

Edukasi Keamanan Pangan Bagi Para Pengelola Kantin di Lingkungan Universitas Negeri Malang dalam Upaya Mendukung Kampus Sehat

Rina Rifqie Mariana^{1*}, Titi Mutiara Kiranawati², Anggi Martiningtyas³

^{1,2,3} Program studi S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Malang

*Corresponding author

E-mail: rina.rifqie.ft@um.ac.id*

Article History:

Received: November, 2023

Revised: November, 2023

Accepted: November, 2023

Abstract: Terdapat delapan (8) area kantin yang berada di dalam kampus UM, (beberapa area yang memiliki lebih dari satu pengelola kantin) yaitu: (Kantin FIP, FIK, FIS, FE, FMIPA, F. sastra, F. Pasca Sarjana dan Fpsi). Semua kantin di setiap fakultas tidak pernah sepi dari pengunjung, terutama mahasiswa. Berdasarkan wawancara dengan salah satu pengelola kantin, makanannya selalu habis terjual. Namun berdasarkan pengamatan, ada beberapa kelemahan yang sering dilakukan oleh para pengelola kantin, yaitu: Kurang menjaga kebersihan lingkungan dan makanan, dan kurang menjaga kebersihan dan Kesehatan personal (pelayan maupun juru masaknya). Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mengatasi permasalahan dia atas. Kegiatan ini mulai dilakukan pada bulan September 2023 oleh 3 dosen dan 4 mahasiswa dengan tahapan kegiatan sebagai berikut, pertama melakukan observasi ke semua lokasi (8 area) kantin yang terdiri dari 48 outlate untuk mengambil dokumentasi kondisi kantin dan lingkungannya sebagai bahan materi sosialisasi cara pengolahan makanan yang sehat dan aman, Langkah kedua : Adalah melakukan edukasi dan sosialisasi tentang penyelenggaraan kantin sehat sekaligus menggali permasalahan kantin sebagai penyewa untuk diteruskan kepada pimpinan UM dan dibentuk kepengurusan paguyuban kantin. Kegiatan terakhir, membagikan apron untuk 48 pengelola (penyewa) kantin UM dan penempelan poster di berbagai sudut kantin. Pasca kegiatan dilakukan pendampingan dengan berkunjung dan memberikan arahan di lokasi kantin masing-masing.

Keywords:

Edukasi Keamanan Pangan, Pengelola Kantin, Lingkungan UM, Kampus Sehat

Pendahuluan

Berdasarkan data [1] Universitas Negeri Malang saat ini memiliki sekitar 33.673 mahasiswa, 1138 tenaga pengajar, dan 1043 pelaksana administrasi yang tersebar di

Sembilan Fakultas. Warga UM yang dimaksud rata-rata menghabiskan waktunya di kampus selama 8 jam/hari. Hal ini di luar kegiatan ekstra kurikuler yang mengharuskan mahasiswa pulang sampai larut malam. Maka dari itu, tidak heran jika para pelaku usaha makanan keluarga saling berlomba untuk mendapatkan tempat untuk berjualan di kampus, karena konsumennya sudah jelas, dan pasti. Namun sayangnya, fasilitas yang sudah diberikan oleh pihak kampus tidak dimanfaatkan dengan baik. Seringkali para pengelola tidak menjaga kebersihan kantin dari berbagai sisi, termasuk memelihara estetikanya. Hal ini dimungkinkan karena kurang pemahamannya para pengelola tentang penyelenggaraan makananan yang sehat dan aman. Disamping itu kurang memahami pentingnya keberadaan kantin yang sesungguhnya bukan hanya memenuhi rasa lapar konsumennya saja tetapi juga dapat mem"branding" kampus Universitas negeri Malang sebagai kampus besar yang memiliki status PTNBH. Kampus besar seperti UM sangat dimungkinkan untuk mendapat banyak kunjungan dari lembaga pemerintahan, kampus lain bahkan dari luar negeri. Kondisi ini juga bisa juga karena kurangnya kontrol dari pihak kampus yang diberi job untuk melakukan pemantauan terhadap penyelenggaraan kanti sehat. Hal inilah letak arti pentingnya sebuah manajemen kantin yang berada di lingkungan Pendidikan (SMA maupun Perguruan Tinggi) sebagai salah satu substansi manajemen Pendidikan.

