

Peran Edukasi Keamanan Pangan dalam Meningkatkan Praktik Higiene Pengelola Kantin Universitas Mataram

Yesica Marcelina Romauli Sinaga¹, Sri Widyastuti¹, Moegiratul Amaro¹, Mutia Devi Ariyana¹, Firman Fajar Perdhana¹, Rossy Fortuna², Dona Ulpa², Baiq Rien Handayani¹, Wiharyani Werdiningsih¹, Tri Isti Rahayu¹, Elya Antariksana Bachmida¹

¹ Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, FATEPA, Universitas Mataram, Mataram

² Mahasiswa Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, FATEPA, Universitas Mataram, Mataram

yesica_sinaga@unram.ac.id

Abstract

Food safety is a vital aspect of food service, especially in higher education facilities, which tend to have high food consumption rates and involve diverse consumer groups. Low awareness and suboptimal implementation of food safety practices by canteen managers or food handlers can increase the risk of foodborne illnesses that have an impact on the health of the academic community. Therefore, this community service activity was carried out with the aim of increasing the knowledge, awareness, and skills of Mataram University canteen managers in implementing food safety principles appropriately and sustainably. The methods used in this activity included interactive workshops on the basic concepts of food safety, introduction to the types and sources of potential food hazards (biological, chemical, and physical) in the food processing process, and the application of the five keys to food safety. The effectiveness of the program was evaluated through pre-tests and post-tests to measure the increase in participants' knowledge, as well as observations of participants' participation and enthusiasm during the activity. The evaluation results showed an increase in participants' level of understanding from the moderate category of 56% to the high category of 81%. These findings indicate that the community service activity had a positive impact in increasing the capacity of canteen managers, supporting the establishment of a healthier and more safe canteen environment, and contributing to the prevention of foodborne diseases on campus.

Keywords: food safety; food education; canteen management; food handler; higher education institutions

Abstrak

Keamanan pangan merupakan aspek krusial dalam penyediaan makanan, khususnya di lingkungan perguruan tinggi yang memiliki intensitas konsumsi pangan yang tinggi dan melibatkan beragam kelompok konsumen. Rendahnya tingkat kesadaran serta belum optimalnya penerapan praktik keamanan pangan oleh pengelola kantin atau penjamah pangan dapat meningkatkan risiko terjadinya penyakit bawaan pangan yang berdampak pada kesehatan civitas akademika. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan tujuan untuk meningkatkan pengetahuan, kesadaran, dan keterampilan pengelola kantin Universitas Mataram dalam menerapkan prinsip-prinsip keamanan pangan secara tepat dan berkelanjutan. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi penyuluhan interaktif mengenai konsep dasar keamanan pangan, pengenalan jenis dan sumber potensi bahaya pangan (biologis, kimia, dan fisik) dalam proses pengolahan makanan, serta penerapan lima kunci keamanan pangan. Evaluasi efektivitas program dilakukan melalui pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta, disertai dengan observasi terhadap partisipasi dan antusiasme peserta selama kegiatan berlangsung. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan tingkat pemahaman peserta dari kategori sedang sebesar 56% menjadi kategori tinggi sebesar 81%. Temuan ini mengindikasikan bahwa kegiatan pengabdian memberikan dampak positif dalam meningkatkan kapasitas pengelola kantin, mendukung

terciptanya lingkungan kantin yang lebih sehat dan aman, serta berkontribusi dalam upaya pencegahan penyakit bawaan pangan di lingkungan kampus.

Kata Kunci: keamanan pangan; edukasi pangan; pengelola kantin; penjamah pangan; perguruan tinggi

