Sosialisasi Penerapan Keamanan Pangan Pada Produk Minuman dan Makanan di Cafe Gushur Chilin'Space

Socialization of the Implementation of Food Safety on Beverage and Food Products at Gushur Chilin' Space Cafe

Siti Fatimah Sihotang[a,1], Jane Elnovreny[b,2], Zuhri[c,3], Farhan Ridho[d,4]
[a,b,d]Universitas Potensi Utama, Jl. K.L Yos Sudarso Km, 6,5, No. 3-A, Medan, 20241, Indonesia
[c]Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Sukma Medan, Jl. Sakti Lubis, Siti Rejo I, Medan, 20219, Indonesia
siti.fatimah.sihotang@gmail.com[1], elnovreny311jane@gmail.com[2], zuhrimuin63@gmail.com[3], farhanridho@potensi-utama.ac.id[4]

ABSTRAK

Keamanan pangan merupakan hal penting dari ilmu sanitasi karena merupakan persyaratan mutlak dalam menyediakan makanan yang aman dan sehat. Karena keamanan pangan merupakan persyaratan mutlak, maka setiap orang apapun kelas sosial ekonominya berhak untuk mengakses pangan yang aman. Sebelum makanan atau minuman disajikan, pada umumnya mengalami proses pengolahan baik pada suatu industri maupun pengolahan pada rumah tangga. Mengingat makanan dan minuman setiap saat harus tersedia untuk memenuhi kebutuhan hidup manusia, sudah seharusnya proses pengadaan pangan melalui manajemen rantai pasok yang terintegrasi dengan baik, jelas harus dipercepat. Kondisi seperti ini telah terjawab dengan semakin banyaknya UKM (Usaha Kecil Menengah) yang bermunculan dalam bidang makanan dan minuman khusunya di kota Medan. Salah satunya ialah Cafe Gushur Chillin'Space. Oleh karena itu, pembelajaran dan pengetahuan mengenai pengawetan bahan pangan, bahan tambahan pangan dan sanitasi pangan dan higienis pangan serta semua yang menyangkut tentang keamanan pangan menjadi penting dan perlu diberikan pada para pengusaha dan karyawan cafe ataupun UKM - UKM lain yang bergerak dalam bidang makanan dan minuman. Metodologi penelitian menggunakan studi literatur dengan menggunakan teori dan konsep pada literatur. Hasil kegiatan pengabdian pada masyarakat menunjukkan bahwa semakin meningkatnya pengetahuan peserta tentang penerapan keamanan pangan dan mendapat gambaran untuk menyajikan minuman dan makanan yang terjamin keamanannya dari sisi bahan maupun prosesnya untuk konsumen dan meningkatnya wawasan peserta tentang keamanan pangan untuk bisa memasarkan usahanya agar lebih luas dan dikenal oleh masyarakat.

Kata Kunci : Pangan, Kemanan pangan, Sanitasi, Produk minuman dan makanan, Konsumen

ABSTRACT

Food safety is a crucial aspect of Sanitary Science because it is an absolute requirement for providing safe and healthy food. Because food safety is an absolute requirement, everyone (despite their socioeconomic status) has the right to access safe and healthy food. Before food or beverages is served, it generally undergoes a processing process either in an industry or in a household. Considering that food and drink must be available at any time to meet the needs of human life, it is clear that the food procurement process through well-integrated supply chain management must be accelerated. This condition has been clarified by the number of SMEs (Small and Medium Enterprises) that have sprung up in the food and beverage sector, especially in Medan City. One of them is Gushur Chillin Space Cafe'. Therefore, knowledge about food preservation, food additives, food sanitation and hygiene plus everything related to food safety is crucial and needs to be informed to entrepreneurs, cafe' employees and other SMEs engaged in the food and beverages industry. This research is a literature study. The results of the community service activities indicated that the participant's knowledge of the application of food safety increased, and they got an idea of how to serve food and beverages that were guaranteed to be safe in terms of ingredients and processes for consumers. The other results of the increasing knowledge about food safety are the participant could market their business more widely and be known by the public.

Keywords : Food, Food safety, Sanitation, Food and Beverage Products, Consumers

Info Artikel :
Disubmit: 25 Oktober 2022 *Direview: 12 November 2022* *Diterima: 29 November 2022*

Copyright © 2022 - PUBLIDIMAS. All rights reserved.

