



Peningkatan Pengetahuan Pentingnya Keamanan Pangan dalam Sistem Produksi Yoghurt Drink Melalui Sosialisasi di UKM Yoghurt Sehati Banyumas

Nurul Latifasari^{1*}, Fikra Titan Syifa², Friska Citra Agustia³, Carantia Raharditya⁴,
Septi Adi Cahyani⁵, dan Poppy Ambar Rini⁶

^{1,4,5,6} Teknologi Pangan, Institut Teknologi Telkom Purwokerto, Indonesia, 53147

² Teknik Telekomunikasi, Institut Teknologi Telkom Purwokerto, Indonesia, 53147

³ Ilmu Gizi, Universitas Jenderal Soedirman, Indonesia, 53123

E-mail:* nurul@ittelkom-pwt.ac.id

Doi : <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v6i1.1981>

Info Artikel:

Diterima :
2024-09-10

Diperbaiki :
2024-11-22

Disetujui :
2025-01-06

Kata Kunci: Keamanan pangan, yoghurt, UKM, cemaran makanan, sosialisasi.

Abstrak: Keamanan pangan merupakan aspek kritis dalam produksi makanan dan minuman, terutama bagi UKM yang berfokus pada olahan minuman seperti yoghurt. Undang-undang RI No. 7 Tahun 1996 menekankan pentingnya mencegah kontaminasi biologi, fisik, dan kimia yang dapat merugikan kesehatan manusia. UKM Yoghurt Sehati di Banyumas, menghadapi tantangan terkait minimnya pengetahuan tentang pentingnya penerapan keamanan pangan pada produk yogurt yang diproduksi. Program pengabdian masyarakat ini dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman, serta kesadaran karyawan mengenai pentingnya keamanan pangan melalui sosialisasi yang mencakup identifikasi titik kritis produk dan metode pencegahan kontaminasi. Metode yang digunakan meliputi observasi, *pre-test*, sosialisasi, dan *post-test*. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan yang cukup signifikan mengenai pentingnya keamanan pangan yang perlu diterapkan pada sistem produksi yogurt drink, dengan nilai *pre-test* rata-rata sebesar 60% meningkat menjadi 100% setelah dilakukan sosialisasi. Peningkatan pengetahuan ini diharapkan dapat meningkatkan keamanan produk yoghurt yang diproduksi oleh UKM Yoghurt Sehati Banyumas.

Abstract: Food safety is an important aspect in food and beverage production, especially for SMEs that focus on processed drinks such as yoghurt. Republic of Indonesia Law no. 7 of 1996 emphasizes the importance of preventing biological, physical and chemical pollution that can be detrimental to human health. Yoghurt Sehat SMEs in Banyumas face challenges related to the lack of knowledge about the importance of implementing food safety in the yoghurt products they produce. This community service program is carried out to increase knowledge and understanding, as well as employee awareness regarding the importance of food safety through outreach which includes identifying product critical points and methods for preventing contamination. The methods used include observation, pre-test, socialization, and post-test. The results showed a significant increase regarding the importance of food safety that needs to be applied to the yogurt drink production system, with an average pre-test score of 55,6% increasing to 94,6% after socialization. This increase in knowledge is expected to increase the safety of yoghurt products produced by UKM Yoghurt Sehat Banyumas.

Keywords: Food safety, yoghurt, SMEs, food contamination, socialization.

Pendahuluan

Aspek keamanan pangan merupakan hal yang sangat penting bagi UKM yang bergerak dalam produksi bahan olahan makanan dan minuman. Upaya yang perlu dilakukan untuk menjaga produk dari cemaran biologis, kimia, dan fisik yang dapat membahayakan maupun merugikan kesehatan manusia yang mengkonsumsi merupakan bentuk dari penerapan aspek keamanan pangan (Cahyani *et al.*, 2022). Perlindungan konsumen dari risiko kesehatan yang diakibatkan dari konsumsi makanan yang tidak aman dapat terjamin jika pelaku UKM tersebut dapat menerapkan prinsip keamanan pangan dalam sistem produksi. Keamanan pangan juga tidak hanya sebagai pelindung konsumen dari risiko kesehatan yang disebabkan oleh konsumsi produk yang tidak aman, tetapi juga berperan dalam menjaga reputasi dan keberlangsungan usaha (Putri *et al.*, 2024). UKM sering kali berperan penting dalam pasokan pangan lokal, sehingga pemahaman dan penerapan tentang praktik keamanan pangan yang baik menjadi prinsip dasar untuk mencegah terjadinya risiko negatif yang dapat merugikan masyarakat (Fitria Hayu Palupi, 2023).

