

Pelatihan memilih produk pangan sehat, aman dan halal di SMP Kecamatan Trimurjo - Lampung Tengah

| Diterima: 30 November 2021 |

Direview: 3 Januari 2022 |

Disetujui: 15 Februari 2022 |

***Murhadi¹, Suharyono AS², Samsul Rizal³**

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Jl. Sumantri
Brojongoro No. 1 Gedung Meneng Bandar Lampung¹²³

Email: murhadiburcik@gmail.com*

ABSTRAK

Aspek sehat, aman, dan halal dari makanan, termasuk makanan jajanan dalam kemasan maupun nonkemasan perlu mendapatkan perhatian khusus. Kalangan pelajar juga guru SMP merupakan salah satu lingkungan yang prospektif untuk didedukasi tentang jaminan sehat, aman dan halal dari makanan jajanan kemasan. Tujuan kegiatan pengabdian ini untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan praktis para guru dan siswa SMP khususnya SMPN 1 dan SMPN 2 Trimurjo Lampung Tengah tentang aspek sanitasi dan keamanan makanan terutama cara memilih makanan yang sehat, aman dan halal. Metode pelaksanaan kegiatan dengan melakukan pretest dan posttest, sosialisasi dan pembekalan materi dengan ceramah dan diskusi, simulasi-simulasi serta praktik memilih makanan yang sehat, aman dan halal secara *online* via zoom. Hasil pengabdian ini baik pada Tahap 1 (27 Juli 2021) maupun pada Tahap 2 (21 Agustus 2021) secara *online* tentang hal tersebut telah berjalan sukses dan telah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan praktis serta memberi manfaat yang besar bagi seluruh peserta. Hasil *Pretest* peserta sebelum kegiatan Tahap 1 masih didominasi peserta dengan selang nilai 0 s.d. 50 mencapai 58,54%. Namun setelah dilakukan *Posttest* setelah mengikuti monitoring dan evaluasi dan pembahasan tugas-tugas pada pelatihan teknis tahap 2 (21 Agustus 2021) secara *online* via zoom telah terjadi penurunan jumlah peserta pada selang nilai tersebut (0 s.d. 50) menjadi 35,48 persen atau setara terjadi penurunan sebanyak 39,39%. Sebaliknya pada selang nilai 51 s.d. 60, 61 s.d. 70, dan 71 s.d. 80, masing-masing terjadi kenaikan persentase peserta yang sangat mencolok, yaitu: 8,20% (26,83 menjadi 29,03%), 58,61% (12,2 menjadi 19,35%), dan 428,69% (2,44 menjadi 12,9%).

Kata Kunci: pangan, sehat, aman, halal, SMP

ABSTRACT

The healthy, safe, and halal aspects of food products need special attention. Middle school students and teachers are one of the prospective to be educated about healthy, safe and halal guarantees of food products. The purpose is to improve the knowledge and practical skills of teachers and the students, especially for SMPN 1 and SMPN 2 Trimurjo, Central Lampung about how to choose healthy, safe and halal food. The method is by conducting pretest and posttest, socialization and material provision with lectures and discussions, simulations and the practice of choosing healthy, safe and halal food via online. The results in Phase 1 (July 27 2021) and in Phase 2 (August 21, 2021) via online, have been successful and have increased knowledge and practical skills. The results of the pretest of participants before Phase 1 activities were still dominated by participants with an interval values of 0 to d. 50 reached 58.54%. However, after the Posttest was carried out after participating in the monitoring and evaluation and discussion of tasks in technical training stage 2 (21 August 2021) via online, there has been a decrease of as much as 39.39%. On the other hand, at the interval of 51 to d. 60, 61 s.d. 70, and 71 s.d. 80, respectively, there was a very significant increase in the percentage of participants, namely: 8.20% (26.83 to 29.03%), 58.61% (12.2 to 19.35%), and 428.69% (2.44 to 12.9%), respectively.

Keywords: food, healthy, safety, halal

PENDAHULUAN

Jumlah dan jenis bahan pangan yang dikonsumsi masyarakat mengalami perubahan yang dipengaruhi oleh kemajuan di bidang teknologi, pendidikan, ekonomi, pengetahuan tentang kesehatan dan perubahan system nilai yang berlaku di masyarakat yang juga memiliki fungsi sosial, budaya dan religi (tradisi tertentu; Anonim, 2003). Hampir semua bahan pangan yang kita konsumsi sehari-hari dapat dipastikan mengandung: air, karbohidrat termasuk serat, lemak, protein, vitamin, mineral, dan atau komponen fungsional lainnya, dengan komposisi dan proporsi yang berbeda antara satu jenis makanan dengan jenis makanan lainnya. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/Menkes/Per/IX/88, Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan atau minuman dan biasanya bukan merupakan ingredien khas makanan, mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi yang dengan sengaja ditambahkan ke dalam makanan untuk maksud teknologi pada pembuatan, pengolahan, penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, penyimpanan atau pengangkutan makanan, untuk menghasilkan atau diharapkan menghasilkan suatu komponen atau mempengaruhi sifat khas pangan tersebut. Berdasarkan peraturan tersebut di atas, BTP digolongkan ke dalam 11 jenis, sebagai berikut (BPOM RI, 2002): pewarna, pemanis buatan, pengawet, antioksidan, antikempal, penyedap rasa dan aroma, penguat rasa, pengatur keasaman (pengasam, penetral), pemutih dan pematang tepung, pengemulsi, pemantap dan pengental, pengeras, serta sekuestran (pengikat logam). Bahan tambahan pangan aman dikonsumsi jika bahan tambahan pangan yang diizinkan tidak melampaui dosis maksimal yang dianjurkan, namun bahan tambahan pangan dapat membahayakan kesehatan jika dikonsumsi dalam jumlah berlebih dan dalam jangka yang panjang.