1. PENDAHULUAN

Agar tubuh dapat beraktivitas, tentunya memerlukan sumber energi. Sumber energi bagi tubuh diperoleh dari makanan dan minuman yang mengandung beberapa kandungan nutrisi yang penting bagi tubuh, seperti karbohidrat, protein, lemak, serta mineral. Namun, ketika tubuh menjadi mudah lelah dan lemas maka sudah pasti tubuh mengalami kekurangan energi. Ditambah lagi kekurangan energi dari nutrisi makanan dan minuman juga menyebabkan metabolisme tubuh menjadi tidak baik serta tubuh menjadi rentan terkena penyakit [7]. Sementara itu, penyelenggaraan sistem pangan terkait produk makanan dan minuman, merupakan salah satu faktor penting dalam kemanan pangan. Lebih lanjut, terkait adanya aturan [18] tentang Keamanan Pangan, penyelenggaraan keamanan pangan ditujukan agar negara dapat memberikan perlindungan kepada rakyat untuk mengonsumsi pangan yang aman bagi kesehatan dan keselamatan jiwa. Untuk menjamin pangan yang tersedia di masyarakat aman dikonsumsi, maka diperlukan penyelenggaraan keamanan pangan di sepanjang rantai pasok, mulai dari tahap produksi sampai ke tangan konsumen.

Adanya kejadian kasus keracunan makanan yang terjadi akhir-akhir ini menjadi bukti bahwa masih perlu diperhatikan lagi terkait keamanan pangan. Hal itu juga secara langsung mendesak pemerintah dan kita semua untuk lebih berhati-hati dan lebih waspada lagi terhadap produk makanan dan minuman yang dikonsumsi agar kejadian keracunan makanan tidak terulang kembali dan diperoleh solusi terkait masalah ini. Sebagaimana yang dijelaskan oleh [12], bahwa keracunan makanan merupakan suatu peristiwa dimana makanan terkontaminasi oleh virus, bakteri, ataupun jamur tertentu yang berbahaya bagi tubuh.

Beberapa jenis bakteri berikut adalah yang paling sering dikaitkan dengan kasus keracunan makanan, yakni : Listeria, C. butolinum, Salmonella, dan E. Coli. Tentunya keracunan makanan sangat berbahaya dan keracunan makanan ini biasanya disebabkan oleh beberapa Hal-hal berikut : (1) Patogen mikroba yang tercemar, (2) Penggunaan yang tidak tepat pada bahan tambahan pangan, (3) Penggunaan produk makanan dan minuman yang sudah melewai batas waktu. Oleh karena itu, setiap produk makanan dan minuman jelas perlu diperhatikan mutu pangannya agar tidak tercemar atau terkontaminasi patogen tertentu yang berbahaya. Sebagaimana yang dijelaskan oleh [9] mutu pangan adalah suatu ukuran penentuan kandungan gizi pangan dan keamanan pangan, yang mana hal tersebut merupakan kriteria utama yang erat kaitannya dengan mutu pangan. Dengan demikian, terdapat beberapa sudut pandang terkait dengan mutu pangan, yakni : gizi, selera, bisnis, dan kesehatan.

Terdapat beberapa hal lain yang juga sangat penting terkait dengan keamanan pangan, yakni gizi pangan. Menurut [14] Gizi pangan adalah zat atau senyawa yang terdapat dalam pangan yang terdiri atas karbohidrat, protein, lemak. vitamin, dan mineral serta turunannya yang bermanfaat bagi pertumbuhan dan kesehatan manusia. Dengan demikian, persoalan keamanan pangan, mutu pangan, gizi pangan serta proses rantai pasok penyediaan bahan pangan sampai kepada masyarakat untuk dikonsumsi merupakan suatu tanggung jawab bersama antara pemerintah, pelaku industri, dan konsumen.

Berbagai upaya penyelenggaraan keamanan pangan sudah dilakukan oleh pemerintah, diantaranya melalui penyelenggaraan pengawasan makanan dan minuman baik yang diproduksi di dalam negeri maupun produk impor. Sejalan dengan naiknya kualitas hidup manusia yang terus meningkat sesuai dengan persyaratan konsumen yang semakin berkembang, maka berdampak juga kepada tuntutan jaminan keamanan pangan. Saat ini diyakini bahwa mutu keamanan pangan bukan lagi hanya diperoleh dari hasil uji lab saja, tetapi juga harus sudah melalui sistem yang terintegrasi dengan baik, mulai dari

