

Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan akan Keamanan Produk UMKM*To increase knowledge and skills regarding UMKM product safety***Eti Suminartika*, Erna Rachmawati, Eka Purnama Yudha**

Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran

Jl. Raya Bandung Sumedang Km 21

*Email: eti.suminartika@unpad.ac.id

(Diterima 27-02-2026; Disetujui 24-06-2026)

ABSTRAK

Usaha kecil tumbuh di masyarakat karena merupakan sumber lapangan pekerjaan dan pendapatan bagi mereka. Permasalahan yang dihadapi produk UMKM adalah maraknya produk yang kurang aman dikonsumsi, oleh karena itu peningkatan pengetahuan dan keterampilan akan produk yang aman perlu diperbaiki untuk meningkatkan penjualan. Tujuan kegiatan PKM ini: meningkatkan pengetahuan tentang produk yang aman produk serta meningkatkan keterampilan membuat produk yang aman. Kegiatan dilaksanakan di bale desa Mandalamekar kecamatan Cimenyan kabupaten Bandung. Metoda yang digunakan adalah ceramah, diskusi dan praktik. Keberhasilan kegiatan dievaluasi dengan melakukan tes awal dan tes akhir. Hasil kegiatan menunjukkan, terdapat peningkatan nilai pengetahuan akan pentingnya produk yang aman dari 70% menjadi 96%, terdapat peningkatan keterampilan peserta menyajikan produk yang aman dari kurang memadai menjadi lebih memadai.

Kata kunci: Keamanan produk, UMKM, Keterampilan, Pengetahuan

ABSTRACT

Small businesses have grown due to they are a source of job and income for the people. The problems of UMKM products are quite un safety, therefore the improvements of food safety are crucial to be done. The purposes of this activity are to rise knowledge of food safety, moreover, to improve skills of preparing of food safety. The activity was carried out at the Mandalamekar village, Cimenyan district, Bandung regency. The methods were used: lectures, discussions and practices. The results showed that there was an increase of knowledge food safety from 70% to 96%, and there were an improving of participant skills (food safety preparing).

*Keywords: Product safety, UMKM, Skills, Knowledge***PENDAHULUAN**

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya untuk memastikan bahwa makanan aman dikonsumsi, tidak membahayakan kesehatan, dan bebas dari bahaya biologis, kimia, maupun fisik. Menurut World Health Organization (WHO), keamanan pangan mencakup semua praktik dalam penanganan, pengolahan, penyimpanan, dan penyajian makanan agar terhindar dari kontaminasi yang dapat menyebabkan penyakit.

Keamanan pangan menjadi sangat penting mengingat makanan yang tidak aman dapat membahayakan bagi kesehatan manusia, seperti timbulnya berbagai penyakit. Pangan yang aman disajikan oleh sendiri di dalam keluarga dan disajikan oleh orang lain, mengingat tidak selamanya anggota keluarga makan di rumah. Makanan yang diolah oleh orang lain biasanya disajikan di kantin, di pedagang kaki lima, restoran dan di tempat penjualan lainnya. Oleh karena itu, makanan yang aman bersumber dari keluarga dan dapat bersumber dari UMKM pengolah makanan.

Usaha kecil menengah memproduksi makanan di rumah masing-masing, kondisi demikian kurang terstandar dilihat dari kebersihan lingkungan dan proses produksi makanan. Berikut permasalahan keamanan produk UMKM dilihat dari produksi hingga distribusi:

- (1) Bahan baku tidak layak seperti menggunakan bahan kedaluwarsa atau hampir rusak, bahan disimpan tanpa pendingin meski seharusnya disimpan di suhu dingin, menggunakan bahan dengan pewarna atau pengawet berbahaya (misalnya boraks, formalin, *rhodamin B*).

