

IDENTIFIKASI MAKANAN BERESIKO DI SMK KESEHATAN JAYAPURA: EDUKATOR KESEHATAN TEMAN SEBAYA

Eva Susanty Simaremare¹, Allowisya Futwembun², Rusnaeni¹, Elsy Gunawan¹, Rani Dewi Pratiwi¹ dan, Septriyanto Dirgantara¹

Jurusan Farmasi FMIPA Universitas Cenderawasih, Jayapura

ABSTRACT

Alamat korespondensi:

¹ Jurusan Farmasi FMIPA,
Kampus UNCEN-Waena, Jl.
Kamp. Wolker Waena,
Jayapura Papua. 99358.

Email: eva_smare@yahoo.com

² Jurusan Kimia FMIPA,
Kampus UNCEN-Waena, Jl.
Kamp. Wolker Waena,
Jayapura Papua. 99358. Email:

Manuskrip:

Diterima: 10 Januari 2018

Disetujui: 18 Januari 2018

Food is all products consumed by humans either in the form of raw, semi-finished, or finished materials which include industrial products, restaurants, catering, traditional food or snacks. Students are often wrong to choose the healthy foods or snacks in schools. This study aims to support students of SMK Kesehatan Jayapura in identifying hazardous food in school or at home. Therefore they became health educator for others students. This activity was conducted at SMK Health Analysis Jayapura on September 14, 2017 with several methods that were: 1). Lectured in small group; 2). Preparation administration at FMIPA Uncen and SMK, 3). activities lectured and discussions of risky food, (3) evaluation and data analysis through questionnaires distributed. The number of participants were 134 people. From the results showed that 8.2% of students know how to choose healthy food. About 5.2% of participants had been got the same activity. And 90.3% of the students committed to assist others in choosing good food.

Keywords: *Identification, food, SMK Health, Jayapura, snacks*

PENDAHULUAN

Makanan adalah semua produk yang dikonsumsi manusia baik dalam bentuk bahan mentah, setengah jadi, atau jadi. Makanan ini dikemas dalam bentuk produk-produk baik yang dikeluarkan industri, restoran, catering, makanan tradisional atau jajanan (Afrianti, 2008). Makanan adalah semua substansi yang diperlukan oleh tubuh, kecuali air dan obat-obatan (Pohan, 2009). Makanan sehat merupakan makanan yang higienis dan bergizi mengandung zat hidrat arang, protein, vitamin, dan mineral.

Makanan sering beresiko karena makanan mengandung air sehingga dapat membusuk. Disamping itu sering banyak zat tambahan berbahaya yang digunakan untuk menarik pembeli (Puspawiningtyas, dkk. 2017). Agar makanan tetap terjaga dan sehat maka perlu pengolahan yang memenuhi syarat, cara penyimpanan yang benar, dan pengangkutan yang sesuai dengan

ketentuan. Makanan sehat selain ditentukan oleh kondisi sanitasi juga ditentukan oleh nilai gizi yaitu karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral (Mukono, 2006). Pengetahuan tentang makanan yang sehat mutlak dimiliki oleh setiap penggunaannya sehingga dapat diperoleh manfaat yang dibutuhkan. Kurangnya pengetahuan tentang makanan yang sehat dapat menimbulkan gangguan kesehatan.

Gangguan kesehatan yang dapat terjadi akibat makanan dapat dikelompokkan menjadi bahaya biologi, bahaya kimia, dan bahaya fisika (Mulia, 2005). Keracunan makanan dapat disebabkan oleh racun asli dari tumbuhan atau hewan itu sendiri maupun oleh racun yang ada di dalam panganan akibat kontaminasi. Hal ini juga sudah diatur dalam PP Kepala BPOM RI No. HK. 00.08.1.62.4011 (BPOM, 2005). Makanan dapat terkontaminasi oleh berbagai racun yang dapat berasal dari tanah, udara, manusia dan vektor. Apabila racun tadi tidak dapat diuraikan, dapat

terjadi bioakumulasi didalam tubuh mahluk hidup melalui rantai makanan (Mulia, 2005).