pengadaan bahan baku yang baik, proses penanganan bahan baku dengan higienis dan baik, serta proses pengolahan dan pendistribusian yang tepat. Tentu hal ini menjadi suatu persoalan yang serius untuk dikerjakan dengan benar karena akan berdampak langsung dan bermanfaat bagi produk makanan dan minuman yang akan dikonsumsi nantinya [23]. Namun sangat disayangkan adanya kasus yang baru – baru ini terjadi di salah satu Sekolah Dasar di Kabupaten Nganjuk, terdapat jajanan di sekolah yang tidak aman untuk dikonsumsi siswa – siswi SD yang menyebabkan banyak siswa – siswi tersebut yang muntah-muntah dalam jangka waktu yang lama. Setelah diambil sampel dan dilakukan penyelidikan di laboratorium, ternyata ditemui adanya kandungan zat berbahaya berupa pewarna tekstil Rhodamin B pada jajanan di sekolah yang berupa sosis dan mie [8]. Tentu hal ini sudah seharusnya menjadi kesadaran bagi orang tua agar tetap mengawasi jajanan anak di sekolah.

Kondisi semakin bertambahnya jumlah penduduk seperti saat ini, juga menuntut ketersediaan makanan dan minuman yang semakin banyak pula. Oleh karena itu, kondisi seperti ini juga menuntut kita agar bisa melakukan percepatan dalam usaha peningkatan dan pengadaan pangan yang aman untuk dikonsumi [10]. Kondisi ini telah terjawab dengan banyaknya UKM (Usaha Kecil Menengah) yang bermunculan dalam bidang makanan dan minuman, khusunya di kota Medan. Salah satunya ialah Cafe Gushur Chillin'Space. Cafe ini terhitung masih merintis usaha baru sehingga penting untuk mengetahui bagaimana penerapan keamanan pangan untuk produk minuman dan makanannya agar menjaga kesehatan pelanggan yang datang ke cafe. Hal ini sesuai seperti yang pernah dijelaskan oleh [6] Untuk saat – saat seperti ini, yang sangat dibutuhkan oleh masyarakat yang suka produk minuman dan makanan yang serba instan ialah minuman dan makanan yang sehat, penyajian yang cepat serta pengelolaan dan pengolahan bahan makanan yang aman bagi tubuh tentunya.

Pada zaman sekarang ini juga, terkhusus pada zaman milenial seperti ini banyak kaum milenial yang gemar makan dan minum minuman yang cepat saji, seperti memesan kopi ataupun minuman manis lainnya. Sementara itu banyak juga UKM (Usaha Kecil Menengah) ataupun cafe yang tidak mengetahui sepenting apa pengetahuan tentang keamanan pangan. Tentu hal ini sangat disayangkan karena akan berdampak jangka panjang bagi kesehatan tubuh pelanggan nya. Misal, diketahui untuk saat ini banyak jenis Bahan Tambahan Pangan (BTP) baik itu yang alami ataupun sintetis beredar luas di tengah masyarakat. Penambahan BTP ini sebenarnya tidak mutlak harus ada dalam makanan, karena penggunaan BTP ini sendiri memiliki maksud dan tujuan tertentu untuk ditambahkan ke produk makanan dan minuman, misal agar makanan dan minuman menjadi lebih enak, lebih menggungah selera, dan lebih menambah cita rasa. Dengan kata lain dapat dikatakan juga BTP memiliki fungsi dalam hal peningkatan mutu dan penjagaan kualitas bahan makanan. Terdapat beberapa defenisi terkait Bahan Tambahan Pangan (BTP), salah satunya menurut referensi [1], BTP adalah bahan yang ditambahkan kedalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan dalam kehidupan sehari-hari, yang mana bahan tambahan pangan telah digunakan oleh produsen pangan sebagai bahan pembantu pengolahan pangan. Surfaktan, anti buih, anti kempal, bahan pengkarbonasi, antioksidan, pengembang, perasa, pemanis, pengawet, pewarna merupakan jenis – jenis BTP yang biasa ditambahkan pada produk makanan ataupun minuman.Pembelajaran dan pengetahuan mengenai pengawetan bahan pangan, bahan tambahan pangan dan sanitasi pangan dan higienis pangan serta semua yang menyangkut tentang keamanan pangan menjadi penting dan perlu diberikan pada para pengusaha dan pegawai cafe ataupun UKM - UKM lain yang bergerak dalam bidang makanan dan minuman. Pengetahuan ini bermanfaat agar untuk kedepannya pengelola cafe dan pegawai cafe paham untuk menyediakan bahan pangan yang hygiene dan sehat kepada pelanggan sesuai dengan proses kimia yang telah ditetapkan agar untuk kedepannya pemilik cafe lebih mudah memasarkan usahanya agar lebih luas dan dikenal oleh masyarakat.