Berdasarkan hasil observasi, prilaku yang paling menghawatirkan adalah penggunaan minyak goreng bekas, yang digunakan oleh salah satu pengelola yang menjual ayam lalapan. Padahal hal ini sangat membahayakan untuk kesehatan. Pendapat beberapa ahli terhadap konsumsi makanan yang menggunakan minyak goreng berulang antara lain : peningkatan tekanan darah, [2] [3] [4], kanker ([6] dan aterosklerosis [6] menyebabkan genotoksik dan pra perubahan neoplastic [7]. Dan lain-lain. Akhirnya makanan yang sesungguhnya ber nutrisi tinggi ini akan berubah menjadi makanan sumber penyakit. Selain itu, salah satu penyebab timbulnya penyakit hepatitis ini juga disebabkan karena makanan yang tidak bergizi dan kantin yang tidak hygiene. Oleh sebab itu, hygiene sanitasi kantin merupakan salah satu faktor dalam menghasilkan dan menyediakan makanan yang bersih, sehat, berkualitas, dan aman

Berikut adalah beberapa gambaran kondisi penyelenggaraan kantin dalam kampus Universitas Negeri Malang yang perlu perbaikan dan edukasi bagi para penyelenggaraannya.



Gambar 1. Beberapa Sudut Kondisi Kantin UM yang Perlu di Edukasi

Permasalahan utama yang terjadi pada kantin-kantin di dalam kampus adalah 1) Kebersihan lingkungan kantin: dapur, air, wastafel, penerangan, lantai, dll, masih jauh dari standar kebersihan dan Kesehatan. 2) Pengelola belum memahami pentingnya penyelenggaraannya kantin sehat terkait penyimpanan bahan baku, pengolahan, penyajian makanan, sampai makanan tiba di konsumen. Sehingga kondisinya masih jauh dari standar kesehatan, 3) kebersihan dan tampilan pengelola sebagai penjamah makanan juga masih jauh dari standar yang ditetapkan dalam konsep hygiene dan Sanitasi makanan 3) Belum ada pengawasan dan edukasi keamanan pangan dari pihak Universitas negeri Malang.

Keberadaan kantin tidak bisa diabaikan begitu saja khususnya di sekolah termasuk perguruan tinggi karena siswa/mahasiswa sangat tergantung kepada pelayanan kantin dapat menyajikan makanan enak, praktis dengan harga jual rendah. Seperti yang disampaikan oleh [8], Penyelenggaraan usaha mikro UMKM atau usaha rumah tangga dan perannya sangat penting pencaharian penting bagi penduduk berpenghasilan menengah ke bawah. Bahkan di India orang dari kelompok berpenghasilan rendah 48 % masyarakat mengkonsumsi makanan yang digoreng 1-6 kali dalam satu minggu di pedagang kaki lima [8]. Sesungguhnya keberadaan kantin kampus khususnya bisa menjadi potensi "branding kampus", terutama kampus besar seperti UM yang selalu menjadi rujukan perguruan tinggi lain untuk

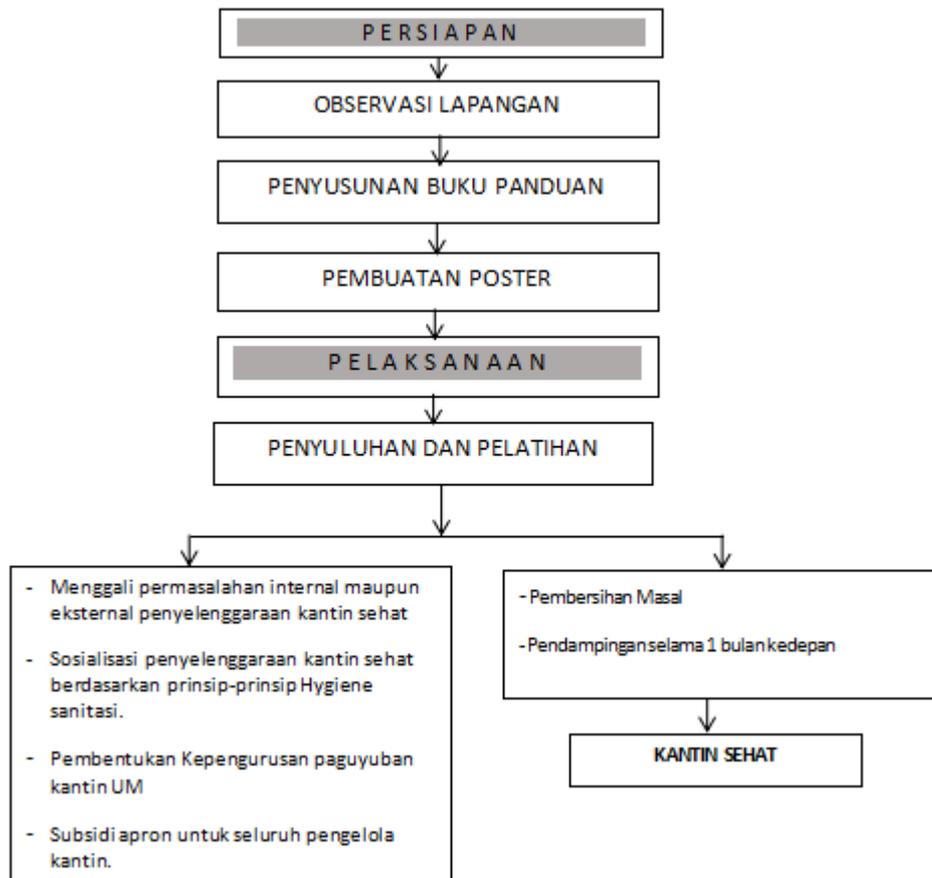
belajar berbagai hal. Suatu kebanggaan lembaga, jika dapat memberikan pelayanan kepada tamunya dengan menggunakan fasilitas kampus termasuk pada saat menjamu makan. Namun permasalahannya kantin yang dikelola dalam kampus belum cukup referesentatif untuk dikenalkan dan ditawarkan kepada masyarakat luar, seperti yang dilakukan oleh kampus besar lainnya.