- (2) Proses produksi tidak higienis seperti: tempat produksi kotor, banyak alat atau serangga, peralatan tidak dicuci bersih, pekerja tidak memakai sarung tangan, penutup kepala, atau masker, tidak ada fasilitas cuci tangan, akibatnya bisa terjadi kontaminasi bakteri seperti Salmonella atau *E. coli*.
- (3) Pengemasan yang tidak standar seperti kemasan bocor, tidak mencantumkan: tanggal produksi, tanggal kadaluwarsa, komposisi bahan, nomor izin edar seperti dari BPOM atau P-IRT.
- (4) Penyimpanan dan distribusi yang salah: produk disimpan di suhu panas padahal harusnya dingin, makanan beku yang sudah mencair dijual kembali, produk disimpan terlalu lama tanpa rotasi stok.
- (5) Tidak memiliki legalitas UMKM pangan yang aman seperti nomor P-IRT dari Dinas Kesehatan, sertifikat halal dari Majelis Ulama Indonesia, Izin edar dari BPOM untuk skala tertentu. Produk tanpa legalitas bukan otomatis berbahaya, tetapi lebih berisiko karena belum melalui pemeriksaan standar keamanan.

Gambaran di atas memperlihatkan bahwa banyak UMKM yang kurang memperhatikan keamanan pangan. Menurut Njatrijani, (2021), banyak makanan yang mengandung zat berbahaya di jajanan anak sekolah. Keadaan tersebut memerlukan penanganan agar makanan layak konsumsi. Pentingnya menjaga keamanan produk makanan adalah untuk melindungi konsumen dari keracunan atau penyakit, menjamin mutu dan kualitas makanan, meningkatkan kepercayaan konsumen. Memenuhi standar dan regulasi pemerintah, sehingga penjualan produk makanan UMKM bisa ditingkatkan. Selain makanan yang mengandung zat berbahaya, makanan juga diproduksi dengan cara yang kurang higienis, proses produksi yang salah.

Perbaikan atau meningkatkan keamanan pangan fungsinya menjaga keamanan produk makanan UMKM, hal tersebut sangat penting untuk melindungi konsumen dan menjaga keberlangsungan usaha, karena:

- (1) Melindungi kesehatan konsumen yaitu mencegah keracunan makanan, penyakit akibat bakteri, virus, bahan kimia berbahaya, atau benda asing dalam makanan.
- (2) Menjamin kepercayaan konsumen yaitu meningkatkan kepercayaan dan loyalitas pelanggan terhadap merek,
- (3) Mendukung keberlanjutan usaha karena bisnis makanan yang menjaga keamanan produk cenderung lebih stabil dan mampu bersaing di pasar. Menurut Hanjaya Siaputra (2020), makanan yang aman lebih diminati pembeli.

Diharapkan keamanan produk UMKM yang aman dapat menjadi sumber bahan pangan yang bisa diandalkan untuk memenuhi kebutuhan konsumsi keluarga dan menjadi sumber pendapatan bagi produsennya. Untuk tujuan tersebut, UMKM sebagai produsen olahan makanan turut menentukan keamanan pangan (Ardianto et al., 2024; Sari, 2017). Sosialisasi keamanan pangan menjadi halal yang krusial bagi pengolah makanan, hal tersebut sejalan dengan Pakpahan et al., (2022), sosialisasi keamanan pangan di UMKM dapat mengubah pengetahuan mereka. Oleh karena itu, peningkatan pengetahuan dan keterampilan akan keamanan produk perlu dilakukan.

BAHAN DAN METODE

Kegiatan ini menggunakan metoda ceramah, diskusi dan praktik. Ceramah meliputi teori-teori yang berkaitan dengan keamanan produk makanan UMKM. Kegiatan dilanjutkan dengan diskusi antara peserta dan penyuluh, metode ceramah dan diskusi ini menjalin komunikasi dua arah sehingga terungkap masalah yang ada di mereka serta harapan penyelesaiannya. Menurut (Banna et al., 2025) pendidikan keamanan pangan dapat mengubah sikap dan pengetahuan keamanan pangan. Kegiatan ini merupakan edukasi kepada perajin UMKM makanan yang diharapkan mampu mengubah persepsi mereka akan pentingnya makanan yang aman.