2. METODE PELAKSANAAN

Tujuan diadakannya kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini ialah agar peserta pelatihan mendapat gambaran dan memahami penerapan keamanan pangan untuk menyajikan produk minuman dan makanan yang terjamin keamanannya dari sisi bahan pangan maupun prosesnya. Kemudian juga tujuan lain adalah untuk menambah wawasan tentang keamanan pangan bagi peserta untuk bisa memasarkan usahanya agar lebih luas lagi dan dikenal lagi oleh masyarakat.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan judul kegiatan "Sosialisasi Penerapan Keamanan Pangan Pada Produk Minuman dan Makanan di Cafe Gushur Chillin' Space", telah selesai dilaksanakan pada tanggal 09 Juli 2022, hari Sabtu, pukul 15.00-16.30 WIB, dengan peserta adalah seluruh pegawai dan pemilik kafe. Jumlah peserta yang ikut hadir dan diberi pelatihan sebanyak 10 peserta. Metodologi penelitian menggunakan studi literatur dengan menggunakan teori dan konsep pada literatur, sementara itu metode kegiatan dilakukan dalam bentuk pelatihan, dimana semua peserta diberi pelatihan tentang cara menerapkan keamanan pangan pada produk makanan dan minuman yang dijual kepada pelanggan. Keseluruhan pelaksanaan kegiatan pelatihan tersebut antara lain : (1). Menjelaskan pengertian tentang keamanan pangan dalam proses pembuatan makanan dan minuman, (2) Menjelaskan pentingnya pengetahuan tentang keamanan pangan dalam proses pembuatan makanan dan minuman, (3) Memberikan informasi terkait langkah – langkah tepat apa saja yang harus dilakukan dalam usaha untuk penerapan keamanan pangan dalam proses pembuatan makanan dan minuman, (4) Menjelaskan dan menunjukkan penyimpanan bahan makanan yang aman dan higienis agar seluruh produk minuman dan makanan sampai kepada pelanggan dalam keadaan sudah terjamin kemanannya dan kebersihannya.

3. HASIL DAN DAMPAK PELAKSANAAN

Secara umum kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) telah dilakukan sesuai dengan apa yang direncanakan. Kemudian tercapaianya juga indikator – indikator tujuan sesuai dengan yang telah dirancang oleh tim PKM. Beberapa indikator tujuan tersebut antara lain terkait:

Keamanan Pangan

Salah satu unsur pokok kebutuhan masyarakat adalah pangan. Oleh karena itu, sebagai upaya untuk meningkatkan derajat kesehatan, diperlukan pangan yang aman untuk dikonsumsi. Hal ini dikarenakan apabila tidak higienisnya pengelolaan pangan akan menyebabkan terjadinya sumber penularan penyakit. Dengan demikian, perlunya ada tata cara terkait upaya penjagaan agar bahan pangan menjadi aman, karena melalui makanan yang aman pula diharapkan masyarakat terhindar dari gangguan kesehatan. Upaya tersebut dinamakan dengan keamanan pangan. Safety, gizi, upaya kebersihan sanitasi makanan merupakan dasar dari keamanan pangan [21].