UKM Yoghurt Sehat adalah sebuah usaha mikro kecil dan menengah yang berfokus pada produksi dan penjualan minuman yoghurt di daerah Purwokerto, Jawa Tengah. UKM ini berlokasi di Karangjambu RT 05/RW 06, Purwanegara, Purwokerto Utara, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah, 53127 (Latifasari *et al.*, 2024).

Saat ini, UKM Yoghurt Sehati memproduksi beberapa varian yoghurt yang meliputi yoghurt stick, plain, yoghurt jelly drink, milk shake, serta yoghurt drink dengan varian rasa seperti stroberi, blueberry, mangga, teh hijau, dan leci (Rifda Naufalin, 2024). UKM ini memiliki peluang untuk berkembang, mengingat permintaan konsumen yang terus meningkat terhadap produk-produk berbasis yoghurt yang sehat dan bernutrisi. Namun, seiring dengan pertumbuhan usaha dan peningkatan jumlah konsumen, penerapan standar keamanan pangan menjadi sangat penting untuk diperhatikan. Permasalahan yang dihadapi oleh mitra UKM Yoghurt Sehati adalah keterbatasan informasi dan pengetahuan mengenai pentingnya penerapan keamanan pangan dalam sistem produksi yoghurt. Hal ini menyebabkan potensi risiko terhadap kualitas dan keamanan produk yang dihasilkan. Tanpa pemahaman yang memadai tentang praktik-praktik keamanan pangan yang baik, UKM mungkin tidak sepenuhnya menyadari pentingnya menjaga kebersihan, pengendalian proses pengolahan, serta penyimpanan yang benar. Akibatnya, produk yoghurt yang dihasilkan bisa beresiko terpapar oleh kontaminasi mikroba atau bahan kimia yang berbahaya (Syamsul Huda, 2023).

Dengan demikian, tujuan dari program pengabdian ini adalah tim dosen dan mahasiswa Institut Teknologi Telkom Purwokerto melakukan penyuluhan dan sosialisasi kepada mitra UKM terkait penerapan keamanan pangan pada produk yoghurt yang baik. Selain itu, penyuluhan ini akan mencakup penjelasan tentang identifikasi titik kritis dalam proses produksi yang dapat berpotensi menjadi sumber kontaminasi, serta metode efektif untuk mencegah dan mengendalikan cemaran mikroba atau cemaran bahan kimia. Diharapkan UKM Yoghurt Sehati dapat mengimplementasikan praktik-praktik yang lebih baik dalam produksi yoghurt drink guna memastikan produk yang dihasilkan berkualitas, aman dan sesuai dengan standar dan peraturan yang berlaku.

Metode

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada mitra UKM Yoghurt Sehati yang diawali dengan tahapan survei, observasi, *pre-test*, sosialisasi dengan pemaparan materi, dan *post-test* yang disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Tahapan Pelaksanaan

1. Observasi

Dalam tahap ini tim melakukan observasi ke lokasi produksi mitra yang beralamat di Desa Purwonegoro, Kecamatan Purwokerto Utara, Kabupaten Banyumas. Pada tahap ini, tim melakukan *Forum Diskusi Grup* (FGD) dengan ketua UKM yang bertujuan untuk mendapatkan gambaran umum mengenai kondisi pengetahuan karyawan sebelum pelaksanaan kegiatan sosialisasi dilakukan.

