

## Mencegah Risiko Kontaminasi Pada Pengolahan Makanan di TK Kemala Bhayangkari 95 Brimob Kota Kediri

Afrilia Ike Faridatus Sholiha<sup>1</sup>, Franciska Jeysa Aquila<sup>2</sup>, Zalfa Aqilla Putri Zain<sup>3</sup>, Arya Ulilalbab<sup>4</sup>, Ana Nur Filiya<sup>5</sup>

Program Studi S1 Gizi, Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri, Jl. KH Wachid Hasyim No.65, Bandar Lor, Kec. Mojoroto, Kota Kediri, Jawa Timur, 64114, Indonesia.

Email: [arya.ulilalbab@iik.ac.id](mailto:arya.ulilalbab@iik.ac.id)

### ABSTRAK

Kontaminasi pangan adalah masuknya zat-zat berbahaya atau mikroorganisme yang tidak diinginkan ke dalam pangan. Kontaminasi terdiri dari beberapa jenis yaitu kontaminasi fisik, biologis dan kimia. Kontaminasi bahan pangan dapat terjadi selama proses produksi, pengolahan, penyimpanan dan pendistribusian pangan. Pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Kemala Bhayangkari 95 Brimob Kota Kediri bertujuan untuk memberikan edukasi agar orang tua dan wali peserta didik dapat mengetahui tentang kontaminasi bahan pangan dan peran orang tua dan wali peserta didik dalam mencegah risiko kontaminasi bahan pangan. Metode yang digunakan dalam pengabdian kepada masyarakat ini yaitu melakukan pre dan post test untuk mengetahui seberapa besar pengetahuan orang tua dan wali peserta didik, serta melakukan penyuluhan dan diskusi terkait keamanan pangan. Hasil yang diperoleh dari pengabdian kepada masyarakat ini menunjukkan bahwa orang tua dan wali peserta didik sudah memahami pentingnya menjaga keamanan pangan.

**Kata Kunci:** Kontaminasi, bahan makanan, keamanan pangan

### 1. PENDAHULUAN

Pangan yang aman adalah pangan yang terhindar dari kontaminan atau tiga bahaya antara lain bahaya fisik, kimia, dan biologis. Bahaya fisik adalah bahaya yang berasal dari kontaminasi fisik atau benda yang nampak, seperti *polystyrene* dan DOP pada kemasan *styrofoam*, yang dapat berpindah mencemari pangan jika pangan dikemas bersuhu kadar lemak tinggi, kadar asam tinggi, dan kontak yang terlalu lama (Njatrijani, 2021). Setiap jenis kontaminan memiliki karakteristik masing-masing sehingga membutuhkan penanganan yang berbeda untuk setiap kasusnya. Beberapa kontaminan dapat terbentuk secara alami pada bahan pangan. Namun, kebanyakan berasal dari lingkungan seperti kontaminan yang terbawa media air. Hal ini disebabkan hampir sebagian besar proses produksi pangan menggunakan media air sertakomposisi bahan pangan yang terbanyak adalah air. Selain itu media Kontaminasi Pangan tanah, dan udara juga sangat potensial menjadi media perantara. Kontaminan juga memungkinkan muncul pada saat proses pengolahan, seperti terbentuknya senyawa akrilamida pada pemanggangan roti atau penyaringan kopi. Permasalahan kontaminasi pangan dapat dikategorikan permasalahan yang cukup kompleks sepanjang rantai pangan: from farm to table, sehingga perlu adanya identifikasi, penanganan dan

pengecehan yang melibatkan seluruh stakeholders yang terkait untuk kepentingan terciptanya keamanan pangan di Indonesia (Marriot et al., 2018). Keamanan pangan merupakan aspek penting yang menentukan kualitas hidup manusia, dan mengusahakan peningkatan derajat kesehatan masyarakat melalui upaya promotif, preventif, dan kuratif secara komprehensif (Pratiwi, Oktaviani RZ, & Margi S, 2018). Konsumsi pangan yang bervariasi, bergizi tinggi, dan seimbang tidak ada artinya jika makanan yang dikonsumsi masyarakat tidak aman dari cemaran karena dapat berdampak pada munculnya penyakit.