1. PENDAHULUAN

Pangan merupakan kebutuhan dasar yang esensial bagi manusia dan berperan penting dalam menunjang kelangsungan hidup serta kualitas aktivitas sehari-hari. Ketersediaan pangan yang memadai, baik dari aspek kuantitas maupun kualitas, menjadi prasyarat utama agar manusia dapat hidup sehat, produktif, dan berdaya saing (Alfarizi & Ngatindriatun, 2023; Azhar et al., 2023). Ketidakcukupan pangan, khususnya dari sisi mutu dan keamanannya, berpotensi menimbulkan berbagai permasalahan kesehatan yang dapat menurunkan produktivitas individu maupun kelompok (Khristiani & Sekarwati, 2021). Seiring dengan kemajuan suatu bangsa dan meningkatnya kesadaran masyarakat, perhatian terhadap pangan tidak lagi terbatas pada pemenuhan kebutuhan dalam jumlah yang cukup, tetapi juga mencakup aspek kualitas, keamanan, dan kelayakan konsumsi. Pangan yang aman dan bermutu menjadi tuntutan penting dalam sistem penyediaan pangan modern, termasuk pada sektor jasa boga dan kantin institusi pendidikan (Cunha, 2024; Jeong et al., 2025). Oleh karena itu, upaya peningkatan penerapan prinsip keamanan pangan perlu mendapat perhatian serius sebagai bagian dari strategi perlindungan kesehatan masyarakat dan peningkatan kualitas sumber daya manusia.

Keamanan Pangan merupakan hal yang tidak dapat dipisahkan ketika berbicara tentang pangan. Undang-Undang RI Nomor 86 Tahun 2019 mendefinisikan Keamanan Pangan sebagai kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi (Peraturan Pemerintah, 2019). Pentingnya aspek higiene dan sanitasi jasaboga dalam penyelenggaraan pangan juga dinyatakan dalam Permenkes 1096/2011. Pangan bergizi tinggi menjadi tidak ada artinya jika keamanannya tidak terjamin. Pangan yang tidak aman apabila dikonsumsi dapat menyebabkan gangguan kesehatan atau yang dikenal dengan penyakit bawaan pangan (*Food Borne Diseases*), yang merupakan penyakit atau keracunan yang disebabkan oleh mikroba atau agen yang masuk ke dalam tubuh melalui makanan yang dikonsumsi (Argudín et al., 2010; He et al., 2023).

Data menunjukkan Universitas Mataram saat ini memiliki sekitar 28.566 mahasiswa, 1.038 dosen, dan 1.620 pegawai yang tersebar di sembilan Fakultas. Civitas akademika rata-rata menghabiskan waktu di kampus selama 8 jam/hari. Kampus merupakan institusi pendidikan yang memiliki kantin sebagai tempat bagi mahasiswa, dosen, maupun pegawai untuk membeli makanan. Adanya kantin bertujuan untuk memudahkan dosen, mahasiswa, maupun pegawai dalam memenuhi kebutuhannya akan makanan dan minuman sehingga kesehatannya terjamin dan tetap produktif selama berkegiatan (Awwalia Majida et al., 2024). Berbagai jenis makanan dan minuman baik makanan pokok, lauk nabati dan hewani, sayur, dan berbagai jenis camilan diperjualbelikan di kantin. Kantin sebagai tempat pengolahan dan distribusi

pangan berpotensi menjadi tempat penyebaran atau sumber penyakit yang medianya melalui makanan dan minuman apabila tidak dikelola dengan baik.

Kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan di Indonesia masih menunjukkan angka yang relatif tinggi berdasarkan laporan Kementerian Kesehatan. Mayoritas kasus KLB tersebut bersumber dari konsumsi pangan olahan siap saji. Lokasi kejadian keracunan pangan paling banyak ditemukan di lingkungan tempat tinggal dengan jumlah 25 kejadian (47,17%), kemudian disusul oleh lembaga pendidikan sebanyak 15 kejadian (28,30%) (Antara News, 2018). Selain itu, data menunjukkan bahwa Provinsi Nusa Tenggara Barat mencatat 12 kejadian KLB keracunan pangan dan termasuk dalam lima provinsi dengan jumlah kasus tertinggi pada tahun 2017, setelah Jawa Barat (25 kejadian), Jawa Tengah (17 kejadian), Jawa Timur (14 kejadian), dan Bali (13 kejadian) (Kemenkes, 2017). Jumlah tersebut diperkirakan masih belum menggambarkan kondisi sebenarnya, mengingat adanya kemungkinan kejadian keracunan pangan yang tidak dilaporkan atau tidak tercatat secara resmi oleh Kementerian Kesehatan.