2. *Pre-test*

Setelah observasi, dilakukan *pre-test* dilakukan dengan menyebarkan kuisioner untuk mengukur tingkat pemahaman peserta secara lebih spesifik terhadap berbagai aspek keamanan pangan, khususnya dalam proses produksi yoghurt. *Pre-test* ini berfungsi sebagai alat ukur awal yang akan dibandingkan dengan hasil *posttest* untuk menilai efektivitas sosialisasi yang akan dilakukan.

3. Pemaparan Materi

Pada tahap ini, tim pengabdian memberikan materi edukasi yang mencakup topik penting terkait keamanan pangan dan jenis sumber cemaran, serta titik kritis di setiap proses pengolahan. Materi disampaikan secara sistematis dan mudah dipahami, dengan fokus pada definisi cemaran, jenis-jenis cemaran yang umum terjadi, cara identifikasi potensi bahaya, serta langkah-langkah pencegahan yang harus diambil untuk memastikan produk aman dikonsumsi.

4. *Post-test*

Kegiatan diakhiri dengan pelaksanaan *post-test* yang bertujuan untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta setelah mengikuti seluruh rangkaian sosialisasi materi yang telah disampaikan. *Post-test* ini tidak hanya berfungsi sebagai evaluasi pemahaman, tetapi juga sebagai alat untuk menilai efektivitas metode penyampaian materi yang digunakan oleh tim pengabdian. Dengan membandingkan hasil *pre-test* dan *post-test*, dapat diukur seberapa besar peningkatan pemahaman peserta mengenai keamanan pangan, khususnya dalam sistem produksi pembuatan yoghurt.

Hasil dan Pembahasan

Program pengabdian ini dilaksanakan pada tanggal 20 Agustus 2024 dilaksanakan di UKM Yoghurt Sehati Banyumas. Kegiatan sosialisasi ini dihadiri oleh 5 peserta yang merupakan pemilik dan karyawan UKM Yoghurt Sehati. Melalui sosialisasi ini, diharapkan dapat meningkatkan kualitas produk dan kepercayaan

konsumen terhadap produk Yoghurt Sehati. Peserta yang terlibat dalam kegiatan sosialisasi ini ditunjukkan pada Gambar 2.



Gambar 2. Peserta Sosialisasi

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat diawali dengan perkenalan tim pengabdian kepada para karyawan UKM Yoghurt Sehati. Setelah itu, dilakukan *pre-test* untuk mengukur pemahaman awal peserta mengenai keamanan pangan, khususnya pada produk yoghurt yang disajikan pada Gambar 3. *Pre-test* dilakukan untuk mengukur sejauh mana pemahaman peserta tentang berbagai jenis cemaran yang mungkin terjadi selama proses produksi serta langkah-langkah pencegahannya.



Gambar 3. Pengisian kuisioner *pre-test*



Gambar 4. Pemaparan Materi

Setelah sesi *pre-test*, tim pengabdian memaparkan materi secara sederhana dan mudah dipahami. Materi tersebut mencakup definisi cemaran, jenis-jenis cemaran yang umum ditemukan pada produk yoghurt, cara mengidentifikasi bahaya potensial, titik kritis dalam produksi yogurt, serta langkah-langkah pengendalian yang efektif untuk memastikan produk yoghurt yang dihasilkan berkualitas dan aman. Keamanan pangan dalam proses pembuatan yoghurt merupakan serangkaian tindakan dan kondisi yang bertujuan untuk mencegah terjadinya cemaran biologis, fisik, dan kimia yang dapat membahayakan kesehatan konsumen (BPOM, 2021; Putri *et al.*, 2024).

Yogurt merupakan minuman fungsional yang dibuat dari bakteri asam laktat dengan proses fermentasi, sehingga menghasilkan aroma yang khas dan rasa yang masam (Latifasari *et al.*, 2023; Kurniawati *et al.*, 2024). Proses fermentasi ini merupakan salah satu titik kritis yang perlu diperhatikan. Selain itu pemilihan bahan baku juga menjadi hal yang tidak kalah penting. Proses pembuatan yoghurt, mulai dari pemilihan bahan baku hingga penyimpanan produk jadi, rentan terhadap berbagai jenis cemaran. Cemaran biologis dapat terjadi akibat kurangnya penerapan sanitasi dan higiene yang kurang atau tidak memenuhi standar (Meikapasa *et al.*, 2023). Kemudian, cemaran kimia juga dapat bersumber dari bahan baku yang sudah tercemar atau dari penggunaan BTP yang melebihi dosis maksimum (Kusumaningrum, 2020). Dengan demikian, penerapan praktik keamanan pangan sangat penting untuk memastikan yoghurt yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi, sehingga tidak bertentangan dengan norma agama dan budaya masyarakat.

