

Edukasi Dan Pelatihan Makanan Asuh (Aman, Sehat, Utuh, Halal) Di SMK Cendika Bangsa Keapanjen Kabupaten Malang

Nonny Aji Sunaryo¹, Riana Nurmalasari², Anggi M.J. Saputri³, Lismi Animatul Chisbiyah⁴

¹ D4 Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Malang

² D4 Teknologi Rekayasa Manufaktur, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Malang

^{3,4}S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas

Negeri Malang Email: ¹nonny.sunaryo.ft@um.ac.id

Abstrak

Mengonsumsi makanan yang sehat berdampak pada kesehatan, faktanya anak sekolah cenderung beresiko mengonsumsi makanan yang tidak sehat. Terbukti pada penelitian-penelitian yang telah dilakukan banyak jajanan yang mereka konsumsi ternyata mengandung zat berbahaya. Metode pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini yaitu edukasi berupa ceramah tentang konsep makanan ASUH, dan pelatihan berupa praktek membuat produk makanan berdasarkan konsep tersebut. Melalui kegiatan PKM yang dilaksanakan oleh TIM Satgas Fakultas Vokasi Universitas Negeri Malang, berupaya untuk mengedukasi siswa-siswi SMK Cendika Bangsa khususnya agar memahami konsep makanan ASUH (Aman, Sehat, Utuh, Halal). Harapannya, jika siswa-siswi paham, mereka akan lebih bijak dalam memilih makanan atau jajanan yang akan dikonsumsi. Selain edukasi, pada kegiatan PKM ini siswa-siswi juga diberikan pelatihan membuat makanan berupa Dessert Box Brownis Jasuke, untuk mengimplementasikan konsep yang sudah diajarkan. Pemilihan produk pelatihan berbahan dasar jagung, ditujukan untuk memanfaatkan salah satu hasil ladang SMK Cendika Bangsa. Produk pelatihan diharapkan dapat menjadi ide bisnis bagi siswa-siswi, dan juga sebagai produk unggulan SMK Cendika Bangsa. Kegiatan PKM ini berjalan lancar, para peserta sangat aktif dan antusias dalam mengikuti kegiatan. Hasil dari PKM ini semua siswa-siswi SMK Cendika Bangsa yang mengikuti kegiatan ini pengetahuan, pemahaman, dan keterampilan membuat produk makanan ASUH bertambah.

Kata kunci—pengabdian kepada masyarakat, edukasi, pelatihan, makanan ASUH.

Abstract

Consuming healthy food has an impact on health, the fact is that students tend to be at risk of consuming unhealthy food. It is evident in the studies that have been conducted that many of the snacks they consume contain harmful substances. The method of implementing this community service is education in the form of lectures on the concept of ASUH food (Safe, Healthy, Intact, and Halal). food, and training in the form of practice making food products based on this concept. Through community service activities carried out by the Task Force Team of the Faculty of Applied Science and Technology (FAST), Universitas Negeri Malang, it seeks to educate students of SMK Cendika Bangsa, in general, to understand the concept of ASUH food. The hope is that if students understand, they will be wiser in choosing the food or snacks to be consumed. In addition to education, in this community service project, students are also given training in making food in the form of Dessert Box Brownis Jasuke, to implement the concepts that have been taught. The selection of corn-based training products is intended to utilize one of the results of the SMK Cendika Bangsa field. The training product is expected to become a business idea for the students, and also as a



superior product of SMK Cendika Bangsa. This community service activity went smoothly, the participants were very active and enthusiastic in participating in the activities. As a result of this community service, all students of SMK Cendika Bangsa who participated in this activity increased their knowledge, understanding, and skills in making ASUH food products.

Keywords— *Community service, education, training, ASUH (Safe, Healthy, Intact, and Halal) food*

1. PENDAHULUAN

Kasus kejadian keracunan makanan masih banyak ditemui dan jumlahnya masih tinggi, salah satu kasus yang sering dilaporkan adalah keracunan makanan yang dialami anak sekolah (BPOM, 2022). Anak sekolah memang rentan mengalami keracunan makanan, hal ini dikarenakan kebiasaan jajan saat mereka istirahat ataupun sepulang sekolah. Kebiasaan asal mengonsumsi jajanan yang tidak sehat dapat mengakibatkan keracunan, yang ditandai dengan sakit perut, diare, pusing, muntah-muntah. Hal tersebut apabila tidak segera diatasi dan terjadi berulang kali akan mempengaruhi status gizi anak sekolah menjadi buruk (Nurbiyati & Wibowo, 2014).