Penjamah pangan didefinisikan sebagai individu yang secara langsung terlibat dalam penanganan makanan, baik makanan yang dikemas maupun tidak dikemas, termasuk kontak dengan peralatan dan permukaan yang bersentuhan langsung dengan pangan (FAO, 2001). Keberadaan penjamah makanan memegang peranan penting dalam proses produksi dan penyajian makanan, karena berpengaruh terhadap potensi terjadinya kontaminasi pangan. Penjamah makanan memiliki peran strategis dalam mencegah kontaminasi makanan dan minuman melalui penerapan prinsip-prinsip dasar keamanan pangan yang direkomendasikan oleh WHO. Oleh karena itu, tingkat pengetahuan penjamah pangan, termasuk pengelola kantin, mengenai keamanan pangan menjadi faktor krusial dalam upaya pencegahan penyakit bawaan pangan (Firdani, 2022). Penjamah makanan dituntut untuk memahami sanitasi, higiene, serta praktik utama keamanan pangan yang meliputi menjaga kebersihan, memisahkan pangan mentah dan matang, melakukan pemasakan secara benar, menjaga pangan pada suhu aman, serta menggunakan air dan bahan baku yang aman. Selain itu, pemahaman terhadap konsep 5M dalam keamanan pangan—yaitu makanan, manusia, media lingkungan, metode, dan mesin—juga menjadi aspek penting dalam mendukung pengelolaan pangan yang aman.

Penerapan praktik keamanan pangan yang ketat sangat penting dalam mencegah penyakit bawaan pangan. Peningkatan kesadaran mengenai isu keamanan pangan, termasuk sanitasi dan kebersihan, dapat membantu mengurangi kejadian infeksi pangan (Gargiulo et al., 2022). Penjamah pangan berasal dari latar belakang pendidikan dan kondisi sosial ekonomi yang beragam, sehingga menimbulkan variasi dalam tingkat pengetahuan, sikap, serta perilaku dalam upaya penerapan dan pencapaian keamanan pangan. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman mengenai pentingnya keamanan pangan, memberikan edukasi tentang berbagai jenis bahaya yang berpotensi mencemari pangan, menyampaikan informasi terkait penyakit yang dapat timbul akibat tidak diterapkannya prinsip keamanan pangan, serta memperkenalkan dan mendorong penerapan praktik-praktik keamanan pangan yang benar bagi penjamah pangan dan pengelola kantin.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini berupa sosialisasi khususnya sosialisasi keamanan pangan dan praktik-praktik keamanan pangan untuk meningkatkan keamanan dan kualitas pangan yang diproduksi dan diedarkan di kantin. Program berlangsung Rabu, 6 Agustus 2025 di kantin rektorat (*food court*) UNRAM.

Pelaksanaan kegiatan mencakup beberapa tahapan seperti, (1) penetapan kelompok sasaran yang sesuai dengan profil yang telah ditentukan. Peserta dikhususkan bagi para penjamah pangan dan pengelola kantin di lingkungan Universitas Mataram, (2) penyuluhan tentang keamanan pangan, bahaya-bahaya yang berpotensi mencemari pangan, dan praktik-praktik kunci keamanan pangan selama pengolahan pangan, serta (3) diskusi yang dilakukan oleh tim dosen, peserta, tentang masalah dan kendala yang dihadapi masyarakat peserta dalam memproduksi pangan yang aman di kantin serta hal-hal yang perlu didiskusikan sehubungan dengan materi pengabdian yang diberikan. Metode pelatihan yang digunakan pada kegiatan ini fokus kepada kegiatan komunikasi, informasi dan edukasi penjamah pangan.