Dalam Undang-undang Nomor 7 tahun 1996 tentang pangan, keamanan pangan didefinisikan sebagai kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, mikrobiologis, dan kimia yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Pangan dapat membahayakan kesehatan konsumen yang menyantapnya, karena tercemar oleh bahan-bahan berbahaya, ketika tidak dipilih secara hati-hati atau tidak diolah dengan cara yang benar. Bahan-bahan berbahaya itu masuk bersama-sama dengan pangan ke dalam tubuh dan menimbulkan penyakit atau keracunan. Ada beberapa jenis bahan bahaya dalam pangan, dan dapat dikelompokkan ke dalam tiga jenis, yaitu: bahaya biologis, bahaya kimia dan bahaya fisik (BPOM RI, 2002). Bahaya

biologis berupa cemaran mikroba penyebab penyakit (patogen), virus, dan parasit yang dapat menyebabkan keracunan atau penyakit jika termakan oleh manusia. Bahaya kimia berupa cemaran bahan-bahan kimia beracun yang dapat menyebabkan keracunan atau penyakit jika termakan oleh manusia, seperti residu pestisida, logam berbahaya, racun yang secara alami terdapat dalam bahan pangan, dan cemaran kimia lainnya. Bahaya fisik berupa cemaran-cemaran fisik seperti benda-benda asing yang dapat membahayakan manusia jika termakan, seperti pecahan gelas, pecahan lampu, pecahan logam, paku, potongan kawat, kerikil, stapler dan benda asing lainnya. Keamanan pangan dapat dicapai dengan memperhatikan hal-hal berikut (1) Cara memilih bahan mentah dan bahan tambahan makanan, (2) Cara pengolahan pangan, (3) Cara pengemasan pangan, (3) Cara higienisasi karyawan atau pembuat makanan (Rizal dkk, 2009).

Konsumsi makanan jajanan diperkirakan terus meningkat mengingat makin terbatasnya waktu anggota keluarga untuk mengolah makanan sendiri. Keunggulan makanan jajanan adalah murah dan mudah didapat, serta cita rasanya yang enak dan cocok dengan selera kebanyakan masyarakat (Mudjajanto, 2005). Makanan jajanan memiliki beberapa keunggulan-keunggulan, namun juga masih memiliki resiko terhadap kesehatan karena penanganannya sering tidak higienis, sehingga makanan jajanan terkontaminasi oleh mikroba beracun maupun penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) dengan dosis berlebih, bahkan penggunaan bahan tambahan yang tidak diizinkan. Hal ini tentu akan berpengaruh terhadap kesehatan masyarakat, khususnya para siswa sekolah (Rizal dkk, 2009).

Analisis Situasi

Aspek keamanan pangan adalah jaminan agar makanan tidak membahayakan konsumen pada saat disiapkan dan atau dimakan menurut penggunaannya. Jumlah dan jenis bahan pangan yang dikonsumsi masyarakat mengalami perubahan yang dipengaruhi oleh kemajuan di bidang teknologi, pendidikan, ekonomi, pengetahuan tentang kesehatan dan perubahan system nilai yang berlaku di masyarakat yang juga memiliki fungsi sosial, budaya dan religi (tradisi tertentu; Anonim, 2003). Selanjutnya keamanan pangan didefinisikan dalam Undang-Undang Pangan nomor 7 tahun 1996 sebagai kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, mikrobiologis dan kimia yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia (BPOM RI, 2012). Pada kenyataannya, sebagian besar para pedagang makanan jajanan di sekitar sekolah belum memahami dan menyadari secara baik tentang aspek-aspek yang perlu diperhatikan

dalam memproduksi dan menyajikan makanan jajanan yang sehat, baik, dan aman. Sekalipun belum banyak laporan tertulis tentang kasus-kasus keracunan atau gangguan pencernaan yang disebabkan oleh konsumsi makanan jajanan, upaya antisipasi secara dini untuk mencegah kasus-kasus tersebut sebaiknya harus dilakukan yaitu dengan cara memberikan penyuluhan atau pelatihan cara pemilihan makanan jajanan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi.

Para guru dan siswa SMP merupakan salah satu lingkungan yang prospektif untuk didedukasi tentang sanitasi dan jaminan keamanan pangan jajanan baik kemasan maupun non kemasan. Dengan alasan kesibukan menyebabkan mereka mencari jalan termudah untuk mendapatkan makanan dengan membeli makanan dari para pedagang makanan jajanan. Beragam pedagang makanan jajanan umumnya tersedia di sekitar sekolah SMP di Kecamatan Trimurjo - Lampung Tengah, dari makanan ringan, minuman, sampai ragam makanan dalam kemasan dan non kemasan siap saji lainnya. Mengingat makanan yang tersedia sangat penting untuk memenuhi kebutuhan energi dan kesehatan mereka, maka sudah selayaknyalah mengetahui secara komprehensif dan praktis serta tahu cara memilih beragam makanan jajanan (kemasan dan atau non kemasan) yang sehat, enak, bergizi dan tentu aman untuk dikonsumsi. Oleh karena itu perlu segera untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para guru dan siswa SMP tersebut tentang aspek sanitasi dan keamanan makanan dan cara memilih makanan yang sehat, aman dan halal untuk dikonsumsi.

Permasalahan

Beberapa permasalahan yang dapat teridentifikasi secara subyektif dan hasil pengamatan pendahuluan, terhadap beberapa kelompok pedagang makanan jajanan di lingkungan SMP di Kecamatan Trimurjo - Lampung Tengah di antaranya:

1. Sebagian para guru dan siswa belum banyak memiliki pengetahuan tentang aspek sanitasi dan atau keamanan pangan makanan jajanan secara yang benar, baik dari aspek bahan baku utama dan bahan pembantu (BTP), sumber-sumber pencemaran (kimia, fisik, dan atau mikrobiologis), dan gejala-gejala keracunan yang timbul dan pencegahannya.
2. Sebagian para guru dan siswa belum melaksanakan praktik baik dan benar dalam memilih makanan jajanan (dalam kemasan dan atau non kemasan) yang sehat, aman, dan halal (untuk masyarakat muslim) untuk dikonsumsi.

Tujuan Pengabdian

Tujuan kegiatan pengabdian ini untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para guru dan siswa SMP di Kecamatan Trimurjo – Lampung Tengah tentang aspek sanitasi dan keamanan makanan jajanan yang benar dan keterampilan cara memilih makanan yang sehat, aman, dan halal (khusus muslim) untuk dikonsumsi.