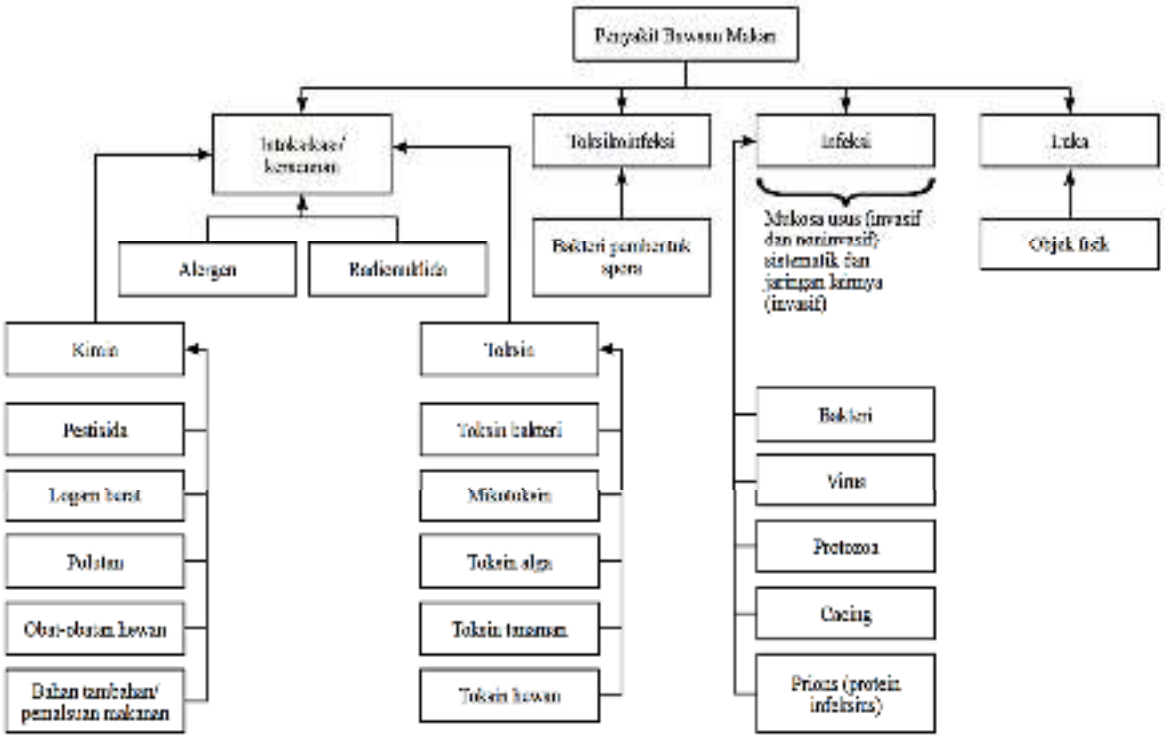
Tujuan utama keamanan pangan adalah untuk mencegah makanan dan minuman agar tidak terkontaminasi oleh zat asing baik fisik, biologi, maupun kimia sehingga dapat mengurangi potensi terjadinya sakit akibat bahaya pangan melalui sistem keamanan pangan yang tepat. Hal ini sesuai dengan yang dijelaskan oleh [8] bahwa sistem yang sangat besar dan luas ada di sistem keamanan pangan. Berbagai disiplin keilmuan berkaitan erat dengan penerapannya. Berbagai disiplin ilmu tersebut meliputi: gizi, kebersihan sanitasi, manajemen produksi, toksikologi, kimia, mikrobiologi, teknologi pangan, serta terkait dengan produk kemanan pangan itu sendiri, yang meliputi mutu dan gizi pangan. Terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan untuk menjaga keamanan pangan, diantaranya [11]:

1) Pemeliharaan bahan dasar atau bahan baku minuman dan makanan.
2) Penyimpanan bahan baku makanan.
3) Pengolahan bahan baku, merupakan suatu proses pengubahan dari bahan mentah menjadi matang atau siap santap.

4) Penyajian, harus sudah dipastikan minuman dan makanan sudah dalam keadaan layak untuk diminum dan dimakan.

Sebagaimana diinformasikan di atas terkait beberapa usaha untuk menjaga keamanan pangan, maka jika sistem keamanan pangan tidak terlaksana dengan baik akan mengakibatkan makanan yang tidak aman. Makanan yang tidak aman ditandai dengan adanya kontaminasi bakteri berbahaya, virus, parasit, atau senyawa kimia menyebabkan lebih dari 200 penyakit, mulai dari keracunan makanan, diare sampai dengan kanker. Sementara itu akses terhadap makanan yang bergizi dan aman secara cukup merupakan kunci penting untuk mendukung kehidupan dan menyokong kesehatan yang baik, sehingga keamanan pangan, gizi, dan ketahanan panganmempunyai hubungan yang tak terpisahkan [17]. Hal yang sama juga dikatakan oleh [4] bahwa penyakit yang biasanya berkaitan dengan makanan dapat disebabkan oleh karena tidak baiknya pengelolaan makanan yang dipengaruhi oleh faktor lingkungan (fisik, biologi, dan kimia) dan faktor perilaku, yaitu kebersihan orang yang mengolah makanan.

Masih berkaitan dengan penyakit bawaan makanan, terdapat beberapa klasifikasi untuk penyakit yang ditularkan melalui makanan secara akut (menimbulkan gejala klinis secara cepat/sesaat setelah mengonsumsi) dan subkronis (menimbulkan gejala klinis dalam hitungan jam, hari, atau minggu), seperti terlihat pada Gambar 1 di bawah.



Gambar 1. Klasifikasi Penyakit yang Ditularkan melalui Makanan

Kebersihan Sanitasi Jasaboga

Dalam peraturan pada referensi [15] tentang Kebersihan Sanitasi Jasaboga ada beberapa hal yang perlu diperhatikan yakni:

1. Kebersihan dan Sanitasi Lingkungan (*Cleaning and Sanitation*)
2. Kebersihan dan Sanitasi Makanan

   Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan harus ditangani dan dikelola dengan baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Pengelolaan yang baik dan benar pada

dasarnya adalah mengelola makanan berdasarkan kaidah-kaidah dari prinsip kebersihan dan sanitasi makanan [2]. Dengan demikian, makanan yang terkontaminasi dapat disebabkan oleh kebersihan sanitasi makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatannya. Dengan demikian jelaslah bahwa untuk mendapatkan produk minuman dan makanan yang memenuhi syarat kesehatan, maka perlu diadakan pengawasan terhadap kebersihan sanitasi minuman dan makanannya terlebih dahulu.