Sektor informal ini memiliki karakteristik efisien dan ekonomis. Namun permasalahannya, kondisi keamanan makanan yang diperdagangkan masih jauh dari konsep penyelenggaraan keamanan pangan. Penerapan hygiene sanitasi sangat lemah, dan hal inilah salah satu penyebab terjadi keracunan pangan akibat cemaran mikroba dan cemaran kimia yang cukup tinggi [9]. Kondisi ini disebabkan oleh 3 faktor yaitu: 1) Pengetahuan penjual yang sangat rendah tentang keamanan pangan, 2) kurang sadarnya konsumen untuk mengkonsumsi makanan sehat karena terbatas daya beli, 3) Tidak adanya pengawasan/control maupun edukasi dari atasan setempat terhadap para penyelenggara kantin khususnya yang terkait dengan penyajian makanan sehat. Untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi, perlu ada upaya masal yang dilakukan, karena persoalan ini bukan hal yang mudah. Tidak gampang untuk menyadarkan dan mengubah kebiasaan yang sudah terbangun lama. Apalagi hal ini menyangkut daya beli masyarakat termasuk mahasiswa. Pedagang dimanapun akan selalu berusaha untuk melayani selera konsumen, dan masih banyak masyarakat Indonesia dalam berbelanja dengan konsep "murah meriah".

Metode

Metode pelaksanaan kegiatan ini disesuaikan dengan permasalahan yang dihadapi oleh pengelola kanti dalam kampus. Berdasarkan observasi dari 8 area ada 48 pengelola sebagai penyewa. Ditambah 5 orang dari tim perlengkapan UM yang bertanggung jawab terhadap keberadaan kantin kampus. Di samping itu, dirasakan perlu untuk melakukan perbaikan- perbaikan kecil dan pembersihan masal. Untuk itu pelaksanaan Abdi Masyarakat ini dilaksanakan 3 kali yang terdiri dari 1) observasi kantin untuk melihat dari dekat kondisi penyelenggaraan kantin di setiap area. 2) sosialisasi dan menggali permasalahan penyelenggaraan kantin dan upaya solusinya, yang dilanjutkan dengan pembentukan paguyuban kantin UM, 3) pembinaan langsung di lokasi kantin, terkait kebersihan lingkungan dan hygiene personal. Dengan pemberian subsidi pakaian kerja untuk pedagang dan penempelan poster tentang *healthy canteen*. Selanjutnya akan dilakukan pendampingan sampai sebulan pasca pelatihan. Metode pendekatan yang dilakukan, dijabarkan melalui tabel

berikut:



Gambar 2. Tahapan Pendekatan Kegiatan Abdimas

Keterangan:

- 1) Observasi lapangan ke beberapa kantin yang ada di lingkungan UM untuk memastikan dan mengkaji lebih detail untuk menetapkan solusi yang tepat.
- 2) Menyusun buku panduan berdasarkan fakta di lapangan, dan menetapkan langkah kerja berdasarkan konsep CPMB (Cara Pengolahan Makanan yang Baik), dan penyelenggaraan kantin sehat dan video bahaya minyak goreng jelantah.
- 3) Pembuatan Poster tentang kantin sehat, untuk ditempel/disebar pada kantin-kantin untuk peringatan tentang penyelenggaraan kantin sehat.
- 4) Pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan tentang pentingnya keamanan pangan, cara pengolahan berdasarkan konsep CPPB dengan melibatkan Petugas dari tim Perlengkapan UM yang bertanggung jawab atas kantin yang ada di UM untuk melanjutkan program ini secara berkesinambungan yaitu pembinaan pada para pengelola kantin, dan

pimpinan membuat aturan yang tegas terkait penyelenggaraan kantin sehat.