Pada tahap awal persiapan kegiatan, tim pengabdian FATEPA UNRAM berkoordinasi dengan BPU (Badan Pengelola Usaha) UNRAM terlebih dahulu. BPU UNRAM merupakan badan yang dibentuk pada tahun 2015. BPU mempunyai tugas melaksanakan pengembangan usaha dan mengoptimalkan perolehan sumber-sumber pendanaan Universitas. Koordinasi dengan BPU dilakukan untuk memetakan unit-unit usaha kantin yang ada di lingkungan UNRAM. Hasil diskusi dengan BPU menghasilkan informasi yakni terdapat sejumlah kantin yang berada dibawah pengelolaan BPU sementara terdapat juga kantin yang tidak masuk dalam pengelolaan BPU (pengelolaan langsung di bawah fakultas sejumlah 9 kantin). Kantin terbesar di lingkungan Universitas Mataram yaitu kantin rektorat (*food court*) ada di bawah pengelolaan BPU. Kantin rektorat tersebut diisi oleh 12 mitra usaha pedasgang/*tenant*. Selain itu, kantin yang berada di UPA Bahasa UNRAM dan di TK/PAUD Rinjani juga termasuk kantin yang dikelola BPU. Sementara, kantin-kantin yang ada di tiap fakultas dikelola oleh masing-masing fakultas tersebut. Setelah diketahui kantin yang menjadi target pengabdian (total 23 kantin), maka ditetapkanlah waktu pengabdian. Setelah penetapan hari dan waktu pengabdian, maka tim pengabdian melakukan persiapan berupa penyebaran undangan. Penyebaran undangan kegiatan pengabdian kepada pihak kantin yang berada di bawah naungan BPU dilakukan oleh BPU. Sementara, undangan untuk pengelola kantin yang berada di sejumlah fakultas disebar oleh tim pengabdian dengan melibatkan mahasiswa. Dalam proses penyebaran undangan, tim pengabdian menjelaskan secara langsung tujuan kegiatan, agenda kegiatan, dan menekankan pentingnya kegiatan tersebut untuk diikuti oleh pengelola kantin. Hal ini bertujuan meyakinkan peserta agar turut aktif hadir pada kegiatan pengabdian dengan mengirimkan paling tidak 1 orang perwakilan dari tiap kantin.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian berlangsung mulai pukul 14.00 WITA hingga 16.00 WITA. Waktu pelaksanaan ini dipilih agar tidak mengganggu operasional kantin, mengingat jumlah pengunjung biasanya mencapai puncak pada jam makan siang. Sebanyak 17 peserta yang merupakan penjamah pangan ataupun pengelola kantin di lingkungan UNRAM hadir dalam kegiatan ini dari target awal 23 peserta (74%). Hal ini disebabkan oleh adanya beberapa kantin yang kegiatan operasionalnya hanya dikelola oleh 1 orang pekerja, sehingga pekerja tersebut tidak memungkinkan untuk mengikuti kegiatan dan meninggalkan operasional kantin. Kantin tersebut utamanya adalah tenan yang berada di *food court* (kantin rektorat). Peserta yang sampai di lokasi kegiatan diminta untuk mengisi lembar presensi (Gambar 1). Setelah mengisi presensi, peserta selanjutnya menerima lembaran kuisisioner pre-test (Gambar 1). Pengisian kuisisioner pre-test oleh peserta dipandu oleh mahasiswa. Pertanyaan yang terdapat dalam kuisisioner pre-test menguji pengetahuan dan pemahaman peserta tentang 5 aspek kunci keamanan pangan. Terdapat 10 pertanyaan dalam kuisisioner yang menggunakan jenis kuisisioner tertutup. Pertanyaan dalam kuisisioner antara lain: seputar jenis-jenis bahaya yang dapat mencemari pangan; dampak konsumsi pangan yang tidak aman; 5 kunci keamanan pangan; pemisahan pangan mentah dan matang; suhu minimal untuk memasak makanan; suhu penyimpanan pangan yang aman; cara mencairkan pangan beku; waktu maksimal penyimpanan pangan sisa di lemari pendingin; pemanasan makanan sisa; dan ciri makanan kaleng dalam kemasan yang aman.



Gambar 1. Peserta mengisi lembar presensi dan menerima lembar kuisisioner pre-test

Setelah semua peserta hadir dan mengisi lembaran pre-test, kegiatan pengabdian dimulai. Pemberian materi edukasi keamanan pangan dilakukan menggunakan media presentasi berbasis slide. Pemberian materi dilakukan secara interaktif, yakni dengan mengajak peserta untuk menjawab pertanyaan-pertanyaan yang tampil di slide terlebih dahulu sebelum memberikan penjelasan materi secara mendalam. Interaksi peserta dalam menerima materi yang disampaikan sangat penting untuk menjaga perhatian dan minat peserta. Suasana pengabdian diharapkan mampu menciptakan kehadiran peserta yang aktif dengan mendorong peserta untuk terlibat berdialog dan merespon materi yang disampaikan. Hal ini dapat mengurangi kejenuhan peserta dalam ceramah dan merangsang keterlibatan peserta (Cain et al., 2009).