Manfaat Kegiatan

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini akan bermanfaat bagi masyarakat umumnya, khususnya para guru dan siswa SMP serta keluarganya di Kecamatan Trimurjo - Lampung Tengah, dalam hal: (1) Peningkatan pengetahuan secara menyeluruh dan benar tentang sanitasi dan keamanan makanan jajanan (kemasan dan atau non kemasan) yang sehat, bergizi, dan aman dikonsumsi; (2) Peningkatan budaya mutu dan keterampilan dalam hal pemilihan makanan jajanan yang sehat, aman, dan halal untuk dikonsumsi; dan (3) Keikutsertaan para guru dan siswa SMP tersebut dalam memasyarakatkan aspek kesehatan dan keamanan pangan makanan jajanan kepada masyarakat di sekitar lingkungan tempat tinggalnya.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini berupa ceramah, diskusi (tanya jawab), demonstrasi dan pelatihan singkat tentang aspek: sanitasi dan pengetahuan bahan pangan (utama dan tambahan) dan dasar-dasar pengolahan pangan, keamanan pangan jajanan, dan cara pemilihan bahan dan atau produk makanan jajanan yang baik, sehat dan aman untuk dikonsumsi yang mengacu pada standar Badan POM RI dan atau peraturan dinas terkait di Pemda Kabupaten tentang aspek kesehatan dan keamanan pangan makanan jajanan.

Tahap pertama (1-2 bulan pertama) adalah peninjauan langsung di lokasi target objek pengabdian di sekolah-sekolah SMP yang ada di Kecamatan Trimurjo - Lampung Tengah. Selanjutnya penetapan sasaran utama objek pengabdian yaitu menetapkan SMP di Kecamatan Sekampung, lalu menetapkan beberapa SMP sasaran tambahan yaitu SMP-SMP yang akan dilibatkan, terutama SMP Negeri 1 dan SMP Negeri 2 Trimurjo sebagai personal guru dan siswa yang dijadikan training of trainer (TOT) melalui video online via zoom, dilakukan 2 kali selang 1 bulan. Tahap kedua (1 bulan) adalah pengurusan/permintaan secara resmi izin pelaksanaan kegiatan di SMP sasaran utama (SMP Negeri 1 dan SMP Negeri 2 Trimurjo untuk ikut dalam kegiatan pengabdian ini. Selanjutnya dilakukan persiapan materi ceramah, diskusi dan persiapan lainnya, seperti lembar pre dan Posttest, makalah, lembar kerja, back ground untuk zoom, hand out, laptop, alat-alat dan bahan penunjang lainnya. Tahap ketiga

adalah pelaksanaan kegiatan pengabdian berupa: ceramah, diskusi, demonstrasi, dan pelatihan singkat tentang aspek pengetahuan bahan/produk pangan, keamanan pangan secara umum, keamanan pangan makanan jajanan, dan keterampilan praktis dalam memilih makanan jajanan (dalam kemasan dan non kemasan) yang sehat dan aman untuk dikonsumsi melalui zoom. Evaluasi kegiatan pengabdian dilakukan dalam bentuk Evaluasi Awal (sebelum kegiatan dimulai) berupa Pretest tertulis dan Evaluasi Akhir (sesaat sebelum kegiatan berakhir) berupa Posttest. Materi Pretest adalah yang terkait dengan rencana kegiatan ini, diberikan dengan tujuan untuk mengetahui tingkat pengetahuan awal tentang aspek-aspek pengetahuan bahan/produk pangan dan keamanan pangan jajanan yang akan diberikan dalam kegiatan ini. Evaluasi akhir berupa Posttest adalah materi yang sama dengan Pretest yang diberikan pada akhir kegiatan dengan tujuan untuk mengetahui pola peningkatan untuk aspek pengetahuan, pemahaman dan keterampilan para guru dan siswa SMP di Kecamatan Trimurjo - Lampung Tengah setelah mengikuti kegiatan ini. Tahap keempat (2 bulan kemudian) adalah melakukan monitoring dan evaluasi (monev) terhadap pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dengan melakukan diskusi dan pembahasan terhadap tugas-tugas yang telah diberikan pada pertemuan pertama dan melakukan pelatihan via online (zoom) dan dilakukan wawancara baik kepada perwakilan guru maupun kepada para siswa SMP sasaran utama.

Persiapan Kegiatan PkM

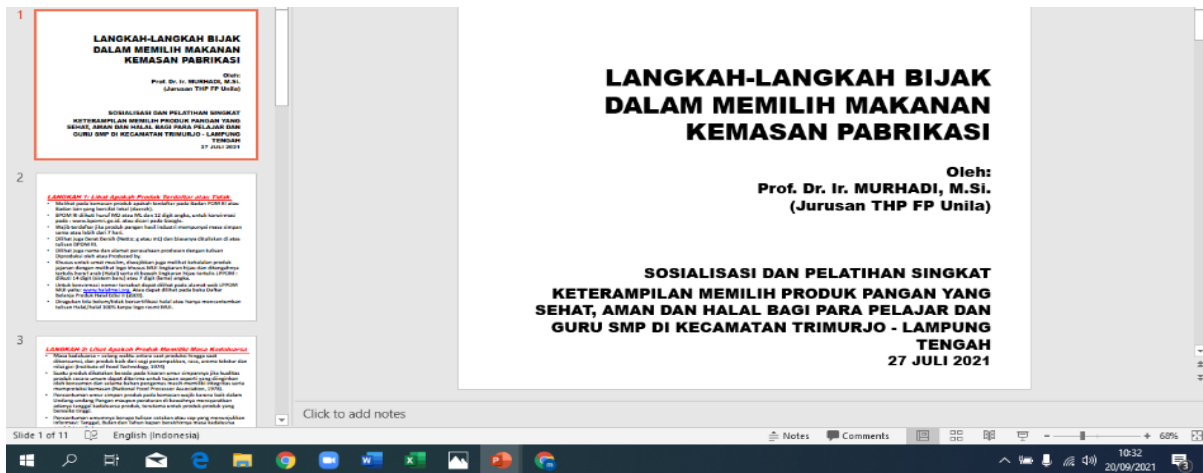
Persiapan kegiatan pengabdian masyarakat berdasarkan yang telah ditetapkan di Kecamatan Trimurjo, Kabupaten Lampung Tengah, Propinsi Lampung. Untuk itu, akan dilaksanakan kegiatan survai lapang yaitu mendatangi berbagai tempat SMP yang akan menjadi calon lokasi pengabdian yang didasarkan data primer yang telah ada. Tim Survai mendatangi beberapa SMP dengan mengontak Kepala SMPN 1 dan SMPN 2 Trimurjo dan akhirnya akan disepakati dengan para Kepala SMPN 1 dan 2 tersebut untuk dilaksanakan Kegiatan PkM secara online via zoom berpusat di SMPN 1 Trimurjo, Lampung Tengah. Persiapan pelaksanaan PkM di Trimurjo, Lampung Tengah dilakukan melalui beberapa tahapan berikut: 1) Penyiapan materi untuk kegiatan PkM oleh masing-masing dosen Tim PkM LPPM Unila 2021, Kuesioner Pretest dan posttest; 2) Penyiapan Surat Kesiapan Mitra dan Kepastian Peserta Kegiatan TOT dari pihak Mitra; 3) Penyiapan fasilitas zoom dan google form Pertemuan 1 (27 juli 2021) dan Pertemuan 2 (Monev; 21 Agustus 2021).