Peran serta peserta dalam kegiatan ini yaitu terlibat langsung baik sebagai pemerhati, peserta diskusi dan melaksanakan praktik. Peserta juga sebagai narasumber permasalahan yang mereka hadapi, terutama yang berkaitan dengan keamanan produk. Permasalahan mereka yang dihadapi berkaitan dengan keamanan produk, selanjutnya didiskusikan dan dicarikan solusi terbaiknya. Tim dosen lebih berperan sebagai pemandu dalam kegiatan ini. Adapun langkah kegiatan PKM sebagai berikut:

(1) Tahap persiapan:

- a. Mencari kelompok sasaran yaitu mencari dan mengundang pengolah makanan.
- b. Mempersiapkan bahan/materi yang akan disampaikan seperti pentingnya keamanan produk, manfaat keamanan produk, bahan yang membahayakan produk makanan, Langkah-langkah menjaga produk agar aman. Bahan teori meliputi teori tentang keamanan produk, bahan berbahaya pada makanan, dampak produk yang tidak aman bagi kesehatan, dll.
- c. Menentukan jadwal kegiatan, yaitu satu minggu sekali sesuai dengan kesediaan peserta.

(2) Pelaksanaan

- a. Kegiatan diawali dengan melaksanakan tes awal yaitu berupa tes awal pengetahuan dan keterampilan mereka dengan cara mengisi angket/kuesioner.
- b. Melaksanakan penyuluhan yaitu memberikan ceramah teoritis dan mempraktikkan cara membuat makanan yang aman. Ceramah teoritis meliputi pentingnya makanan aman, bahaya makanan yang tidak aman, cara membuat makanan aman, penyakit yang disebabkan oleh konsumsi makanan yang tidak aman, sumber bahan pangan aman, cara menyajikan agar makanan aman dikonsumsi.
- c. Melaksanakan kegiatan praktik keterampilan membuat produk yang aman.
- d. Melaksanakan test akhir yaitu melakukan tes terhadap peserta, dan penyuluh atas kegiatan yang telah dilaksanakan.

(3) Evaluasi

- a. Evaluasi terhadap peserta yaitu dengan melihat antusiasme peserta dalam diskusi dan kehadiran.
- b. Evaluasi terhadap penyuluh yaitu dilihat dari pelaksanaan kegiatan oleh penyuluh dari segi kehadiran penyuluh, menarik atau tidaknya penyampaian materi oleh penyuluh, terampil atau tidaknya penyuluh dalam mengajarkan praktik dan penyampaian teori.
- c. Evaluasi terhadap materi yaitu dilihat dari pendapat peserta akan dibutuhkannya materi yang diajarkan.

(4) Pelaporan

- a. Menganalisis data hasil evaluasi terhadap peserta, program dan penyuluh.
- b. Interpretasi data dilakukan untuk penulisan laporan kegiatan.

Kelompok sasaran (peserta penyuluhan) ini adalah pengusaha kecil, terutama yang mengusahakan makanan Mandalamekar dan sekitarnya di kecamatan Cimenyan kabupaten Bandung. Menurut Septiyani et al., (2021), pengetahuan ibu-ibu (pengolah makanan) akan keamanan pangan kurang baik. Oleh karena itu, peserta dalam kegiatan ini adalah pengolah makanan yang mayoritas terdiri atas ibu-ibu. Peserta penyuluhan sebanyak 20 orang. Peserta yang mengikuti penyuluhan diharapkan dapat menyebarkan informasi ke rekan sekitarnya dimana ia berada. Penyuluhan dilaksanakan di bale desa Mandalamekar kecamatan Cimenyan kabupaten Bandung dengan durasi satu kali per minggu.

Di awal kegiatan, selama kegiatan dan di akhir kegiatan dilakukan monitoring dan evaluasi. Evaluasi di awal kegiatan diantaranya dilakukan *pre test*, selama kegiatan dilakukan monitoring pelaksanaan, evaluasi di akhir kegiatan diantaranya dilaksanakan *post test*. Objek yang dievaluasi meliputi evaluasi terhadap pelaksana kegiatan, peserta, program kegiatan dan pelaksana/penyuluh. Evaluasi program bertujuan untuk melihat apakah program yang dijalankan sesuai dengan kebutuhan peserta. evaluasi terhadap peserta meliputi evaluasi terhadap pengetahuan mengenai kemasan produk dan evaluasi terhadap keterampilan dalam membuat makanan yang aman. Evaluasi juga dilakukan terhadap pelaksanaan dan pelaksana/penyuluh dalam kegiatan ini, hal tersebut dimaksudkan apakah pelaksana/penyuluh melaksanakan kegiatan sesuai dengan ketentuan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keamanan produk makanan adalah kondisi dan upaya untuk memastikan bahwa makanan aman dikonsumsi, tidak membahayakan kesehatan, dan bebas dari bahaya biologis, kimia, maupun fisik.

