

METODE PENYIMPANAN DAN PENGOLAHAN PANGAN HASIL TERNAK GUNA MENINGKATKAN KUALITAS KEAMANAN PANGAN

Fani Dwi Evadewi¹⁾, Susilo Rahardjo²⁾, Tri Sukmaningsih³⁾

¹⁾ Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Wijayakusuma Purwokerto
Jalan Raya Beji Karangsalam No 25, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah 53152

¹⁾ e-mail: fanidwievadewi@unwiku.ac.id

²⁾ e-mail: zuzrahardjo@gmail.com

³⁾ e-mail: tri.sukmaningsih62@gmail.com

Info Artikel

Diajukan: 24 Juni 2024

Diterima: 25 Juli 2024

Diterbitkan: 3 Agustus 2024

Kata Kunci:

Keamanan pangan,
Pengolahan pangan,
Inovasi

Keywords:

Food Safety, Food
Processing, Innovation

Copyright © 2024 penulis

Abstrak

Keamanan pangan dikenal sebagai prioritas kesehatan masyarakat yang membutuhkan pendekatan saat dari produksi hingga konsumsi. Dalam praktik peternakan diperlukan panduan yang bertujuan untuk mengembangkan sistem penjaminan mutu produk asal ternak, serta mengatasi masalah kesehatan hewan, ekonomi, dan lingkungan. Dalam menjamin ketersediaan pangan sudah banyak teknologi pengolahan, penanganan dan pengawasan bahan yang dilakukan. Pengolahan bahan pangan ini bertujuan untuk mempertahankan kualitas bahan pangan walaupun digunakan dalam waktu yang lama. Metode penyuluhan dan diskusi merupakan metode yang digunakan dalam pengabdian ini dengan sasaran kegiatan adalah Ibu-ibu Persatuan Dharma Wanita Satpol PP Kabupaten Banyumas. Hasil dari kegiatan pengabdian adalah bahwa mitra lebih memahami bagaimana metode penyimpanan dan pengolahan produk hasil peternakan sehingga meningkatkan nilai inovasi produk olahan hasil ternak.

Abstract

Food safety is recognized as a public health priority that requires a timely approach from production to consumption. In animal husbandry practices, guidelines are needed that aim to develop a quality assurance system for products originating from livestock, as well as addressing animal health, economic and environmental problems. To ensure food availability, many technologies for processing, handling and monitoring materials have been implemented. This food processing aims to maintain the quality of the food even though it is used for a long time. The counseling and discussion method is the method used in this service with the target of the activity being the Women of the Banyumas Regency Satpol PP Dharma Wanita Association. The result of the service activities is that partners understand better how to store and process livestock products, thereby increasing the innovation value of processed livestock products.

PENDAHULUAN

Keamanan pangan dikenal sebagai prioritas kesehatan masyarakat yang membutuhkan pendekatan saat dari produksi hingga konsumsi. Dalam praktik peternakan diperlukan panduan yang bertujuan untuk mengembangkan sistem penjaminan mutu produk asal ternak, serta mengatasi masalah kesehatan hewan, ekonomi, dan lingkungan. Pengertian keamanan pangan (*food safety*) merupakan jaminan agar makanan tidak membahayakan konsumen pada saat

disiapkan dan dimakan menurut penggunaannya. Sedangkan kelayakan pangan (*food suitability*) adalah jaminan agar makanan dapat diterima untuk dikonsumsi manusia menurut penggunaannya.

Pembangunan pertanian berkelanjutan saat ini sudah mengacu kepada revolusi industri 5.0. Revolusi industri 5.0 bertujuan untuk memberi hidup nyaman dan aman bagi semua masyarakat dunia, hidup sehat dan aman serta dapat menikmati kualitas hidup yang diinginkan. Tentunya untuk mencapai tujuan tersebut perlu harmonisasi antara lingkungan, manusia dan ekonomi dalam mencukupi kebutuhan pangan yang aman, berkualitas dan sehat. Dalam menjamin ketersediaan pangan sudah banyak teknologi pengolahan, penanganan dan pengawasan bahan yang dilakukan. Pengolahan bahan pangan ini bertujuan untuk mempertahankan kualitas bahan pangan walaupun digunakan dalam waktu yang lama.