- 5) Menggali permasalahan tentang kendala penyelenggaraan kantin sehat berikut cara mengatasinya.
- 6) Pembentukan Paguyuban kantin sehat
- 7) Subsidi apron/ pakaian kerja untuk penjamah makanan dan penempelan poster di beberapa sudut kantin
- 8) Selama 1 bulan pasca pelatihan akan dilakukan pendampingan dan pemantauan.

Hasil

Sesuai dengan tahapannya, kegiatan pengabdian masyarakat ini dimulai dengan observasi lokasi (kantin kampus). Observasi dilakukan pada tanggal 12 Agustus 2023. Teridentifikasi ada 48 stand yang berada di 8 lokasi yaitu: Lingkungan FMIPA, FIP lama dan baru, FPIPS, FE, FS, F.Psi, FT, dan Kantin Perpustakaan. Berikut adalah gambaran kondisi tempat pengolahan kantin di Universitas Negeri Malang.



Gambar 3. Salah Satu Sudut Stand Kantin Yang Tidak Memenuhi Syarat Kesehatan



Gambar 4: Salah Satu Sudut Kantin yang Cukup Bersih

Berdasarkan pengamatan di lapangan, masalah yang menonjol adalah para penjamah makanan yang belum memperhatikan kesehatan pribadi dan kesehatan lingkungan kantin. Kesehatan individu, terkait dengan kebersihan diri. Di samping

itu perhatian terhadap lingkungan kebersihan masih kurang. Di samping itu perhatian terhadap keamanan pangan dan kesehatan makanan masih diabaikan khususnya pada saat pengolahan makanan. Berdasarkan diskusi dengan para pedagang, 22 dari 48 outlate di kantin UM bukan penyewa tetap pekerja yang memang dibayar untuk menjual di kantin. Berikut adalah tampilan penjual makanan di kantin UM.



Gambar 5. Hygie Personal Penjamah Makanan

Jika dilihat dari tampilannya masih jauh dari standar kesehatan. Berdasarkan pengamatan di lapangan para penjamah makanan pun jarang mencuci tangan dan menjaga kebersihan dirinya, dan tidak menyadari perilaku tersebut akan berpengaruh pada kesehatan dan keamanan makanan yang dijualnya.

Langkah berikutnya adalah melakukan sosialisasi dan edukasi terhadap temuan saat Ditemukan permasalahan-permasalahan terkait dengan kendala penyelenggaraan kantin sehat.

Pertama: karena kekurangpahaman para pekerja tentang konsep dalam menyelenggarakan kantin sehat, **kedua:** tidak pernah ada sosialisasi, edukasi dan SOP penyelenggaraan kantin sehat dari pihak Universitas negeri Malang kecuali terdapat satu kata “jagalah kebersihan” yang tertuang dalam surat perjanjian saat dilakukan kontrak kerja antara penyewa kantin dan pihak UM. Untuk mengatasi kedua permasalahan ini adalah melakukan edukasi tentang penyelenggaraan kantin sehat dan bahaya makanan akibat kontaminasi fisik, mikrobiologi dan kimia termasuk bahaya penggunaan minyak jelantah untuk kesehatan melalui tayangan video.



Gambar 6. Sosialisasi Kantin Sehat



Gambar 7. Tayangan Video Bahaya Penggunaan Minyak Goreng Berulang

Selain bahaya penggunaan minyak goreng berulang, juga dijelaskan tentang prinsip-prinsip penyelenggaraan kantin sehat. Permasalahan Ketiga adalah: Tidak ada intervensi berupa perbaikan, atau tenaga kebersihan yang dilibatkan dari pihak UM untuk menjaga sarpras kantin, dan solusinya adalah melakukan komunikasi dengan pimpinan UM dalam hal ini adalah Wakil Dekan 2 dari masing-masing fakultas yang memang diberi tanggung jawab untuk mengatasi permasalahan ini. **Keempat**, para pengelola kantin berharap ada wadah untuk saling bisa melakukan komunikasi dengan antar penyewa kantin untuk membahas masalah-masalah yang berkaitan dengan penyelenggaraan kantin sehat secara umum. Maka solusinya adalah dibentuk kepengurusan paguyuban kantin sehat Universitas Negeri Malang. Kegiatan terakhir adalah subsidi Apron (Baju kerja), dan penempelan poster "*Healthy Canteen*" di beberapa sudut kantin UM.