Secara sederhana, keamanan pangan berarti makanan tersebut tidak menyebabkan sakit atau keracunan jika dikonsumsi sesuai dengan tujuan penggunaannya.

Kegiatan PKM ini berupaya untuk meningkatkan pengetahuan keamanan produk menjadi lebih baik atau lebih memenuhi tuntutan konsumen karena keamanan pangan berada di pembuat makanan UMKM (Sari, 2017). Upaya meningkatkan keamanan produk UMKM di bidang makanan dilakukan berupa penyuluhan dan praktik. Tujuan dilakukan penyuluhan adalah untuk membangun pemahaman peserta agar mau peduli dengan keamanan produk yang mereka hasilkan.

Pelatihan/praktik pembuatan makanan yang aman dimaksudkan agar mereka terampil dalam membuat produk yang aman. Pelatihan meningkatkan keamanan makanan dilaksanakan dengan cara melatih mereka membuat makanan dengan cara aman dan bahan yang aman. Kebiasaan kurang baik di pengolah makanan seperti makanan dihindangi alat, proses produksi yang kurang baik, misal memasak belum matang.

Manjaga keamanan dari makanan artinya melindungi keamanan produk makanan berarti mencegah kontaminasi dan memastikan makanan tetap aman sampai dikonsumsi, caranya adalah: (1) menjaga kebersihan, (2) mencegah dari kontaminasi, (3) memasak dengan suhu yang tepat hingga matang sempurna, (4) penyimpanan yang benar yaitu menyimpan makanan di suhu aman (lemari es $\pm 4^{\circ}\text{C}$ untuk makanan segar) dan jangan biarkan makanan matang di suhu ruang terlalu lama, (5) gunakan bahan aman yaitu pilih bahan baku segar dan berkualitas, hindari bahan yang sudah rusak atau berbau, pastikan produk memiliki izin edar dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), (6) pengemasan dan distribusi yang baik dengan cara menggunakan kemasan *food-grade*, hindari kemasan bocor atau rusak, jaga suhu selama proses pengiriman, (7) terapkan sistem keamanan pangan untuk tujuan usaha seperti menggunakan standar *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) untuk mengidentifikasi dan mengendalikan risiko bahaya pangan. Di Indonesia, pengawasan keamanan pangan dilakukan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM).

Demikian banyak faktor yang menyebabkan makanan kurang aman dikonsumsi. Oleh karena itu, peningkatan pengetahuan pengolah makanan akan memberikan stimulus para pengusaha UMKM untuk lebih peduli dalam menyajikan makanan bagi konsumennya. Untuk mengukur keberhasilan kegiatan ini maka diukur dampak kegiatan ini yang terlihat dari hasil evaluasi, evaluasi yang dilaksanakan di awal dan di akhir kegiatan, hal ini dimaksudkan untuk mengetahui kondisi awal dan kondisi akhir sehingga terlihat dampak dari kegiatan ini. Evaluasi dilakukan terhadap peserta, penyuluh dan materi. Dari evaluasi ini terukur dampak penyuluhan terhadap peserta dilihat dari perubahan pengetahuan, keterampilan dan kecocokan materi.

Kondisi awal pengetahuan dan keterampilan peserta maka diukur dengan melakukan uji *pre test* yang berupa pengisian angket oleh peserta. Isi angket tersebut meliputi teori-teori yang berkaitan dengan keamanan pangan yang memenuhi standar. Sebelum penyuluhan, peserta mengetahui produk yang aman tetapi pemahamannya masih perlu perbaikan.