SMK Kesehatan merupakan sekolah yang mempersiapkan murid-muridnya menjadi siap bekerja dalam bidang analis kesehatan. Berdasarkan hasil survei di lapangan, sedikitnya pengetahuan tentang makanan yang sehat yang siswa/i dapatkan sering membuat mereka sulit untuk memilih makanan atau jajanan yang sehat. Penting membekali siswa/i untuk menguasai ilmu terapan dan keahlian bidang kejuruan yang mereka khususnya dalam bidang pangan, membuat tim pengabdian melakukan pengabdian di sekolah ini.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini diselenggarakan pada hari kamis, tanggal 14 September 2017. Lokasi kegiatan dilakukan di SMK Kesehatan Jayapura. Metode pelaksanaan kegiatan ini adalah sebagai berikut :

- (a) Perencanaan dan persiapan
Tim pelaksana akan berkoordinasi dengan pihak mitra dalam hal ini kepala sekolah yang diwakili wakasek bidang kurikulum mengenai peserta, waktu, tempat dan susunan acara kegiatan. Selanjutnya tim pelaksana mempersiapkan alat dan bahan yang digunakan dalam kegiatan. Persiapan ini difokuskan dengan menyiapkan semua media dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk melaksanakan kegiatan ini.
- (b) Pembuatan materi ceramah
Pembuatan materi diacu dari berbagai tulisan baik dari jurnal, buku-buku, dll dan khususnya tulisan-tulisan yang sudah diterbitkan oleh BPOM Indonesia. Pencarian pustaka dilakukan untuk mendapatkan tulisan atau gambar yang menarik.
- (c) Sosialisasi kegiatan
Sosialisasi dilaksanakan untuk memberikan pengumuman kepada siswa/i SMK Kesehatan tentang kegiatan yang akan dilaksanakan.
- (d) Evaluasi kegiatan dengan pengisian kuisioner
Keberhasilan kegiatan dilakukan dengan pengukuran secara kuantitatif dengan pengisian kuisioner sebelum dan sesudah kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini telah dilakukan kepada 134 orang siswa/siswi SMK Kesehatan Jayapura. Peserta yang mengikuti kegiatan ini dapat diklasifikasikan dari jenis kelamin, usia, dan suku. Peserta yakni ada 108 orang perempuan dan 26 dimana didominasi suku asli Papua dengan rentang usia peserta yang mengikuti pengabdian ini adalah usia 15-19 tahun seperti pada Tabel 1.

Tabel 1. Data peserta dalam sosialisasi identifikasi makanan beresiko di SMK Kesehatan Jayapura.

Jenis Kelamin	Jumlah	
Perempuan	108	80,6%
Laki-laki	26	19,4%
Total	134	100,0%
Suku	Jumlah	
Pendatang	20	14,9%
Papua	114	85,1%
Total		100,0%
Usia	Jumlah	
15 tahun	10	7,5%
16 tahun	70	52,2%
17 tahun	44	32,8%
18 tahun	9	6,7%
19 tahun	1	0,7%
Total		100,0%

Dari data yang disebar, kebanyakan peserta belum mengenal makan yang sehat. Hanya 8,2% dari peserta yang paham tentang makanan yang sehat sedangkan 91,8% tidak. Tetapi setelah kegiatan nilai ini bertambah dengan dratis menjadi paham tentang makanan yang sehat sebesar 71% seperti pada Tabel 2. Hal ini juga diperkuat dari data kuisioner bahwa 100% siswa/i tidak pernah mengikuti kegiatan. Sejauh ini sosialisasi dan penyuluhan yang mereka dapatkan lebih banyak mengacu pada penyakit mematikan di Papua (malaria, HIV/AIDS) dan pemberantasan narkoba/ rokok.

Tabel 2. Tingkat pengetahuan siswa/siswi SMK Kesehatan mengenal makanan yang sehat.