Salah satu hal yang dapat diupayakan adalah melakukan kegiatan edukasi tentang makanan sehat, hal ini agar anak sekolah mampu memilih dan memutuskan untuk membeli dan mengonsumsi jajanan ataupun makanan yang tidak membahayakan kesehatan mereka (Triwijayati, Setiyati, Setianingsih, & Luciana, 2016). Pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini Tim Satgas dari Fakultas Vokasi (FV) Universitas Negeri Malang berkerjasama dengan Kepala Sekolah SMK Cendika Bangsa untuk menggelar edukasi dan pelatihan tentang konsep Makanan ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal).

Universitas Negeri Malang (UM) berkewajiban melaksanakan Tri Dharma Perguruan Tinggi untuk menyebarluaskan Ilmu dan Teknologi sehingga meningkatkan kualitas sumber daya manusia Indonesia. Salah satu komponen Tri Dharma adalah kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM), karena itu UM melakukan kerjasama dengan Masyarakat Mitra, untuk dapat melakukan diseminasi ilmu pengetahuan kepada masyarakat secara luas (LP2MUM, 2020). Salah satu sekolah yang sepakat bermitra Tim Satgas FV UM adalah SMK Cendika Bangsa. Berdasarkan hasil diskusi dan wawancara mendalam dengan pihak sekolah berharap ada kegiatan pelatihan yang dapat meningkatkan pengetahuan dan kompetensi siswa mereka.

Pada pelaksanaan PKM ini siswa-siswi SMK Cendika Bangsa tidak hanya mendapatkan ilmu teori, mereka juga mendapatkan ilmu praktis, berupa pelatihan pembuatan *Dessert Box Brownis Jasuke* (*Jagung, Susu, Keju*). Pemilihan bahan baku produk makanan yang dibuat dalam pelatihan ini berdasarkan hasil panen ladang SMK Cendika Bangsa yang belum diolah dengan maksimal.

Sebenarnya SMK ini juga telah bekerjasama dengan Kampus lain tentang pengolahan lahan untuk penanaman untuk penanaman jagung manis, melon, talas bening dan beberapa sayuran. Pihak sekolah mengaku untuk pengolahan produk pasca panen masih terbatas sehingga perlu adanya pelatihan yang memberikan pengetahuan dan keterampilan membuat olahan hasil panen yang sesuai dengan standar. Dengan adanya kegiatan ini diharapkan dapat membantu permasalahan yang terjadi di SMK Cendika Bangsa.

2. METODE

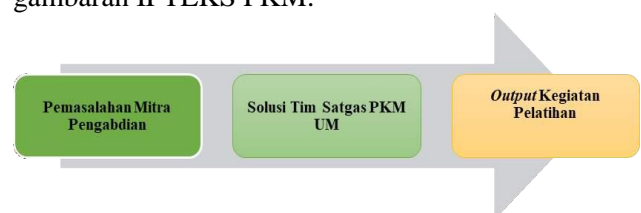
Kegiatan PKM ini yang pertama berupa edukasi tentang makanan ASUH dengan metode ceramah, yang kedua pelatihan peningkatan keterampilan membuat makanan dengan menerapkan konsep makanan ASUH, dan memanfaatkan buah jagung hasil panen ladang SMK Cendika Bangsa. Terdapat beberapa materi pelatihan yang akan diberikan dalam 1 kali pertemuan yaitu pertama pemaparan konsep makanan ASUH kedua pelatihan pembuatan produk pastry *Dessert Box Brownis Jasuke*. Lokasi pelaksanaan kegiatan di ruang kelas dan Lab Agribisnis SMK Cendika Bangsa, peserta yaitu siswa-siswi kelas X-XVII. Urutan tahap PKM yang akan dilakukan oleh Tim Satgas Pengabdian UM dapat dilihat pada Gambar 1 berikut.

Gambar 1. Urutan Kegiatan PKM
(Sumber:Penulis 2023)

3. HASIL DAN PEMBAHASAN



Kegiatan PKM (Pengabdian kepada masyarakat) diharapkan menjadi sarana penyebaran IPTEK yang ada di perguruan tinggi kepada masyarakat luar. Pada Gambar berikut dapat dilihat gambaran IPTEKS PKM.



Gambar 2 Gambaran IPTEK PKM

(Sumber:Penulis 2023)

Kegiatan PKM ini sebelumnya telah

direncanakan terlebih dahulu, yaitu diawali dengan kordinasi dengan guru dan kepala sekolah SMK Cendika Bangsa. Setelah disepakati tanggal pelaksanaan, Tim satgas melakukan persiapan, yaitu uji coba produk, dan pembuatan materi yang akan diberikan kepada peserta. Uji coba produk dilakukan di Universitas Negeri Malang tepatnya di Lab Pastry Departemen Teknologi Industri. Pelaksanaan terbagi menjadi dua sesi yaitu pemberian materi tentang makanan ASUH dan praktek pembuatan produk. Kegiatan PKM selama tahap persiapan hingga pelaksanaan telah selesai dilakukan dan berjalan lancar tanpa kendala yang berarti. Berikut dapat dilihat pada ruang kelas di SMK Cendika Bangsa yang diikuti siswa-siswi kelas X-XVII.