Dampak dari kegiatan ini maka diukur dengan tes akhir kegiatan yang berupa pengisian angket yang isi substansi pertanyaan relatif sama, namun menggunakan kalimat berbeda. Dari hasil tes awal dan tes akhir tersebut diketahui hasil/dampak dari kegiatan pelatihan ini yaitu adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta, terutama produk makanan yang aman.

Berdasarkan hasil *pre test* dan *post test* dalam kegiatan ini, nilai masing-masing sebesar 70% (*pre test*) dan 96% (*post test*) mengindikasikan adanya peningkatan pengetahuan peserta akan pentingnya produk yang aman serta upaya yang harus dilakukan agar produk makanan aman. Peningkatan pengetahuan tersebut diperlukan mengingat perlunya pemahaman oleh peserta sehingga mereka terdorong untuk memproduksi makanan yang aman. Menurut Fitria Hayu Palupi et al., (2023), penyuluhan keamanan pangan dapat meningkatkan pengetahuan peserta UMKM.

Evaluasi terhadap keterampilan membuat makanan aman dilakukan untuk melihat perubahan keterampilan peserta dalam memperbaiki pengolahan produk secara aman. Adanya pelatihan keterampilan pembuatan produk aman oleh peserta berubah dari kurang terampil menjadi lebih terampil, untuk lebih jelasnya dapat dilihat di Tabel 1. Hasil tes mengindikasikan terdapat peningkatan keterampilan peserta dalam pembuatan produk aman mendapat respon dari peserta. Hasil pelatihan tersebut sejalan dengan yang dilakukan (Khazanah, 2020) dan (Muhammad Taupik et al., 2025), yang menyatakan edukasi keamanan pangan berdampak pada menjaga keamanan pangan.

Evaluasi terhadap materi dimaksudkan untuk melihat apakah pelatihan ini memiliki manfaat bagi mereka. Hasil pengisian angket oleh peserta menunjukkan 98% peserta menyatakan perlunya kegiatan ini, hal ini menunjukkan adanya kesesuaian materi yang diberikan dengan yang mereka butuhkan. Dilihat dari kehadiran peserta rata-rata 99% hadir di setiap pertemuan. Dilihat dari aktivitas peserta dalam diskusi, peserta aktif di forum diskusi. Indikator-indikator tersebut menggambarkan bahwa materi yang diberikan sesuai dengan kebutuhan peserta. Hasil evaluasi terhadap pengetahuan dan keterampilan peserta dalam menyaaaajikan makanan yang aman dapat dilihat di Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Kegiatan PKM

Keterangan	Pengetahuan produk yang aman	Keterampilan pembuatan produk yang aman
Base line (sebelum kegiatan)	Rendahnya pengetahuan pentingnya Produk yang aman	keterampilan membuat produk yang aman masih kurang
Pencapaian (setelah kegiatan)	Adanya peningkatan pengetahuan kemasan produk, dari nilai tes 70% menjadi 96%	Adanya peningkatan keterampilan membuat produk yang aman

Sumber: Analisis Data Primer (2025)

Evaluasi terhadap pembawa materi dimaksudkan untuk melihat apakah pembawa materi memiliki kemampuan dalam menjalankan kegiatan ini. Hasil evaluasi menunjukkan pembawa materi telah bekerja secara optimal, hal tersebut terlihat dari beberapa indikator penilaian kepada pembawa materi, yaitu: penyuluh hadir di setiap jadwal kegiatan dengan tepat waktu, penyampaian materi oleh pembawa materi dapat diterima oleh peserta, terjadinya perubahan pengetahuan dan keterampilan.