Dalam rangka sebagai upaya pemeliharaan terhadap kebersihan dan sanitasi makanan, terdapat lima langkah yang seharusnya dilakukan, yakni [19] :

1. Terkait dengan alat pengambil makanan yang akan digunakan
   Pada bagian ini yang menjadi fokus persoalan ialah bisa terjadinya pencemaran makanan yang disebabkan oleh sentuhan tangan. Banyaknya mikroorganisme dari sentuhan tangan yang tiak bersih, yang dapat pindah ke makanan sehingga menyebabkan mikroorganisme menjadi berkembang biak dalam makanan. Dengan demikian, sangat disarankan agar ketika akan mengambil makanan, tangan dalam keadaan bersih dan bebas dari kuman.
2. Terkait dengan adanya kemungkinan pencemaran makanan yang ditimbulkan dari debu ataupun kotoran. Dengan demikian, diharapkan agar bahan makanan disimpan dalam keadaan tertutup agar tidak menjadi rusak ataupun busuk, dan yang paling penting juga makanan dan bahan makanan tersebut tidak dapat dimasuki kotoran karena sudah dalam keadaan tertutup. Lebih baik lagi jika disimpan dalam lemari es.
3. Agar makanan ataupun bahan makanan tidak menjadi basi, busuk, ataupun rusak maka sebaiknya memang harus disimpan dalam lemari es, seperti kulkas atau mesin pendingin.
4. Terkait dengan makanan yang harus dimakan dalam keadaan panas, maka lakukanlah pemanasan pada makanan karena jika tidak dilakukan dengan cepat, maka akan tumbuh mikroorganisme akibat makanan yang menjadi dingin.
5. Terkait batas waktu penyimpanan makanan, usahakan agar jangan terlalu lama jika ingin menyimpan makanan agar tidak timbul berbagai bakteri yang dapat berkembang biak.
3. Kebersihan Peralatan dan Sarana
4. Kebersihan Perorangan/Penjamah Makanan **(***Food Handler***)**

Kontaminasi Makanan

Kontaminasi makanan merupakan terdapatnya bahan atau organisme berbahaya dalam makanan secara tidak sengaja. Bahan atau organisme berbahaya tersebut disebut kontaminan. Macam kontaminan yang sering ditemui dalam makanan dapat dibagi menjadi 3 yaitu :

1) Kontaminasi Biologis
2) Kontaminasi Kimiawi

Kontaminasi yang berasal dari pencemaran berbagai macam bahan atau unsur kimia yang ada pada bahan makanan disebut juga dengan kontaminasi kimiawi. Kontaminasi ini berkaitan erat dengan Bahan Tambahan Pangan (BTP). Dipengaruhinya sifat atau bentuk pangan ataupun produk makanan yang sengaja ditambahkan sebagai bahan tambahan pada makanan disebut dengan Bahan Tambahan Pangan (BTP) [15]. Penambahan BTP pada makanan sudah terjadi sejak lama. Hal ini diperkuat dengan pernyataan referensi [13] yang menyatakan bahwa sejak ratusan tahun yang lalu, manusia sengaja memasukkan zat – zat tertentu ke dalam makanan untuk menambah cita rasa pada makanan. Contohnya untuk mengawetkan pangan, maka masyarakat mesir kuno sengaja menggunakan garam dan rempah – rempah serta bumbu – bumbu lainnya.

Sangat disayangkan, saat ini ternyata masih ditemukan banyaknya masyarakat terutama para pedagang atau pengolah pangan menggunakan BTP berbahaya antara lain disebabkan bahan tersebut harganya murah, lebih efektif dan efisien apabila digunakan, mudah digunakan dan didapatkan,

rendahnya kesadaran masyarakat tentang bahaya zat tersebut serta lemahnya pengawasan dan penegakan hukum dari aparat terkait. Tentu hal ini akan sangat merugikan dan berbahaya bagi kesehatan jika terus dilakukan. Dengan demikian, penambahan BTP pada bahan pangan ataupun makanan boleh digunakan selama bahan yang digunakan tidak membahayakan kesehatan masyarakat dan tidak memiliki efek jangka panjang yang merugikan.