Kebiasaan makan dan perilaku makan anak sekolah mempengaruhi proporsi dan kecukupan energi dan zat gizi sehingga mempengaruhi status gizi anak. Makanan anak sekolah yang tidak terjamin kesehatannya dapat menyebabkan keracunan, gangguan pencernaan dan jika dibiarkan dalam waktu lama akan melemahkan nilai gizinya (Suci, 2009). Penyakit bawaan dari makanan dapat terjadi akibat kontaminasi silang yang melibatkan beberapa aspek seperti (1) praktik kebersihan yang kurang memadai, (2) peralatan yang terkontaminasi, (3) kontaminasi melalui penjamah makanan, (4) proses pengolahan (5) penyimpanan yang tidak memadai.

Pengolahan makanan untuk anak TK merupakan upaya untuk memastikan bahwa anak usia TK mendapatkan makanan yang sehat, aman, dan sesuai dengan kebutuhan gizi. Untuk memastikan pemilihan dan pengolahan makanan sehat, diperlukan pengetahuan tentang jenis makanan yang sehat sesuai usia anak, termasuk sayur, buah, makanan berkarbohidrat, susu dan produk olahannya, daging, ikan, telur, kacang, dan lain-lain. Penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) yang aman dan sesuai dengan batas pemakainya juga harus dilakukan (Qomara, Dwikurnia, & Fitriani, 2023). Dalam kegiatan penyuluhan ini, diharapkan akan dapat menimbulkan kesadaran untuk menerapkan prinsip keamanan pangan, terutama dalam pemilihan dan pengolahan makanan yang sesuai, khususnya untuk anak TK. Hal ini diharapkan dapat berkontribusi pada pemenuhan nutrisi anak melalui konsumsi makanan yang sehat.

Tujuan dari kegiatan penyuluhan ini adalah memberikan informasi, serta memberikan edukasi untuk meningkatkan pengetahuan dan membentuk sikap perilaku yang menyadarkan dan mendorong keinginan agar dapat mengaplikasikan prinsip keamanan pangan dalam pengolahan makanan untuk anak, penyuluhan ini juga bertujuan untuk mengajarkan cara mengidentifikasi dan menghindari produk pangan yang berpotensi berbahaya.

## 2. METODE PENGABDIAN

Penyuluhan dengan topik “Mencegah Risiko Kontaminasi pada Pengolahan Makanan” dilakukan di TK Kemala Bhayangkari 95 Brimob Kota Kediri. Sasaran pada kegiatan ini adalah 18 ibu/bapak/pendamping anak TK. Tahapan proses pelaksanaan pengabdian Masyarakat ini antara lain :

1. Mengadakan *pretest* untuk mengetahui sejauh mana ibu/bapak/pendamping mengerti terkait cara mencegah risiko kontaminasi pada pengolahan makanan.
2. Melakukan penyuluhan tentang keamanan pangan.
3. Melakukan diskusi mengenai keamanan pangan.
4. Melakukan *post-test* untuk ibu/pendamping untuk evaluasi kegiatan.
5. Media yang digunakan yaitu leaflet, laptop dan LCD

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat berupa “Penyuluhan Mencegah Risiko Kontaminasi pada Pengolahan Makanan” di TK Kemala Bhayangkari 95 Brimob Kota Kediri. Acara dimulai dengan melakukan perkenalan diri terlebih dahulu kemudian dilanjutkan dengan sesi pengisian *pretest* yang dibagikan untuk mengetahui pengetahuan dasar peserta mengenai kontaminasi pada bahan makanan. Dilanjutkan presentasi untuk memaparkan

materi menggunakan *power point*. Selanjutnya dilakukan diskusi dan tanya jawab terkait dengan topik yang disampaikan.

