

Webinar Keamanan Pangan Zaman Now di Masa Pandemi Covid-19

Webinar of Today's Food Safety on Pandemic Covid-19 Era

Roostita L. Balia, Lilis Suryaningsih, Andry Pratama
Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran, Sumedang
^aemail: roostita@gmail.com

Abstrak

Pandemi Covid-19 yang masih belum usai tentunya memberikan pengaruh terhadap berbagai macam aspek kehidupan pada masyarakat diantaranya adalah masyarakat diharuskan untuk diam dan lebih banyak melakukan aktivitas di rumah (*Stay at Home*). Salah satu dampak dari kebijakan *Stay at Home* ini adalah masyarakat mulai berinovasi untuk membuat produk pangan dengan tujuan untuk mengisi waktu luang atau sebagai sumber pendapatan terbaru. Inovasi dari produk pangan tersebut seringkali mengikuti trend produk pangan masa kini yang lebih inovatif dan kreatif. Namun, trend konsumsi dan inovasi dari produk pangan tersebut seringkali tidak memperhatikan aspek Keamanan Pangan, hal ini dibuktikan dengan beredarnya pangan masa kini yang menggunakan bahan kimia seperti pewarna dan pemanis sintetis selain itu banyak yang menggunakan proses pembuatan pangan yang kurang sehat dan bahan kemasan yang berbahaya. Hal tersebut tentunya akan beresiko pada masyarakat yang mengkonsumsi pangan tersebut. Metode yang dilakukan pada kegiatan ini adalah webinar Melalui kegiatan KKN-Virtual ini Masyarakat diedukasi berupa pentingnya untuk memahami aspek keamanan pangan sehingga pangan yang diproduksi atau dikonsumsi oleh mereka terjamin ASUH (Aman Sehat Utuh Halal)

Kata kunci: keamanan pangan, covid-19, konsumsi makanan

Abstract

The Covid-19 pandemic, which still does not necessarily have an impact on various aspects of people's lives, includes people who are required to stay at home and do more activities at home (Stay at Home). One of the impacts of the Stay at Home policy is that people start making food products with the aim of filling their spare time or as a new source of income. The innovation of these food products often follows the trend of today's food products which are more innovative and creative. However, the trend of consumption and innovation of these food products often does not pay attention to the aspect of Food Safety, this is evidenced by the circulation of today's food that uses chemicals such as synthetic sweeteners, besides that many use unhealthy food manufacturing processes and dangerous packaging. This of course will endanger the people who consume the food. The method used in this activity is a webinar based. Through this KKN-Virtual activity the community was given a knowledge to understand the food safety aspect so that the food produced or consumed by them is guaranteed ASUH (Safe, Healthy, Good, Halal)

Key words: food safety, covid-19, food consumption

Pendahuluan

Pandemi Covid-19 yang masih berlangsung hingga saat ini telah mempengaruhi berbagai macam aspek kehidupan pada masyarakat. Salah satunya adalah pengaturan mobilisasi masyarakat di tempat umum dimana mereka diharuskan untuk banyak melakukan aktivitas di rumah atau *Stay at Home*. Kebijakan *Stay at Home* telah mendorong masyarakat untuk berinovasi dalam menciptakan produk pangan yang unik dan inovatif. Hal ini bertujuan untuk mengisi waktu luang yang ada dan menjadi sumber pendapatan yang baru di masa pandemic Covid-19.

Inovasi produk pangan yang diciptakan oleh masyarakat tersebut, tentunya banyak dipengaruhi oleh trend konsumsi pangan masa kini yang lebih unik dan belum pernah ada. Mengonsumsi pangan masa kini bukan berarti pangan tersebut tidak memiliki resiko, justru ada beberapa jenis pangan masa kini yang memiliki resiko yang cukup tinggi apabila dikonsumsi secara berlebihan dan terus menerus. Salah satu jenis pangan masa kini yang memiliki resiko berbahaya apabila dikonsumsi secara berlebihan adalah minuman olahan dengan kadar gula tinggi. Terlalu banyak mengonsumsi minuman dengan kadar gula tinggi akan beresiko menimbulkan penyakit asam urat, diabetes dan obesitas (Ramadhani & Mahmudiono, 2018).