Perubahan pengetahuan dan keterampilan dalam menyaaaajikan produk UMKM yang aman merupakan luaran dari kegiatan ini. Kegiatan tersebut menghadapi faktor pendorong dan penghambat yang dapat mempengaruhi keberhasilan kegiatan ini. Faktor penghambat kegiatan ini: (1) Pemahaman peserta akan keamanan pangan bukan merupakan hal prioritas, (2) Keamanan pangan memerlukan biaya yang cukup tinggi, (3) Keamanan pangan selama ini kurang diperhatikan oleh peserta, (4) Waktu peserta mengikuti pelatihan terbatas. Faktor pendorong kegiatan penyuluhan ini meliputi: (1) Peserta telah mengenal keamanan pangan, sehingga mudah menyerap pengetahuan yang diajarkan. (2) Bahan yang aman mudah didapat, (3) Minat peserta mengikuti kegiatan ini yang cukup baik,

KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil kegiatan menunjukkan: terdapat peningkatan pengetahuan peserta tentang kemaan pangan meliputi bahan baku yang aman, bahan penolong yang aman, proses produksi yang higienis, kemasan yang higienis dan distribusi yang tepat. Peningkatan skor pengetahuan meningkat dari nilai 70% (*pre test*) menjadi 96% (*post test*). Keterampilan peserta dalam menyajikan makanan yang aman (proses prodduksi higienis, bahan-bahan yang aman, kemasan yang baik) meningkat dari yang kurang trampil menjadi lebih terampil.

Saran kegiatan ini: perlunya pelatihan serupa yang mencakup banyak peserta, seperti ibu ibu rumah tangga penyedia makan di keluarga.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardianto, M., Suandi, S., & Nurhayati, N. (2024). Hubungan Pengetahuan terhadap Praktik Keamanan Pangan Pelaku Usaha UMKM. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, 13(1), 1–10. <https://doi.org/10.36565/jab.v13i1.607>
- Banna, M. H. Al, Fauzi, I. M., Negara, S. P. P. S., Iswari, D. A., Dewi, L. P., Kawuri, G. V., & Murtiyasa, B. (2025). Edukasi Keamanan Pangan pada Tingkat Sekolah Dasar di Lingkungan Madrasah Ibtidaiyah Muhammadiyah Kota Madiun. *Buletin KKN Pendidikan*, 7(2), 1–8. <https://doi.org/10.23917/bkknndik.v7i1.8739>
- Fitria Hayu Palupi, Titik Dwi Novianti, & Ahmad Aufar Ribhi. (2023). Sosialisasi Penyuluhan Keamanan Pangan Pada UMKM. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi Dan Inovasi IPTEKS*, 1(2), 361–368.

- Hanjaya Siaputra. (2020). Citra Merek Mempengaruhi Minat Beli Ulang. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 6(2), 79–87. <https://doi.org/10.9744/jmhot.6.2.79>
- Khazanah, W. (2020). EDUKASI KEAMANAN PANGAN DI DAPUR RUMAH TANGGA (Education of food security in household kitchen). *Jurnal AcTion: Aceh Nutrition Journa*, 1(5), 1–6.
- Muhammad Taupik et all. (2025). *Jurnal Pengabdian Masyarakat Farmasi : Pharmacare Society Edukasi Keamanan Pangan : Deteksi Boraks dalam Jajanan Sekolah di SDIT Al Islah Gorontalo*. 4, 10–13. <https://journal.uinmataram.ac.id/index.php/spin>
- Njatrijani, R. (2021). Law, Development & Justice Review Pengawasan Keamanan Pangan. *Law, Development & Justice Review*, 4(1), 12–28.
- Pakpahan, O. P., Putri, D. N., & Mardhiyah, N. (2022). *Aksiologi : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Efektivitas Program Sosialisasi Konsep Keamanan Pangan terhadap Peningkatan Pengetahuan Siswa SMA The Effectiveness of the Food Safety Concept Socialization Program on Increasing the Knowledge of High Scho*. 6(3), 378–387.
- Sari, M. H. (2017). Pengetahuan dan sikap keamanan pangan dengan perilaku penjaja makanan jajanan anak sekolah dasar. *Journal of Health Education*, 2(2), 156–163.
- Septiyani, D., Suryani, D., & Yulianto, A. (2021). Hubungan Pengetahuan, Sikap, Tingkat Pendidikan dan Usia dengan Perilaku Keamanan Pangan Ibu RumahTangga di Kecamatan Pasaleman, Cirebon Association Between Knowledge, Attitude, Education and Age with Food Security Behavior Among Housewives in Pasaleman . *Gorontalo Journal of Public Health*, 4(1), 45–54.