Hasil kegiatan sosialisasi pentingnya penerapan keamanan pangan di UKM Yoghurt Sehati Banyumas dalam mengukur peningkatan pengetahuan yang ada di

mitra disajikan pada Tabel 1. Kegiatan diakhiri dengan pelaksanaan *post-test*, dimana hasil kuesioner *pre-test* dan *post-test* karyawan Yoghurt Sehati dilakukan analisa untuk mengetahui peningkatan pengetahuan yang terjadi.

Tabel. 1 Hasil Kuesioner *pre-test* dan *pos-test* kegiatan sosialisasi

No	Butir Pertanyaan	Tingkat Pengetahuan Karyawan	
		Sebelum	Sesudah
1	Apakah Anda mengetahui definisi dari keamanan pangan?	50%	100%
2	Apakah Anda mengetahui apa yang dimaksud dengan kontaminasi makanan ?	50%	100%
3	Apa tujuan dari keamanan pangan?	60%	100%
5	Apakah Anda mengetahui jenis-jenis cemaran?	60%	100%
6	Apakah Anda tahu contoh dari cemaran biologis?	55%	100%
7	Apakah Anda tahu contoh dari cemaran kimia?	50%	80%
8	Apakah Anda mengetahui warna susu yang memiliki kualitas baik?	40%	80%
9	Suhu berapa yang digunakan untuk menjaga kualitas susu selama penyimpanan?	65%	100%
10	Apakah Anda mengetahui upaya yang harus dilakukan untuk mencegah susu terkontaminasi oleh bakteri?	55%	80%
11	Apakah ada tahu apa tujuan dari proses pasteurisasi?	70%	100%
12	Apakah ada tahu berapa suhu yang digunakan pada proses pasteurisasi?	80%	100%
13	Apakah Anda tahu upaya dalam menjaga yoghurt agar tetap aman dan terjaga kualitasnya?	80%	100%
14	Apakah Anda tahu berapa suhu yang paling tepat untuk menyimpan yoghurt agar tetap segar?	60%	80%
15	Apa yang harus dilakukan untuk mencegah pertumbuhan bakteri saat melakukan inokulasi?	60%	100%
Rata-Rata		55,6%	94,6%

Berdasarkan hasil kuesioner tersebut, terjadi peningkatan yang signifikan dalam tingkat pengetahuan peserta mengenai pentingnya keamanan pangan sebesar 39%. Sebelum sosialisasi, rata-rata pengetahuan peserta mengenai keamanan pangan

sebesar 55,6%, namun setelah dilakukan sosialisasi meningkat menjadi 94,6%. Pengetahuan peserta mengenai definisi keamanan pangan dan kontaminasi makanan masih rendah, masing-masing 50% namun meningkat menjadi 100% setelah pelatihan. Peningkatan serupa terlihat dalam pemahaman tentang tujuan keamanan pangan dan jenis-jenis cemaran yang melonjak dari 50%-60% menjadi 100%. Selain itu, pengetahuan mengenai kualitas susu dan cara pencegahan cemaran mengalami peningkatan dari 40%-65% menjadi 80%-100%. Keberhasilan peserta dalam menjawab seluruh pertanyaan di atas menunjukkan pemahaman yang diterima peserta sesuai sasaran. Kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan karyawan di UKM Yoghurt Sehati, sehingga diharapkan dapat berkontribusi pada peningkatan kualitas dan keamanan produk yang dihasilkan.