Konsep makanan ASUH meliputi keamanan pangan tidak terkontaminasi dengan cemaran (fisik, kimia biologis), makanan yang menyehatkan dan bergizi, makanan yang utuh atau tidak tercampur dengan bahan lain, serta makanan yang dinyatakan halal sesuai standar syariat Islam yang diatur oleh MUI (Majelis Ulama Indonesia (Kusuma Anggaeni, Indraswari, & Sujatmiko, 2022).



Gambar 4. Kegiatan Pelatihan membuat Makanan ASUH
(Sumber:Penulis 2023)

Berikut pada Gambar 5 dapat dilihat Produk yang dibuat saat pelaksanaan PKM ini.



Gambar 5. Produk Pelatihan *Dessert Box Brownis Jasuke*
(Sumber:Penulis 2023)

Berikut pada Gambar 6 dapat dilihat foto bersama dengan membawa produk diakhir kegiatan PKM ini.



Gambar 3. Kegiatan Penjabaran Materi Makanan ASUH
(Sumber:Penulis 2023)

Kegiatan selanjutnya setelah pemberian materi siswa-siswi peserta diajak untuk mengimplementasikan teori dan konsep yang telah diterima, dengan cara membuat produk makanan berupa *Dessert Box Brownis Jasuke* Pada Gambar 4 berikut dapat dilihat kegiatan praktikum pada PKM ini.



Gambar 6. Foto bersama usai Kegiatan dengan membawa produk hasil pelatihan
(Sumber:Penulis 2023)



4. SIMPULAN

Anak sekolah merupakan golongan masyarakat yang rentan mengalami keracunan makanan, hal ini karena kebiasaan jajan atau membeli makanan diluar rumah. PKM ini memberikan edukasi dan pelatihan tentang konsep makanan ASUH, setelah mengikuti kegiatan ini peserta yang merupakan siswa-siswi SMK Cendika Bangsa, memahami tentang konsep yang diajarkan sehingga mereka lebih bijak dalam memilih dan membeli makanan atau jajanan. Siswa-siswi juga diajak mempraktikkan membuat produk makanan sesuai konsep makanan ASUH, hasilnya selain pemahaman secara konseptual, keterampilan dalam mengolah produk makanan juga bertambah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih pertama kali penulis sampaikan kepada Fakultas Vokasi Universitas Negeri Malang yang telah mendanai kegiatan ini, kedua kalinya kepada mitra yaitu Kepala Sekolah SMK Cendika Bangsa beserta jajarannya terimakasih atas kemitraannya dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Ketiga kalinya terimakasih kepada mahasiswa Tata Boga, Yastin Ismi Tyas Oktavia yang telah membantu selama pelaksanaan kegiatan ini.

DAFTAR RUJUKAN

- BPOM. (2022). *Laporan tahunan 2021 Badan Pengawas Obat dan Makanan*. Retrieved from <https://www.pom.go.id/storage/sakip/1LaporanTahunanBadanPOMTahun2021--.pdf>
- Kusuma Anggaeni, T. T., Indraswari, N., & Sujatmiko, B. (2022). Sosialisasi Pangan ASUH (AMAN, SEHAT, UTUH, DAN HALAL) dan Jajanan Sehat Dalam Upaya Meningkatkan Kesadaran Masyarakat atas Kualitas Hidup Sehat. *Media Kontak Tani Ternak*, 4(1), 27. <https://doi.org/10.24198/mktt.v4i1.38627>
- LP2MUM. (2020). *Buktikan Pengabdian kepada Masyarakat, UM jalin Kerjasama dengan 26 Desa Binaan – LP2M – Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*. Retrieved February 14, 2022, from <http://lp2m.um.ac.id/id/buktikan-pengabdian-kepada-masyarakat-um-jalin-kerjasama-dengan-26-desa-binaan/>
- Nurbiyati, T., & Wibowo, A. H. (2014). Pentingnya Memilih Jajanan Sehat Demi

Kesehatan Anak. Jurnal Inovasi

Dan Kewirausahaan, 3(3), 192–196.

- Triwijayati, A., Setiyati, E. A., Setianingsih, Y., & Luciana, M. L. (2016). Anak Dan Jajanan Sekolah : Program Pemberdayaan Kesehatan Anak Sekolah Dalam Perspektif Pemerintah Daerah. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 2, 170–180