Materi pengabdian dibuka dengan memberikan penjelasan tentang pengertian keamanan pangan (Gambar 2). Keamanan Pangan didefinisikan sebagai kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi (Peraturan Pemerintah No 86, 2019). Di tahap ini, peserta diajak untuk menyadari pentingnya menjamin keamanan pangan. Pengelola kantin dan penjamah pangan yang terlibat dalam operasional kantin menjadi garda terdepan dalam menjaga kesehatan kampus. Peserta pengabdian juga dipaparkan informasi regulasi dan peraturan yang telah dikeluarkan pemerintah sehubungan dengan keamanan pangan. Konsumen yang merupakan pembeli berhak mendapatkan pangan yang aman dari sejumlah uang yang sudah dikeluarkan.



Gambar 2. Pemberian materi kepada peserta

Selanjutnya, materi tentang jenis-jenis bahaya yang berpotensi mencemari pangan disampaikan kepada peserta. Bahaya tersebut terbagi menjadi bahaya biologi, bahaya kimia, dan bahaya fisik. Bahaya fisik contohnya adalah berbagai virus, bakteri, dan parasit. Sementara itu, berbagai jenis bahaya yang tergolong kedalam bahaya kimia antara lain, logam berat, pestisida, insektisida, pupuk, dan penggunaan bahan kimia non BTP. Terakhir, potongan bahan-bahan seperti gelas, kayu, batu, logam (potongan paku, biji stapler), serangga, dan plastik yang terdapat di dalam pangan termasuk kedalam bahaya fisik (BPOM, 2020). Berbagai gejala keracunan pangan turut disampaikan kepada peserta. Hal ini untuk mendorong kepedulian dan kesadaran peserta terhadap potensi penyakit yang mungkin muncul sebagai akibat konsumsi pangan yang tidak aman. Beberapa contoh materi yang dibagikan kepada peserta melalui slide presentasi dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Contoh slide presentasi materi pengabdian
(Sumber: Dokumentasi tim, 2025)

Materi terakhir yang disampaikan kepada peserta adalah materi inti pengabdian yakni 5 kunci keamanan pangan. Kunci keamanan pangan yaitu, (1) menjaga kebersihan, (2) memisahkan pangan mentah dari pangan matang, (3) memasak dengan benar, (4), menjaga pangan pada suhu aman, dan (5) menggunakan air dan bahan baku yang aman (BPOM, 2020). Pada aspek kunci pertama, menjaga kebersihan, mencakup sanitasi tangan, sanitasi peralatan pangan, dan sanitasi lingkungan. Praktik sederhana yang dapat dilakukan untuk memenuhi kunci keamanan pangan yang pertama contohnya adalah dengan menjaga kebersihan tangan sebelum mulai mengolah makanan, mencuci tangan setelah dari kamar mandi sebelum kembali mengolah makanan, dan menggunakan sarung tangan selama menangani makanan matang. Kunci ke-2, yaitu memisahkan pangan mentah dan matang. Hal ini menjadi penting untuk menghindari terjadinya kontaminasi silang dari pangan mentah ke pangan matang. Beberapa praktik sederhana yang dapat dilakukan, contohnya, menggunakan tas belanja terpisah untuk jenis pangan matang dan pangan mentah; serta menggunakan peralatan memasak seperti pisau dan telenan yang berbeda untuk pangan mentah dan matang. Pada kunci keamanan pangan yang ke-3, faktor penting yang perlu diperhatikan yaitu suhu. Suhu pemasakan makanan harus dipastikan mencapai suhu internal 70°C untuk menjamin inaktivasi mikroba patogen. Cara sederhana untuk memantau hal ini dengan memasak makanan sampai mendidih. Setelah makanan sudah matang, maka penerapan kunci ke-4 perlu diperhatikan. Suhu pangan yang aman adalah dibawah 5°C atau di atas 60°C. Suhu diantara 5°C dan 60°C dikenal sebagai *danger zone*, dimana pada suhu ini mikroorganisme dapat berkembang biak. Aplikasi lainnya dari kunci ke-5 sehubungan dengan menjaga pangan pada suhu aman adalah pada proses pencairan pangan beku. Pangan beku sebaiknya segera dicairkan dengan merendam di dalam air hangat. Pencairan pangan dengan meletakkan pangan beku di suhu ruang dalam waktu yang lama harus dihindari. Kunci keamanan pangan terakhir adalah menggunakan bahan baku dan air yang aman. Beberapa contoh penerapan hal ini adalah memilih bahan baku

yang aman/dalam kondisi baik dan mencuci buah dan sayur menggunakan air mengalir untuk menghilangkan kotoran fisik.