Kegiatan/Acara pengabdian masyarakat secara online via Zoom untuk Peserta TOT dari SMPN 1 dan SMPN 2 Trimurjo, Lampung Tengah akan dilakukan 2 kali, yaitu Pertemuan 1 dan Pertemuan 2. Pertemuan 1 yaitu pada 27 Juli 2021 adalah tahapan penyajian materi lengkap oleh masing-masing tiga orang Dosen Narasumber (Prof. Dr. Ir. Murhadi, M.Si., Dr. Ir. Suharyono AS, M.S., dan Ir. Samsul Rizal, M.Si.), disajikan secara online via zoom yang diikuti para peserta training of trainer (TOT) dari SMPN 1 Trimurjo dan SMPN 2 Trimurjo, dilanjutkan diskusi dengan para peserta PkM tentang materi yang telah disampaikan secara pleno sekaligus setelah penyampaian 3 materi oleh 3 narasumber. Pertemuan 2 pada 21 Agustus 2021, dilaksanakan sebagai monitoring dan evaluasi terhadap para peserta dengan cara masing-masing kelompok peserta dari SMPN 1 dan SMPN 2 Trimurjo yang telah melaksanakan tugas rumah selama 1 bulan melakukan presentasi laporan tugas masing-masing, dilanjutkan diskusi dan pembahasan perbaikan terhadap masing-masing tugas yang telah dilaksanakan.

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Pelaksanaan Kegiatan

Acara pengabdian masyarakat Pertemuan 1 dimulai jam 09.00 dengan pembukaan oleh Ir. Samsul Rizal, M.Si., dilanjutkan sambutan oleh ketua Tim (Prof. Dr. Ir. Murhadi, M.Si.), Sambutan dari Kepala SMPN 1 Trimurjo (Prayitno Untoro, S.Pd., M.M.), Sambutan dari Kepala SMPN 1 Trimurjo (Sodik, S.Pd.) dan pelaksanaan Pretest kepada para peserta kegiatan PkM. Pretest telah dibuat dalam format google form, dibagikan link gf-nya dan disediakan waktu 15 menit kepada para peserta untuk menjawab pertanyaan *multiple choice test*, lalu send hasil jawabannya ke gf. Setelah selesai pelaksanaan Pretest, dilanjutkan penyampaian materi-materi oleh 3 dosen Unila dan para peserta menyimak. Selama pemberian materi, para peserta diberi kesempatan untuk bertanya atau pengulangan materi yang belum jelas dan hal-hal lain yang diinginkan para peserta yang berhubungan dengan materi yang sedang disampaikan (Gambar 1, 2 dan 3), diakhiri dengan pembahasan dan diskusi.



Gambar 1. Halaman depan materi pada Kegiatan PkM Pertemuan 1 oleh Prof. Dr. Ir. Murhadi, M.Si.