Dalam menjamin ketersediaan pangan teknologi pengolahan, penanganan dan pengawasan bahan sudah banyak dilakukan. Pengolahan bahan pangan ini bertujuan untuk mempertahankan kualitas bahan pangan walaupun digunakan dalam waktu yang lama. Banyak produk olahan pangan yang tersedia dipasaran pada saat ini dengan bahan baku, pengolahan dan cita rasa yang sangat beragam. Kerusakan bahan pangan merupakan perubahan karakteristik fisik dan kimiawi suatu bahan makanan yang tidak diinginkan atau penyimpangan dari karakteristik normal. Karakteristik fisik meliputi sifat organoleptik seperti warna, bau, tekstur dan bentuk. Karakteristik kimiawi meliputi komponen penyusunnya seperti kadar air, karbohidrat, protein, lemak, mineral, vitamin, pigmen dan sebagainya. Bahan pangan yang kaya akan zat gizi akan lebih mudah rusak dibandingkan dengan bahan pangan yang kandungan gizi terbatas. Selain itu kerusakan bahan pangan akan mengakibatkan gangguan kesehatan. Bahan pangan produk peternakan seperti daging, susu dan telur termasuk dalam kategori bahan pangan yang sangat mudah rusak, sehingga pengolahan, penanganan menjadi prioritas dalam proses produksi. Teknologi penanganan dan pengolahan produk pangan asal ternak sudah sangat berkembang dan banyak tersedia dipasaran, sehingga yang penting dilakukan adalah pengawasan terhadap produk pangan itu sendiri mulai dari kerusakan, pemalsuan, kadaluarsa yang bisa merusak kandungan gizi bahan pangan yang akhirnya dapat membahayakan kesehatan.

Bahan pangan produk peternakan seperti daging, susu dan telur termasuk dalam kategori bahan pangan yang sangat mudah rusak, sehingga pengolahan, penanganan menjadi prioritas dalam proses produksi. Usaha pencegahan kerusakan pangan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai sebelum makanan diproduksi, selama proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai makanan tersebut siap dikonsumsi penting dilakukan. Menurut Irawan (2016) bahwa sanitasi makanan sangat penting pada bahan pangan dengan tujuan untuk menjamin keamanan, menjamin kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, dan mengurangi kerusakan atau pemborosan makanan.

Berdasarkan hal tersebut diatas maka kegiatan pengabdian masyarakat di Aula Kantor Satpol PP Kabupaten Banyumas dilaksanakan dengan sasaran Ibu-Ibu rumah tangga. Program pengabdian masyarakat Universitas Wijayakusuma Purwokerto diperuntukkan bagi kelompok Ibu-ibu Persatuan Dharma Wanita Satpol PP Kabupaten Banyumas untuk bisa meningkatkan pengetahuan dan kemampuan tentang penyimpanan dan inovasi pengolahan produk hasil ternak. Mitra dalam kegiatan ini adalah Ibu-ibu Persatuan Dharma Wanita Satpol PP Kabupaten Banyumas dengan jumlah orang. Program dilaksanakan dengan agenda kegiatan peningkatan pengetahuan tentang penyimpanan dan pengolahan produk hasil ternak. Program ini bertujuan untuk menambah pengetahuan dan ketrampilan mengenai penyimpanan dan pengolahan produk hasil peternakan. Diharapkan dengan adanya kegiatan pengabdian ini akan dapat meningkatkan ketrampilan dalam inovasi pengolahan produk hasil peternakan.

METODE

Metode yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah presentasi dengan tatap muka disertai tanya jawab, pendampingan dan pengarahan yang diselenggarakan oleh Tim Pengabdian Fakultas Peternakan Universitas Wijayakusuma Purwokerto. Sasaran kegiatan ini adalah kelompok Ibu-ibu Persatuan Dharma Wanita Satpol PP Kabupaten Banyumas dengan tujuan agar dapat memahami metode penyimpanan dan pengolahan produk hasil peternakan agar dapat meningkatkan ketrampilan dan inovasi pengolahan produk hasil peternakan.