Setelah materi disampaikan, kegiatan pengabdian masuk ke dalam sesi diskusi. Peserta pengabdian diberikan kesempatan untuk mengajukan pertanyaan atau pun memberikan tanggapan sehubungan dengan materi yang telah disampaikan (Gambar 4). Peserta aktif terlibat dalam sesi diskusi. Tanggapan pertama disampaikan seorang peserta yang merupakan perwakilan dari salah satu fakultas. Peserta menyampaikan kendala tentang ketersediaan air bersih yang memadai di kantin mereka. Hal ini berhubungan dengan materi kunci keamanan pangan yang telah diuraikan, yaitu menggunakan air yang aman. Kegiatan pengabdian ini dapat menjadi wadah untuk menampung kendala-kendala yang dihadapi oleh peserta pengabdian yang diharapkan dapat tersampaikan kepada pihak terkait untuk ditindaklanjuti. Temuan ini menunjukkan perlunya sinergi antara edukasi penjamah pangan dan peningkatan sarana sanitasi sebagai bagian dari upaya berkelanjutan di lingkungan kampus.



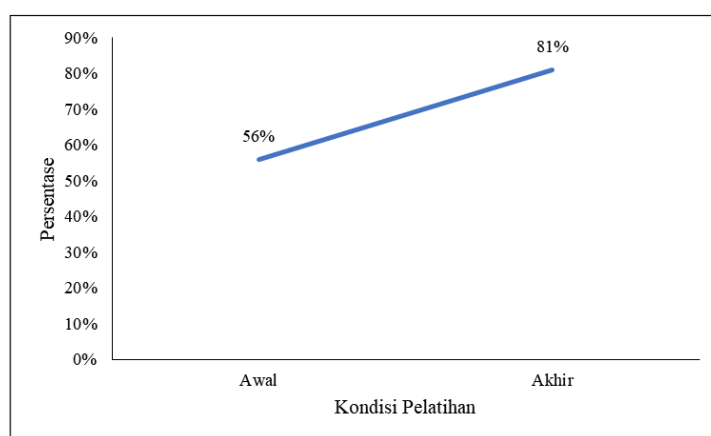
Gambar 4. Sesi diskusi bersama peserta pengabdian

Pertanyaan berikutnya dari peserta lain yaitu, jika semua penerapan lima kunci keamanan pangan sudah diikuti tetapi mengapa kasus keracunan pangan masih terjadi, contohnya seperti kasus keracunan pangan pada program MBG (makan bergizi gratis) di beberapa daerah. Tim pengabdian kemudian menjelaskan bahwa kemungkinan besar ada kelalaian penerapan kunci keamanan pangan sehingga terjadi kasus keracunan. Aspek sanitasi dalam pengelolaan pangan tidak terbatas hanya dari sanitasi bahan baku dan peralatan saja, namun juga sanitasi pekerja atau penjamah pangan dan sanitasi lingkungan. Selain itu, faktor penerapan dan pengontrolan suhu yang tepat selama pengolahan dan penyimpanan pangan juga menjadi tantangan tersendiri pada produksi makanan skala besar. Seperti diketahui bahwa program MBG memproduksi pangan dalam skala besar. Proses pemasakan harus menjamin penyebaran panas merata ke semua bagian termasuk di titik terjauh dari permukaan wadah memasak yang

digunakan sehingga suhu yang diinginkan tercapai di semua pangan yang berada dalam wadah. Demikian pula halnya ketika makanan telah selesai dimasak menggunakan wadah yang besar, maka makanan sebaiknya segera dibagi ke dalam wadah-wadah porsi kecil agar suhu dapat segera diturunkan untuk menghindari penurunan suhu secara lambat dan menghindari pangan berada pada suhu mild dalam waktu lama yang memberi peluang kembali aktifnya spora yang mungkin masih bertahan di dalam pangan selama proses pemasakan.