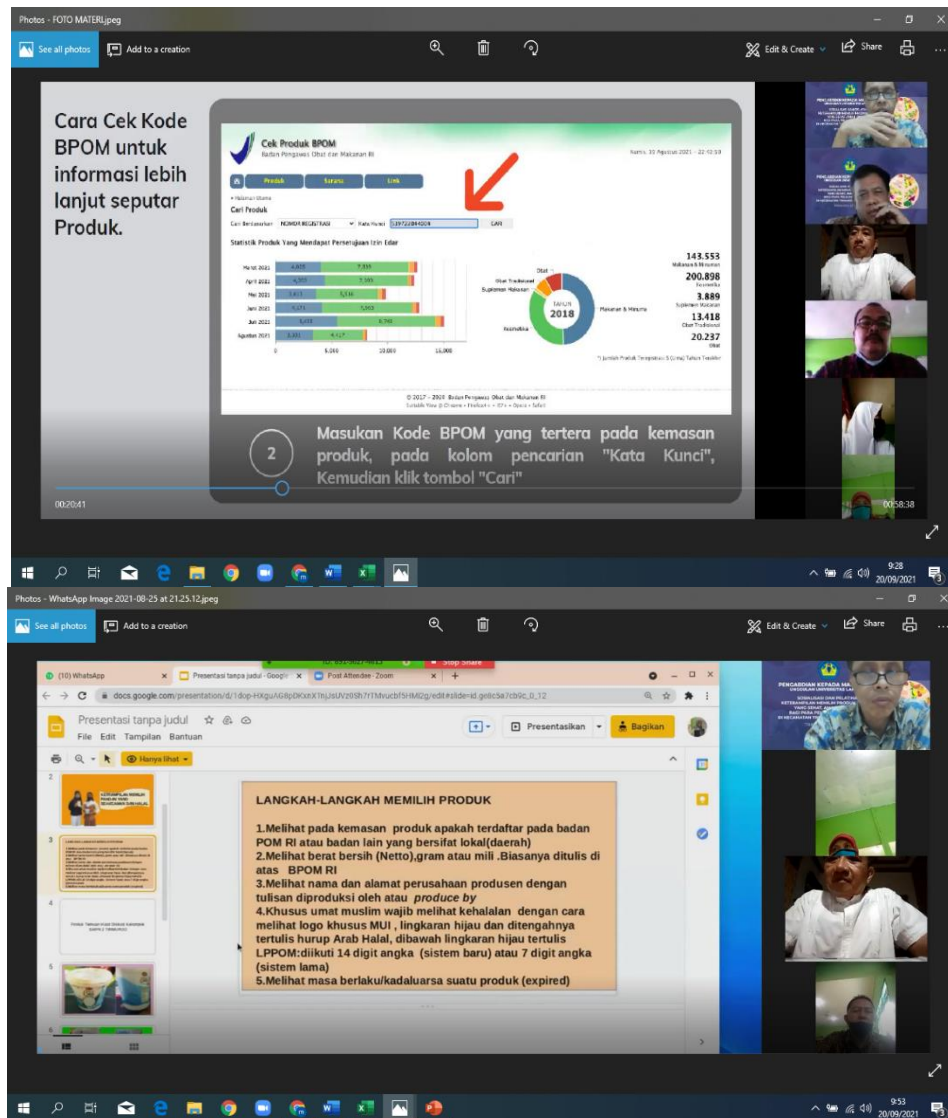


Gambar 2. Halaman depan materi pada Kegiatan PkM Pertemuan 1 oleh Dr.Ir. Suharyono AS, M.S.



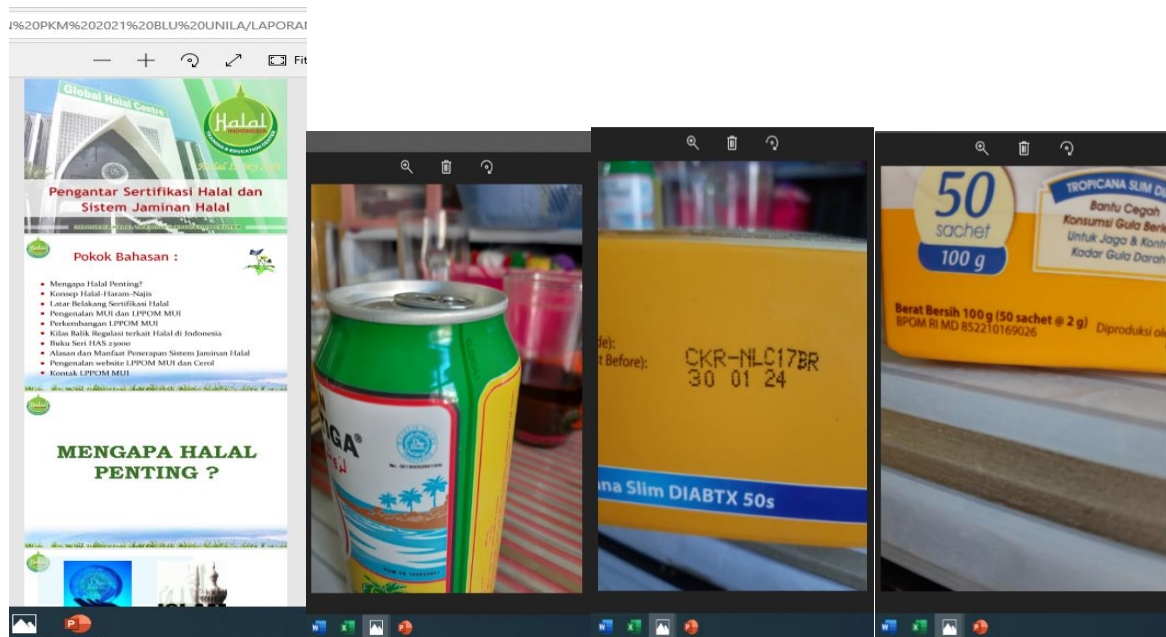
Gambar 3. Halaman depan materi pada Kegiatan PkM Pertemuan 1 oleh Ir. Samsul Rizal, M.Si.

Acara pengabdian masyarakat Pertemuan 2 dimulai jam 10.00 dengan pembukaan oleh Ir. Samsul Rizal, M.Si., dilanjutkan sambutan dan pengarahan oleh ketua Tim PkM (Prof. Dr. Ir. Murhadi, M.Si.). Selanjutnya dilakukan acara inti yaitu pemaparan hasil tugas selama 1 bulan oleh masing-masing perwakilan dari SMPN 1 dan SMPN2 Trimurjo, Lampung Tengah. Setelah presentasi masing-masing, dilakukan diskusi dan pelatihan singkat secara online tentang cara-cara yang benar pemilihan produk pangan olahan kemasan yang memenuhi aspek perijinan yang wajib dari BPOM RI dan kehalalan produk dari POMMUI, keamanan pangan, dan kandungan zat gizi produk pangan. Suasana saat monev Pertemuan 2 PkM melalui presentasi masing-masing kelompok, pembahasan, diskusi, dan pelatihan singkat, disajikan pada Gambar 4.



Gambar 4. Suasana saat money Pertemuan 2 PkM melalui presentasi masing-masing kelompok, pembahasan, diskusi, dan pelatihan singkat sesuai susunan acara yang telah ditetapkan

Beberapa contoh materi yang disampaikan dari hasil tugas yang telah dilaksanakan oleh masing-masing kelompok dari SMPN 1 dan SMPN 2 Triburjo, khususnya terkait produk pangan kemasan, Nomor registrasi produk pangan pada BPOM RI, tanggal kadaluarsa, dan Nomor registrasi halal di LP POM MUI, disajikan pada Gambar 5.