1) Kontaminasi fisik

***Kebersihan* dan Sanitasi Warung/Café terkait Prinsip Kebersihan Sanitasi Makanan**

Menurut referensi [16], pengelolaan makanan pada jasa boga harus menerapkan prinsip kebersihan sanitasi makanan mulai dari pemilihan bahan makanan sampai penyajian makanan. Prinsip kebersihan sanitasi makanan meliputi :

a) Pemilahan bahan makanan
b) Penyimpanan bahan makanan

Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu sebagai berikut :

Tabel 1. Suhu Penyimpanan Bahan Makanan

Jenis Bahan Makanan	**Digunakan dalam waktu**		
	3 hari atau kurang	**1 minggu atau kurang**	**1 minggu atau lebih**
Daging, ikan, udang dan olahannya	-5^0 s/d 0^0 C	-10^0 s/d -5^0C	> -10^0C
Telur, susu dan olahannya	5^0 s/d 7^0C	5^0 s/d 0^0C	> -5^0C
Sayur, buah dan minuman	10^0C	10^0C	10^0C
Tepung dan biji	25^0C atau suhu ruang	25^0C atau suhu ruang	25^0C atau suhu ruang

Dari Tabel 1 di atas dapat dijelaskan bahwa dengan adanya bahan makanan dan tempat penyimpanan bahan yang layak maka akan dapat menjamin bahwa bahan makanan tersebut menjadi lebih tahan lama sesuai dengan daya tahan masing-masing bahan-bahan tersebut. Maka dari itu penempatan bahan makanan yang akan diolah harus di simpan pada tempat dimana seharusnya bahan tersebut di simpan agar tidak berpengaruh terhadap bahan-bahan makanan yang lainnya. Apabila bahan makanan tersebut tidak di simpan pada tempat yang sesuai maka akan berpengaruh terhadap rasa atau warna bahkan penampilan dari makanan itu sendiri sehingga membuat makanan tersebut menjadi kurang berkualitas [20].

a) Pengolahan makanan

Proses pengolahan makanan yang baik jelaslah harus memperhatikan tata cara pengolahan yang tepat serta harus terpenuhinya syarat kebersihan sanitasi agar mencegah terjadinya berbagai pencemaran yang bisa masuk ke dalam makanan, misal masuknya hewan – hewan seperti : tikus, kecoa, dan lalat [5].

b) Peralatan
c) Penyimpanan makanan jadi/masak
d) Pengangkutan makanan

Pengangkutan makanan terbagi menjadi dua, yakni :

i. Pengangkutan bahan makanan
ii. Pengangkutan makanan jadi/masak/siap santap
iii. Penyajian makanan

Dari keseluruhan penjelasan di atas, jelaslah bahwa keamanan pangan merupakan persyaratan mutlak dalam menyediakan produk minuman dan makanan yang aman bagi konsumen. Maka setiap orang

apapun kelas sosial ekonominya berhak untuk mengakses pangan yang aman. Sebelum minuman atau makanan disajikan, pada umumnya mengalami proses pengolahan baik pada suatu indutri maupun pengolahan pada rumah tangga. Kondisi semakin bertambahnya jumlah penduduk seperti saat ini, juga menuntut ketersediaan makanan dan minuman yang semakin banyak pula. Oleh karena itu, kondisi seperti ini juga menuntut kita agar bisa melakukan percepatan dalam usaha peningkatan dan pengadaan pangan yang aman untuk dikonsumi melalui rantai pasok yang tepat, yang mana pada era industri 4.0 seperti saat ini, implementasi rantai pasok dianggap sangat penting dan semakin tidak terpisahkan lagi dari kegiatan ekonomi masyarakat [22]. Dengan kata lain, risiko keracunan pangan tidak dapat dihindari, namun bisa diupayakan untuk diminimalkan. Upaya yang dilakukan untuk meminimalkan risiko keracunan pangan adalah dengan menangani pangan secara baik dan benar di sepanjang rantai pasok pangannya.