Tanggapan terakhir peserta kegiatan berkaitan dengan sanitasi meja di kantin yang digunakan oleh konsumen, khususnya mahasiswa. Pembersihan meja saat ini dilakukan oleh pekerja masing-masing tenant, namun pelaksanaannya belum optimal akibat keterbatasan sumber daya manusia. Akibatnya, meja kantin sering kali masih kotor oleh sisa makanan, tumpahan saus, dan sampah kemasan. Peserta mengharapkan adanya peran aktif konsumen dalam menjaga kebersihan meja dengan membuang sisa makanan dan kemasan ke tempat sampah yang tersedia. Selain itu, peserta mengusulkan agar pihak kampus mensosialisasikan aturan kebersihan tersebut kepada konsumen, mengingatkan petugas kantin tidak memiliki kewenangan untuk memberikan imbauan. Tim pengabdian menanggapi masukan tersebut secara positif dan merekomendasikan penyampaian imbauan kebersihan melalui media visual, seperti poster atau standing banner, serta melalui pengeras suara di area kantin.

Secara keseluruhan kegiatan pengabdian berjalan dengan lancar. Setelah sesi diskusi, peserta kemudian diarahkan untuk mengisi lembar kuisioner posttest. Hasil posttest peserta menunjukkan pengetahuan peserta mencapai persentase 81%. Berdasarkan hasil pengisian kuisioner pretest dan posttest memperlihatkan terjadinya peningkatan pemahaman peserta terkait keamanan pangan. Peningkatan terjadi dari tingkat pemahaman 56% (kategori sedang) menjadi 81% (kategori tinggi) (Gambar 5). Pendidikan kepada pengelola kantin mengenai kebersihan dan sanitasi sangat penting untuk menjamin penyajian makanan yang aman dan sehat di kantin. Pelatihan keamanan pangan diharapkan memperlihatkan perubahan positif dalam pengetahuan dan praktik hygiene pengelola kantin (Kadaryati et al., 2021).



Gambar 5. Hasil pencapaian indikator evaluasi keberhasilan pelatihan

Selanjutnya, dilakukan penyerahan paket berupa masker, sarung tangan plastik, kain serbet, tisu dan sabun cuci tangan kepada setiap peserta pengabdian (Gambar 6). Kegiatan kemudian ditutup dengan foto bersama seluruh tim pengabdian yang terdiri dari dosen, mahasiswa dan peserta kegiatan pengabdian (Gambar 7).



Gambar 6. Penyerahan beberapa barang kepada peserta pengabdian



Gambar 7. Penutupan dan foto bersama seluruh peserta pengabdian

4. SIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian sosialisasi keamanan pangan pada pengelola dan penjamah makanan di kantin lingkungan UNRAM merupakan upaya untuk menekan timbulnya kasus keracunan akibat pangan. Melalui kegiatan ini peserta mengalami peningkatan pengetahuan dan kemampuan sehubungan dengan praktik kunci keamanan pangan.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Universitas Mataram yang mendanai kegiatan pengabdian ini dengan nomor kontrak 4057/UN18.L1/PP/2025. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada seluruh pihak yang terlibat dan mendukung terlaksananya kegiatan pengabdian ini.

6. REKOMENDASI

Pelatihan keamanan pangan secara berkala bagi penjamah pangan direkomendasikan untuk meningkatkan pengetahuan, kesadaran, dan penerapan praktik keamanan pangan. Selain itu, kepemilikan sertifikasi kompetensi keamanan pangan bagi penjamah pangan perlu didorong karena dapat meningkatkan kompetensi, profesionalisme, serta penerapan praktik keamanan pangan. Pengawasan rutin oleh pihak berwenang, seperti BPU juga perlu dilakukan secara konsisten untuk memastikan kepatuhan terhadap standar keamanan pangan yang telah ditetapkan. Selain itu, kegiatan pengabdian lanjutan dapat dilaksanakan dengan target sasaran mahasiswa untuk meningkatkan pemahaman mereka tentang pentingnya menjaga sanitasi dan kebersihan lingkungan kantin.