**Tabel 1.** Karakteristik Peserta Pengabdian Masyarakat

Karakteristik Responden		Jumlah	%
Jenis Kelamin	Laki-Laki	1	5,6
	Perempuan	17	94,4
Umur	21-45	14	77,8
	46-70	4	22,2

Berdasarkan karakteristik peserta (Tabel 1) seluruh peserta yang hadir dalam pengabdian kepada masyarakat adalah laki-laki berjumlah 1 orang dan perempuan berjumlah 16 orang peserta dengan rentang usia antara 21-45 tahun (77,8%) dan kisaran usia 45-70 tahun (22,2%).

Materi yang disampaikan untuk memberikan informasi, serta memberikan edukasi untuk meningkatkan pengetahuan dan membentuk sikap perilaku yang menyadarkan dan mendorong keinginan agar dapat mengaplikasikan prinsip keamanan pangan dalam pengolahan makanan untuk anak. Pentingnya prinsip sanitasi ini dimulai dari pemilihan bahan makanan hingga penyajian makanan (Permenkes 1096, 2011). Risiko kontaminasi makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor, seperti: a.) Pemilihan bahan makanan, baik makanan mentah (segar), makanan olahan (pabrik) atau makanan siap santap; b.) Penyimpanan bahan makanan, kontaminasi parasit dapat terjadi karena alam atau perlakuan ma nusia; c.) Pengolahan makanan, kontaminasi dapat terjadi karena tempat dan peralatan pengolahan makanan serta tenaga pengolah makanan yang tidak bersih (Indraswati, 2016).

**Tabel 2.** Pengetahuan Dasar Peserta Pengabdian Masyarakat

Pertanyaan	% Jawaban Benar		
	Pre-Test	Post-Test	Perubahan
Pengertian kontaminasi	100	94.4	-5.6
Pencapaian pada dapur ideal	100	100	0
Akibat dari kontaminasi	88.8	88.8	0
Hewan yang menyebabkan kontaminasi	94.4	72.2	-22.2
Penyebab risiko kontaminasi	88.8	100	11.2
Bakteri yang memicu keracunan makanan	61.1	66.6	5.5
Pencegahan risiko kontaminasi	100	100	0
Pengertian kontaminasi silang	88.8	88.8	0
Penyebab kontaminasi silang	77.7	83.3	5.6
Pengaruh cuci tangan yang benar	61.1	66.6	5.5
<b>Rata-Rata Skor</b>	<b>86.07</b>	<b>86.07</b>	<b>0</b>

Hasil dari pretest dan post-test menunjukkan kesamaan pengetahuan setelah mengikuti penyuluhan. Sebelum penyuluhan, beberapa peserta memiliki pengetahuan yang terbatas tentang bahaya kontaminasi pangan dan cara pencegahannya. Namun, setelah penyuluhan,

peserta menunjukkan pemahaman yang lebih baik mengenai pentingnya menjaga keamanan pangan, terutama dalam pengolahan makanan untuk anak-anak TK.

Secara keseluruhan kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa penyuluhan ini berlangsung dengan sangat baik. Pada akhir sesi penyuluhan ini pemateri memberikan kesempatan untuk mengajukan pertanyaan mengenai materi yang telah disampaikan oleh pemateri. Setelah sesi tanya jawab pemateri mengadakan evaluasi terkait pemberian materi yang telah disampaikan. Setelah dilakukan penyuluhan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman ibu/bapak/pendamping anak TK akan pentingnya pencegahan kontaminasi pada makanan dengan melakukan pencucian bahan makanan segar (mentah) sebelum dilakukan proses memasak atau dikonsumsi secara langsung untuk menghindari kontaminasi parasit usus pada bahan makanan yang dapat menimbulkan penyakit, serta dapat merubah sikap yang awalnya tidak menerapkan prinsip sanitasi menjadi menerapkan prinsip sanitasi pada bahan makanan. Kegiatan penyuluhan ini ditutup dengan apresiasi terhadap ibu/bapak/pendamping TK yang telah hadir dan setelah itu dilakukan kegiatan foto bersama dengan para peserta.