Waktu pengisian	Pengetahuan tentang makanan yang sehat	Jumlah	
Sebelum	Tidak paham	35	26,1%
	Kurang paham	88	65,7%
	Cukup paham	9	6,7%
	Sangat paham	2	1,5%
Sesudah	Tidak paham	0	0,0%
	Kurang paham	1	0,7%
	Cukup paham	63	47,0%
	Sangat paham	70	52,2%

Dari data kuisioner juga diperdalam pertanyaan secara spesifik bagaimana menyimpan makanan yang sehat. Data tersebut dijelaskan pada Tabel 3 dimana setelah ceramah dan diskusi berlangsung pemahaman siswa/i SMK Kesehatan bertambah dari 13% menjadi 70,9%.



Gambar 1. Suasana pelaksanaan kegiatan

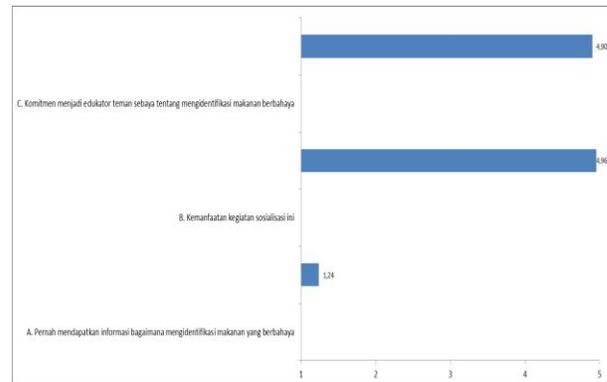


Gambar 2. Kegiatan Pengabdian Anti OMK beresiko

Tabel 3. Persentase tingkat pengetahuan siswa/siswi SMK Kesehatan bagaimana mengenali makanan yang sehat

Waktu pengisian	Tingkat Pengetahuan	Jumlah	Persentase
Sebelum	Paham	18	13,4%
	Tidak paham	116	86,6%
Sesudah	Paham	95	70,9%
	Tidak paham	39	29,1%

Data peserta menjelaskan bahwa peserta menyatakan bahwa kegiatan ini cukup bermanfaat sebanyak 4,5% dan sangat sebesar 95,5%. Dan komitmen para siswa/siswi untuk menjadi edukator teman sebaya dalam identifikasi makanan yang beresiko sebanyak 90,3% (Gambar 3).



Gambar 3. Rekapitulasi kemanfaatan dan komitmen siswa/siswi dalam kegiatan sosialisasi identifikasi makanan yang berbahaya di SMK Kesehatan Jayapura.

KESIMPULAN

Dari hasil kegiatan sosialisasi identifikasi makanan berisiko di SMK Kesehatan ini, 8,2% siswa/i yang tahu bagaimana memilih makanan makanan yang sehat dan hanya 5,2% peserta pernah mengikuti kegiatan yang sama. 95,9% peserta memperoleh manfaat dari kegiatan dan 90,3% berkomitmen akan membantu orang lain dalam menyebarkan informasi penting yang mereka dapat pada waktu kegiatan

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Cenderawasih yang memfasilitasi penulis untuk mendapatkan bantuan dana pengabdian pada masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Afrianti, H. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerbit Alfabeta, Bandung, 1-5; 115 – 115.

- BPOM. 2005. Peraturan Kepala BPOM tentang Penetapan Batasan Maksimum cemaran mikroba dan kimia dalam makanan.
- Mukono, H. J. 2006. *Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan*. Airlangga University Press. Surabaya.
- Mulia, R. 2005. *Kesehatan Lingkungan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Pohan, D. 2009. *Pemeriksaan E.coli pada Usapan Peralatan Makan Yang digunakan oleh Pedagang Makanan di Pasar Petisah Medan*. Skripsi. FKM USU. Medan.
- Puspawiningtyas, E., R. B. Pamungkas, A. Hamad. 2017. Upaya meningkatkan pengetahuan bahan tambahan pangan melalui pelatihan deteksi kandungan formalin dan boraks. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat UMP*. Vol 1(1): 51-56