Sumber: Dokumentasi Kegiatan
Gambar 1. Penyuluhan Metode Penyimpanan dan Pengolahan Pangan Hasil Ternak

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan oleh tim pengabdian dari Fakultas Peternakan Universitas Wijayakusuma Purwokerto dilaksanakan di Aula Kantor Satpol PP Kabupaten Banyumas. Hasil yang telah dicapai dari kegiatan pengabdian adalah aktivasi observasi dan identifikasi permasalahan yang dihadapi, penyuluhan yang dilakukan kepada Ibu-ibu Persatuan Dharma Wanita Satpol PP Kabupaten Banyumas serta pelatihan pengolahan produk hasil ternak dan pengenalan perbedaan jenis daging. Peserta sangat antusias mendengarkan paparan dan cepat menyerap materi yang diberikan. Peserta juga aktif berdiskusi terkait materi yang disampaikan. Peserta merasa mendapatkan pengetahuan dan ketrampilan baru tentang metode penyimpanan dan pengolahan pangan hasil ternak.



Sumber: Dokumentasi Kegiatan
Gambar 2. Penyuluhan Metode Penyimpanan dan Pengolahan Pangan Hasil Ternak

Minimnya inovasi yang digunakan untuk mengolah produk hasil peternakan sehingga perlu adanya pembekalan dan pendampingan tentang metode penyimpanan dan pengolahan produk

hasil ternak sehingga meningkatkan inovasi dan pengetahuan penyimpanan dan pengolahan produk hasil ternak secara benar dan dapat meningkatkan kualitas keamanan pangan. Sehingga kegiatan pengabdian ini sangat bermanfaat bagi mitra dan Pada masa mendatang, rencana monitoring dan evaluasi akan segera dilaksanakan. Beberapa hal akan terus dilaksanakan guna menjalin hubungan baik dengan Ibu – Ibu Persatuan Dharma Wanita Satpol PP Kabupaten Banyumas.



Sumber: Dokumentasi Kegiatan
Gambar 3. Penyuluhan Metode Penyimpanan dan Pengolahan Pangan Hasil Ternak

KESIMPULAN

Kegiatan pemberdayaan masyarakat ini telah meningkatkan ketrampilan masyarakat secara individu maupun komunal untuk pengolahan produk hasil peternakan sebagai peningkatan ketrampilan inovasi Ibu – Ibu Persatuan Dharma Wanita Satpol PP Kabupaten Banyumas.

DAFTAR PUSTAKA

- El-Bordeny, N. E. (2015). Effect of Exogenous Fibrolytic Enzyme Application on Productive Response of Dairy Cows at Different Lactation Stages. *Asian Journal of Animal and Veterinary Advances* 10(5): 226–36.
- Fikawati, S., E.K. Adhi, A. Syafiq, & S.M. Bakara. (2019). Age of Milk Introduction Is a Dominant Factor of Stunting Among Toddlers Aged 24 Months in Bogor District: A Cross-Sectional Study. *Pakistan Journal of Nutrition* 18(10): 969–76.
- Fukuyama, M. (2018). Society 5.0: Aiming for a New Human-centered Society. *Japan Spotlight*, 27 (Society 5.0): 47–50.
- Ilmani., Dhea, A., & Sandra, F. (2023). Nutrition Intake as a Risk Factor of Stunting in Children Aged 25–30 Months in Central Jakarta, Indonesia. *Jurnal Gizi dan Pangan* 18(2): 117–26.
- Irawan DWP. 2016. Prinsip-Prinsip hygiene sanitasi makanan minuman di rumah sakit. penerbit forum ilmiah kesehatan (Forikes).
- Miller, Laurie C., Sumanta Neupane, Neena Joshi & Mahendra Lohani. (2020). MILK Symposium Review: Milk Consumption Is Associated with Better Height and Weight in Rural Nepali Children over 60 Months of Age and Better Head Circumference in Children 24 to 60 Months of Age. *Journal of Dairy Science* 103(11): 9700–9714. <http://dx.doi.org/10.3168/jds.2020-18289>.
- Prabu. 2008. *Hygiene Dan sanitasi Makanan*. Jakarta
- UNICEF. (2013). Gerakan Nasional Percepatan Perbaikan Gizi Dalam Rangka Seribu Hari Pertama Kehidupan. *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*: 38. https://www.bappenas.go.id/files/5013/8848/0466/PEDOMAN_SUN_10_Sept_2013.pdf.

- Valeriani, D., Dian, P.W., Revy, S., & Rion, A. (2022). Menuju Zero Stunting Tahun 2023 Gerakan Pencegahan Dini Stunting Melalui Edukasi Pada Remaja di Kabupaten Bangka. *Jurnal Pustaka Mitra (Pusat Akses Kajian Mengabdikan Terhadap Masyarakat)* 2(2): 84–88.