#### 4. SIMPULAN, SARAN DAN REKOMENDASI

Kegiatan penyuluhan ini efektif dalam meningkatkan kesadaran dan pengetahuan ibu/bapak/pendamping anak TK mengenai cara mencegah risiko kontaminasi pada pengolahan makanan. Partisipasi aktif dalam diskusi dan tanya jawab juga menunjukkan bahwa peserta memiliki ketertarikan yang tinggi untuk menerapkan prinsip keamanan pangan dalam kehidupan sehari-hari. Diharapkan, dengan pengetahuan yang diperoleh, peserta dapat mengaplikasikan prinsip-prinsip tersebut dalam pengolahan makanan sehingga dapat berkontribusi pada pemenuhan nutrisi anak melalui konsumsi makanan yang sehat dan aman.

#### 5. UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami ucapkan kepada dosen pengampu mata kuliah keamanan pangan yaitu bapak Ir. Arya Ulilalbab, S, TP., M. Kes dan dosen pembimbing ibu Ana Nur Filiya, S.KM., M.P.H yang telah membimbing kami dengan penuh keikhlasan hati sehingga kegiatan penyuluhan keamanan pangan dapat terlaksana dengan baik sehingga laporan praktikum ini terselesaikan dengan tepat waktu. Serta terima kasih kepada Bapak Sudarsono, S. Pd yang sudah memberikan izin untuk pengabdian masyarakat di TK Kemala Bhayangkari 95 Brimob serta ibu/bapak/pendamping anak Tk yang sudah bersedia untuk hadir dalam acara penyuluhan dari awal hingga akhir. Dan juga rekan-rekan yang ikut berpartisipasi dalam pengabdian masyarakat ini.

#### 6. DAFTAR PUSTAKA

- Depkes RI. (2011). Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta.
- Fadilla, Zahara., et all., 2022. Sosialisasi Pentingnya Membersihkan Bahan Makanan Sebelum Dikonsumsi Untuk Menghindari Kontaminasi Parasit Usus Penyebab Penyakit. *Jurnal Abdimas Kesosi* : Vol.5(2).
- Indraswati, D. (2016). *Kontaminasi makanan (Food Contamination) Oleh Jamur*. Forikes: Ponorogo.
- Mirawati, Sitorus R.J., Hasyim, H. (2011). Analisis Personal Hygiene Dan Food Handling Pada Penyelenggaraan Makanan Pasien Di Rsup Dr. Mohammad Hoesin Palembang. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*: No.1 (2).
- Njatrijani, R. (2021). Pengawasan Keamanan Pangan. *Law, Development & Justice Review*, 12-28.

- Pratiwi, D., Oktaviani RZ, I., & Margi S, W. (2018). Penyuluhan dalam Rangka Peningkatan Pengetahuan Murid Sekolah Menengah Atas Terhadap Keamanan Pjas (Pangan Jajanan Anak Sekolah) di Smas Al Muslimum Sei. Kijang Pelalawan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Multidisiplin*, 22-29.
- Qomara, A., Dwikurnia, D., & Fitriani. (2023). Psikoedukasi Mengenai Pentingnya Pola Asuh Orangtua bagi Anak Usia Dini TK Al Amaliyah. 400-411.
- Sujaya, IN. (2017). *Bahan Ajar Managemen Penyehatan Makanan dan Minuman*. Universitas Udayana: Bali.
- Ulilalbab et all, 2023. *Keamanan Pangan*. PT Sada Kurnia Pustaka
- Widyastuti, N. & Almira, V.G. (2019). *Higiene dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan*. K-Media: Yogyakarta.