4. KESIMPULAN

1) Setelah dilaksankan pelatihan, peserta mendapat gambaran dan memahami penerapan keamanan pangan untuk menyajikan minuman dan makanan yang terjamin keamanannya dari sisi bahan maupun prosesnya.
2) Peserta juga mendapat wawasan tentang bagaimana langkah-langkah keamanan pangan dan bisa memasarkan usahanya agar lebih luas dan dikenal oleh masyarakat.
3) Setelah kegiatan ini dilaksanakan, terdapat beberapa saran yang diharapkan dapat dilakukan oleh peserta kegiatan yakni agar para peserta bisa mempraktekkan ilmu yang diperoleh selama pelatihan dalam memproduksi produk yang dijualnya secara berkelanjutan.
4) Kendala yang dialami selama pelaksanan kegiatan PKM adalah kurangnya ketersediaan alat penyimpanan makanan yang memenuhi syarat kebersihan sanitasi jasaboga oleh pemilik cafe. Khusunya terkait dengan kebersihan dan sanitasi lingkungan sehingga para karyawan cafe masih kesulitan dalam menjalankan upaya – upaya apa saja yang harus dilakukan dalam sistem kemanan pangan di cafe.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih peneliti ucapkan kepada pihak Yayasan Universitas Potensi Utama dan pihak mitra, yakni di Cafe Gushur Chillin'Space tempat peneliti dan tim PKM melakukan kegiatan, yakni seluruh pegawai dan pemilik café yang telah membantu sukses nya kegiatan pelatihan ini, dari awal hingga akhir acara.

REFERENSI

[1] Alwi, K., Ismail, E., & Palupi, R, I. (2019). Pengetahuan Keamanan Pangan Penjamah Makanan dan Mutu Kemanan Pangan di Pondok Pesantren. Darussalam Nutrition Journal, 3(2), 72-83.12

[2] Atmoko, T. P. H. (2017). Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. Jurnal Khasanah Ilmu, 8(1), 1-9.

[3] Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2004. Kebersihan Sanitasi makanan dan Minuman. Jakarta: Depkes RI.

[4] Fatmawati, S., Rosidi, A., & Handarsari, E. (2013). Perilaku Hygiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan tentang Hygiene Mengolah Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. Jurnal Gizi, 2 (2): 30-38.

[5] Fatmawati, S., Rosidi, A., & Handarsari E. (2013). Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. Jurnal Pangan dan Gizi, 4(8), 45-52.

[6] Knechtges, P. L. (2014). Keamanan Pangan, Teori dan Praktik. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.

[7] Lestari, T. R. P. (2020). Penyelenggaraan Kemanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen. Jurnal Masalah – Masalah Sosial, 11(1), 57-72.

[8] Lukman, A. S., & Kusnandar, F. (2015). Kemanan Pangan untuk Semua. Jurnal Mutu Pangan, 2(2), 152-156.

[9] Mamuaja, C. F. (2016). Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan. Manado: Unsrat Press. ISBN 978-979-3660-48-6.

[10] Marwanti. (2012). Keamanan Pangan dan Penyelenggaraan Makanan. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

[11] Maxlean Consulting. (2019, March 24). Hal Penting Dalam Sistem Manajemen Pangan. Retrieved from https://www.isomanajemen.com/sistem-manajemen-pengamanan/, on May 5, 2020.

[12] Nugrahaeni, A., Pertiwi, J. (2020). Studi Case Report: Kejadian Luar Biasa Keracunan Makanan di Desa Parikesit Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo. Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat Berkala (JIKeMB), 2(1), 1-9.

[13] Nurkholidah., Ilza, M., & Jose, C. (2012). Analisis Kandungan Boraks Pada Jajanan Bakso Tusuk di Sekolah Dasar di Kecamatan Bangkinang Kabupaten Kampar. Jurnal Ilmu Lingkungan, 6(2), 134-145.

[14] Perdani, R. E. P., Hersoelistyorini, W., & Suyanto, A. (2018). Kadar Protein, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Cookies Tersubstitusi Tepung Mocaf dan Tepung Kecambah Kacang Hijau Kukus. Jurnal Pangan dan Gizi, 8(2), 11-21.

[15] Peraturan Menteri Kesehatan No 1096 Tahun 2011 tentang Kebersihan Sanitasi Jasaboga.

[16] Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004.

[17] Peraturan Kementerian Kesehatan RI tahun 2012.

[18] Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019.

[19] Sari, M. H. (2017). Pengetahuan dan Sikap Keamanan Pangan dengan Perilaku Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar. Jurnal oh Health Education, 2(2), 163-170.

[20] Sarni. (2017). Sistem Penyimpanan Bahan Makanan di Tom's Cafe Tembilahan Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau. Jurnal Online Mahasiswa FISIP, 4(2), 1-11.

[21] Sartika, R. S. (2020). Keamanan Pangan Penyelenggaraan Makanan bagi Pekerja Food safety for food service worker. Jurnal Gizi dan Produktivitas, 1(1), 29-35.

[22] Sihotang, S. F. (2021). Analisis Implementasi Model Program Stokastik Untuk Risiko Keuangan pada Desain Rantai Suplai. CSRID Jurnal, 13(3A), 286-295.

[23] Wasiah., Nurul., Cempaka, L., & David, W. (2018). Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan. Jakarta: UB Press.