Busana Muslim di Kota Bandung. *Skripsi*. Bandung: Universitas Katolik Parahyangan.
- Karina, S.M., Amrihati, E.T. 2017. *Bahan Ajar Gizi: Pengembangan Kuliner*. 1st ed. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Manayang, Y., Joseph, W.B.S., Sumampouw, O.J. 2018. Higiene dan Sanitasi Industri Pangan Rumah Tangga di Wilayah Kerja Puskesmas Paniki Bawah. *Kesmas : Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi*. 7(5):1-7.
- Myhre, J.B. Løken, E.B., Wandel, M., Andersen, L.F. 2015. The contribution of snacks to dietary intake and their association with eating location among Norwegian adults - Results from a cross-sectional dietary survey. *BMC Public Health*. 15:369. <https://doi.org/10.1186/s12889-015-1712-7>
- Pritanova, P.R., Muhandri, T., Nurjanah, S. 2020. Karakteristik dan Pemenuhan CPPOB Pelaku UMKM Online Produk Olahan Beku Daging Sapi dan Ayam di DKI Jakarta. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 8(3):102-108. <https://doi.org/10.29244/jipthp.8.3.102-108>

- Putra, K.A.D., Hidayatullah, F., Farida, N. 2020. Mediatisasi Layanan Pesan Antar Makanan Di Indonesia Melalui Aplikasi Go-Food. *Islamic Communication Journal*. **5**(1):114-124. <https://doi.org/10.21580/icj.2020.5.1.5416>
- Rasyid, T.H. 2010. Raising the Awareness of Halal Product Among Indonesian Consumers: Issues and Strategies. *Indonesian Journal of Agricultural Economics (IJAE)*. **1**(1):19–38. <http://dx.doi.org/10.31258/ijae.1.01.%25p>
- Sari, Y.D., Rachmawati, R. 2020. Kontribusi Zat Gizi Makanan Jajanan Terhadap Asupan Energi Sehari Di Indonesia (Analisis Data Survey Konsumsi Makanan Individu 2014) [Food Away From Home (Fafh) Contribution of Nutrition To Daily Total Energy Intake in Indonesia]. *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*. **43**(1):29–40. <https://doi.org/10.22435/pgm.v43i1.2891>
- Sartika, R.S. 2020. Keamanan Pangan Penyelenggaraan Makanan bagi Pekerja. *Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas*. **1**(1):29–35. <http://dx.doi.org/10.52742/jgkp.v1i1.10130>
- Sevitasari, D. 2012. Analisis Tingkat Keamanan Pangan Produk Olahan Hasil Pertanian Di Industri Pangan Skala Usaha Kecil dan Menengah (UKM) Kota Batu, UMM. *Skripsi*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Suryana, A. 2014. Menuju Ketahanan Pangan Indonesia Berkelanjutan 2025: Tantangan Dan Penanganannya. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*. **32**(2):123-135. <http://dx.doi.org/10.21082/fae.v32n2.2014.123-135>
- Wahyu. 2017. *Emping Hijau Rendah Purin, Kuliner Inovatif dari Tirtonirmolo*. <https://tirtonirmolo.bantulkab.go.id/first/artikel/27-Emping-Hijau-Rendah-Purin-Kuliner-Inovatif-dari-Tirtonirmolo>
- Widyaningrum, R., Ramadhani, K., Khofifah, H., Putri, S.N. 2021. Risiko dan Peluang Industri Makanan Rumah Tangga dengan Sistem On-Line dalam Masa Pandemi Covid-19 di DIY. *Journal of Food and Culinary*. **4**(1):13–24. <https://doi.org/10.12928/jfc.v4i1.4123>