Gambar 8. Serah Terima Apron: Paguyuban Kantin Sehat Kepada Para Pengelola Kantin



Gambar 9. Penampilan Poster *Healthy Canteen* di beberapa Sudut Kantin UM

Kesimpulan

Berdasarkan hasil Abdimas Edukasi Keamanan Pangan Bagi Para Pengelola Kantin di Lingkungan Universitas Negeri Malang, terdapat beberapa kesimpulan:

1. Observasi dilakukan pada tanggal 12 Agustus 2023. Teridentifikasi ada 48 stand yang berada di 8 lokasi yaitu: Lingkungan FMIPA, FIP lama dan baru, FPIPS, FE, FS, F.Psi, FT, dan Kantin Perpustakaan. Berikut adalah gambaran kondisi tempat pengolahan kantin di Universitas Negeri Malang
2. Para penjamah makanan yang belum memperhatikan kesehatan pribadi dan kesehatan lingkungan kantin.
3. Melakukan sosialisasi dan edukasi terhadap temuan saat Ditemukan permasalahan-permasalahan terkait dengan kendala penyelenggaraan kantin sehat.

Pengakuan/Acknowledgements

Ucapan terimakasih kami sampaikan kepada Universitas Negeri Malang melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LP2M) yang telah memberikan pendanaan untuk mendukung kegiatan ini melalui anggaran PNBK 2023.

Daftar Referensi

- Azman *et al.*, "Level of knowledge, attitude and practice of night market food outlet operators in Kuala Lumpur regarding the usage of repeatedly heated cooking oil," *Medical Journal of Malaysia*, vol. 67, no. 1, pp. 91–101, 2012.
- C.-Y. Ng, X.-F. Leong, N. Masbah, S. K. Adam, Y. Kamisah, and K. Jaarin, "Reprint of 'heated vegetable oils and cardiovascular disease risk factors,'" *Vascular pharmacology*, vol. 62, no. 1, pp. 38–46, 2014.

- D. Mozaffarian, M. B. Katan, A. Ascherio, M. J. Stampfer, and W. C. Willett, "Trans fatty acids and cardiovascular disease," *N. Engl. J. Med.*, vol. 354, no. 15, pp. 1601–1613, Apr. 2006, doi: 10.1056/NEJMra054035.
- K. Jaarin, M. R. Mustafa, and X.-F. Leong, "The effects of heated vegetable oils on blood pressure in rats," *Clinics*, vol. 66, no. 12, pp. 2125–2132, 2011, doi: 10.1590/S1807-59322011001200020.
- R. R. Mariana and K. A. Muhrofi-G, "The Strategy of Food Safety Handling Policy for Food Street Vendors as a Cultural Product and Culinary Tourism," 2017.
- R. R. Mariana and S. Subandi, "PEMETAAN POTENSI KOTA MALANG SEBAGAI PEMASOK MINYAK GORENG BEKAS UNTUK PRODUKSI BIODIESEL," *Teknologi dan Kejuruan*, vol. 33, no. 2, 2012.
- R. Chakraborty, K. Bose, and S. J. Ulijaszek, "Income Level and Food Intake Patterns among Male Bengalee Slum Dwellers in Kolkata, India.," *Malaysian journal of nutrition*, vol. 15, no. 1, 2009.
- R. R. Mariana, L. Hidayati, and S. Soekopitojo, "Implementing the HACCP system to the production of Bakso Malang-Indonesia," *Journal of Culinary Science & Technology*, vol. 0, no. 0, pp. 1–22, Mar. 2018, doi: 10.1080/15428052.2018.1442760.
- S. Srivastava, M. Singh, J. George, K. Bhui, and Y. Shukla, "Genotoxic and carcinogenic risks associated with the consumption of repeatedly boiled sunflower oil," *Journal of agricultural and food chemistry*, vol. 58, no. 20, pp. 11179–11186, 2010.
- T. Psaltopoulou, A. Naska, P. Orfanos, D. Trichopoulos, T. Mountokalakis, and A. Trichopoulou, "Olive oil, the Mediterranean diet, and arterial blood pressure: the Greek European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition (EPIC) study," *The American journal of clinical nutrition*, vol. 80, no. 4, pp. 1012–1018, 2004.
- X.-F. Leong, M. N. M. Najib, S. Das, M. R. Mustafa, and K. Jaarin, "Intake of repeatedly heated palm oil causes elevation in blood pressure with impaired vasorelaxation in rats," *The Tohoku journal of experimental medicine*, vol. 219, no. 1, pp. 71–78, 2009.