Umumnya, jenis pangan masa kini banyak sekali menggunakan berbagai macam zat kimiawi seperti pewarna sintesis yang sering digunakan pada pembuatan Rainbow cake, Rainbow noodle, dan Black icecream, pemanis sintesis pada pembuatan Pink Lava, dan bahan pengawet. Penggunaan bahan tambahan pada pangan bila tidak sesuai dengan aturan akan sangat berbahaya bagi kesehatan (Wahyudi et al., 2017). Selain dari penggunaan bahan kimia pada pangan, umumnya pangan masa kini

banyak sekali menggunakan teknik memasak yang berbeda, seperti proses pemanggangan yang lama, penggunaan bumbu yang berlebih, dan menggunakan bahan kimia seperti nitrogen cair (Sundari et al., 2015). Bahan kemasan dari pangan zaman sekarang pun sering kali masih menggunakan bahan yang berbahaya seperti plastik untuk pembungkusan makanan panas, dan kemasan yang memiliki bahan melamin yang berbahaya (Michael Johnrencius, 2017). Adanya resiko dari bahan baku, proses pembuatan, dan bahan kemasan tentunya membuat konsumen harus jeli dalam memilih produk pangan mana yang ASUH (Aman Sehat Utuh Halal).

Oleh sebab itu melalui kegiatan KKN PPM Integratif Virtual 2021 diadakanlah sosialisasi mengenai Keamanan Pangan Zaman Now di Era Pandemi Covid-19 tujuan dari kegiatan tersebut adalah untuk mengedukasi masyarakat mengenai bagaimana cara untuk memilih produk pangan yang ASUH serta meningkat kesadaran masyarakat untuk membeli dan mengolah produk pangan yang aman.

Materi dan Metode Pelaksanaan

Pelatihan peningkatan pengetahuan ini dilakukan dengan cara pemaparan materi secara virtual menggunakan webinar yang diselenggarakan sebanyak 1 kali:

Penyuluhan secara virtual yang diberikan oleh akademisi dan praktisi dari Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran yaitu Prof.drh.Roostita.L.Balia, M.App.Sc, Ph.D, Dr.Ir.Lilis Suryaningsih, MS, Ir. Andry Pratama, S.Pt, M.P.

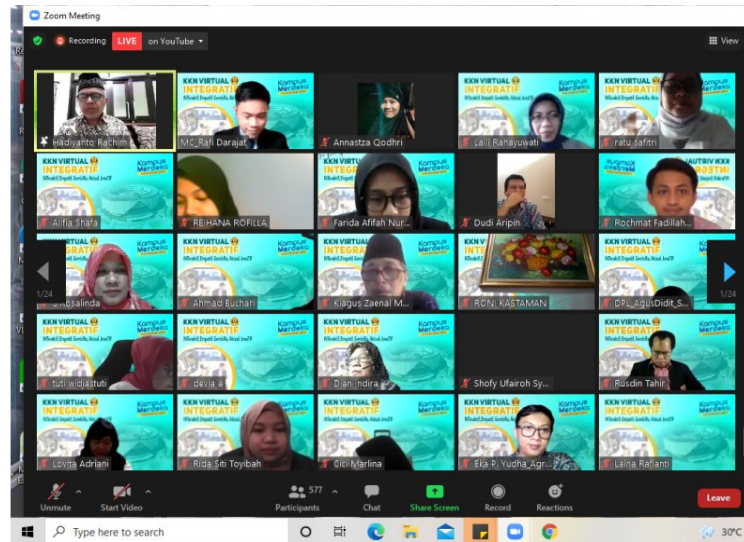
1. Nama Kegiatan: Penyuluhan Keamanan Pangan Zaman Now di Masa Pandemi Covid-19.
2. Jenis Kegiatan: Penyuluhan/Sosialisasi kepada Masyarakat

3. Tujuan dan Manfaat: Kegiatan ini memiliki tujuan untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat terkait keamanan pangan zaman now di era pandemic Covid-19 dan meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai pangan asuh
4. Sasaran Kegiatan: Sasaran dari kegiatan ini adalah masyarakat awam dari berbagai daerah.
5. Waktu Pelaksanaan: Selasa, 6 Juli 2021
6. Pihak-Pihak yang Terlibat: Prof.drh.Roostita.L.Balia, M.App.Sc, Ph.D (pemateri), Dr.Ir.Lilis Suryaningsih,MS. (Pemateri 2), Ir. Andry Pratama, S.Pt., MP (Pemateri 3), Mahasiswa kelompok KKN dan masyarakat umum yang turut hadir di acara pelatihan
7. Proses Pelaksanaan: sosialisasi dilakuan secara virtual dan sampaikan secara bergilir antara penyaji 1, kemudian penyaji 2, dan penyaji 3 dengan diatur oleh moderator. Pada akhir pelaksanaan dibukan sesi tanya jawab antara partisipan dan penyaji.
8. Hasil capaian kegiatan: Capaian yang diinginkan dalam kegiatan ini adalah masyarakat dapat memiliki kemampuan mengenai keamanan pangan zaman now di era pandemic covid-19
9. Rancangan dan tindak lanjut hasil kegiatan: Rancangan dan tindak lanjut