Gambar 5. Beberapa contoh materi yang disampaikan dari hasil tugas yang telah dilaksanakan oleh masing-masing kelompok dari SMPN 1 dan SMPN 2 Triburjo, terkait produk pangan kemasan, tanggal kadaluarsa, dan Nomor registrasi produk pangan pada BPOM RI.

Tahap akhir kegiatan monev PkM dilaksanakan Posttest kepada para peserta kegiatan PkM, yang telah dibuat dalam format google form, dibagikan link gf-nya dan disediakan waktu 15 menit kepada para peserta untuk menjawab pertanyaan *multiple choice test*, lalu send hasil jawabannya ke gf. Soal-soal Posttest sama dengan soal-soal Pretest.

Hasil Pretest Kegiatan PKM LPPM Unila 2021

Hasil rekapitulasi nilai Pretest keseluruhan 41 peserta yang terdiri dari guru dan siswa dari SMP Negeri 1 dan SMP Negeri 2 Trimurjo, Lampung Tengah pada kegiatan Pertemuan 1 PkM Unila (27 Juli 2021). Rata-rata nilai Pretest dari 41 peserta kegiatan PkM pada Pertemuan 1 (27 juli 2021) adalah 45,71 (dari nilai 100), dengan nilai maksimum = 73 dan nilai minimum = 7. Adapun persentase peserta secara keseluruhan (kelompok guru dan kelompok siswa) dengan jawaban benar pada sebaran data untuk masing-masing selang nilai, disajikan pada Tabel 1. Hasil Pretest tersebut menunjukkan selang skor 50 dan di bawahnya masih mendominasi peserta kegiatan PkM pada Pertemuan 1 (27 Juli 2021) yaitu mencapai 58,54%. Selanjutnya hasil klasterisasi nilai Pretest kelompok guru sebanyak 24 peserta dan kelompok siswa sebanyak 17 peserta dari SMP Negeri 1 dan SMP Negeri 2 Trimurjo, Lampung Tengah pada kegiatan Pertemuan 1 PkM Unila (27 Juli 2021), masing-masing disajikan pada Tabel 2 dan Tabel 3.

Tabel 1. Persentase peserta dengan jawaban benar pada sebaran data untuk masing-masing selang nilai Pretest

No.	Selang Nilai Pretest	Jumlah Peserta	Persentase
1	0 s.d. 50	24	58,54
2	51 s,d, 60	11	26,83
3	61 s.d. 70	5	12,2
4	71 s.d. 80	1	2,44
5	81 s.d. 90	0	0
6	91 s.d. 100	0	0
Jumlah		41	100

Rata-rata nilai Pretest dari 24 peserta kelompok guru kegiatan PkM pada Pertemuan 1 (27 juli 2021) adalah 51,13 (dari nilai 100), dengan nilai maksimum = 73 dan nilai minimum = 20. Selanjutnya rata-rata nilai Pretest dari 17 peserta kelompok siswa kegiatan PkM pada Pertemuan 1 (27 juli 2021) adalah 38,06 (dari nilai 100), dengan nilai maksimum = 67 dan nilai minimum = 7. Dari nilai rata-rata tersebut, diketahui bahwa rata-rata hasil Pretest kelompok guru (nilai = 51,13) di atas kelompok siswa (nilai = 38,06), sesuai dengan tingkat pengetahuan kelompok guru yang lebih tinggi dibandingkan dengan kelompok siswa baik di SMP Negeri 1 maupun di SMP Negeri 2 Trimurjo, Lampung Tengah.

Tabel 2. Hasil klasterisasi nilai Pretest kelompok guru sebanyak 24 peserta dari SMP Negeri 1 dan SMP Negeri 2 Trimurjo, Lampung Tengah pada kegiatan Pertemuan 1 PkM Unila (27 Juli 2021)

No.	Nama Peserta Guru	Nilai Pretest	ASAL SEKOLAH
1	Rolides Suhaebi, S.Pd	67	SMPN 2 Trimurjo
2	Rina Sukaryati	47	SMPN 2 Trimurjo
3	Sri Setiawati, S.Pd	73	SMP N 2 Trimurjo
4	Iskandar	40	SMP NEGERI 1 TRIMURJO
5	HENDRO WIBOWO	60	SMP N 1 TRIMURJO
6	Nia Asniati	67	SMP Negeri 2 Trimurjo
7	Gurti Martia	40	SMPN 1 Trimurjo
8	DRITA SUPRIAT	47	SMPN1 TRIMURJO

9	ROSLINAWATI KASMUR, S.Pd	60	SMP NEGERI 1 TRIMURJO
10	ISTRI SUGIYATMI	60	SMPN 1 Trimurjo
11	Taryono, S.Pd	33	SMPN1 Trimurjo
12	Putri Sulistianingsih	47	SMP Negeri 2 Trimurjo
13	SUGIANTI	53	SMPN1 Trimurjo
14	Anggi Yani Martinus Sari	40	SMPN 2 TRIMURJO
15	SODIHK,S.Pd	60	SMPN 2 TRIMURJO
16	Lika Dewi Ptestanti	20	SMP negeri 2 Trimurjo
17	NamaTurseno	53	SMPN 2 Trimurjo
18	EDY TURPUJI ASTONO	53	SMP NEGERI 1 TRIMURJO
19	sriwati	53	SMP N 1 Trimurjo
20	Nur Hasanuri	47	SMPN 1 Trimurjo
21	Prayitno Untoro	67	SMP N 1 Trimurjo
22	Arilitawati	47	Smp N2 Trimurjo
23	Sumarni, S.Pd	53	SMP Negeri 2 Trimurjo
24	Mei Idawati	40	SMP Negeri 2 Trimurjo
	Rata-rata	51,13	

Tabel 3. Hasil klasterisasi nilai Pretest kelompok siswa sebanyak 17 peserta dari SMP Negeri 1 dan SMP Negeri 2 Trimurjo, Lampung Tengah pada kegiatan Pertemuan 1 PkM Unila (27 Juli 2021)