7. REFERENSI

- Alfarizi, M., & Ngatindriatun, N. (2023). Perubahan Iklim, Covid-19, Perang Ukraina: Ancaman Ketahanan Pangan Indonesia Dan Mitigasinya. *Jurnal Pertahanan Dan Bela Negara*, 13(1), 64. <https://doi.org/10.33172/jpbh.v13i1.2035>
- Antara News. (2018). *Keracunan makanan KLB terbesar kedua setelah difteri selama 2017*. <https://www.antaraneews.com/berita/751914/keracunan-makanan-klb-terbesar-kedua-setelah-difteri-selama-2017>
- Argudín, M. Á., Mendoza, M., & Rodicio, M. R. (2010). Food Poisoning and Staphylococcus Aureus Enterotoxins. *Toxins*, 2(7), 1751–1773. <https://doi.org/10.3390/toxins2071751>
- Awwalia Majida, L., Yulita, R., & Yulia, Y. (2024). Efektivitas Program Sosialisasi Keamanan Pangan Berdasarkan Skor Keamanan Pangan terhadap Peningkatan Pengetahuan Mahasiswa Pamulang. *Jurnal Semesta Sehat (J-Mestahat)*, 4(2), 77–85. <https://doi.org/10.58185/j-mestahat.v4i2.130>
- Azhar, A. A., Hadiwijoyo, S. S., & Nau, N. U. W. (2023). Peran Multi-Aktor Dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Nasional Melalui Pengelolaan Food Loss and Waste Di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 2(04), 56–74. <https://doi.org/10.56127/jukim.v2i04.752>
- BPOM. (2020). *5 Kunci Mengelola Pangan dengan Aman*. Direktorat Pemberdayaan Masyarakat dan Pelaku Usaha Deputy Bidang Pengawasan Pangan Olahan.
- Cain, J., Black, E. P., & Rohr, J. (2009). An Audience Response System Strategy to Improve Student Motivation, Attention, and Feedback. *American Journal of Pharmaceutical Education*, 73(2), 21. <https://doi.org/10.5688/aj730221>
- Cunha, W. T. (2024). Microbiological Analysis of Salads Consumed Raw in the Cafeteria

- of an Educational Institution. *International Seven Journal of Multidisciplinary*, 3(4), 1153–1162. <https://doi.org/10.56238/isevmjv3n4-001>
- FAO. (2001). *Food Handlers Regulation*. <http://faolex.fao.org/docs/texts/mlt27621.doc>
- Firdani, F. (2022). Knowledge, Attitudes and Practices of Hygiene and Sanitation Implementation on Food Handlers. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 21(2), 131–136.
- Gargiulo, A. H., Duarte, S. G., Campos, G. Z., Landgraf, M., Franco, B. D. G. M., & Pinto, U. M. (2022). Review Food Safety Issues Related to Eating In and Eating Out. *Microorganisms*, 10(2118), 1–13.
- He, Y., Wang, J., Zhang, R., Chen, L., Zhang, H., Qi, X., & Chen, J. (2023). Epidemiology of Foodborne Diseases Caused by Salmonella in Zhejiang Province, China, Between 2010 and 2021. *Frontiers in Public Health*, 11. <https://doi.org/10.3389/fpubh.2023.1127925>
- Jeong, H., Wedekind, E., Selvarajah, D., Ahmed, M., McPherson, C., Sellen, D. W., & L'Abbe, M. R. (2025). Towards a Comprehensive School Food Environment Audit Tool in Canada: A Systematic Review of School Food Environment Measurements and Nutrition Determinants. *BMC Public Health*, 25(1). <https://doi.org/10.1186/s12889-025-24937-w>
- Kemenkes. (2017). *Kemenkes*. <https://www.kemkes.go.id/id/rilis-kesehatan/lebih-200-penyakit-dapat-menular-melalui-makanan-keamanan-pangan-harus-diperhatikan>
- Khristiani, E. R., & Sekarwati, N. (2021). Pemberdayaan Personel Higiene Dan Keamanan Pangan Lansia. *Dimas Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1). <https://doi.org/10.47317/dmk.v3i1.314>
- Peraturan Pemerintah. (2019). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan. *Peraturan Pemerintah Tentang Keamanan Pangan*, 2019(86), 1–102.