dari hasil kegiatan ini adalah berupa tata cara memilih pangan ASUH.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan webinar keamanan pangan zaman now di era pandemic covid 19 ini diikuti oleh 577 peserta yang tersebar dari berbagai macam daerah yang terdiri dari peserta wanita (58%) dan peserta pria (42%). Capaian dalam kegiatan ini adalah masyarakat sudah bisa memahami mengenai konsep keamanan pangan pada produk pangan masa kini yang beredar di masyarakat di masa pandemic covid-19. Selain itu, dengan adanya kegiatan ini tingkat kesadaran masyarakat terhadap keamanan pangan sudah meningkat terbukti dengan antusiasme peserta ketika mengikuti webinar ini. Webinar ini juga membantu para akademisi dan para ahli untuk bisa memberikan informasi yang relevan kepada masyarakat sehingga masyarakat bisa teredukasi mengenai topik yang berkaitan dengan keamanan pangan. Adapun untuk kedepannya kegiatan ini bisa menjangkau masyarakat luas, maka proses *sounding* harus gencar dilakukan dengan memperhatikan *progress* setiap minggu dan juga topik webinar harus berkaitan dengan isu-isu yang sedang hangat dibicarakan.



Gambar 1. Kegiatan webinar Penyuluhan Keamanan Pangan Zaman



Gambar 2. Poster kegiatan webinar

Keamanan pangan merupakan suatu Tindakan dan kondisi yang dilakukan untuk menegah pangan dari terjadinya pencemaran kimia, biologis fisik, dan cemaran lain yang dapat mengganggu, merugikan serta membahayakan bagi kesehatan manusia (Undang Undang Pangan 2012). Kurangnya pengetahuan maupun pemahaman konsumen merupakan salah satu factor yang

mempengaruhi jaminan keamanan pangan. Tingkat kesadaran masyarakat terhadap kesehatan akan mempengaruhi pola hidup dan tingkat kesehatan keluarga dan individu.

Dari hasil kegiatan penyuluhan ini tampak terlihat antusiasme dari peserta perihal pandangan pentingnya memilih makanan yang baik bagi kesehatan terutama dari segi keamanan pangan.

Terdapat beberapa pertanyaan dari peserta perihal seberapa pentingnya kita menjaga makanan yang kita konsumsi sebagai pencegahan covid 19. Seperti yang disampaikan oleh (Salman & Baru, 2021) makanan bergizi sangat penting untuk membangun daya tahan tubuh dan memberikan perlindungan ekstra bagi tubuh serta dapat meningkatkan system imun dalam menangkal infeksi virus. Kegiatan ini meningkatkan kemampuan dan pengetahuan dari seluruh peserta tentang pentingnya dalam memilih makanan sehat dan aman serta dapat menunjang menjaga imunitas tubuh agar dapat terhindar dari infeksi penyakit dan efek samping dari makanan yang kurang sehat. Keamanan pangan pada era pandemic ini menjadi perhatian serius bagi kita semua karena hal yang penting dalam menunjang kesehatan tubuh untuk menangkal penyakit yang mungkin meninfeksi. Masyarakat saat ini mengutamakan pemenuhan pangan pokok dan beberapa pangan lainnya dengan harga yang lebih murah serta membatasi pilihan pangan protein hewani agar menekan penggunaan biaya (Hestina et al., 2012). Oleh karena itu pentingnya penyuluhan ini agar kebiasaan masyarakat dalam mengkonsumsi makanan bergizi dapat terus terjaga dan menjaga sanitasi higienitas dari pangan agar keamanan pangan tercipta.

Pengaturan cara konsumsi makanan yang sehat dapat mengurangi bahkan mencegah resiko gangguan penyakit ketika terinfeksi covid 19. Prinsip dari pengaturan makan sehat adalah aman, bergizi, beragam dan berimbang (AB3). Aman artinya dapat dikonsumsi dan tidak bersifat racun bagi tubuh. Bergizi artinya makanan tersebut mengandung gizi yang lengkap bagi tubuh, meliputi makro dan mikro nutrien, termasuk didalamnya adalah karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral. Seperti yang disampaikan oleh (Rukmana et al., 2019) pengaturan makan dari seseorang yang tidak seimbang

dan teratur dapat mengakibatkan terjadinya berbagai penyakit degeneratif.