No.	Nama Siswa	Nilai Pretest	Keterangan
1	Bintang Al-fattah Setiawan	67	Siswa SMP N 1 Trimurjo
2	Desvita Widiya Saputri	60	Siswa SMP N 1 Trimurjo
3	Azzahra Ramdhani	33	Siswa SMP N 1 Trimurjo
4	Egi Surya Diningrum	40	Siswa SMP N 1 Trimurjo
5	NAZWA BELLA GANISTYA	33	Siswa SMP N 1 Trimurjo
6	Refi Noya Nurmaulia	53	Siswa SMP N 1 Trimurjo
7	Naswa Nabila	47	Siswa SMP N 1 Trimurjo
8	Maya Rafiqoh	53	Siswa SMP N 1 Trimurjo
9	Aqilah Aulia azzhra	27	Siswa SMP N 1 Trimurjo

10	SERLI AGUSTINA	33	Siswa SMP N 2 Trimurjo
11	Adinda Salsabila Putri	7	Siswa SMP N 2 Trimurjo
12	Salsabila Anastasya	33	Siswa SMP N 2 Trimurjo
13	AHMAD SETIA BUDI	47	Siswa SMP N 2 Trimurjo
14	ALVITA OKTARIYANI	47	Siswa SMP N 2 Trimurjo
15	Dida Annazwa	27	Siswa SMP N 2 Trimurjo
16	Octria Vanesya Alfitri	20	Siswa SMP N 2 Trimurjo
17	Lintang Pandu Sawitri	20	Siswa SMP N 2 Trimurjo
Rata-rata		38,06	

Hasil Posttest Kegiatan PKM LPPM Unila 2021

Rata-rata nilai Posttest dari 31 peserta kegiatan PkM pada Pertemuan 2 (21 Agustus 2021) adalah 56,34 (dari nilai 100), dengan nilai maksimum = 87 dan nilai minimum = 13. Adapun persentase peserta secara keseluruhan (kelompok guru dan kelompok siswa) dengan jawaban benar pada sebaran data untuk masing-masing selang nilai Posttest, disajikan pada Tabel 4. Hasil Pretest tersebut menunjukkan selang skor 50 dan di bawahnya peserta kegiatan PkM pada Pertemuan 2 (21 Agustus 2021) yaitu mencapai 35,48%.

Tabel 4. Persentase peserta dengan jawaban benar pada sebaran data untuk masing-masing selang nilai Posttest

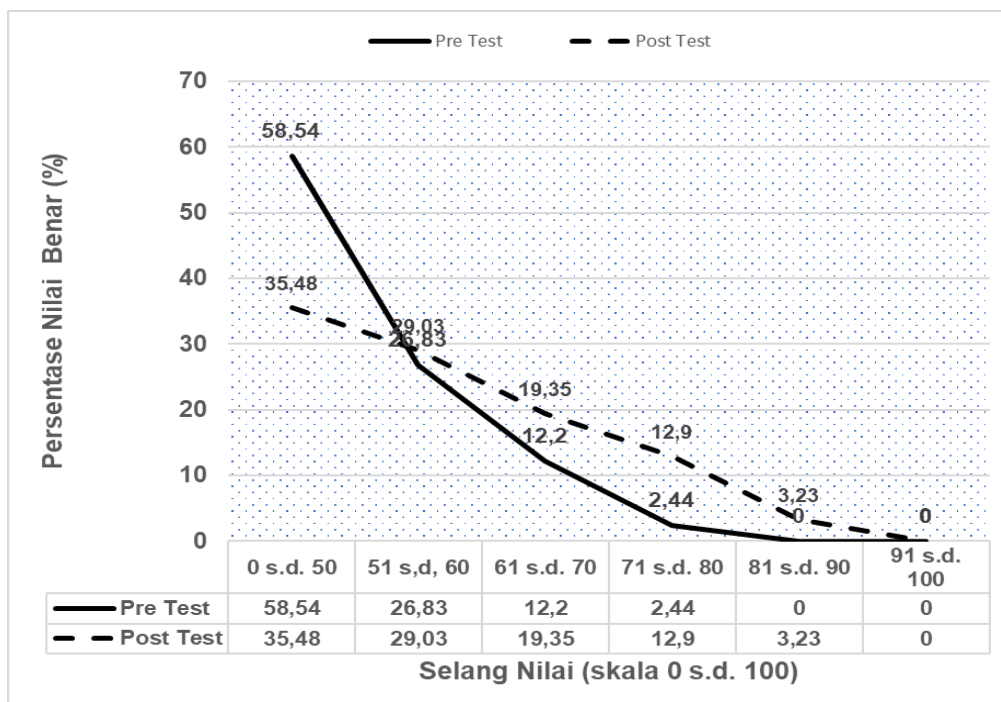
No.	Selang Nilai Posttest	Jumlah Peserta	Persentase
1	0 s.d. 50	11	35,48
2	51 s,d, 60	9	29,03
3	61 s.d. 70	6	19,35
4	71 s.d. 80	4	12,9
5	81 s.d. 90	1	3,23
6	91 s.d. 100	0	0
Jumlah		31	100

Selanjutnya hasil klasterisasi, rata-rata nilai Posttest dari 16 peserta kelompok guru kegiatan PkM pada Pertemuan 2 (21 Agustus 2021) adalah 64,17 (dari nilai 100), dengan nilai maksimum = 80 dan nilai minimum = 47. Selanjutnya rata-rata nilai Posttest dari 15 peserta kelompok siswa kegiatan PkM pada Pertemuan 2 (21 Agustus 2021) adalah 48,00 (dari nilai 100), dengan nilai maksimum = 87 dan nilai minimum = 13. Dari nilai rata-rata

tersebut, diketahui bahwa rata-rata hasil Posttest kelompok guru (nilai = 64,17) di atas kelompok siswa (nilai = 48,00), sesuai dengan tingkat pengetahuan kelompok guru yang lebih tinggi dibandingkan dengan kelompok siswa baik di SMP Negeri 1 maupun di SMP Negeri 2 Trimurjo, Lampung Tengah.

Perbandingan Nilai Pretest dan Posttest

Perbandingan persentase selang masing-masing nilai peserta kegiatan Pengabdian PkM Unila untum masing-masing Pretest dan Posttest, selengkapnya disajikan pada Gambar 6.