Kesimpulan

Hasil kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dalam bentuk sosialisasi di UKM Yoghurt Sehati menunjukkan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan dan pemahaman karyawan mengenai pentingnya keamanan pangan dalam proses produksi yoghurt. Pengetahuan ini diharapkan dapat menjadi landasan bagi UKM Yoghurt Sehati untuk terus meningkatkan kualitas dan keamanan produk yang dihasilkan, sehingga memperkuat kepercayaan konsumen terhadap produk yang diproduksi di UKM Yoghurt Sehati.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih tim pengabdian sampaikan kepada Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan khususnya Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian Masyarakat (DRTPM) yang telah membiayai dan mensupport kegiatan pengabdian ini dalam skema hibah pengabdian kepada masyarakat eksternal tahun anggaran 2024.

Referensi

- [BPOM] Badan Pengawas Obat Dan Makanan. (2021). *Penerapan Sistem Jaminan Keamanan Dan Mutu Pangan Olahan Di Sarana Peredaran*. Jakarta: Badan POM RI.
- Cahyani, R. T., Rusmiati, Ngadino, & Narwati. (2022). Kondisi Sanitasi Dan Personal Hygiene Industri Tempe Di Desa Sambirembe Kecamatan Karangrejo Kabupaten Magetan. *Jurnal Sanitasi Lingkungan*, 2(2), 101-106.

- Fitria Hayu Palupi, T. D. (2023). Sosialisasi Penyuluhan Keamanan Pangan pada Umkm. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi Dan Inovasi*, 361-368.
- Harsi Dewantari Kusumaningrum, Pakar Pangan Institut Pertanian Bogor, Press Breeding Health Liputan 6.com, WHO, Memperingati Hari Keamanan Pangan Sedunia (*World Food Safety Day*, 8 Juni 2019).
- Kurniawati, A. D., Gati, A. R., Nurjanah, A. H., & Latifasari, N. (2024). Pengaruh Konsentrasi Starter terhadap Karakteristik Sensori Yoghurt. *Journal of Technology and Food Processing (JTFP)*, 4(01), 36-41.
- Latifasari, N., Naufalin, R., Supriyanti, R., Nuraeni, I., & Hartono, E. F. (2023). The Evaluation of Physicochemical and Sensory Properties of Sehati Yogurt Drink Flavors with a Combination of Spice Extract. *AgriHealth: Journal of Agri-food, Nutrition and Public Health*, 4(1), 23-32. DOI: <http://dx.doi.org/10.20961/agrihealth.v4i1.70515>
- Latifasari, N., Kurniawati, A. D., Arini, R. W., & Naufalin, R. (2024). Strategi Peningkatan Pemasaran dengan Perbaikan Informasi Nilai Gizi pada Labeling Kemasan Produk Yogurt Drink di UKM Yogurt Sehati Banyumas. *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 5(3), 939-948.
- Meikapasa N.W.P, Catharina T.S, Arzani L.D.P. 2023. Analisis Cemaran Mikrobiologi Beberapa Aspek Produksi Pada Pedagang Penyedia Makanan Di Sekitar Kampus Universitas Bumigora Mataram. *Jurnal Ganec Swara* Vol. 17, No.4, pp.2218-2223
- Putri, N. M., Gati, A. R., Cahyani, S. A., Adifaputra, S. Q., Maghfiroh, U., & Latifasari, N. (2024). Penyuluhan Keamanan Pangan di UKM Produk Manisan Buah Pepaya Desa Karangsalam Kabupaten Banyumas. *IJCOSIN: Indonesian Journal of Community Service and Innovation*, 4(2), 56-65.
- Rifda Naufalin, R. W. (2024). Analisis Strategi Pengelolaan Usaha Mikro Berbasis Aplikasi Teknologi Tepat Guna Hasil Inovasi Riset Dalam Upaya Meningkatkan Eksistensi Produk Yoghurt (Studi Kasus Pada Usaha Mikro Yoghurt Sehati). *Jurnal Abdikaryasakti*, 4(1), 45-70.
- Syamsul Huda, R. A. (2023). Pelatihan Keamanan Pangan Bagi Industri Kecil Menengah. *Abdimas Galuh*, 391-400.