Selain penyuluhan pentingnya memilih makanan sehat dari segi keamanan pangan, disampaikan pula pelatihan bagaimana cara pengemasan produk yang baik dan bagaimana cara distribusi pemasaran sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis bagi peserta yang berkeinginan untuk meningkatkan kemampuannya menjadi pelaku usaha UMKM. Seperti yang disampaikan oleh (Christine Suharto Cenadi, 2000) kemasan merupakan pemicu produk terhadap konsumen karena kemasan dapat memberikan impresi yang dapat mempengaruhi dari tindakan positif dalam menentukan pilihan. Pengemasan minuman kesehatan yang baik akan memberikan nilai jual ataupun value bagi produk yang akan dijadikan produk usaha. Tak kalah penting selain kemasan adalah distribusi pemasaran. Peningkatan proses penjualan dapat ditentukan oleh berbagai faktor, salah satunya adalah distribusi. Tata Kelola penyaluran yang baik dan optimal akan memberikan kemudahan bagi konsumen untuk mendapatkan produk (Wibowo et al., 2018).

Kesimpulan

Berdasarkan dari kegiatan penyuluhan dan pelatihan keamanan pangan zaman now di era pandemic covid-19 ini diperoleh kesimpulan masyarakat sudah bisa memilih dan membuat produk pangan yang memperhatikan aspek keamanan pangan yang ASUH serta peningkatan kesadaran masyarakat terhadap keamanan pangan

Ucapan Terimakasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat dan Inovasi (DRPMI) Universitas Padjadjaran yang telah

memberikan dana sehingga kegiatan penyuluhan dan pelatihan ini dapat terlaksana

Daftar Pustaka

- Christine Suharto Cenadi. (2000). Peranan Desain Kemasan Dalam Dunia Pemasaran. *Nirmana*, 2(2), 92–103. <http://puslit2.petra.ac.id/ejournal/index.php/dkv/article/view/16056>
- Hestina, J., Purba, H. J., & Dermoredjo, S. K. (2012). Pencapaian Ketahanan Pangan Dan Gizi Pada Masa Pandemi Covid-19. *Pusat Sosial Ekonomi Dan Kebijakan Pertanian*, 3, 421–436.
- Michael Johnrencius, N. H. and V. S. J. (2017). PENGARUH PENGGUNAAN KEMASAN TERHADAP MUTU KUKIS SUKUN. *JOM FAPERTA UR*, 4(12 (152)), 1–15.
- Ramadhani, P., & Mahmudiono, T. (2018). Hubungan Konsumsi Sugar-Sweetened Beverages Dengan Kejadian Diabetes Mellitus Pada Lansia. *Media Gizi Indonesia*, 13(1), 49. <https://doi.org/10.20473/mgi.v13i1.49-56>
- Rukmana, R. M., Sulistyawati, D., & Herawati, R. (2019). Penyuluhan Pengaturan Konsumsi Makanan Sehat Dan Pemeriksaan Glukosa Darah Di Kelompok Posyandu Lansia Rw 18 Perumnas Mojosongo, Surakarta, Jawa Tengah. *JURNAL CEMERLANG: Pengabdian Pada Masyarakat*, 2(1), 1–12. <https://doi.org/10.31540/jpm.v2i1.194>
- Salman, Y., & Baru, B. (2021). Edukasi gizi untuk meningkatkan imunitas tubuh (Asupan tepat di masa pandemi Covid-19). *Edukasi Gizi Untuk Meningkatkan Imunitas Tubuh (Asupan Tepat Di Masa Pandemi Covid-19)*, 3(1), 20–29.
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 235–242. <https://doi.org/10.22435/mpk.v25i4.4590.235-242>
- Wahyudi, J., Perencaan, B., Daerah, P., & Pati, K. (2017). 3 Mengenali Bahan Tambahan Pangan Berbahaya : Ulasan Identifying Hazardous Materials for Food Additive: a Review. *Jurnal Litbang*, XIII(1), 3–12.
- Wibowo, M. E., Daryanto, A., & Rifin, A. (2018). Strategi Pemasaran Produk Sosis Siap Makan (Studi Kasus: PT Primafood Internasional). *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 13(1), 29. <https://doi.org/10.29244/mikm.13.1.29-38>