Gambar 6. Perbandingan persentase selang masing-masing nilai peserta kegiatan Pengabdian PkM Unila untuk masing-masing nilai Pretest dan Posttest

Hasil Pretest peserta yang mana dijawab saat mereka sebelum mengikuti pemaparan materi sosialisasi dan pelatihan teknis tahap 1 secara online via zoom didominasi pada selang nilai 0 s.d. 50 mencapai 58,54% dan setelah dilakukan Posttest setelah mengikuti monev dan pembahasan tugas-tugas pada pelatihan teknis tahap 2 online via zoom, pada selang nilai tersebut (0 s.d. 50) terjadi penurunan menjadi 35,48 persen atau setara terjadi penurunan sebanyak 39,39%. Sebaliknya pada selang nilai 51 s.d. 60, 61 s.d. 70, dan 71 s.d. 80, masing-masing terjadi kenaikan persentase peserta yang sangat mencolok, yaitu: 8,20% (26,83 menjadi 29,03%), 58,61% (12,2 menjadi 19,35%), dan 428,69% (2,44 menjadi 12,9%). Penurunan persentase peserta pada selang nilai 0 s.d. 50 yang diikuti peningkatan persentase peserta dengan nilai pada selang nilai 51 s.d. 60, 61 s.d. 70, dan 71 s.d. 80, menunjukkan

bahwa sosialisasi dan pelatihan teknis ke pada para peserta dengan dua tahap, yaitu Tahap 1 (27 Juli 2021) dan Tahap 2 (21 Agustus 2021) sukses dan berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan teknis para peserta TOT baik para guru maupun para siswa terpilih dari SMP Negeri 1 dan SMP Negeri 2 Trimurjo sesuai dengan yang diharapkan.

SIMPULAN

Hasil pelaksanaan pengabdian (PkM) Unila ini baik pada Tahap 1 (27 Juli 2021) maupun pada Tahap 2 (21 Agustus 2021) berupa sosialisasi dan pelatihan teknis singkat kepada para peserta TOT kelompok Guru dan Kelompok Siswa dari SMPN 1 dan SMPN 2 Trimurjo tentang secara online tentang pengetahuan dan keterampilan dalam hal sanitasi, keamanan makanan jajanan, dan keterampilan cara memilih makanan kemasan yang sehat, aman, dan halal untuk dikonsumsi telah berjalan sukses dan telah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan praktis serta memberi manfaat yang besar bagi Peserta TOT ini. Hal ini terbukti dengan hasil Pretest peserta sebelum kegiatan Tahap 1 secara masih didominasi peserta dengan selang nilai 0 s.d. 50 mencapai 58,54%. Namun setelah dilakukan Posttest setelah mengikuti monev dan pembahasan tugas-tugas pada pelatihan teknis tahap 2 (21 Agustus 2021) secara online via zoom telah terjadi penurunan jumlah peserta pada selang nilai tersebut (0 s.d. 50) menjadi 35,48 persen atau setara terjadi penurunan sebanyak 39,39%. Sebaliknya pada selang nilai 51 s.d. 60, 61 s.d. 70, dan 71 s.d. 80, masing-masing terjadi kenaikan persentase peserta yang sangat mencolok, yaitu: 8,20% (26,83 menjadi 29,03%), 58,61% (12,2 menjadi 19,35%), dan 428,69% (2,44 menjadi 12,9%).

UCAPAN TERIMAKASIH

Pada kesempatan ini, kami penulis mengucapkan terima kasih Kepada Rektor dan Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Lampung atas bantuan dan pendanaan kegiatan pengabdian ini melalui hibah kompetisi Kegiatan Pengabdian Unggulan dari dana BLU/PNBP Unila Tahun Anggaran 2021. Selanjutnya kami juga mengucapkan terimakasih atas kerjasama dan dukungan yang baik dari Kepala SMPN 1 dan SMPN 2 Trimurjo-Lampung Tengah beserta jajaran guru-guru dan murid-muridnya, sehingga kegiatan ini berjalan lancar dan baik serta memberi manfaat yang signifikan bagi peserta kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (2003a). *Pengetahuan Bahan Pangan*. Direktorat Surveilan dan Penyuluhan Keamanan Pangan, Deputi III-BPOM RI. Jakarta.
- _____. (2003b). *Sistem Jaminan Mutu Pangan*. Direktorat Surveilan dan Penyuluhan Keamanan Pangan, Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya-BPOM RI. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. (2002). *Panduan Pengolahan Pangan yang Baik Bagi Industri Rumah Tangga: Amankan dan Bebaskan Produk dari Bahan Berbahaya*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya, Direktorat Surveilan dan Penyuluhan Keamanan Pangan. Jakarta.
- _____. 2012. *Undang-undang Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1996 Tentang Pangan*. http://www.pom.go.id/public/hukum_perundangan/pdf/ACT_of_%20FOOD.pdf. Diakses pada Tanggal 7 April 2017.
- Badan Pusat Statistik. 1999. *Data Survei Sosial Ekonomi Nasional*
- Lukman, D.W. 2009. *Definisi Higiene, Sanitasi, dan Higiene Pangan*. <http://drhyudi.blogspot.com/2009/07/definisi-higiene-sanitasi-dan-higiene.html>. Diakses pada Tanggal 7 April 2019.
- Mudjajanto, E.D. 2005. *Keamanan Makanan Jajanan Tradisional*. <http://www.kompas.co.id/>. Diakses Tanggal 18 Januari 2015.
- Murhadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Disampaikan pada Kegiatan Pelatihan operasionalisasi peralatan *Drum Drayer (Rotary Drayer)* di Politeknik Negeri Lampung, Bandar Lampung, 04 September 2009.
- Rizal, S., Marniza, O. Nawansih, dan Murhadi. 2009. *Penyuluhan Keamanan Pangan Jajanan pada Guru, Siswa dan Orang Tua Siswa Sekolah Menengah Pertama Islam Terpadu Fitrah insane Bandar Lampung*. Laporan Pengabdian kepada Masyarakat. LPM Unila. Bandar Lampung.